CAPITOLATO SPECIALE PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI CARNI PER LO SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITA' DIDATTICA

- PARTE TECNICA -

INDICE

Art. 1 – Quantitativi indicativi della fornitura e base d'asta

Art. 2 – Caratteristiche generali delle derrate alimentari

Art. 1 – Quantitativi indicativi della fornitura e base d'asta

1. Il presente appalto consiste nella fornitura di carni nei seguenti quantitativi:

Ingrediente	Quantità Richiesta 3 ANNI	
SUINO CARRE CORTO TRENTINO	4190,31	KG.
POLLO AIA KG.0,900-1000	5336,76	KG.
OFF. LONZA CUORE SUINO TRENTINO	2717,01	KG.
POLLO BUSTO KG1,1/1,2 CASSA F	3519,915	KG.
SUINO FILONE S CORDON.SV. TRENTINO	1687,71	KG.
VITELLOSPALLAS/OSV TRENTINO	918,15	KG.
FESA TACCHINA "CUORE" MASCHIO TRENTINO	911,4	KG.
ROASTBEEF BOV.IRLANDA DRU.GOLD	310,74	KG.
FESA TACCHINO AMADORI	812,1	KG.
SPALLA ALTA BOVINO EXTRA TRENTINO	623,16	KG.
ROASTBEEF BOVINO POLPA CUORE TRENTINO	287,61	KG.
SOTTOFESA VITELLO EXTRA TRENTINO	251,7	KG.
CAPRIOLO OFFERTA BOCCONCINI TRENTINO	120	KG.
SUINO FESA SV TRENTINO	454,32	KG.
CONIGLIO TRENTINO	360,69	KG.
VITELLO CARRE' LOMBO TRENTINO	160,35	KG.
CARRE' CORTO SUINO DI MEZZENA TRENTINO	454,71	KG.
CARRE' AGN.FREN/RACK CONG.75MM	81,57	KG.
CONIGLIO FRESCO TRENTINO	333,54	KG.
OSSOBUCO VIT.G170/220 CONG. TRENTINO	141,18	KG.
ROASTBEEF BOV ADULTO S/O KG4X2 TRENTINO	98,655	KG.
VITELLONE COPERTINA SPALLA SV TRENTINO	171,09	KG.
OSSI TRENTINO	1453,68	KG.
CARRE' VITELLO ½ EXTRA TRENTINO	97,08	KG.
SUINO COSCIA CON PIEDE TRENTINO	322,86	KG.
PANCETTAAFF.TADENERVATA1/2	174,3	KG.
CAMPANELLO VITELLONE FRESCO TRENTINO	166,68	KG.
GUANCIALE STAGIONATO SV TRENTINO	166,05	KG.
PANCETTA AFFUMICATA 1/2 GRUBER	125,37	KG.
POLLO QUARTO POST KG10 C	570	KG.
FILETTO BOV ADULTO BLD KG4/5 S TRENTINO	38,97	KG.
VITELLONE POLPA SV TRENTINO	198,93	KG.
SPALLA COTTA SGR.DELIZ.KG.2,5 TRENTINO	244,92	KG.

BOVINO ADULTO POLPA SV TRENTINO	201,39	KG.
SUINO FILETTO LUNGO TRENTINO	100,32	KG.
COPPA STAGION.SV STORTI GR.800	65,25	KG.
CARNE SALADA ARTE TRENTINA KG4	75,765	KG.
UNIKA ANGUS B.A. COPERT.SPALLA	99,27	KG.
BOVINO A. COPERTINA SPALLA SV TRENTINO	107,22	KG.
SPALLA POLPA VITELLO EXTRA TRENTINO	103,08	KG.
TACCHINO MASCHIO FESA FRESCA S	120,21	KG.
PANCETTA AFFUM.1/2 SV FELICETT	101,37	KG.
ROASTBEEF BOV ADULTO SCELT S/O TRENTINO	65,82	KG.
FILETTO ANGUS 4/5 LBS.BRASILE	28,5	KG.
CARNE SALA' TRENTINA 1/2 SV TN	56,88	KG.
ROASTBEEF IRLANDA SV	38,55	KG.
SUINO COLLO S.O. TRENTINO	158,67	KG.
UNIKA ANGUS B.A. LOMBATA IRL	26,79	KG.
FILETTO BOVINO EXTRA SCORDONAT . TRENTINO	22,26	KG.
PROSC.S.ROCCOS/P1/2	122,7	KG.
LONZA SUINO S/CORD KG4/5 S/V F TRENTINO	145,902	KG.
NOCE SCAMONE VITELLO EXTRA TRENTINO	56,58	KG.
COSCIA SUINO C/OSSO TRENTINO	225,9	KG.
PANCETTA AFF.1/2 FRACHETTI	75,66	KG.
CARRE' VITELLO C/O S/R INT KG1 TRENTINO	56,94	KG.
FILETTO VITELLONE EXTRA FRESCO TRENTINO	23,88	KG.
SUINO SPALLA S.O. TRENTINO	145,77	KG.
FILETTO BOV ADULTO C/CORD KG3+ TRENTINO	20,43	KG.
PANCETTA AFF.1/2 SAL.TRENTINO	62,97	KG.
COSCE AGNELLO CONG.	55,5	KG.
PICCIONE FRANCIA 500 GR.+	25,146	KG.
VITELLONE SCAMONE SV TRENTINO	53,7	KG.
GUANCIOLI BOVINO CONG. EXTRA TRENTINO	56,04	KG.
GUANCIOLI VITELLO TRENTINO CONG.	25,17	KG.
BRESAOLA DELLO CHEF RIGAM. 1/2	17,85	KG.
SAPORELLA BRESAOLA 1/2	18,9	KG.
OSSOBUCHI SCELTI (CENTRALI) V TRENTINO	42,12	KG.

SPECK TRENTINO 1/2	52,8	KG.
CARRE' VITELLO DIS KG4/5 S/V F TRENTINO	20,88	KG.
FESA SUINO SENZA FILETTO TRENTINO	98,07	KG.
COPPACRUDASTAG.1/2	34,56	KG.
OSSOBUCHI SCELTI VITELLO CONGEL. TRENTINO	37,98	KG.
LONZA SUINO S/CORD KG3 S/V F E TRENTINO	77,736	KG.
GUANCE BOVINO TRENTINO	37,17	KG.
CERVO CARRE' C/O KG3/4 S/V C TRENTINO	21,66	KG.
SPALLA POLPA SUINO FRESCA TRENTINO	100,02	KG.
CARRE' AGNELLO SCALZ FR RACK 8 TRENTINO	16,512	KG.
ROASTBEEFPOLPACUORE EXT. VIT. TRENTINO	30	KG.
CARRE' AGNELLO SCALZ FR RACK 5 TRENTINO	20,52	KG.
VITELLO NOCE SV TRENTINO	27,15	KG.
PROSC.S.ROCCOS/PAGG.	53,52	KG.
FIOCCO PROSC.1/2 SV. PINI	22,92	KG.
BRESAOLA P.D'ANCA RIGAMONTI RI	11,76	KG.
COPPA SENZ'OSSO SUINO TRENTINO	57,72	KG.
SPALLA VITELLO S/O KG6/7 S/V F TRENTINO	42,6	KG.
POLLO BUSTO CONFEZIONATO	69,18	KG.
ANATRA BUSTO KG2,2 C	66	KG.
PROSC.CRUDO MEC. SEGATA 1/2	26,52	KG.
SPALLA COTTA TOAST 1/2 PRAMST.	29,61	KG.
MAGATELLO BOVINO KG.3 SV TRENTINO	19,35	KG.
SALSICCIA FRESCA KG.2 ATM TRENTINO	36,3	KG.
BOVINO ADULTO SCAMONE S/V TRENTINO	23,52	KG.
LUCANICHE FRESCHE 2PZ. TRENTINO	34,5	KG.
CARRE'VITELLO1/2EXTRA PARTE TRENTINO	14,58	KG.
LINGUA BOVINO SALMISTRATA TRENTINO	27,18	KG.
LONZA SUINO S/CORD KG15 S/V F TRENTINO	50,49	KG.
ARO SPECK A META S/V	24,12	KG.
ROASTBEEF POLPA CUORE EXTRA VI TRENTINO	17,1	KG.
BOVINO ADULTO SPINACINO SV TRENTINO	28,86	KG.
PROS.COTTO TRANCIO RIVA PP	23,49	KG.
COTTO 1/2 KG 4 S/V S/GLUT ORO	36,084	KG.
LUCANICA PAESANA FRACHETTI	19,17	KG.
FESA VITELLO EXTRA TRENTINO	14,1	KG.
COSCE AGNELLO C/O KG2+ S/V C N	27,15	KG.
SELLA MAIALINO KG2CA S/V C BEC TRENTINO	15,78	KG.
CRUDO NAZ DIS 1/4 KG1,5 S/V AL	14,07	KG.

POLLO BUSTO KG1,1X8 (KG8,8) F	59,4	KG.
COTTO KG8 S/V S/GLUT REALE PRE	26,25	KG.
CONIGLIO INTERO CONF KG 1,3/1,	28,35	KG.
GIRELLO VITELLO CONG. TRENTINO	12,3	KG.
MUSCOLO VITELLONE EXTRA FRESCO TRENTINO	30,66	KG.
LINGUA SALMISTR. BOVINA CRY.52 TRENTINO	15	KG.
SAPORELLA BRESAOLA INTERA	7,56	KG.
FESA VITELLO LATTE KG4/5 SV F TRENTINO	13,56	KG.
POLLO BUSTO CONFEZIONATO	44,985	KG.
ANATRA MASCHIO PETTO GR800 S/V	10,782	KG.
ANITRA CONG.	36	KG.
AGNELLO STINCO POST 350/450X4 TRENTINO	11,19	KG.
COSTOLETTE DI CERVO N.Z. TRENTINO	3,72	KG.
TACCHINO MASCHIO FESA 1/2 KG2/	19,368	KG.
CARRE'AGNELLO 8 COSTE FR CONF.DA 2 PEZZI TRENTINO	6	KG.
SPECK STELLA ALPINA 1/2 KG2 S/	14,772	KG.
ROASTBEEF PARTE BASSA TRENTINO	14,34	KG.
SPECK 1/4 ALPEN RECLA SV.	15,87	KG.
CACCIATORE TRENTINO P.S.150G	17,22	KG.
PROS.CR.EST.MATTONELLA 1/2	10,02	KG.
SOTTOFESA VITELLO C/PESCE+MAG TRENTINO	17,34	KG.
LUGANA CA FRATI I FRATI 75 CL	12	KG.
GUANCIALE BOV ADULTO KG2/3 S/V TRENTINO	16,68	KG.
H.S.PROSCIUTTO COTTO 1/2	12,63	KG.
PANCETTA SUINO C/COTENNA KG 4/ TRENTINO	27,975	KG.
FESA SPALLA BOV ADULTO S/O KG3 TRENTINO	19,29	KG.
OSSOBUCO ANTERIORE VITELLO KG5 TRENTINO	15,36	KG.
PETTO POLLO GERMANIA ATP	23,52	KG.
H.S.BRESAO.IGP P.D'ANCA 1/2 SV	4,71	KG.
H.S.MORTAD.CIL.PIST.1/2 KG 6,5 TRENTINO	20,64	KG.
MAGATELLO VITELLO KG1 S/V C TRENTINO	9,69	KG.
CRUDO NAZIONALE DIS 1/2 KG3,5	9,51	KG.
ARO SAL.MILANO 1/2 SV 3KG	13,59	KG.
SPECK 3M.DOLOMITI 1/2FELICETTI	14,97	KG.
CAMPANELLO BOV ADULTO KG2,5 S/ TRENTINO	19,056	KG.
ROASTBEEF BOV ADULTO S/O 1/2 K TRENTINO	9,555	KG.
PANCETTA AFFUM DENERV 1/2 SV C TRENTINO	14,784	KG.
COTECHINOPRECOTTO	20,46	KG.
CARNE SALADA ARTE TRENTINA 1/2	7,23	KG.
COPERTINA SPALLA BOV ADULTO KG TRENTINO	16,05	KG.
TACCHINO MASCHIO FESA FRESCA 1	13,956	KG.

VITELLONE CAMPANELLO SV TRENTINO	15,69	KG.
LINGUA BOVINO KG1,5CA C TRENTINO	12,96	KG.
POLLOBUSTOFR.KG.1,1	33,84	KG.
OFF.SPECKTRENTINO1/2	14,4	KG.
SPALLA COTTA SGRASS.EUROPA 1/1	21,18	KG.
SPECK 1/2 VONTAVON 5 M.SV	7,86	KG.
PETTI DI POLLO	17,28	KG.
VITELLONE SPINACINO SV TRENTINO	15,06	KG.
VITELLO GIRELLO SV TRENTINO	6,36	KG.
SPECK 1/8 MARK.RECLA SV.	5,34	KG.
FESA DI TACCHINO MASCHIO	12,42	KG.
SPECK 1/4 PRAMSTRAHLER SV.	6,15	KG.
VITELLO SCAMONE SV TRENTINO	5,85	KG.
LARDO SALATO AROMATIZZATO	12,9	KG.
SALAME MILANOP.S.KG2	9,75	KG.
CARRE' SUINO T/BOLOGNA KG6/7 S	21,285	KG.
GUANCIALE AMATRICIANA FIORUCCI	6,84	KG.
POLLO SCALIGERO X 1	21	KG.
SPECK PREMIUM 1/2 KG 2/3 SV	7,842	KG.
H.S.HAMBURGER BOV SURG.42 PZ. TRENTINO	3	KG.
SUINO FILETTO SV TRENTINO	11,4	KG.
COTTO FANNY AQUILA D''ORO 1/1	19,23	KG.
SPECK TN STAG.1/2 AQUILA D'ORO	8,55	KG.
SALAME NOSTRANO FRACH. 1/2 SV	5,79	KG.
GUANCIALE BOVINO GR.600 SV F TRENTINO	6,78	KG.
SPECK 1/4 LAURIN GASSER	6,96	KG.
LARDO AROMATIZZ. AURORA	6,129	KG.
SPECK PRIMO FIORE OFF.1/2 S/V(	6,54	KG.
LARDO FRACHETTI TRANCI GR300 C	6,99	KG.
SPECK ALPEN VAL SENALES 1/4 KG	4,65	KG.
SPECK 1/4 VONTAVON 5 M.SV	4,14	KG.
FILETTO BOVINO SCELTO FETTINE TRENTINO	1,41	KG.
COPERTINA BOV ADULTO KG2/3 S/V TRENTINO	6,96	KG.
PANCIA PETTO POLPA VITELLO TRENTINO	10,68	KG.
POLLO PETTO F KG2,4 S/V AGRICO	7,812	KG.
PANCETTA AFF.CRUDA S.ORSO S/V(	4,71	KG.
SALAMELLA MANTOV.STORTI FRESCA	4,86	KG.
COPPA MAIALINO CON COTENNA TRENTINO	4,344	KG.
POLLO NAZIONALE PETTO F KG 2,5	6,945	KG.

MUSCOLO SPALLA VITELLONECONF. TRENTINO	8,34	KG.
ARO SAL.UNGHERESE 1/2 SV 3KG	4,41	KG.
FEGATO VITELLO CONG. TRENTINO	4,8	KG.
LUCANICA FRESCA X2 SV. TRENTINO	4,47	KG.
VITELLO ARROTOLATO REALE SV	3,39	KG.
COPERTINA SPALLA VITELLONE FRESCA TRENTINO	4,32	KG.
SALAMINO NAPOLI DRITTO S.ORSO	3,786	KG.
SALSICCIA TRENTINA CONF GR 500	4,434	KG.
SPECK CHRISTANELL 1/8 GR 500 S	3,21	KG.
QUAGLIA GIGANTE	2,49	KG.
SALAME MILANO KG.1,8 DEL BOSCO	5,592	KG.
SALSICCIA FINA STORTI FRESCA	4,02	KG.
SALAMINO NAPOLI BIANCO KG 1 SV	2,904	KG.
LINGUA SALATA ARTE TRENTINA KG	3,84	KG.
LARDO PATANEGRA KG4/5 CA.	3,21	KG.
STINCO SUINO INT C/COT GR 800/ TRENTINO	13,272	KG.
LUCANICA F. TRENTINA CONF.1PZ	3,552	KG.
LARDO D ARNAD DOP TRANC.300G	2,07	KG.
POLLO ALI FRESCHE	9,78	KG.
PASTA LUGANEGA FRACH.SV KG 1	3	KG.
PASTA LUCANICA TRENTINA GR.360	3,231	KG.
PANCETTA AFF.STAG.ORTLER TRANC	2,22	KG.
LUCANICA STAGIONATA 200/300 SI TRENTINO	1,65	KG.
STRUTTO RAFF P.S. VASC ROSSA G	9	KG.
OSSA BOVINO FRESCHE TRENTINO	12,81	KG.
SALAME CAMPAGNOLO GR400 ALSENE	0,942	KG.
MORTANDELA AFFUM GR250 S/V F S TRENTINO	0,594	KG.

2. L'importo a base d'asta viene fissato, considerando la durata contrattuale (dal 01.09.2016 al 31.08.2019) in **€ 175.536,60.=** (centosettantacinquemilacinquecentotrentasei/60) IVA esclusa (10%).
3. Le quantità indicate nel presente articolo, comma 2, capitolato tecnico sono riferite al periodo contrattuale e sono desunte dal consumo registrato nell'anno scolastico 2014/2015, aumentato del maggior consumo previsto per effetto dell'incremento del numero degli alunni che usufruiranno del servizio mensa nell'anno scolastico 2015/16. Sono quindi meramente indicative, potendo variare in più o in meno in relazione al mutato fabbisogno e ciò ai sensi dell'art. 1560, 1° comma del codice civile per i contratti di somministrazione, nei quali l'entità della quantità stessa non è determinata in modo fisso, ma s'intende pattuita quella corrispondente al normale e reale fabbisogno dell'utente nel periodo contrattuale.
4. Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'appaltatore, se non è disposta dal direttore dell'esecuzione del contratto e preventivamente approvata dalla stazione appaltante nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti nell'art. 27 della L.P. 9 marzo 2016, n. 2.

Art. 2 – Caratteristiche generali delle derrate alimentari

Tutte le carni fornite dovranno provenire da bestiame macellato in Trentino, salvo diversa indicazione per singolo prodotto indicata nel presente capitolato speciale – parte tecnica o salvo espresse disposizioni dell'IFPA al momento dell'ordine.

Etichettatura (ai sensi del D.Lgs. n. 109/1992)

Sulle singole confezioni devono essere riportate direttamente o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile, le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili:

- denominazione di vendita,
- stato fisico del prodotto,
- denominazione e sede della ditta produttrice,
- data di scadenza indicato con il termine "da consumarsi entro",
- data di confezionamento,
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto,
- peso netto,
- modalità di conservazione,
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione delle stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento.

Le carni devono essere fornite entro tre giorni dalla data di confezionamento.

Caratteristiche generali di conformità "prodotto verde"

Considerato che il Decreto della Giunta Provinciale 41/2012, prevede che per la fornitura di derrate alimentari tutte le strutture della Provincia Autonoma di Trento si adeguino a quanto prevede il Decreto del Ministero dell'Ambiente 25 luglio 2011, all. 1, PAR. 6.3 ("Prodotto Verde") per l'acquisto di derrate alimentari, in quanto categoria merceologica vincolata dallo stesso.

Per l'adeguamento alla normativa per la materia in oggetto ci si riferirà a:

- Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91;
- Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009;
- Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi;
- Decreto Ministeriale 18354 del 27/11/2009 recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici";
- Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e Alimentari;
- L. 23 dicembre 1999, n. 488 art. 59, comma 4 e s. m. i. recante "Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità";
- Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell' 8 settembre 1999, n.350 recante "norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173";
- Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti.

In particolare, la **carne** deve provenire:
- per *almeno il **15%** in peso sul totale*, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e, - per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Etichettatura (ai sensi del D.Lgs. n. 109/1992)

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile:

- denominazione di vendita,
- stato fisico del prodotto,
- denominazione e sede della ditta produttrice,
- data di scadenza indicato con il termine "da consumarsi entro",
- data di confezionamento,
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto,
- peso netto,
- modalità di conservazione,
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d' identificazione delle stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.
Le carni devono essere fornite entro cinque giorni dalla data di confezionamento.

Confezionamento e/o imballaggio

Il confezionamento ed l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.
I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia.
Le carni devono essere confezionate sottovuoto. Al momento della consegna non devono manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato di sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso-bruna, né presenza di macchie superficiali di colorazioni anomale.
Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate non devono, al momento della consegna, essere imbibiti da sierosità sanguinolenta, non devono presentare lacerazioni e deformità.
Contestualmente a quanto previsto dalla normativa relativa ai "prodotti verdi", l'imballaggio (primario, secondario e pallet) dovrà rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:
- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione-Prevenzione per riduzione alla fonte ;
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;

- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

Se richiesto dal committente, l'aggiudicatario dovrà descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

CARNI OVINE E AVICUNICOLE

Prodotti:

1. Polli a busto;
2. Fesa di tacchino;
3. Conigli;
4. Agnello e capretto;
5. Anatre e faraone.

Caratteristiche specifiche adeguamento normativa "Prodotto verde"

Per quanto concerne il rispetto della normativa di riferimento "Prodotto verde" rispetto alle carni avicole, dovrà venir rispettata la Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne.

Caratteristiche specifiche merceologiche e organolettiche

Nei riguardi della definizione dei tagli, delle forme di presentazione e della qualità della carne si fa riferimento alle prescrizioni contenute nei regolamenti CEE 1906/1990 e 1538/91 e succ. aggiornamenti.

Tutte le carni devono essere di classe A secondo il Reg. CEE 1906/90 e suoi aggiornamenti, esclusivamente allevati a terra nutrendoli con mangimi OGM FREE.

Polli a busto: ovvero polli (animali nei quali la punta dello sterno è flessibile, non ossificata) eviscerati senza le frattaglie (cuore, collo, ventriglio e fegato), privi di zampe (sezione a livello dell'articolazione tarso- metatarsica). Il peso del pollo a busto dovrà essere compreso tra 0,900 kg e 1,00 kg.

Fesa di tacchino: petto intero, spellato, mondato dello sterno e delle costole.

Conigli: dovranno provenire da animali di 1a qualità, di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione, alimentati esclusivamente con mangimi genuini e cresciuti naturalmente e senza procedimenti artificiali. Le carni di coniglio, devono provenire da animali abbattuti e sezionati esclusivamente in macelli abilitati CE. Carni fresche e/o congelate provenienti da paesi extra CE non sono ammesse. Essere completamente dissanguati, perfettamente scuoiati e pronti alla cottura, privi di testa, zampetti e viscere, perfettamente esenti da fatture, edemi ed ematomi. Il grasso dovrà essere quasi assente e di colore bianco candido. La carne esterna non dovrà recare tracce del pelo, e dovrà avere colore rosa carico. Il peso netto alla consegna dovrà essere superiore a 1,5 Kg. Nel caso che vengano forniti con testa, il peso verrà decurtato del 10%.

Agnello e capretto: dovrà essere fornita o la coscia posteriore o il carrè. Saranno valide, per quanto applicabili le norme sotto indicate per i conigli. Nel caso che le carni provengano da paesi extra CE, esse dovranno sottostare ai Reg. CE relativi alle stesse.

Anatre e faraone: dovranno avere, per quanto applicabili, le caratteristiche per i polli a busto. Il peso delle anatre dovrà essere almeno Kg 1,5, mentre quello delle faraone dovrà essere almeno Kg 1,3.

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carcasse e i tagli di pollame devono essere:

- integri, tenuto conto della presentazione,
- puliti, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue;
- privi di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura;
- privi di ossa rotte sporgenti;
- privi di contusioni;
- di conformazione buona, petto ben sviluppato, largo, lungo e carnoso; cosce carnose; carne soda, di spiccata lucentezza, di colore bianco - rosa (petto), colore castano (arti posteriori), priva di edemi e ematomi; con sottile e regolare strato di grasso a ricoprire il petto; la pelle, se presente, deve essere pulita, avere colore giallo - rosa, consistenza elastica, asciutta alla palpazione, priva di screpolature, segni di traumatismi quali ecchimosi, bruciature, macchie verdastre e senza penne e piume residue.

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni utilizzate per la preparazione dei pasti devono soddisfare le vigenti disposizioni in materia di igiene dei prodotti alimentari previste dai Regolamenti CE 852,853,854 del 29/04/2004 entrati in vigore il 01/01/2006, dalla legge n. 283/1962, Reg. CEE 1906/1990, DM n°465/1999 (allevamento/alimentazione/commercializzazione delle carni di pollame) e loro aggiornamenti.
Le carni devono essere esclusivamente di origine italiana (animale nato, allevato, macellato e sezionato in Italia); pertanto la Ditta dovrà fornire ad ogni consegna, per ogni lotto di prodotto, la relativa certificazione al Servizio Comunale competente.
Le carni devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti autorizzati CEE ai sensi dell'ex D.P.R. 495/97 e possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla legge.

Le carni dovranno presentare bollatura sanitaria.

Se provenienti dagli stabilimenti di produzione dovranno essere accompagnate da documento di accompagnamento commerciale con riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto CEE.
Se provenienti da depositi di carni confezionate, autorizzati ai sensi della L.283/1962, documento commerciale con indicazione degli estremi autorizzativi del deposito.

CARNI BOVINE

Le carni bovine utilizzate per la preparazioni dei pasti devono soddisfare le vigenti disposizioni in materia di igiene dei prodotti alimentari previste dai Regolamenti CE 852, 853, 854 del 29/09/2004 entrati in vigore il 01/01/2006, dalla legge n. 283/1962 e successive modificazioni ed integrazioni, presentare in ogni loro parte il bollo sanitario e la classe commerciale di appartenenza. Le dette carni devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine, devono essere prive di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettano alle carni e possano nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/1986 e successive modificazioni.
Deve essere garantita la completa rintracciabilità del prodotto lungo la filiera produttiva attraverso un sistema organizzato e documentato atto a contribuire alla garanzia delle caratteristiche igienico-sanitarie, al fine di assicurare criteri di trasparenza e sicurezza verso il mercato.
L'etichettatura deve essere conforme a tutte le norme di legge vigenti in materia. Taglio minimo: 1 kg

Caratteristiche specifiche adeguamento normativa "Prodotto verde"

Per quanto concerne il rispetto della normativa di riferimento "Prodotto verde" rispetto alla carne bovina, dovrà venir rispettato il Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.533 Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli.

Caratteristiche specifiche merceologiche e organolettiche:

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carni di vitellone fresche devono essere di colore rosso-roseo brillante, grana fine o quasi fine, il tessuto adiposo esterno deve essere compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezzatura media, consistenza soda e pastosa e tessitura abbastanza compatta.

Le carni devono essere:

- pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue;
- prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura;
- privi di ossa rotte sporgenti;
- prive di coaguli ed ematomi;
- presentare un pH non superiore a 6.

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni devono provenire da animali nati ed allevati in Italia, macellati e sezionati in Provincia di Trento, razza da carne, assoggettati a disciplinari di produzione volontaria ed ai disciplinari di etichettatura volontaria debitamente autorizzati dal MIPAF Ministero Politiche Agricole e Forestali ai sensi del Reg. CE 1760/2000.

Le carni devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti autorizzati CEE ai sensi dell'ex D.Lgs. n. 286/94 e possedere i requisiti igienico sanitari previsti.

Le carni dovranno presentare bollatura sanitaria in conformità all'allegato I, capitolo XI del D.Lgs. n. 286/94.

Se provenienti dagli stabilimenti di produzione dovranno essere accompagnate da documento di accompagnamento commerciale con riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto CEE.

Se provenienti da depositi di carni confezionate, autorizzati ai sensi della L.283/1962, documento commerciale con indicazione degli estremi autorizzativi del deposito.

CARNI SUINE

Le carni suine utilizzate per la preparazione dei pasti devono soddisfare le vigenti disposizioni in materia di igiene dei prodotti alimentari previste dai Regolamenti CE 852, 853, 854 del 29/04/2004 entrati in vigore il 01/01/2006 e dalla legge n. 283/1962 e suoi aggiornamenti. Deve provenire da animali non trattati con sostanze ormonali e/o anabolizzanti, con residui fitofarmaci, medicinali, ecc. entro i limiti secondo la vigente normativa nazionale e CEE.

Caratteristiche specifiche adeguamento normativa "Prodotto verde"

Per quanto concerne il rispetto della normativa di riferimento "Prodotto verde" rispetto alle carni avicole, dovrà venir rispettato il Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.534 Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini;

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

Carne suina ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino maschio castrato, definito maturo, con un peso non inferiore a 120 Kg.

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carni suine fresche devono essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni d'invecchiamento, di cattiva conservazione; e priva si eccessiva umidità; il grasso presente deve avere colorito bianco, consistenza soda e privo di segni d'irrancidimento. Taglio minimo: 1 kg

Le carni devono essere:

- pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue;
- prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura;
- privi di ossa rotte sporgenti;
- prive di coaguli ed ematomi;
- presentare un pH non superiore a 6.

Caratteristiche specifiche igienico-sanitarie

Le carni devono provenire da animali allevati in Italia.
Le carni devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti autorizzati CEE ai sensi dell'ex D.Lgs. n.286/94 e possedere i requisiti igienico sanitari previsti. Le carni dovranno presentare bollatura sanitaria.
Se provenienti dagli stabilimenti di produzione dovranno essere accompagnate da documento di accompagnamento commerciale con riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto CEE.
Se provenienti da depositi di carni confezionate, autorizzati ai sensi della Legge n. 283/1962, documento commerciale con indicazione degli estremi autorizzativi del deposito.