



**BANDO DI ABILITAZIONE AL SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE PER LA
FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI 4**

**ALLEGATO 1
CAPITOLATO TECNICO**

SOMMARIO

PREMESSA.....	3
ARTICOLO 1. OGGETTO DELL'APPALTO.....	3
ARTICOLO 2. SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI.....	3
ARTICOLO 3. SPECIFICHE GENERALI RELATIVE ALLA FORNITURA.....	9

PREMESSA

Il miglioramento dei servizi di ristorazione collettiva pubblica, a partire dal territorio, è uno degli ambiti privilegiati dal Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare triennio 2009-2011, approvato dalla regione Emilia-Romagna. La legge regionale 29/2002 favorisce il consumo di prodotti provenienti da coltivazioni biologiche e integrate, nonché di prodotti tipici e tradizionali, riconosciuti ai sensi della normativa comunitaria, nazionale e regionale vigente, all'interno dei servizi di ristorazione collettiva. Si tratta di una scelta che attribuisce valore preminente alla qualità e alla sicurezza dei prodotti agroalimentari, nel rispetto dell'ambiente.

In questa direzione, il presente Capitolato Tecnico descrive le specifiche tecniche principali delle derrate alimentari nonché le condizioni principali che il Fornitore deve rispettare nella fornitura di derrate alimentari a favore delle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia-Romagna che ne faranno richiesta.

Articolo 1. Oggetto dell'appalto

Oggetto dell'appalto è la fornitura di derrate alimentari (CPV 15000000-8) per un insieme di prodotti alimentari, quali quelli definiti nei singoli Appalti Specifici, aventi le caratteristiche merceologiche minime definite dalla legge o superiori, qualora meglio specificate nel capitolato tecnico dell'Appalto Specifico, a favore delle Amministrazioni/Enti di cui all'art. 19 della LR dell'Emilia-Romagna n. 11 del 25/05/2004.

La fornitura, ed in generale le prestazioni contrattuali, dovranno necessariamente essere conformi alle caratteristiche tecniche ed alle specifiche indicate nel presente Capitolato Tecnico e in tutta la documentazione allegata all'Appalto specifico.

In ogni caso, il Fornitore si obbliga ad osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutte le norme e le prescrizioni legislative e regolamentari applicabili, siano esse di carattere generale o specificamente inerenti al settore merceologico cui i beni appartengono, e in particolare quelle di carattere tecnico, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente alla conclusione della Convenzione, per tutto il periodo di vigenza degli ordinativi di fornitura (Contratti).

Articolo 2. Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari

La fornitura di derrate alimentari potrà avvenire per i prodotti alimentari definiti nei singoli Appalti Specifici, aventi le caratteristiche merceologiche minime definite dalla legge o superiori, qualora meglio specificate nel capitolato tecnico dell'Appalto specifico.

La fornitura dovrà essere effettuata con mezzi idonei al trasporto di sostanze alimentari e con opportuno controllo della temperatura, ove previsto.

Le derrate alimentari, al fine di garantire un'uniformità qualitativa sotto i profili sensoriale ed igienico, dovranno avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili.

Gli standard qualitativi minimi che le derrate dovranno possedere verranno dettagliate nel capitolato tecnico dell'Appalto specifico.

È tassativamente vietata la fornitura di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

Il Fornitore si impegna a fornire prodotti conformi alle specifiche tecniche che saranno definite con gli Appalti Specifici e non sarà autorizzato a sostituire i prodotti durante la convenzione, salvo indisponibilità definitiva dei prodotti offerti e nelle modalità previste negli Appalti Specifici.

Sottocategorie merceologiche

Si presenta qui di seguito un elenco esemplificativo e non esaustivo di sottocategorie merceologiche che potranno essere oggetto degli Appalti Specifici:

- CARNI BOVINE (convenzionale o biologiche)
- CARNI SUINE (convenzionale o biologiche)
- CARNI OVINE
- CARNI AVICUNICOLE, UOVA E OVOPRODOTTI (convenzionale o biologiche)
- PESCI, MOLLUSCHI, CROSTACEI
- CEREALI, FARINACEI (convenzionale o biologiche)
- CONDIMENTI, GRASSI, SCATOLAME (convenzionale o biologiche)
- SURGELATI (convenzionale o biologiche)
- LATTICINI (convenzionale o biologiche)
- SALUMI (convenzionale o biologiche)
- PRODOTTI DIETETICI
- BEVANDE
- PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI (convenzionale o biologiche)

Caratteristiche merceologiche

Le specificità merceologiche che potranno essere oggetto dei singoli Appalti Specifici sono suddivise come di seguito specificato:

- i prodotti alimentari convenzionali,
- i prodotti alimentari per diete particolari,

- i prodotti alimentari biologici,
- i prodotti a produzione integrata (L.R. 28/1999),
- prodotti alimentari DOP e IGP,
- prodotti a filiera corta,
- prodotti etici,
- prodotti tipici regionali,
- prodotti di montagna,
- prodotti del mercato equo e solidale.

Nel dettaglio si definiscono:

Prodotti convenzionali:

categoria comprendente prodotti di largo consumo, ricavabili in via di esclusione dai prodotti aventi le caratteristiche di seguito indicate:

Prodotti biologici:



categoria che definisce un sistema di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali. I prodotti biologici devono essere certificati secondo il regolamento CEE 834/2007 e ss.mm.. Essi sono contrassegnati dal simbolo a fianco riportato, il quale testimonia che: il prodotto sia stato ottenuto secondo le indicazioni della normativa comunitaria; per i prodotti trasformati, almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola sia stato prodotto con metodo biologico; la produzione è sottoposta al controllo di un organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali secondo procedure definite. Per gli alimenti biologici in imballaggio preconfezionato provenienti dagli Stati membri dell'UE l'uso del logo è obbligatorio, mentre su quelli provenienti da paesi terzi è facoltativo. Infine, in aggiunta alle indicazioni obbligatorie per legge per tutti i prodotti alimentari, nello stesso campo visivo del logo devono essere collocati il codice dell'organismo di controllo, il riferimento all'autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e, in Italia, il numero di codice attribuito all'operatore controllato.

Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, in conformità alla Legge n. 4/2011, articolo 2, comma 3, e al DM 8 maggio 2014, e s.m.i. concernenti il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI).



il marchio SQNPI individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto dei prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche e di allevamento per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Le imprese che intendono produrre in conformità al SQNPI devono utilizzare specifici disciplinari approvati ai sensi della suddetta normativa e sono sottoposte ad un apposito sistema di controllo. In alternativa possono essere utilizzate produzioni certificate ottenute nel rispetto dei disciplinari sopra richiamati. I prodotti sono contraddistinti dal marchio collettivo riportato a fianco.

Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, con marchio "Qualità Controllata" ai sensi della L.R. n. 28 del 1999:



il marchio QC - Qualità Controllata - individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto dei prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche, di allevamento e di lavorazione per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Il marchio QC è stato depositato dalla Regione Emilia-Romagna e il suo utilizzo è concesso alle imprese di produzione, di trasformazione, di commercializzazione che si impegnano a rispettare gli specifici disciplinari di produzione integrata nell'ambito di un apposito sistema di certificazione. Le produzioni ottenute ai sensi della L.R. 28/99 sono equivalenti a quelle del SQNPI

DOP – Denominazione di origine protetta:



il marchio DOP identifica un prodotto originario di un luogo determinato, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. Tutto il processo produttivo, compreso l'approvvigionamento della materia prima, avviene in un'area geografica delimitata, secondo precisi standard stabiliti dal disciplinare. Le DOP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna DOP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero

delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'elenco delle DOP registrate è disponibile nel sito dell'Unione europea, all'indirizzo <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>.

IGP – Indicazione geografica protetta:



il marchio IGP identifica un prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche, e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata. Il disciplinare, oltre a definire il metodo di produzione, stabilisce quali parti del processo produttivo debbano avvenire nella zona geografica delimitata. Le IGP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna IGP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'elenco delle IGP registrate è disponibile nel sito dell'Unione europea, all'indirizzo <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>.

Prodotti a filiera corta:

per Prodotti a filiera corta si intende una filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori

Prodotti etici:

si intendono i prodotti derivanti da materie prime provenienti da terreni sequestrati o confiscati alle mafie o altre realtà come quelle di iniziativa di integrazione o recupero sociale o da operatori dell'agricoltura sociale.

Prodotti tipici regionali ER:

sono i prodotti che racchiudono valori sia gastronomici che culturali, e sono compresi nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, nella sezione Emilia-Romagna, perché ottenuti secondo metodiche consolidate nel tempo. L'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali viene pubblicato annualmente sulla Gazzetta Ufficiale ed è

disponibile nel sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, all'indirizzo <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398>. I prodotti devono essere segnalati da Enti, organismi interessati o privati, e inseriti nell'elenco dalla Giunta Regionale, suddivisi per categoria.

N.B.: Dal DM 18 luglio 2000, approvazione del primo elenco, riporto quanto segue: L'inserimento di un prodotto nel predetto elenco non è costitutivo di diritti conseguenti alla pubblicazione e l'eventuale riferimento al nome geografico non costituisce riconoscimento di origine o provenienza del prodotto dal territorio al quale è riconducibile il predetto nome geografico.

Prodotti di montagna



Indicazione facoltativa di qualità «prodotto di montagna» istituito sulla base del decreto ministeriale 26 luglio 2017 n. 57167 recante «Disposizioni nazionali per l'attuazione del Regolamento (UE) n. 1151/2012 e del Regolamento delegato (UE) n. 665/2014 sulle condizioni di utilizzo

L'indicazione facoltativa di qualità "prodotti di montagna" può essere applicata ai prodotti:

DI ORIGINE ANIMALE:

- ottenuti da animali allevati nelle zone di montagna e lì trasformati
- derivanti da animali allevati, per almeno gli ultimi due terzi del loro ciclo di vita, in zone di montagna, se i prodotti sono trasformati in tali zone
- derivanti da animali transumanti allevati, per almeno un quarto della loro vita, in pascoli di transumanza nelle zone di montagna.
- La proporzione dei mangimi non prodotti in zone di montagna non deve superare il 75% nel caso dei suini, il 40% per i ruminanti e il 50% per gli altri animali da allevamento.

Questi ultimi due parametri non si applicano per gli animali transumanti quando sono allevati al di fuori delle zone di montagna.

PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE E DELL'APICOLTURA:

- L'indicazione può essere applicata ai prodotti dell'apicoltura, se le api hanno raccolto il nettare e il polline esclusivamente nelle zone di montagna, e ai prodotti vegetali, se le piante sono state coltivate unicamente nella zona di montagna.

INGREDIENTI UTILIZZATI

- prodotti, quali erbe, spezie e zucchero, utilizzati come ingredienti nei prodotti di origine animale e vegetale possono anche provenire da aree al di fuori delle zone di montagna, purché non superino il 50% del peso totale degli ingredienti.

IMPIANTI DI TRASFORMAZIONE

- In merito alle operazioni di macellazione di animali e sezionamento e disossamento delle carcasse e a quelle di spremitura dell'olio di oliva, gli impianti di trasformazione devono essere situati non oltre 30 km dal confine amministrativo della zona di montagna.
- Per il latte e i prodotti lattiero caseari ottenuti al di fuori delle zone di montagna in impianti di trasformazione in funzione dal 3 gennaio 2013, viene stabilita una distanza non superiore ai 10 km dal confine amministrativo della zona di montagna.

Prodotti del commercio equo e solidale (COMES):

si intende un prodotto conforme a quanto definito nella Comunicazione della Commissione del 5 maggio del 2009. I prodotti offerti devono essere importati e distribuiti dalle Organizzazioni di Commercio Equo e Solidale certificate dal WFTO (World Fair Trade Organization) ex IFAT (International Federation for Alternative Trade), o dal FLO (Fair Labelling Organization), o altri sistemi equivalenti.

Articolo 3. Specifiche generali relative alla fornitura

- **Frequenza di consegna**

Tutti i termini di consegna saranno specificati in sede di definizione dell'Appalto Specifico

In generale le Amministrazioni contraenti, durante la fase contrattuale, specificheranno di volta in volta le quantità di prodotti da consegnare, sulla base delle loro necessità.

- **Importo minimo per consegna**

L'importo minimo per consegna è rappresentato dall'importo minimo dei prodotti che devono essere consegnati contestualmente alla stessa Unità Approvvigionante o ad Unità Approvvigionanti facenti capo alla stessa Amministrazione Contraente ed insistenti sullo stesso territorio comunale.

L'importo minimo di consegna sarà specificato in sede di definizione dell'Appalto Specifico.

- **Quantità minima di consegna**

Per quantità minima di consegna s'intende la quantità minima di prodotto ordinabile per singola consegna

La quantità minima di consegna sarà specificata in sede di definizione dell'Appalto Specifico.

- **Revisione prezzi**

I prezzi della carne e dei prodotti ortofrutticoli saranno sottoposti a revisione periodiche.

La frequenza e le procedure di revisione saranno specificate in sede di Appalto Specifico.

I prezzi dei restanti prodotti saranno sottoposti a revisione annuale, a decorrere dall'inizio del secondo anno di vigenza della convenzione.