

RISPOSTE A QUESITI

Gara comunitaria a procedura aperta per l'aggiudicazione della fornitura di carne in scatola in aiuto alimentare agli indigenti in Italia, di cui al bando prot. n. DPMU.2014.5047 del 20.11.2014.

Domande:

1. La scrivente con la presente intende chiedere alcuni chiarimenti circa il bando di gara per la fornitura di carne bovina in scatola agli indigenti, diramato con nota Prot. DPMU.2014.5047 del 20/11/2014, al fine di poter porre le imprese in grado di poter correttamente partecipare al bando in parola.

In particolare si richiedono chiarimenti sui seguenti aspetti:

- a) la percentuale del 35% di muscolo puro bovino, è riferita al muscolo bovino crudo oppure cotto;
- b) la percentuale minima di proteine dell'11% e quella del 10% massima di grasso non corrispondono ad 1,76 minimo di rapporto fra proteine e grasso; si chiede, pertanto, una spiegazione di come viene determinato tale rapporto minimo;
- c) nella formula riportata al punto 12 di disciplinare di gara si indica una quantità di muscolo magro bovino dopo il confezionamento; tuttavia, non viene indicato, come in altre parti del bando, se si tratta di muscolo crudo oppure già cotto;
- d) le gare di appalto di carattere europeo dovrebbero avere un tempo minimo di 50-52 giorni fra la presentazione dell'offerta e l'emanazione del bando di gara. Nel caso del bando in questione, il tempo che intercorre è decisamente inferiore;
- e) si chiede una motivazione sulle scelte che hanno portato all'utilizzo esclusivo di carne bovina ottenuta da animali macellati nell'Unione Europea; infatti, sembrerebbe non esistere una specifica normativa che vincoli l'uso di tale tipologia di prodotto per le forniture ad indigenti;

- f) il bando di gara richiede delle scatole in banda stagnata. Si chiede se l'azienda eventualmente aggiudicataria potrebbe utilizzare scatole in alluminio, ovviamente a parità di costo.

Risposte:

a) La percentuale del 35% di muscolo puro bovino, è riferita al muscolo bovino, dopo confezionamento, cotto.

b) Si tratta di tre condizioni distinte che devono essere tutte rispettate. Il coefficiente 1,76 indica il rapporto minimo tra il contenuto percentuale in proteina e il contenuto percentuale in grassi, necessario ad assicurare al un apporto proteico adeguato in relazione alla quantità di grasso presente.

c) Anche in questo caso, il riferimento è al muscolo bovino, dopo confezionamento, cotto.

d) Nel caso di gare bandite mediante procedura aperta, l'art. 70, comma 2 del D.lgs. 163/2006 (Codice dei contratti) stabilisce che il termine per la ricezione delle offerte non deve essere inferiore a 52 giorni decorrenti dalla data di trasmissione del bando di gara.

Il successivo comma 7 recita: "nei casi in cui le stazioni appaltanti abbiano pubblicato un avviso di preinformazione, il termine minimo per la ricezione delle offerte nelle procedure aperte può essere ridotto, di norma, a trentasei giorni e comunque mai a meno di ventidue giorni (...). Tali termini ridotti decorrono dalla data di trasmissione del bando nelle procedure aperte, (...) e sono ammessi a condizione che l'avviso di preinformazione a suo tempo pubblicato contenesse tutte le informazioni richieste per il bando (...) e che tale avviso fosse stato inviato per la pubblicazione non meno di 52 giorni e non oltre dodici mesi prima della trasmissione del bando di gara".

L'Agea ha pubblicato sulla Gazzetta della Comunità Europea, sulla Gazzetta della Repubblica Italiana e da ultimo sul proprio sito web in data 8 agosto 2014 un avviso di preinformazione contenente le informazioni richieste anche relativamente al bando di gara per la fornitura della carne in scatola.

In data 20.11.2014, con prot. DPMU.2014.5047 l'Agea ha pubblicato sul proprio sito web il bando per la gara comunitaria a procedura aperta per l'aggiudicazione della fornitura di carne in scatola.

In pari data il bando è stato trasmesso alla Commissione Europea per la pubblicazione sulla relativa Gazzetta Ufficiale ed un estratto è stato inviato per la pubblicazione sulla gazzetta della Repubblica Italiana.

Il relativo esperimento di gara, fissato per il giorno 12.12.2014, è nel pieno rispetto della sopracitata normativa.

e) Oltre al principio della preferenza comunitaria, la scelta è stata dettata dalla opportunità di assicurare che il prodotto derivi da animali macellati in piena conformità alla vigente normativa comunitaria.

f) Non si reputa opportuno modificare, dopo l'emanazione del bando, le specifiche tecniche di confezionamento. Del resto nelle stesse è stato indicato un materiale che ordinariamente viene utilizzato per l'inscatolamento della carne.

Domanda:

2. Con riferimento al bando di gara n. DPMU.2014.5047 del 20.11.2014 relativo alla fornitura di carne in scatola in aiuto alimentare agli indigenti in Italia ai sensi Reg. UE 223/2014, si ritiene necessario richiedere alcuni chiarimenti così come previsto al punto 17) del disciplinare di gara.

Premesso che:

- nella produzione di prodotti a base di carne sottoposti a processi termici il taglio di carne può essere sottoposto a vari tipi di lavorazione tra loro molto diversificati per tipologia e scopo tecnologico;

- nel caso di prodotti come wurstel o "Corned beef" si utilizzano infatti piastre diametro ridotto (circa 2-4 mm) che determinano la produzione di un impasto uniforme di carne in cui la componente muscolare non risulta più visibile nel prodotto finito. Si tratta dello stesso procedimento impiegato per la produzione di quella che viene comunemente definita 'carne macinata';

- in altri casi, invece, le conserve di carne sono sottoposte a processi di lavorazione del muscolo in dimensioni maggiori aventi il solo scopo tecnologico di consentire il riempimento della scatola. In tal caso si utilizzano piastre a diametro notevolmente superiore (di circa 20 mm) in cui il processo consente nel prodotto finito di identificare la superficie del muscolo al taglio;

- al punto 8.2, lettera h), il bando di gara prevede l'indicazione della quantità espressa in % sul peso netto totale della frazione di prodotto costituita da puro muscolo magro di carne bovina, cioè senza considerare la frazione di carne macinata eventualmente presente.

Per quanto sopra la scrivente prega di voler chiarire quale debba essere il diametro minimo dei fori della piastra di lavorazione che possa escludere la fattispecie indicata al punto 8.2 lettera h) come "carne macinata", non assimilabile alla definizione di puro muscolo magro. Parametro questo facilmente controllabile dagli organi di controllo preposti, in qualsiasi momento della fase di produzione, in conformità a quanto previsto dal punto 6) del suddetto bando di gara.

Risposta:

Come evidenziato nella richiesta di chiarimenti, il taglio della carne nella produzione di prodotti a base di carne sottoposti a processi termici, può essere sottoposto a vari tipi di lavorazione tra loro molto diversificati per tipologia e scopo tecnologico.

Infatti alcune lavorazioni prevedono il taglio del muscolo e non la macinatura, altre lavorazioni possono, invece, contenere carne macinata.

D'altro canto il bando di gara non limita l'utilizzo delle tecnologie esistenti, ponendo come unica condizione che il prodotto finito sia costituito da puro muscolo magro bovino (dopo confezionamento, cotto) non inferiore al 35% del peso netto, escludendo sia da tale conteggio, che dalla determinazione della quantità di puro muscolo bovino da considerare in sede di aggiudicazione, l'eventuale presenza di "carne macinata".

Poiché non esiste una classificazione Europea o nazionale che definisca cosa si intenda per carne macinata, si deve fare riferimento a quanto riportato nella Comunicazione della Commissione relativa alle caratteristiche dei prodotti da fornire nell'ambito dell'aiuto alimentare comunitario n. (2000/C 312/01), al paragrafo H, punto 2 "Conserven di Carni Bovine" che recita : *"al taglio, esso deve presentarsi sotto forma di un prodotto modellato consistente (pezzi da 15 a 30 mm), contenente una quantità limitata di carne macinata"*.

In base a quanto sopra, si ritiene, quindi, che per poter escludere la fattispecie indicata al punto 8.2 lettera h) come "carne macinata", non possano essere utilizzate, in fase di lavorazione del prodotto finito, piastre con fori di diametro inferiore a 15 mm.

Domanda:

3. In relazione al bando in oggetto e al confezionamento dello stesso, al capitolo 3 " Caratteristiche merceologiche e di confezionamento" si specifica che il prodotto deve essere confezionato in scatole di banda stagnata. Al riguardo si chiede di specificare se il confezionamento può avvenire anche in scatole di alluminio, atteso che quest'ultimo risulta essere superiore in termini di qualità e conservazione e rispondente alle norme in materia di contenitori per alimenti.

Risposta:

Non si reputa opportuno modificare, dopo l'emanazione del bando, le specifiche tecniche di confezionamento. Del resto nelle stesse è stato indicato un materiale che ordinariamente viene utilizzato per l'inscatolamento della carne.