

Centro Pluriservizi S.p.A.

Richiesta di preventivo per l'affidamento ex art. 1, comma 2, lett. a), D.L.70/2016 per la fornitura DI CARNI BOVINE FRESCHE DI PROVENIENZA LOCALE (Bovini allevati, macellati e sezionati in Toscana)

CARATTERISTICHE TECNICO-MERCEOLOGICHE

I prodotti di prima qualità, devono essere confezionati e distribuiti secondo le norme vigenti in materia di igiene e sanità, e devono rispondere ai seguenti requisiti :

CARNI BOVINE = Le carni fornite dovranno appartenere a bovini di prima qualità. Per carni di prima qualità si intendono carni provenienti da bovini in ottime condizioni di nutrizione e buona conformazione, aventi sistema muscolare ben carnoso sistema scheletrico fine, muscolatura di colore rosso-rosa, consistenza delle carni soda, a grana fine o quasi fine con venatura; grasso esterno bianco, sottile in strato compatto uniforme e ben distribuito, con scarto di lavorazione dal 5 al 7% ed esenti da sapori ed odori indesiderabili prima e dopo la cottura.

Non è ammesso l'utilizzo di carni surgelate o congelate.

Le carni, conformi alla legge 29.11.1971 n.1073 e successive modificazioni e/o integrazioni, sono ottenute da sezionamento di bovini di razze da carne **allevati , macellati e sezionati in Toscana e comunque macellati secondo le tecniche della "Macellazione Halal".**

Devono essere fornite nei tagli anatomici e quantità specificate nella scheda preventivo allegata:

✓ **CARNE PER ARROSTO**

✓ **CARNE BOVINA PER MACINATO (per ragù, polpette, spezzatino ecc.)**

La carne provenire da stabilimenti di produzione, sezionatura e confezionatura autorizzati e controllati ai sensi del D.P.R. 227/92 inerente l'attuazione delle direttive 64/433 CEE del 26 luglio 1964 e successive modificazioni 28/657 CEE e 91/495 CEE (art.6).

La carne fornita dovrà essere non congelata né scongelata, frollata, priva di qualsiasi alterazione organolettica (colore,odore,sapore e consistenza) e/o patologica, con tutti i requisiti conformi alle vigenti normative.

La carne fornita deve:

- Soddisfare i requisiti igienici in conformità alle vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ed in particolare al D.Lgs. 18/04/94 n.286 e D.M. 23/11/1995 e presentare il bollo sanitario;
- Provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento italiani riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CEE;
- Ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili, la carne deve essere prodotta, macellata e sezionata nel rispetto della Legge 19/1/2001 n.3 e dell'O.M. 27/03/2001, del Regolamento CE n.999/2001 e del D.Min.Sal. 16/10/2003 e di ogni altra norma successiva ad integrazione o modifica delle suddette;
- Deve essere garantita la tracciabilità della provenienza e dei percorsi delle partite di carne fornita così come previsto dal Regolamento CE n.170/2000 e inoltre dovrà essere assicurata l'etichettatura obbligatoria prevista dal citato Regolamento CE;
- Deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a 6 giorni;
- La carne deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido,ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media,consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- La carne deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

- Deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione (D.Lgs. 04/08/99 n.336) nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana come previsto dal Regolamento CEE n.2377/90 che definisce la procedura comunitaria per la determinazione dei limiti massimi di residui di medicinali veterinari negli alimenti di origine animale.

Tutta la carne, compresa quella già tagliata e porzionata, deve essere confezionata sottovuoto, senza presentare liquidi sciolti, macchie superficiali dovute a colorazioni anomale,. I materiali d'imballaggio devono rispondere a quanto previsto dai regolamenti CEE, trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i prodotti durante il trasporto.

Le carni devono essere trasportate con mezzo autorizzato dall'Unità Sanitaria Locale al trasporto delle carni fresche, garantendone la loro conservazione alla temperatura prevista dal Regolamento CEE 853 del 2004: temperatura interna al prodotto: -1 / +4°C.

Il mezzo di trasporto adibito deve essere ben pulito e sanificato

Al momento della consegna non si deve manifestare la perdita, anche parziale, dello stato di sottovuoto; le singole confezioni devono riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante quanto previsto dal regolamento CEE 1760/200 e successivi aggiornamenti.