

Centro Pluriservizi S.p.A.

Manifestazione di Interesse per l'affidamento della fornitura di Carni Bianche fresche per la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado dei Comuni di Montevarchi, Terranuova Bracciolini, Loro Ciuffenna e per la scuola dell'infanzia e primaria di Castelfranco Piandiscò.

Scheda tecnico-qualitativa

CARNI BIANCHE FRESCHE

CARATTERISTICHE TECNICO-MERCEOLOGICHE.

CARNI BIANCHE = Tutte le carni devono essere conformi a quanto previsto dal D.P.R. 503 del 8 giugno 1982, dal D.L. 109 e 118 del 27 gennaio 1992 e dal D.P.R. n.559 del 30 dicembre 1992 e quindi presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica. Ai sensi del regolamento CEE 1906 del 26 giugno 1990, **si richiede una carne di classe "A"**.

Le carni dovranno essere tassativamente fresche e provenienti da allevamenti situati **sul territorio nazionale**. Le carni non dovranno provenire da animali cui siano stati somministrati prodotti inteneritori o che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o antiormonali o di altro tipo utilizzate a scopo anabolizzante, né contenere residuo di altre sostanze medicamentose. Le carni non dovranno essere trattate con coloranti naturali o artificiali, con antibiotici o conservanti. La macellazione dovrà essere non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore, le carni di pollo dovranno provenire da animali allevati a terra.

Le confezioni, in materiale per alimenti, non devono contenere liquido di sgocciolamento e devono riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, la data di scadenza, la ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CEE, l'USL territoriale dell'azienda produttrice, la specie, il taglio, lo stato conservazione (refrigerata). Almeno 5 giorni di conservazione dalla data di consegna.

I materiali di imballaggio, così come richiesto dai rispettivi regolamenti CEE, devono essere trasparenti e incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto effettuato con veicoli muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie ai sensi del D.P.R. n.327 del 26 marzo 1980, con temperatura durante il trasporto da 0° a +4° c.

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 :

- **PETTO DI POLLO** = (massa muscolare del petto, disossata e senza pelle) pezzatura Extra, dovranno essere di prima qualità. Il peso della clavicola e della cartilagine non deve incidere per più del 3% sul peso complessivo del taglio. Ottenuto dal sezionamento di polli di recinto **allevati a terra e non in batteria**, nati e allevati **in Italia** con tracciabilità delle carni sia dallo stabilimento di macellazione che dal proprietario che lo ha allevato, con carne consistente e compatta, di colore rosato;

confezionato in vaschette sottovuoto deve essere integra, odore caratteristico privo di aromi particolari.

- **FUSO DI POLLO** = Ottenuto da polli di recinto **allevati a terra e non in batteria**, nati ed allevati **in Italia** con tracciabilità della carni sia dallo stabilimento di macellazione che dal proprietario che lo ha allevato, di prima scelta. Le carni devono essere di colore bianco-rosa; consistenza sodo pastosa, spiccata lucentezza, assenza di edemi ed ematomi, la pelle deve essere pulita, di colore giallo rosa, consistenza elastica, risultare asciutta alla palpazione, priva di screpolature e senza segni di traumatismi quali ecchimosi, bruciature, macchie verdastre, senza penne e piume residue.
- **POLLO INTERO** = Di recinto **allevato a terra e non in batteria**, nato ed allevato in **Italia** con tracciabilità delle carni sia dallo stabilimento di macellazione che dal proprietario che lo ha allevato, di prima scelta, a busto (senza testa, collo, zampe, completamente eviscerato).
Le carni devono essere di colore bianco-rosa, consistenza sodo pastosa, spiccata lucentezza, assenza di edemi ed ematomi, la pelle deve essere pulita di colore giallo-rosa, consistenza elastica, risultare asciutta alla palpazione, priva di screpolature e senza segni di traumatismi quali ecchimosi, bruciature, macchie verdastre, senza penne e piume residue.
- **FESA DI TACCHINO** = (massa muscolare del petto, lavorazione a cuore, disossata e senza pelle) dovrà essere spellata e pronta all'uso. Ottenuto esclusivamente dal sezionamento di tacchino maschio nazionale, **allevato a terra e non in batteria**, nato ed allevato **in Italia** con tracciabilità delle carni sia dallo stabilimento di macellazione che dal proprietario che lo ha allevato, senza essere trattato con antibiotici; deve presentare carne di colore rosa pallido, di consistenza solida, non flaccida senza ammaccature sottocutanee. Pezzatura circa 4 Kg.
- **CONIGLIO INTERO** = Le carni di coniglio devono provenire da animali abbattuti e sezionati esclusivamente in macelli abilitati CEE e autorizzati in conformità al DPR 30/12/92 n.559 e DPR 495/97. Ogni coniglio deve essere spellato, eviscerato, con testa e presentato in ottemperanza al D.P.R. n.559 del 30 dicembre 1992, con la scritta Marchio di qualità coniglio italiano, nato ed allevato **in Italia** con tracciabilità delle carni sia dallo stabilimento di macellazione che dal proprietario che lo ha allevato, di pezzatura media intorno ai 2 Kg. di peso; le carni devono essere di colore rosa, consistenti, ed il grasso perineale deve essere scarso, consistente e di colore bianco.

Il confezionamento e l'etichettatura devono essere conformi a quanto richiesto dalla normativa vigente ed in particolare:

- Riportare la data del confezionamento;
- Riportare il nome della ditta produttrice e della sede dello stabilimento di produzione;
- Ottemperare ai regolamenti CEE che richiedono materiali di imballaggio trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto, tali da non alterare i caratteri organolettici della carne e da non cedere sostanze pericolose.

Le carni devono essere sistemate in cassette atte al trasporto di alimenti carnei, assolutamente pulite e sanificate, non devono presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinamento al suolo delle stesse.

Il bollo a placca deve ottemperare a quanto previsto dal D.M. 23 febbraio 1973.

Caratteristiche della confezione:

- Involucro integro, bene aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto
- Etichetta conforme al D.L.109/92.

Per quanto non specificatamente indicato si fa riferimento alle vigenti normative in materia di merceologia alimentare, con specifica attinenza ai “Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” di cui al DM 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011) del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.