

Centro Pluriservizi S.p.A.

Richiesta di Preventivo per l'affidamento ex art. 1 comma 2, lett. a), D.L. 76/2020 PER LA FORNITURA DI CARNI SUINE FRESCHE DI PROVENIENZA LOCALE (suini nati, 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 :

ARISTA DISOSSATA INTERA :

Le carni di suino devono pervenire da razze magre di suino da macelleria in ottimo stato di nutrizione nati, allevati e macellati in Toscana. Dovranno, inoltre, risultare in regola con quanto stabilito, dal D.L. 336 del 04.08.99.

Nell'allevamento non devono essere state usate sostanze ormonali, antibiotici tireostatici secondo le normative di legge e le forniture devono essere munite di bollo CEE.

Le carni di suino devono essere conformi alle vigenti normative per la vigilanza igienica ed in particolare del D.L. 286 del 04/1994, D.L. 109 e n.118 del 27/01/1992 e presentare, nei tagli, il marchio della visita sanitaria.

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

La carne di suino deve presentarsi con colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine, senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni patologiche; i grassi presenti dovranno avere colorito bianco e consistenza soda. Il confezionamento sottovuoto deve rispondere a quanto previsto dalle normative vigenti.

I prodotti sottovuoto, al momento della consegna, non dovranno altresì manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato del sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità.

I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto dovranno essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione, gli imballaggi secondari (cartoni) non dovranno, al momento della consegna, essere imbibiti di sierosità sanguinolenta.

Le carni dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura.

Le singole confezioni di sottovuoto dovranno essere integre e originali oltre che sigillate dal produttore.

Sulle singole confezioni di sottovuoto, o su etichetta inserita o apposta in forma inamovibile, dovranno essere riportate in forma facilmente visibile e leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- Denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco);
- Denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
- Data di scadenza in termini "da consumarsi entro il ...";
- Data di confezionamento;
- Istruzioni relative alla conservazione del prodotto;

- Riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e/o il confezionamento ai sensi del D.Lgs. n.286/94.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) dovranno essere fissate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

PROSCIUTTO STAGIONATO:

Dovrà pervenire **da suini nati, allevati e macellati in Toscana** e da razze magre da macelleria in ottimo stato di nutrizione, dalla lavorazione di cosce di suini ben maturi, con cotenna e grasso naturale normato dal punto di vista sanitario dal D.L.vo n.537/92.

Dovrà presentare al taglio un colore uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse.

Il sapore dovrà essere delicato, non troppo salato e con aroma caratteristico, non dovrà avere odori e colorazioni anomale, né segni di rammollimenti.

Disossato, intero, regolarmente etichettato e consegnato in regime di refrigerazione.