

SCHEDA TECNICA:**FORNITURA CARNE**

Elenco descrittivo dei generi di cui sopra occorrenti per la refezione per il periodo dal NOVEMBRE 2021 al DICEMBRE 2023.

<b>DESCRIZIONE PRODOTTI</b>
<b>Carne macinata 1° scelta</b>
<b>Fettine di vitellone 1° taglio</b>
<b>Spezzatino di manzo 1° scelta</b>
<b>Magro scelto di vitellone 1° taglio</b>
<b>Bollito di vitellone muscolo/copertina</b>
<p><b>CARNE BOVINA</b></p> <p>La fornitura di carne bovina deve essere consegnata fresca e di prima qualità, <b>5R o DOC</b> produzione delle Marche, (BOVINMARCHE) proveniente da capi di età inferiore ai due anni nati in allevamenti presenti nel territorio della Provincia di Pesaro e Urbino o dalle Province confinanti ed allevati per almeno 9 mesi negli allevamenti ricadenti nel territorio delle seguenti unioni montane: del Catria e Nerone, dell'Alta Valle del Metauro e del Montefeltro.</p> <p>L'identificazione dei citati requisiti dovrà essere resa mediante presentazione dell'apposito certificato di identità rilasciato dai suddetti consorzi riconosciuti all'atto della macellazione e previa apposizione del timbro sanitario del mattatoio di macellazione, nonché la certificazione elettronica contenente i dati predetti.</p> <p><b><u>Dovrà possedere le seguenti caratteristiche:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Deve essere sezionata, sgrassata e completamente priva di aponeurosi, parti tendinee, fibrose, grasso superfluo;</li> <li>- Devono essere utilizzate solamente carni di primo taglio e la parte richiesta macinata non deve contenere parti connettivali macinate in quantità superiore al 3% e deve essere preparata nella stessa giornata di consegna;</li> <li>- Deve essere consegnata preconfezionata in contenitori idonei e avvolta da film plastico nel rispetto dell'autocontrollo come da D.Lgs. n. 155/97 e riportare nell'etichetta appostavi o sui documenti commerciali:             <ol style="list-style-type: none"> <li>a) La denominazione di vendita;</li> <li>b) Il nome della Ditta produttrice;</li> <li>c) La sede dello stabilimento di produzione e/o confezionamento;</li> <li>d) L'elenco degli ingredienti;</li> <li>e) La data dell'incarto al momento della consegna.</li> </ol> </li> </ul>
<b>Fuselli di pollo</b>
<b>Petto di pollo</b>
<b>Petto di tacchino</b>
<p><b>POLLAME</b></p> <p>I prodotti devono presentare le seguenti caratteristiche: Di origine NAZIONALE documentata e certificata, freschi, di classe "A"; Dovranno essere forniti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Petto di pollo;</li> <li>- Coscia e contro-coscia di pollo con ossa;</li> <li>- Fettina di petto di tacchino (fesa di tacchino maschio);</li> </ul> <p>Dovranno essere stati prodotti in stabilimenti in possesso di riconoscimento comunitario ai sensi del D.P.R. 10.12.1997 n. 495, dovranno essere in perfetto stato di conservazione, la carne dovrà essere chiara e tenera, profumata e saporita priva di qualunque odore e sapore anormale e/o disgustoso, recante i caratteri organolettici tipici delle carni di prima categoria commerciale e confezionato secondo la vigente normativa.</p>

<b>Coniglio</b>
<b>Coniglio disossato</b>
<p><b>CONIGLI</b></p> <p>I conigli devono essere consegnati completamente privi di pelle, sviscerati, (privi delle interiora tranne il fegato) e privi della testa e del collo. Per quanto riguarda il coniglio disossato dovrà essere privo di tutto l'apparato scheletrico.</p> <p>Dovranno essere stati prodotti in stabilimenti in possesso di riconoscimento comunitario ai sensi del D.Lgs. 30.12.1992 n. 559, e la data di macellazione non dovrà essere anteriore alle 48 ore dalla consegna.</p> <p>La macellazione e l'eviscerazione dovranno essere eseguite con cura, senza lasciare residui apprezzabili ad occhio nudo e senza provocare lesioni, lacerazioni ed altri danneggiamenti ai tessuti esterni ed interni, né alle ossa.</p> <p>Le carcasse dovranno essere in perfetto stato di conservazione, prive di alterazione ed insudiciamenti, la carne dovrà essere chiara e tenera, profumata e saporita priva di qualunque odore e sapore anormale e/o disgustoso, recante i caratteri organolettici tipici delle carni di prima categoria commerciali confezionata secondo la vigente normativa.</p>
<b>Arista di maiale</b>
<b>Porchetta</b>
<p><b>CARNE SUINA</b></p> <p>Le carni suine dovranno essere della migliore qualità, presentare buon aspetto, ottimo stato di conservazione e dovranno essere in buone condizioni di frollatura, in ogni caso non dovranno presentare indizi di frollatura eccessivi.</p> <p>Le carni dovranno provenire da animali di provenienza nazionale di colorito rosa, consistenza soda, grana fine e distribuzione di grasso scarsa, grasso di superficie uniforme e di colorito bianco e consistenza soda e compatta.</p>

#### CONFEZIONATURA ED ETICHETTATURA

Confezioni ed etichette ai sensi del D.Lvo n. 109 del 27/1/1992 e ss.mm. e ii.

#### TRASPORTO

Il trasporto deve essere effettuato secondo la normativa vigente, in materia igienica e con idonei mezzi autorizzati ai sensi dell'art. 43 del D.P.R. 327/80 e ss.mm. e ii.

#### CONSEGNA

Quanto sopra da consegnare nel giorno, ora, quantità, qualità e confezioni presso la Mensa della Scuola dell'Infanzia (ex scuola materna) di Cagli cap.go e Asilo Nido Comunale, come richiesto dal personale.