

LOTTO 3 CARNI FRESCHE E SALUMI**CIG:ZA72EC2B8A**

DESCRIZIONE	CONFEZIONE INDIVIDUALE, INDICARE CL, GR, PZ.	PREZZO CONFEZIONE IVA ESCLUSA	PREZZO AL KG/LT IVA ESCLUSA	IVA	FREQUENZA DI ACQUISTO (1 MINIMO-3 MASSIMO)
SUINO					
Coppa suino C/O					1
Pancetta suino C/Cotenna					1
Arista lombo suino disos.					3
Salsicce verzino					2

Il prodotto deve presentarsi di colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa con assenza di alterazioni microbiche e fungine. Devono inoltre provenire da carcasse di animali definite "standard italiana" come previsto dal Decreto MIPAF 11/07//2002.

Le confezioni dovranno essere regolarmente etichettate riportando sugli imballaggi primari (sottovuoto) le seguenti indicazioni:

- denominazione del prodotto e stato fisico;
- categoria commerciale dell'animale da cui provengono le carni;
- termine di conservazione (TMC) indicato con giorno, mese ed anno;
- modalità di conservazione;
- nome o ragione sociale o marchio depositato e sede sociale del produttore /confezionatore;
- sede del laboratorio di produzione e confezionamento;
- riproduzione di bollo sanitario di riconoscimento CE del laboratorio di produzione/sezionamento/confezionamento.

Sugli imballaggi secondari, atti a garantire la protezione delle confezioni durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento, dovranno essere fissate o stampate le stesse indicazioni precedentemente descritte. Dovrà inoltre essere indicato il peso netto del prodotto.

Al momento della consegna da parte del fornitore il prodotto dovrà avere vita residua (shelf life) di almeno venti giorni.

Il trasporto deve essere effettuato in modo tale che la temperatura interna al cuore dei tagli di carni fresche suine sia da 0° C a + 4° C (con range da -1° C a +7° C).

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che residuano nelle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalla direttive del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/86 e successive modifiche.

DESCRIZIONE	CONFEZIONE INDIVIDUALE, INDICARE CL, GR, PZ.	PREZZO CONFEZIONE IVA ESCLUSA	PREZZO AL KG/LT IVA ESCLUSA	IVA	FREQUENZA DI ACQUISTO (1 MINIMO-3 MASSIMO)
POLLO					
Pollo busto					1
Coscia di pollo					3
Petto di pollo					3
Spinacine petto di pollo					2

TACCHINO					
Tacchino fesa					2

Le **CARNI AVICOLE fresche e refrigerate** devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento e confezionamento riconosciuti CE.

Il loro rifornimento sarà naturalmente dipendente dalle attrezzature frigorifere a disposizione ma è comunque auspicabile il rispetto delle indicazioni standard di stoccaggio (non superiore a 2 giorni per il prodotto non confezionato sottovuoto).

La carne deve essere certificata di " classe A" secondo quanto disposto dal Regolamento CEE 1906/90 e deve altresì:

- provenire da allevamento nazionale preferibilmente "allevato a terra";
- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, macellati recentemente e conservati a temperatura di refrigerazione;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di farmaci ;
- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare bollo o placca del Macello con relativa sigla della Provincia di allevamento o Laboratorio di Sezionamento CE;
- per la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- la carne avicola, se richiesta sezionata, deve essere della tipologia di taglio anatomico: petto di pollo, coscia di pollo, fuso di pollo, fesa di tacchino, petto di faraona;
- la carne avicola di pollo e faraona, se richiesta in carcassa intera deve appartenere alla tipologia commerciale di " pollo a busto" e "faraona a busto";
- le confezioni e gli imballaggi devono essere integri;
- deve essere completamente spennata e spiumata, esente da grumi di sangue, fratture o tagli, ecchimosi, scottature;
- deve essere priva di odori e colorazioni anomali;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n°327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne da -1° C a +4 ° C;
- le confezioni sottovuoto non devono avere liquido in eccesso (definito come tale la misura di: >1% p/p)
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura e riportare in documento commerciale di accompagnamento tutte le indicazioni non espresse in etichetta.

DESCRIZIONE	CONFEZIONE INDIVIDUALE, INDICARE CL, GR, PZ.	PREZZO CONFEZIONE IVA ESCLUSA	PREZZO AL KG/LT IVA ESCLUSA	IVA	FREQUENZA DI ACQUISTO (1 MINIMO-3 MASSIMO)
VITELLONE					
Noce/Scamone					3
Hamburger di carne 250 gr					1

Le carni bovine devono provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE :

- **categoria A Vitelloni** (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore ai 24 mesi); o **categoria E Manze** (carcasse di altri animali femmine);
- **conformazione U (Ottima)**: profili nell'insieme convessi - sviluppo muscolare abbondante) o **R (Buona)** : profili nell'insieme rettilinei - sviluppo muscolare buono);
- **copertura in grasso : 2** (Scarso: sottile copertura di

grasso, muscoli quasi ovunque apparenti);

- essere già disossate e confezionate in tagli anatomici pronti per l'uso;
- essere conformi alle norme di legge specificatamente previste e provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004 ;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura;
- riportare in documento commerciale di accompagnamento:
 - riproduzione di bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento,
 - la ragione sociale e la sede dello stabilimento,
 - il peso netto,
 - la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio),
 - la data di confezionamento e la data di scadenza,
 - il lotto di produzione;
- la carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che residuano nelle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalla direttive del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/86 e successive modifiche;
- **avere vita residua (shelf life) al momento della consegna merci non inferiore a giorni 20 (venti).**

***Il sistema di etichettatura obbligatoria per le carni bovine prevede inoltre che sia indicato:**

- il numero/codice di identificazione dell'animale,
- lo Stato CE di nascita dell'animale,
- lo Stato CE in cui ha avuto luogo l'allevamento dell'animale.
- lo Stato CE nel quale si trova il macello e il laboratorio di sezionamento,
- il numero di riconoscimento del macello e del laboratorio di sezionamento presso il quale sono state ottenute le carni,

Il trasporto deve essere effettuato in modo tale che la temperatura interna al cuore dei tagli di carni fresche bovine sia da 0° C a + 4° C (con range da -1° C a +7° C).

SALUMI

DESCRIZIONE	CONFEZIONE INDIVIDUALE, INDICARE CL, GR, PZ.	PREZZO CONFEZIONE IVA ESCLUSA	PREZZO AL KG/LT IVA ESCLUSA	IVA	FREQUENZA DI ACQUISTO (1 MINIMO- 3 MASSIMO)
Bresaola (1)					3
Guanciale					1
Mortadella					3
Pancetta arrotolata					2
Pancetta tesa					1
Prosciutto cotto Tranci sottovuoto(2)					3
Prosciutto crudo stagionato Tranci sottovuoto(3)					3

Salame milano					3
Speck					2

(1)**BRESAOLA BOVINA**, prodotto salato e stagionato tipico della Valtellina, tutelato da specifico disciplinare di produzione, dovrà essere certificata IGP. Derivato dalla coscia di manzo o vitellone, dovrà avere al momento della consegna un tempo minimo di stagionatura pari ad almeno 45 giorni.

Il prodotto deve presentarsi ben pressato, privo di rammollimenti, di tendini, aponeurosi e grasso.

La carne al taglio deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, di consistenza tenera e non secca o elastica.

Se fornita in tranci dovrà essere confezionata sottovuoto e conservata a temperatura di refrigerazione.

Il prodotto, fornito intero o a tranci, dovrà rispettare le norme relative all'etichettatura.

Per le realtà di piccole collettività si dovrà optare per prodotto già affettato, confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata, regolarmente etichettato e consegnato dal fornitore in regime di refrigerazione.

(2)**PROSCIUTTO COTTO** dovrà essere costituito da coscia di suino intera di provenienza comunitaria CE, senza aggiunta di polifosfati, di lattosio, di caseinati ed altre proteine del latte, di proteine derivanti dalla soia, di fonti di glutine, di glutammato monosodico. Al fine di poterlo somministrare anche in caso di allergie e/o intolleranze alimentari non dovrà contenere additivi con attività gelificante o addensante.

Inoltre, esso non deve essere un prodotto ricostituito e quindi in sezione si devono ben riconoscere i fasci muscolari.

Il grasso deve apparire sempre bianco, sodo, ben rifilato; il colorito della carne deve essere roseo e chiaro, senza infiltrazioni di macchie tra le masse muscolari; la carne deve presentarsi ben pressata, priva di parti cartilaginee, di rammollimenti ed occhiature; alla superficie di taglio deve essere possibile riconoscere le masse muscolari; il sapore deve essere gradevole e caratteristico, la cottura uniforme.

Le confezioni sottovuoto devono essere regolarmente etichettate e consegnate dal fornitore in regime di refrigerazione.

Il prodotto, al momento della consegna, deve garantire una vita residua (shelf life) di ancora 60 (sessanta) giorni.

(3) **PROSCIUTTO CRUDO** dovrà essere di produzione nazionale, di qualità superiore, ricavato 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 e tutelato commercialmente per la denominazione di origine dalla Legge n°.26 del 13/02/90 (DOP Prosciutto di Parma). La cotenna deve riportare impresso a fuoco il marchio del Consorzio di tutela.

Dovrà rispettare i tempi minimi di stagionatura non inferiore ai 12 mesi. (Farà fede il contrassegno metallico individuante la data di produzione così come definito dall'Ordinanza Ministeriale 14/02/1968).

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 e dolce, poco salato e con aroma caratteristico.

Non dovrà avere odori e colorazioni anomale, né segni di rammollimenti.

Se disossato o in tranci deve essere confezionato sottovuoto, regolarmente etichettato e consegnato dal fornitore in regime di refrigerazione.

Al momento della consegna il prodotto dovrà garantire una vita residua (shelf life) di almeno 60 (sessanta) giorni.

Tutti i prodotti di salumeria dovranno essere trasportati secondo le disposizioni del D.P.R. n°327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne non superiore ai +4 ° C.

FIRMA.....