

SCHEDA TECNICA:**FORNITURA CARNE**

Elenco descrittivo dei generi di cui sopra occorrenti per la refezione per il periodo dal GENNAIO 2024 al DICEMBRE 2026.

DESCRIZIONE PRODOTTI
Carne macinata 1° scelta
Fettine di vitellone 1° taglio
Spezzatino di manzo 1° scelta
Magro scelto di vitellone 1° taglio
Bollito di vitellone muscolo/copertina
CARNE BOVINA La fornitura di carne bovina deve essere consegnata fresca e di prima qualità, 5R o DOC 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. 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. <u>Dovrà possedere le seguenti caratteristiche:</u> - Deve essere sezionata, sgrassata e completamente priva di aponeurosi, parti tendinee, fibrose, grasso superfluo; - 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; - 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: a) La denominazione di vendita; b) Il nome della Ditta produttrice; c) La sede dello stabilimento di produzione e/o confezionamento; d) L'elenco degli ingredienti; e) La data dell'incarto al momento della consegna.
Fuselli di pollo
Petto di pollo
Petto di tacchino
POLLAME I prodotti devono presentare le seguenti caratteristiche: Di origine NAZIONALE documentata e certificata, freschi, di classe "A"; Dovranno essere forniti: - Petto di pollo; - Coscia e contro-coscia di pollo con ossa; - Fettina di petto di tacchino (fesa di tacchino maschio); 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.

Coniglio
Coniglio disossato
CONIGLI 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. 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. 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. 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.
Arista di maiale
Porchetta
CARNE SUINA 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. 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.

CONFEZIONATURA ED ETICHETTATURA
Confezioni ed etichette ai sensi del D.Lgs 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.