

SCHEMA TECNICA

LOTTO N° 6 - CARNI BOVINE-SUINE-AVICUNICOLE DI ORIGINE NAZIONALE-REGIONALE

Elenco descrittivo e quantitativi presunti dei generi di cui sopra occorrenti per la refezione per un anno scolastico:

DESCRIZIONE PRODOTTI	QUANTITA' PRESUNTA
Magro scelto di coscio di vitellone senza osso, sgrassato e pulito nei tagli: scamone (groppa) e magatello (girello) fesa (scannello) e noce (rosetta) in tagli anatomici interi	Kg. 140
Magro scelto di coscio e di spalla di vitellone (50% e 50%) senza osso, sgrassato e pulito nei tagli: scamone (groppa) - magatello (girello) - fesa (scannello) e noce (rosetta) già tagliato da spezzatino cm 3x3	Kg. 3.400
Magro scelto di coscio di vitellone senza osso, sgrassato e pulito nei tagli: scamone (groppa) – magatello (girello) - fesa (scannello) e noce (rosetta) tagliati in fette di pezzatura di 100 gr.;	Kg. 300
Magro andante di spalla di vitellone , senza osso, sgrassato e pulito nei tagli anatomici interi	Kg. 200
Magro scelto di spalla di vitellone , senza osso, sgrassato e pulito in formato da spezzatino grosso 5x5 per hamburger e polpette	Kg. 2.600
Carne macinata Magro scelto di vitellone	Kg. 80
Trippa e lampredotto bovino cotti	Kg. 30
Arista di suino a fette, scaloppe in pezzatura da gr 60 a gr 80	Kg. 2.400
Lonza\Filone di suino - SOTTOVUOTO - proveniente dalla lavorazione del carrè taglio Bologna .	Kg. 1.500
Bistecche di suino con osso	Kg. 30
Costine di maiale (rostinciana)	Kg. 30
Rigatino steso	Kg. 30
Scamerita a fette	Kg. 40

Salsicce di puro suino fresche: Ricavate da carni suine di prima qualità, macinate finemente. Grasso non superiore al 30%. Tessuto connettivo massimo 3%. Budello naturale sottile. Il prodotto deve rispettare le normative nazionali e comunitaria di merito. Non devono contenere coloranti (E 120, E 122, E 124)	Kg. 30
Cosce fresche di coniglio nazionale, taglio anatomico, sezionate all'inizio del lombo, nella grammatura 170-240 gr	Kg. 400 =pz. 1.700
Cosce fresche di pollo nazionale da allevamento a terra pronte per la cottura, nella grammatura 240 - 280 gr. taglio anatomico, (complete di fuso e sottocoscia, esclusa la parte della sella).	Kg. 5.000 =pz. 19.000
Fegatini di pollo senza bile	Kg. 5
Petto fresco di pollo nazionale intero nella grammatura 250-300gr	Kg. 3.200
Petto fresco di pollo nazionale a fette	Kg. 2.000
Petto fresco di tacchino maschio nazionale nel taglio tipo cuore intero, nella grammatura richiesta 4.000 – 5.000 gr.	Kg. 2.600

CAMPIONATURA E SCHEDE TECNICHE

La società aggiudicataria - aggiudicazione definitiva non efficace - prima della definitività dell'aggiudicazione dovrà presentare presso il Centro Cottura di via Bonistallo 75a, campionatura in confezione intera e scheda tecnica, di tutti i prodotti offerti. La campionatura accettata potrà essere fatturata al prezzo d'offerta e sarà vincolante per le successive forniture, le eventuali variazioni dei prodotti rispetto alla campionatura, dovranno essere autorizzate PREVENTIVAMENTE dal Servizio Scuola.

I beni oggetto del lotto dovranno avere le qualità sopra descritte

Non potranno riportare alterazioni, sofisticazioni o adulterazioni e dovranno essere confezionati e consegnati nel rispetto della vigente normativa. I prodotti alimentari non dovranno contenere OGM come previsto dalla legge regionale toscana 53/2000 (art 4 comma 1). la qualità delle merci verrà accertata dal personale a ciò preposto al momento della consegna

Le merci non accettate dovranno essere ritirate a spese dell'affidatario

L'Amministrazione si riserva di far eseguire controlli e (anche chimici e microbiologici) sulle merci anche per verificare la presenza di OGM. Il costo delle analisi sarà a carico dell'affidatario

L'affidatario inoltre si obbliga presentare – su richiesta del Comune gli atti di autocontrollo. L'affidatario si rende disponibile ad audit con la ASL di zona onde consentire alla medesima di valutare condizioni igieniche delle lavorazioni e la corretta applicazione delle metodologie di autocontrollo

CARATTERISTICHE

CARNE BOVINA

Razze Toscane o nazionali da Carne o loro meticci (garanzie tracciabilità) l'eventuale utilizzo di animali di razze toscane viene considerato valore aggiunto dell'offerta ai fini della valorizzazione culturale e economica del territorio locale – in ogni caso le carni dovranno provenire da soggetti **nati in Italia, allevati e macellati sul territorio regionale** – ulteriore valore aggiunto, in analogia con i prodotti DOP che almeno una delle fasi produttive della filiera si svolga nel territorio del Comune di Empoli e limitrofi allo scopo di ottimizzare le operazioni di trasporto e consegna, di ridurre l'impatto ambientale derivante dalle stesse, di valorizzare il contesto occupazionale locale, di coordinare direttamente da parte del committente tutte le attività di controllo correlate alla fornitura.

Le carni 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 eccessiva.

Ai fini della tipizzazione delle carni, oggetto della presente fornitura, si fa riferimento a quanto previsto dal regolamento CE n.1234/2007, che ripartiscono le carcasse dei bovini macellati in categorie, in classi di conformazione e in classi di ingrassamento.

Le carni bovine da fornirsi dovranno pertanto provenire da carcasse di animali maschi, non castrati e femmine con le seguenti caratteristiche morfologiche e di conformazione:

ETA'	SESSO	CLASSIFICA SEUROP
< 24 MESI	M	AU3
< 24 MESI	F	EU3
< 24 MESI	M	AU3
< 24 MESI	F	EU3
< 24 MESI	M	AU3
< 24 MESI	F	EU3

Le carni di bovino adulto dovranno provenire da animali nati in Italia e allevati in Toscana, macellati da almeno 3 giorni e comunque essere state conservate e frollate correttamente e provenire da animali macellati in stabilimenti ritenuti idonei a norma del Regolamento 853/2004.

Il disosso, la lavorazione ed il confezionamento devono essere effettuati entro 15 giorni dalla data di macellazione, tale data dovrà essere indicata nel documento di accompagnamento, che dovrà altresì riportare il numero di riconoscimento CE dello stabilimento e il lotto del prodotto fornito.

L'aspetto delle carni dovrà essere quello tipico delle carni di classificazione CE "R" e "U", con evidenti segni di pregio: linee di profilo rettilinee (R) e/o convesse (U), coscio pieno e ben formato in perfetto stato di conservazione, costituito da muscoli di grande spessore formanti masse consistenti, elastiche e succose di colore rosso vivo intenso presentati i caratteri organolettici delle carni delle sopracitate categorie, ben marezzate ma senza eccessive infiltrazioni, con grasso esterno di copertura bianco, compatto, uniforme e ben distribuito.

La carne macinata deve possedere i requisiti per la preparazione, controlli, confezionamento e trasporto previsti dal Regolamento 853/2004, in particolare:

- A) Possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- B) Non essere stata trattata con conservanti o sostanze non consentite dalla legge atte a mantenere il colore;
- C) Contenere una quantità di grasso inferiore al 20%
- D) Contenere parti connettive macinate in quantità non superiore al 3%
- E) Non presentare viscere.

TRIPPA

La trippa è intesa come prestomaci bovini (80% rumine/reticolo, 20% omaso) ed il lampredotto come uno dei quattro stomaci dei bovini abomaso, provenienti da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento 853/2004 e successive modifiche e integrazioni, e lavorata in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento 853/2004. Il prodotto dovrà essere stato sottoposto a completa cottura da non oltre 2 giorni, di colore naturale e privo di alterazioni nel tessuto, nonché privo di sostanze aggiunte al fine di modificarne il colore o lo stato di conservazione.

Confezionata ed etichettata ai sensi del Reg. UE 1169/2011.

Alla consegna dovrà essere presente il documento di accompagnamento, che dovrà altresì riportare il numero di riconoscimento CE dello stabilimento e il lotto del prodotto fornito integrato dalla data di cottura.

CARNE SUINA

Le carni suine, **di origine nazionale- regionale**, dovranno essere della migliore qualità (con indice di carne magra superiore al 55% - classe E o S), presentare buon aspetto, ottimo stato di conservazione e dovranno essere in buone condizioni di frollatura, in ogni caso non dovranno presentare indizi di frollatura eccessiva.

Ai fini della tipizzazione delle carni, oggetto della presente fornitura, si fa riferimento a quanto previsto dai Regolamenti CE n. 1234/2007 e successive integrazioni, che ripartiscono le carcasse dei suini macellati in categorie, in classi di conformazione e in classi di ingrassamento.

I tagli dovranno presentare profili convessi e masse muscolari carnose, 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.

Le carni dovranno provenire da animali di provenienza nazionale o comunitaria, macellati in Italia da almeno tre giorni, provenire da animali macellati in stabilimenti ritenuti idonei a norma del Regolamento 853/2004 e comunque essere state conservate correttamente.

Il sezionamento deve essere effettuato entro 5 giorni dalla data di macellazione e tale data dovrà essere indicata nel documento di accompagnamento, che dovrà altresì riportare il numero di riconoscimento CE dello stabilimento e il lotto del prodotto fornito.

CARNE AVICOLA E CUNICOLA FRESCA REFRIGERATA

La carne di pollo, di tacchino e di coniglio deve essere fresca e di prima qualità, priva di additivi e di estrogeni, di sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti), secondo quanto stabilito dalle norme sanitarie.

La carne avicola deve essere “rurale in libertà” rurale all’aperto e “senza antibiotici”

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

Tutta la filiera, dall’allevamento al confezionamento, deve essere certificata conforme alle norme sulle produzioni animali.

La carne deve altresì:

- provenire da animali nati, allevati e macellati in Italia;
- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e macellati da non oltre 3 gg. e conservati a temperatura di refrigerazione;
- essere rigorosamente fresca, non congelata o surgelata;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;
- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare bollo o placca del Comune dell’avvenuta visita;
- per la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, né con antibiotici, né con conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto idonei o contenitori isotermini.

Si richiede certificazione analitica o dichiarazione sottoscritta attestante l’assenza di salmonelle nelle carni. I reperti analitici non devono essere anteriori a tre mesi dalla data di presentazione dell’offerta.

PETTI DI POLLO

I petti di pollo dovranno essere freschi, di **polli di origine nazionale e allevati a terra**, a fettine o interi nella grammatura richiesta (250-300 grammi), privi di sterno e residui di carenatura e/o a fette interfogliate, dello spessore di mm 4-5.

Il sezionamento del petto dovrà essere fatto da animali di recente macellazione, non oltre 48 ore, dovranno essere stati prodotti in stabilimenti in possesso di riconoscimento comunitario ai sensi del Regolamento CE 853/2004 e successive modifiche e integrazioni, 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, confezionati ed etichettati ai sensi del Reg. UE 1169/2011.

COSCE DI POLLO

Da **polli di origine nazionale e allevati a terra** pronte per la cottura, nella grammatura 240 - 280 gr taglio anatomico, (complete di fuso e sotto coscia, esclusa la parte della sella) devono essere ricavate da polli di prima scelta, non congelate, di provenienza nazionale e di fresca macellazione, con le seguenti caratteristiche igieniche e di conformazione:

- muscolatura ben sviluppata, con carne che cede uniformemente alla pressione con il dito, ben aderente all'osso, di colore bianco rosato uniforme, completamente dissanguate, senza alcuna presenza di liquido di essudatura o trasudatura;
- pelle di spessore sottile, ben adesa, completamente spennata;
- prive di zampe, tagliate a livello del metatarso;
- grasso sottocutaneo sottile, di colore uniforme e chiaro;
- odore tipico;
- assenza di edemi, di ematomi, di colorazioni anomale;
- cartilagini integre, del colore caratteristico.

PETTO (FESA) DI TACCHINO

I petti di tacchino provenienti **da animale maschio, di origine nazionale**, dovranno essere forniti del peso approssimativo di kg. 4 – 5 cadauno, corrispondente ai muscoli pettorali, senza pelle e senza struttura ossea; esenti da grasso, disossati, di recente macellazione, in perfetto stato di freschezza, provenienti da allevamenti regolarmente controllati e corrispondenti a prodotti di prima qualità commerciale. Il sezionamento del petto dovrà essere fatto da animali di recente macellazione e non devono esserci ammaccature sottocutanee.

Dovranno essere stati prodotti in stabilimenti in possesso di riconoscimento comunitario ai sensi del Regolamento CE 853/2004 e successive modifiche e integrazioni, 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, confezionati ed etichettati ai sensi del Reg. UE 1169/2011.

CONIGLI (COSCE)

Le cosce di coniglio dovranno provenire da conigli **di origine nazionale**, lavorati in stabilimenti in possesso di riconoscimento comunitario ai sensi del Regolamento CE 853/2004 e successive modifiche e integrazioni, e la data di macellazione non dovrà essere anteriore alle 48 ore dalla consegna.

Dovranno essere in perfetto stato di conservazione, prive di alterazioni 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 commerciale, confezionati ed etichettati ai sensi Reg. UE 1169/2011.

OSSERVANZA DELLE VIGENTI LEGGI

Alla consegna dovrà essere presente il documento di accompagnamento, che dovrà riportare il numero di riconoscimento CE dello stabilimento e il lotto del prodotto fornito e integrato, ove previsto, dalla data di macellazione.

Deve essere inoltre presentata, in copia autenticata, **UNITAMENTE ALL'OFFERTA DI GARA:**

- la documentazione relativa all'idoneità dell'impianto, rilasciata ai sensi del Regolamento CE 853/2004.

IMBALLAGGIO ESTERNO E CONFEZIONAMENTO

Le **carni bovine e suine** dovranno essere consegnate in confezioni sottovuoto contenute in scatole di cartone rigido per garantirne la protezione anche durante le operazioni di carico e scarico trasporto e immagazzinaggio.

I tagli di carne dovranno essere confezionati sottovuoto in buste di idoneo materiale, trasparente, per uso alimentare.

Le confezioni dovranno essere perfettamente sigillate e non forate e conformi alla normativa vigente in quanto a composizione di materiale impiegato.

Gli **avicunicoli** possono essere consegnati in singole unità adeguatamente protette contenute in scatole di cartone rigido, le carni avicunicole sezionate devono essere regolarmente confezionate e le confezioni poste in scatole di cartone rigido. All'esterno di detti imballaggi dovrà essere riportata la riproduzione del bollo sanitario posto in corrispondenza dei punti di rottura dell'imballaggio, nonché la data di confezionamento, la sede dello stabilimento, l'indicazione relativa alle varie parti che costituiscono la fornitura, e la data della relativa consegna.

Le confezioni, bacinelle o sacchi di materiale per alimenti, non devono contenere liquido di gocciolamento e devono riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, la data di consumazione raccomandata.

I regolamenti CEE richiedono che i materiali di imballaggio siano trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne, né cedere sostanze pericolose.

Le carni devono essere alloggiate in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, che siano assolutamente pulite e sanificate, senza polveri né insudiciamento derivante da trascinamento al suolo.

Sarà respinto il prodotto che non presenta le caratteristiche indicate, sia per etichettatura (mancante, non leggibile, staccata, abrasa, riciclata, ecc.) e confezionamento (confezioni che presentano lacerazioni o strappi), sia per caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche, nonché di trasporto (catena del freddo). Nelle circostanze nelle quali la anomalia è rilevabile soltanto dopo lo sconfezionamento della carne avicola o durante l'utilizzo, la restituzione sarà su prodotto non in confezione originale.

ETICHETTATURA

Le singole confezioni dovranno riportare in modo indelebile, facilmente visibile e chiaramente leggibile, all'interno delle confezioni o applicate direttamente all'esterno di esse in forma inamovibile, ai sensi del Reg. UE 1169/2011 i seguenti dati:

- Denominazione della parte confezionata
- Stato fisico: fresco
- Categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono
- Data di confezionamento, quest'ultima non deve essere superiore a 7 giorni da quella di consegna
- Data di scadenza ai sensi del Reg. UE 1169/2011, indicata precisando giorno, mese e anno.
- Modalità e temperature di conservazione
- Bollo sanitario
- Nome o ragione sociale o marchio depositato e la sede della ditta produttrice
- La sede dello stabilimento di confezionamento
- Numero di lotto

TRASPORTO

Le carni devono essere trasportate secondo la normativa vigente (CE 852/2004), in maniera igienica e con idonei mezzi, dotati di impianto di refrigerazione nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie ai sensi del D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 (Allegato C parte 2), con temperatura durante il trasporto da -1° a +4°C e al momento della consegna non superiori a +8°C per pollame e conigli, mentre le altre carni la temperatura di trasporto deve essere da -1° a +7°C e al momento della consegna non superiori a 10°C.

CONSEGNA

La consegna delle derrate alimentari dovrà avvenire a cura e spese dell'Impresa/Ditta aggiudicataria Franco Magazzino Compratore, indicativamente, **1 o 2 volte alla settimana o quando richiesto** nelle quantità e confezioni ordinate, fino dentro il magazzino/cucine dei seguenti plessi scolastici, nell'ora a fianco di ciascuno indicata -:

Centro Cottura	via Bonistallo, 75a	- ora di consegna	7,30 - 8,30
Asilo Nido	via Valgardena	- ora di consegna	7,30 - 9,00
Asilo Nido	via Righi	- ora di consegna	7,30 - 9,00
Asilo Nido	via Garigliano	- ora di consegna	7,30 - 9,00
Centro Zerosei	via Cherubini	- ora di consegna	7,30 - 9,00