

CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI DA FORNIRE

REQUISITI GENERALI PER TUTTI I PRODOTTI

Le carni e tutte le preparazioni a base di carne dovranno essere di origine piemontese ed allevate in Piemonte e dovranno provenire da stabilimenti di macellazione, laboratori di sezionamento in possesso dei riconoscimenti CE.

L'etichettatura deve essere chiara e leggibile e conforme alle disposizioni indicate nelle norme di legge in vigore.

La carne dovrà essere esente da sostanze estrogeniche ed inibenti, priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze (acque ossigenate o altre sostanze decoloranti, coloranti naturali o artificiali ecc.) utilizzate per migliorarne artificialmente l'aspetto e la consistenza e che possono nuocere alla salute umana, come definito nelle direttive sul divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica e ad azione tireostatica nelle produzioni animali.

I tagli dovranno essere conferiti e confezionati sottovuoto utilizzando involucri e materiale di imballaggio conforme alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

Saranno respinte quelle confezioni sottovuoto nelle quali venga riscontrata:

- la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto del materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna;
- la presenza all'interno dell'involucro, di un eccessivo deposito di sierosità rosso bruna solidificata.

Tutte le carni fornite devono essere conformi alla normativa vigente in materia di igiene, qualità e sicurezza alimentare così come previsto dalle principali normative.

I prodotti non alimentari (si tratta degli accessori alla preparazione, conservazione, quali pellicole, carta ad uso alimentare, ecc.) destinati a venire a contatto direttamente o indirettamente con i prodotti alimentari devono escludere fenomeni di cessione e devono essere conformi alle vigenti disposizioni di legge.

ACCERTAMENTO DEL PESO E QUANTITA'

Le forniture dovranno corrispondere alla pezzatura ed ai pesi richiesti, le eventuali eccedenze di peso e pezzatura non ascrivibili alla normale variazione del peso nei prodotti, non autorizzate, non saranno riconosciute e, pertanto, non pagate.

Agli effetti della fatturazione, sono validi i pesi che verranno riscontrati in contraddittorio con il fornitore presso la cucina di destinazione.

GLI IMBALLAGGI

Dovranno essere conformi alle Leggi Vigenti e successive modificazioni nel corso della fornitura, devono rispondere a tutte le norme igieniche e, in particolare, devono essere tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni, in particolare, tali da non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solidi per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

ETICHETTATURA

L'etichettatura dovrà essere effettuata in conformità alle Leggi Vigenti e successive modificazioni nel corso della fornitura.

TRASPORTO

Dovrà avvenire con automezzi muniti di regolare registrazione, nel completo rispetto delle norme igienico sanitarie, così come il personale che provvede al trasporto. Dovranno garantire il corretto mantenimento della catena del freddo come previsto dalle disposizioni di legge. Il DDT (documento di trasporto) dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti.

LISTRA DELLE FORNITURE

codice appalto	DESCRIZIONE DELL'ARTICOLO	U.M.	QUANTITA CHILOGRAMMI
	CARNE ITALIANA CERTIFICATA PIEMONTESE. PEZZATURE DA 1 A 2KG. PREZZI INDICATI AL NETTO D'IVA.		
1	BOVINO		
01A	CARNE CRUDA 100 GR. PORZIONATA SOTTOVUOTO	Kg	300,00
01B	CARNE CRUDA 130 GR. PORZIONATA SOTTOVUOTO	Kg	300,00
01C	NOCE	Kg	90,00
01D	SCARAMELLA BOVINO	Kg	90,00
01E	BRUT E BUN	Kg	90,00
01F	PUNTA DI PETTO	Kg	90,00
01G	TAGLIATA POSTERIORE BOVINO	Kg	90,00
01H	SOTTOFILETTO BOVINO ADULTO	Kg	200,00
01I	CODA	Kg	70,00
01L	SALSICCIA DI BOVINO	Kg	300,00
01M	TRIPPA NATURALE BOVINO	Kg	90,00
01N	HAMBURGER DI VITELLO 160 GR PORZIONATO SOTTOVUOTO	Kg	300,00
01O	HAMBURGERE DI VITELLO 180 GR PORZIONATO SOTTOVUOTO	Kg	300,00

01P	CARRE INTERO	Kg	150,00
01Q	MACINATO DI BOVINO SCELTO	Kg	150,00
01R	CERVELLA FILONI GRANELLE	Kg	150,00
01S	FILETTO DI VITELLO	Kg	100,00
01T	MIDOLLO	Kg	50,00
01U	SPEZZATINO DI BOVINO	Kg	150,00
01V	LINGUA DI VITELLO	Kg	90,00
01Z	OSSI PER BRODO	Kg	150,00
01AA	OSSI CON MIDOLLO	Kg	150,00
01BB	BISTECCA CON OSSO FROLLATA DAI 30 AI 40 GIORNI	Kg	130,00
01CC	OSSOBUCO	Kg	100,00
01DD	SOTTOFESA	Kg	100,00
01EE	FESA DI VITELLO	Kg	90,00
01FF	SCAMONE	Kg	150,00
01GG	GUANCIA DI VITELLO	Kg	100,00
01HH	TESTINA	Kg	100,00
01II	STINCO DI VITELLO	Kg	100,00
01LL	FETTINA DA FARE AL BURRO O AI FERRI	Kg	150,00
01MM	FETTINA MILANESE	Kg	150,00
01NN	FEGATO DI VITELLO	Kg	90,00

01OO	TASCA DI VITELLO	Kg	100,00
01PP	WURSTELL MISTO SUINO E BOVINO	Kg	200,00
01QQ	CAPPELLO DEL PRETE	Kg	300,00
01RR	MAGATELLO	Kg	250,00
01SS	HAMBURGER MISTO SUINO E BOVINO 160 GR	Kg	100,00
01TT	ASPIC DI MANZO	Kg	200,00
2	AGNELLO		
02A	AGNELLO DA LATTE	Kg	150,00
02B	AGNELLO	Kg	150,00
02C	AGNELLO NOSTRANO	Kg	150,00
02D	COSCIA AGNELLO	Kg	100,00
02E	CARRE AGNELLO	Kg	150,00
02F	COSTOLETTE AGNELLO	Kg	100,00
3	FARAONA		
03A	PETTO DI FARAONA	Kg	70,00
03B	FARAONA INTERA NOSTRANA	Kg	90,00
4	CAPPONE		
04A	CAPPONE INTERO NOSTRANO	Kg	90,00
5	POLLO		
05A	PETTO DI POLLO	Kg	500,00

05B	SOVRACOSCIA DI POLLO	Kg	200,00
05C	COSCE DI POLLO	Kg	200,00
05D	ALETTE DI POLLO	Kg	200,00
05E	POLLO A PEZZI	Kg	300,00
05F	FEGATINI DI POLLO	Kg	200,00
05G	CRESTE DI GALLO	Kg	30,00
05H	ROLATINE DI POLLO	Kg	150,00
05I	HAMBURGER DI POLLO	Kg	50,00
05L	GALLINELLA	Kg	200,00
6	SUINO		
06A	STINCO DI SUINO	Kg	120,00
06B	CAPOCOLLO	Kg	100,00
06C	LONZA	Kg	100,00
06D	FILETTO DI SUINO	Kg	100,00
06E	COSTINE	Kg	100,00
06F	SPALLA DISSOSSATA	Kg	70,00
06G	PANCETTA FRESCA	Kg	40,00
06H	COTECHINO	Kg	80,00
06I	GUANCIALE	Kg	40,00
06L	COSCIA DI MAIALE DISSOSSATA	Kg	60,00

06M	ARISTA DI MAIALE	Kg	90,00
06N	SALSICCIA	Kg	200,00
06O	HAMBURGER	Kg	100,00
06P	SALAMELLE	Kg	150,00
7	CONIGLIO		
07A	SALSICCE	Kg	90,00
07B	CONIGLIO A PEZZI SENZA TESTA	Kg	100,00
07C	CONIGLIO DISOSSATO	Kg	100,00
07D	CONIGLIO INTERO	Kg	100,00
07E	COSCIA CONIGLIO	Kg	100,00
07F	SELLA DI CONIGLIO	Kg	60,00
07G	LOMBO DI CONIGLIO	Kg	90,00
07H	FEGATINI DI CONIGLIO	Kg	50,00
8	TACCHINO		
08A	ALI DI TACCHINO	Kg	150,00
08B	PETTO DI TACCHINO	Kg	100,00
08C	ROLATA DI TACCHINO	Kg	120,00
08D	COSCE DI TACCHINO	Kg	100,00