

PROCEDURA NEGOZIATA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI CARNE BOVINA PER IL SERVIZIO CUCINA E MENSA E REPARTI VARI DEL P. O. DI CIRIE’.

SCHEDE MERCEOLOGICHE E RIFERIMENTI NORMATIVI

La carne oggetto del presente capitolato dovrà essere bovina, fresca, senza ossa, confezionata sottovuoto, proveniente da BOVINO MASCHIO ADULTO (Vitellone), proveniente da razze da carne (con esclusione di razze da latte) perfettamente sani, di peso in 4/4 compreso tra i 250 e 350 kg (peso morto), e ottenute in conformità alle norme vigenti.

Non saranno pertanto ammesse forniture di carni che, per colore della carne e del grasso risultino appartenere a vacche.

Si precisa che per carne fresca si intende quella proveniente da bestiame che dopo la macellazione non sia stato sottoposto a temperatura inferiore a 0 gradi (non congelata)

Le carni, in ogni caso, dovranno:

- presentare grana fine, colorito rosso scuro finchè la confezione è integra e rosso brillante dopo poco tempo dall’apertura della confezione, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta; lo scarto (che è costituito da grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato) massimo consentito al momento dell’utilizzo è del 6-7%
- non potrà essere di razza danese
- essere prive di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e di loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana;
- essere prive di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sangugni e peli;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche o fungine;

La presenza di microrganismi patogeni o di sostanze anabolizzanti o inibenti comporterà, oltre ai provvedimenti previsti dalla normativa vigente, l’immediata revoca del contratto. Analogo comportamento sarà attuato in caso di fornitura di carne congelata o scongelata.

Su richiesta dell’ ASL la ditta dovrà anche fornire le seguenti frattaglie:

- Lingua di vitellone con pelle, di peso medio non eccedente un kg e mezzo
- Trippa mista

Che dovranno provenire dagli stessi animali sopra indicati.

Confezionamento

Le carni devono essere confezionate sottovuoto in involucri trasparenti ed incolori (imballaggio primario), e successivamente poste in imballaggi secondari (es.cartoni); tuttavia, quando l’involucro sia sufficientemente solido ed atto a garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni, l’imballaggio secondario non è obbligatorio.

I materiali utilizzati per il confezionamento sottovuoto devono essere conformi alla normativa vigente per quanto riguarda composizione e prove di migrazione.

L’imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico , scarico, trasporto e immagazzinamento.

Al momento della consegna le confezioni dovranno presentare involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del vuoto nella confezione.

Etichettatura

Ogni confezione dovrà essere singolarmente etichettata.

L'etichettatura deve essere conforme al D.lgs. 109/92 e s.m.i integrata dall'indicazione della data di confezionamento.

Dovranno inoltre riportare le indicazioni previste dal Regolamento CE 1760/2000 s.m.i , in materia di etichettatura delle carni bovine.

La data di confezionamento non potrà essere antecedente a 7 giorni dalla data di consegna.

Quando le confezioni sono poste in un imballaggio secondario, le indicazioni devono comparire anche su quest'ultimo, tramite apposizione di un'etichetta che si laceri al momento dell'apertura;

sull'imballaggio secondario deve comparire anche il peso netto.

Documentazione di accompagnamento

Le carni devono essere scortate da un documento di accompagnamento commerciale che riporti i dati di identificazione dell'impianto e la riproduzione del bollo sanitario.

Requisiti degli stabilimenti di produzione

Gli stabilimenti di produzione dovranno essere conformi alla normativa di legge in vigore al momento della fornitura.

Gli impianti in cui le carni vengono prodotte debbono avere attivato un piano di autocontrollo. La ditta che risulterà aggiudicataria della fornitura al termine della gara d'appalto dovrà produrre la documentazione attestante le linee guida seguite per la stesura del piano di autocontrollo, frequenze e tipologia delle analisi, e il laboratorio di riferimento e copie autentiche delle autorizzazioni sanitarie rilasciate allo stabilimento di produzione.

Trasporto

Il trasporto deve essere effettuato secondo le disposizioni del DPR 327/80 e successivi aggiornamenti, con automezzi autorizzati al trasporto carni, dotati di un sistema di chiusura ermetico, costruiti ed attrezzati in modo da mantenere , per tutta la durata del trasporto, le carni ad una temperatura interna inferiore o pari a 7°C. Tale temperatura massima dovrà essere rispettata fino al momento della consegna della merce.