



 Caritas Diocesana
di Avezzano



FONDO LIRE U.N.R.R.A. 2017

ALLEGATO B

**Spett. Caritas Diocesana
di Avezzano**

AVVISO PER LA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE E CONTESTUALE PRESENTAZIONE DI OFFERTE DA PARTE DI OPERATORI ECONOMICI PER LA FORNITURA DI CARNE AVICOLA, BOVINA E OVINA NECESSARIE ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI PER LA MENSA SERALE DELLA CARITAS DIOCESANA DI AVEZZANO – ATTIVITA' PREVISTA NEL PROGETTO "DIRITTI WELFARE" PROMOSSO DALLA PARTNERSHIP COSTITUITA DAL COMUNE DI AVEZZANO (ENTE CAPOFILA), DAL COMUNE DI MAGLIANO DE' MARSI E DALLA CARITAS DIOCESANA DI AVEZZANO, COFINANZIATO DAL MINISTERO DELL'INTERNO A VALERE SUI PROVENTI DELLA RISERVA FONDO LIRE U.N.R.R.A 2017 CUP F51E17000100001 - CIG PADRE 7081490669 – CIG/FIGLIO 72974817D2 – CIG Z1027A2A68

Caratteristiche specifiche della carne avicola, bovina e ovina da destinare alla preparazione dei pasti serali della Mensa San Lorenzo

Il/la sottoscritto/a _____
nato/a il _____ a _____ e residente in _____
Prov (_____) _____
Via//viale//piazza _____ n _____
codice fiscale _____ in qualità di _____
dell'impresa _____
con sede legale in _____ Prov (_____) _____
Via//viale//piazza _____
codice fiscale n _____ partita IVA n. _____
telefono _____ fax _____
e-mail _____
e-mail certificata _____
in nome e per conto del/della _____
che rappresenta

DICHIARA



 Caritas Diocesana
di Avezzano

 MINISTERO
DELL'INTERNO

FONDO LIRE U.N.R.R.A. 2017

di accettare e sottoscrivere le caratteristiche sotto elencate per le derrate alimentari oggetto della fornitura di cui sopra. In particolare:

1) CARNI AVICOLE

Le carni devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica prevista dalla normativa vigente. In particolare devono:

- provenire da animali di origine nazionale macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- presentare il bollo CEE del macello di produzione;
- presentarsi correttamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderente all'osso, senza essudatura né trasudatura;
- presentare cartilagini integre, pelle di spessore fine di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne, spuntoni né piume.

2) CARNI BOVINE E OVINE

Le carni di vitello e vitellone devono essere di tagli magri, provenienti da carni fresche di animali nazionali perfettamente sani, di recente macellazione, ben dissanguati, che abbiano subito il processo di raffreddamento non inferiore a 24 ore, con certificato di provenienza.

Inoltre, ogni fornitura dovrà:

- rispettare le disposizioni in materia di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg. CEE 1760/2000);
- essere conforme nelle caratteristiche a quanto previsto dal D.P.R. 327/80 e s.m.i. e alle altre norme vigenti in materia;
- rispettare i tempi di sospensione previsti in caso di animali trattati con antibiotici e/o qualunque altro medicinale;

Non è consentito l'utilizzo di carne congelata.

Per quanto non contemplato nelle suddette categorie merceologiche si fa riferimento alle vigenti leggi in materia.

Luogo e data

Timbro e firma