

**OFFERTA PER LA FORNITURA CARNI MACELLATE FRESCHE - SETTORE B - A.S. 2005 - 2006**

Descrizione	Quantità	Importo in €
PETTI DI POLLO tagliati a fette da gr. 70 l'una; il pollo deve essere refrigerato e di qualità extra od "A".	kg.400	al kg. (IVA compresa)
PETTI DI POLLO a pezzi interi; il pollo deve essere refrigerato e di qualità extra od "A"	kg. 400	al kg. (IVA compresa)
POLPA DI VITELLO: a pezzi interi, di 1° taglio: "vitello", c.d. vitellino (definito dalla legge 44/83, animale di massimo kg. 300 di peso vivo, con caratteristiche anatomiche fisiologiche date dal mancato sviluppo funzionale del rumine e da colorito rosa lattescente o bianco rosato delle carni). Si precisa che per "primo taglio", secondo la classificazione nazionale dei tagli di carne bovina, si deve intendere: sezione di coscia, braciola di lombo con filetto, polpa di coscia, filetto. Le carni devono provenire da stabilimenti riconosciuti che attuano tutte le misure profilattiche necessarie nei confronti delle zoonosi.	kg. 430	al kg. (IVA compresa)
SCALOPPINE DI VITELLO da gr. 70 di 1° taglio: "vitello", c.d. vitellino (definito dalla legge 44/83, animale di massimo kg. 300 di peso vivo, con caratteristiche anatomiche fisiologiche date dal mancato sviluppo funzionale del rumine e da colorito rosa lattescente o bianco rosato delle carni). Si precisa che per "primo taglio", secondo la classificazione nazionale dei tagli di carne bovina, si deve intendere: sezione di coscia, braciola di lombo con filetto, polpa di coscia, filetto. Le carni devono provenire da stabilimenti riconosciuti che attuano tutte le misure profilattiche necessarie nei confronti delle zoonosi.	kg. 210	al kg. (IVA compresa)

Galatina, _____

Firma _____