

1	2	3	4	5	6
	FORNITURA DI CARNI (AVICOLA, BOVINA) E SALUMI	Peso Netto del Prodotto			
<i>Nr.</i>	Per le caratteristiche ed i requisiti dei prodotti oggetto della fornitura in affidamento, si rinvia per relationem al Criteri Ambientali Minimi (CAM) per la fornitura di derrate alimentari adottati con D.M. 10/3/2020 n.65 ed al documento Appendice A2 "Tabelle Merceologiche" alle Linee di Indirizzo regionali per la ristorazione scolastica ed aziendale" approvate con Deliberazione della Giunta della Regione Puglia n.1435 del 2/8/2018.	Totale Annuale (Kg)	Totale Due Anni (Kg)	... di cui Biologico (Kg)	... di cui Convenzionale (Kg)
1	Petto intero di pollo fresco, proveniente da animali appartenenti alla Classe A (vedi inoltre le altre prescrizioni riportate nella nota 1)	150	300	60	240
2	Fesa di tacchino fresca petto intero, proveniente da animali appartenenti alla Classe A (vedi inoltre le altre prescrizioni riportate nella nota 1)	48	96	20	76
3	Fesa di vitellone, in taglio porzionato non macinato . La carne deve provenire da animali macellati in età compresa fra gli otto ed i dodici mesi. In etichetta delle referenze per tracciabilità di Legge individuata con la sigla "Z" .	72	144	88	56
4	Fesa di bovino adulto, in taglio porzionato non macinato . La carne deve provenire da animali macellati in età compresa fra dodici e diciotto mesi sia per il maschio che per la femmina, che non abbia partorito e non sia gravida. In etichetta delle referenze per tracciabilità di Legge individuata con la sigla "A" .	132	264	160	104
5	Prosciutto cotto (vedi le prescrizioni riportate nella nota 2)	32	64	18	46
Totali		434	868	346	522
Calcolo delle percentuali delle forniture per la verifica del rispetto delle percentuali minime ex DM 18/12/2017, Allegato I, punto 1		minimo quota bio 30%	100,00%	40,00%	60,00%

<i>Nota 1</i>	La quota di carne avicola biologica è calcolata, in base ai CAM2020, nel 20% del peso totale. La restante quota pari all'80% di carne avicola, in conformità a quanto stabilito dai CAM 2020, devono essere etichettate in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvata dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto interministeriale 29/7/2004 recante "Modalità per l'applicazione di un sistema di etichettatura delle carni di pollame" per almeno le seguenti informazioni volontarie: "allevamento senza antibiotici", "allevamento rurale in libertà" (free range) o "rurali all'aperto". Le informazioni "senza antibiotici", "rurale in libertà" o "rurale all'aperto" devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascuna fornitura.
<i>Nota 2</i>	In conformità ai CAM 2020 la quota di prodotto biologico è stata calcolata nel 30% del peso totale. Se non disponibile, deve essere a marchio di qualità DOP o IGP o "di montagna" in conformità al regolamento (UE) n.1151/2012 e al regolamento (UE) n.665/2014. Il prodotto somministrato deve essere privo di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).