

1	2	3	4	5	6
	FORNITURA DI CARNI	Peso Netto del Prodotto			
<i>Nr.</i>	Per le caratteristiche dei prodotti oggetto della fornitura in affidamento si rinvia <i>per relationem</i> 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)	150	300	300	0
2	Fesa di tacchino fresca petto intero (proveniente da animali appartenenti alla Classe A)	48	96	0	96
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	0	144
4	Prosciutto cotto senza polifosfati aggiunti	32	64	0	64
5	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	0	264
Totali		434	868	300	568
Calcolo delle percentuali delle forniture per la verifica del rispetto delle percentuali minime ex DM 18/12/2017, Allegato I, punto 1		quota bio 30%	100,00%	35,00%	65,00%