

| 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). |