

MODELLO FORNITORI DERRATE CAM					
COMUNE DI GUSPINI Servizio di ristorazione scolastica di qualità, a ridotto impatto ambientale, sostenibile e a km. 0 AA.SS. 2023/2025, con possibilità di rinnovo per un anno scolastico CIG: 9868526547					
DIMOSTRAZIONE ASSOLVIMENTO OBBLIGO FORNITURA PRODOTTI CAM					<b>PREMIALITA'</b>
				<b>A</b>	<b>B</b>
		DERRATA ALIMENTARE	CARATTERISTICA richiesta dai CAM	PERCENTUALE CAM DI PESO - CAPACITÀ	<b>COMPILARE OBBLIGATORIAMENTE AZIENDA FORNITRICE</b>
					<b>AZIENDA FORNITRICE DI DERRATE SARDE CON LE CARATTERISTICHE PREVISTE DAI CAM</b>
					<b>Impegno a soddisfare la percentuale di peso prevista dai CAM anche con prodotti sardi</b>
					<small>Indicare almeno un fornitore nelle righe sottostanti comporta l'obbligo per la ditta a soddisfare la percentuale di peso di tipologia di derrata indicata dai CAM, anche mediante fornitori di derrate sarde</small>
					<small>Indicare, per ciascuna tipologia di derrata (es. 1 tipologia derrata FRUTTA), il nominativo del fornitore di biologico sardo, la sede legale e operativa. In caso di più fornitori per la medesima tipologia di derrata, aggiungere una riga per ciascun fornitore.</small>
	<b>TIPOLOGIA DI DERRATA</b>				
<b>1</b>	<b>FRUTTA</b>	arance mandarini mandaranci clementine fragole ciliege nespole anguria limoni melone mandorle pere pesche mele albicocche	BIOLOGICO	50	(esempio) - Pinco Pallo, sede a xxxx, prov (xx), Località xxxx - Tizio Rossi, sede a xxxx, prov (xx), Località xxxx
<b>2</b>	<b>ORTAGGI E LEGUMI</b>	pomodoro da insalata carote cipolle aglio prezzemolo sedano finocchio zucchine zucca basilico lattuga/insalata verde da insalata spinaci bietole cavolo patate lenticchie ceci piselli fagioli fagiolini	BIOLOGICO	50	
<b>3</b>	<b>CEREALI</b>	pasta fresca fregola malloreddus altra pasta secca (gnocchi, farfalle, ecc.) riso farina pane pane grattugiato	BIOLOGICO	50	
<b>4</b>	<b>BANANE</b>	banane	BIOLOGICO EQUO E SOLIDALE	100	<b>Non compilabile</b>
<b>5</b>	<b>UOVA</b>	uova	BIOLOGICO	100	
<b>6</b>	<b>LATTE E YOGURT</b>	latte yogurt	BIOLOGICO	100	
<b>7</b>	<b>OLIO EVO</b>	olio EVO	BIOLOGICO	40	
<b>8</b>	<b>PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO</b>	Pelati Polpa di pomodoro Passata di pomodoro	BIOLOGICO	33	
<b>9</b>	<b>MARMELLATA/CONFETTURA</b>	marmellata/confettura	BIOLOGICO	100	

Note e specifiche

						Indicare, per ciascuna tipologia di derrata, il nominativo del fornitore di biologico, DOP, IGP, DI MONTAGNA sardo, la sede legale e operativa. In caso di più fornitori per la medesima tipologia di derrata, aggiungere una riga per ciascun fornitore.	
10	FORMAGGI	formaggio grattugiato mozzarella formaggio fresco  ricotta	Barrare le caselle: <input type="checkbox"/> BIOLOGICO <input type="checkbox"/> O, se non disponibile, <input type="checkbox"/> DOP <input type="checkbox"/> IGP <input type="checkbox"/> «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014	30			Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, 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. I salumi somministrati devono essere privi di pollosolati e di glutammato monosodico (sigla E621).
11	PROSCIUTTO COTTO	prosciutto cotto	Barrare le caselle: <input type="checkbox"/> BIOLOGICO <input type="checkbox"/> O, se non disponibile, <input type="checkbox"/> DOP <input type="checkbox"/> IGP <input type="checkbox"/> «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014	30			
						Indicare, per la derrata carne bovina, il nominativo del fornitore di biologico, SQNZ, QV o equivalenti, etichettata "benessere animale in allevamento", etichettata "alimentazione priva di additivi antibiotici", DOP, IGP, "prodotto di montagna" sardo, la sede legale e operativa. In caso di più fornitori per la medesima tipologia di derrata, aggiungere una riga per ciascun fornitore.	
12	CARNE BOVINA	carne bovina	Barrare le caselle: <input type="checkbox"/> BIOLOGICO <input type="checkbox"/> SQNZ <input type="checkbox"/> QV o equivalenti <input type="checkbox"/> etichettata "benessere animale in allevamento" <input type="checkbox"/> etichettata "alimentazione priva di additivi antibiotici" <input type="checkbox"/> DOP <input type="checkbox"/> IGP <input type="checkbox"/> "prodotto di montagna"	60			Carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;
						Indicare, per la derrata carne avicola, il nominativo del fornitore di biologico, allevamento senza antibiotici, allevamento rurale in libertà, allevamento rurale all'aperto sardo, la sede legale e operativa. In caso di più fornitori per la medesima tipologia di derrata, aggiungere una riga per ciascun fornitore.	
13	CARNE AVICOLA	carne avicola	Barrare le caselle: <input type="checkbox"/> BIOLOGICO <input type="checkbox"/> allevamento senza antibiotici <input type="checkbox"/> allevamento rurale in libertà <input type="checkbox"/> allevamento rurale all'aperto	100			Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario 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 ciascun conferimento.
						Indicare, per la derrata carne suina, il nominativo del fornitore di biologico, allevamento senza antibiotici, benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione sardo, la sede legale e operativa. In caso di più fornitori per la medesima tipologia di derrata, aggiungere una riga per ciascun fornitore.	
14	CARNE SUINA	carne suina	Barrare le caselle: <input type="checkbox"/> BIOLOGICO <input type="checkbox"/> allevamento senza antibiotici <input type="checkbox"/> benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione	10			Carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.
15	PRODOTTI ITTICI	platessa merluzzo	FAO 37 o FAO 27 FAO 37 o FAO 27	100 100		Non compilabile	

TOTALE N. TIPOLOGIA DI DERRATE CAM SARDE \_\_\_\_\_

NOTE: La compilazione della colonna A è obbligatoria ai fini della dimostrazione dell'assolvimento degli obblighi CAM  
La compilazione della colonna B è facoltativa e dalla compilazione deriva l'assegnazione del relativo punteggio dettagliato nel disciplinare di gara.