

MODELLO FORNITORI DERRATE CAM				
COMUNE DI GUSPINI Servizio di ristorazione scolastica di qualità AA.SS. 2024/2026, con possibilità di rinnovo per un anno scolastico				
DIMOSTRAZIONE ASSOLVIMENTO OBBLIGO FORNITURA PRODOTTI CAM				
A				
	DERRATA ALIMENTARE	CARATTERISTICA richiesta dai CAM	PERCENTUALE CAM DI PESO - CAPACITÀ	<b>COMPILARE OBBLIGATORIAMENTE AI FINI DELL'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO</b> <b>AZIENDA FORNITRICE</b>  Indicare, per ciascuna derrata con la quale si intende contribuire al raggiungimento della quota % CAM prevista per la tipologia (es. 1 derrata ZUCCHINE), il nominativo del fornitore e la sede legale ai fini dell'assolvimento degli obblighi previsti dai CAM. In caso di più fornitori per la medesima tipologia di derrata, aggiungere una riga per ciascun fornitore.
	<b>TIPOLOGIA DI DERRATA</b>			<small>(esempio) Pinco Pallo, sede a xxxx, prov (xx), Località xxxx</small>
<b>1</b>	<b>FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI E CEREALI</b>	arance mandarini mandaranci clementine fragole limoni melone pere pesche mele albicocche 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 prodotti orticoli surgelati pasta fresca fregola malloreddus altra pasta secca (pasta, penne, fusilli, ecc.) riso farina pane pane grattugiato	BIOLOGICO	50
<b>2</b>	<b>BANANE</b>	banane	BIOLOGICO EQUO E SOLIDALE	100
<b>3</b>	<b>UOVA</b>	uova	BIOLOGICO	100
<b>4</b>	<b>LATTE E YOGURT</b>	latte yogurt	BIOLOGICO	100
<b>5</b>	<b>OLIO EVO</b>	olio EVO	BIOLOGICO	40
<b>6</b>	<b>PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO</b>	Pelati Polpa di pomodoro Passata di pomodoro	BIOLOGICO	33
<b>7</b>	<b>MARMELLATA/CONFETTURA</b>	marmellata/confettura	BIOLOGICO	100
<b>8</b>	<b>SALUMI E FORMAGGI</b>	formaggio grattugiato mozzarella formaggio	Barrare le caselle: <input type="checkbox"/> BIOLOGICO <input type="checkbox"/> O, se non disponibile, <input type="checkbox"/> DOP <input type="checkbox"/> IGP	30

Note e specifiche

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 polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

		ricotta	«prodotti di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014			
		prosciutto cotto				
9	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 Zootecnica 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»;
10	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 «rurale 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.
11	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.
12	PRODOTTI ITTICI	platessa	FAO 37 o FAO 27	100		
		merluzzo	FAO 37 o FAO 27	100		

**NOTE:** La compilazione della colonna A è obbligatoria ai fini della dimostrazione dell'assolvimento degli obblighi CAM. La commissione valuterà la completezza dei dati relativi ai fornitori delle derrate indicate nel presente modello. L'incompletezza dei dati determinerà la mancata attribuzione del punteggio ma non esonera l'aggiudicatario dal fornire i medesimi dati prima dell'avvio del Servizio al fine di dimostrare l'impegno ad assolvere quanto richiesto dai CAM e dal Capitolato.