

**PROCEDURA APERTA PER LA FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI
PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI PRESSO IL CENTRO COTTURA
DELL'IPAB DI VICENZA**

CIG B7AECF9631

**VERBALE DELLE SEDUTE RISERVATE DI VALUTAZIONE DELLE
OFFERTE TECNICHE**

L'anno 2025 (duemilaventicinque), il giorno 2 (due) del mese di settembre, alle ore 10:00, presso la sede legale dell'IPAB di Vicenza, in Via Contrà San Pietro 60, 36100 Vicenza (VI), premesso che:

- con determinazione del Direttore Generale n. n. 373 del 16.07.2025 è stata indetta la procedura aperta, ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. (di seguito "Codice"), per l'affidamento della fornitura di generi alimentari necessari alla preparazione dei pasti presso il centro cottura dell'Amministrazione a favore di utenti anziani, con approvazione dei relativi atti di gara;
- il valore globale stimato dell'appalto, comprensivo dell'opzione di rinnovo e di proroga, ai sensi dell'art. 14, comma 4, del Codice è pari ad € 4.725.000,00, IVA e oneri per la sicurezza derivanti da rischi interferenziali esclusi;
- l'affidamento viene disposto utilizzando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del migliore rapporto qualità prezzo, ai sensi dell'art. 108, comma 1 del Codice;
- la procedura di gara si svolge attraverso l'utilizzazione della piattaforma telematica Sintel (<https://www.ariaspa.it/wps/portal/Aria/Home/bandi-convenzioni/e-procurement/piattaforma-sintel>), mediante la quale sono gestite le fasi di pubblicazione della procedura, di presentazione delle offerte, di verifica e valutazione delle stesse nonché di aggiudicazione definitiva, oltre che le comunicazioni e gli scambi di informazioni;
- si è provveduto ad effettuare le pubblicazioni sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea e sulla Banca Dati Nazionale dei Contratti Pubblici – Sezione PVL;
- in data 26.08.2025 alle ore 12:00 sono scaduti i termini per la presentazione delle offerte;
- con determina 420 del 27.08.2025 è stata nominata la commissione giudicatrice, rettificata con determina 421 del 28.08.2025;
- entro la scadenza di cui alla precedente premessa sono pervenute n. 2 offerte, presentate dai seguenti operatori economici:

1. Ricci srl Forniture Alimentari
 2. Marr S.p.A
- in data 26.08.2025 si è tenuta la prima seduta telematica per la verifica della documentazione amministrativa presentata dai concorrenti;
 - all'esito della seduta di gara si è provveduto ad attivare il procedimento di soccorso istruttorio ai sensi dell'art. 101 del Codice nei confronti degli operatori economici Ricci srl Forniture Alimentari e Marr S.p.A che sono dunque stati ammessi con riserva alla successiva fase della procedura;
 - nei confronti degli operatori economici interessati dal soccorso istruttorio è stato avviato il relativo procedimento, mediante invio tramite piattaforma telematica della comunicazione di avvio del soccorso istruttorio, con invito a regolarizzare la documentazione prodotta entro le ore 18:00 del giorno 01.09.2025;
 - con verbale di seduta riservata di data 02.09.2025, in esito al soccorso istruttorio è stata sciolta la riserva nei confronti degli operatori economici Ricci srl Forniture Alimentari e Marr S.p.A che sono stati pertanto ammessi alla successiva fase della procedura;
 - alle ore 09:30 del giorno 02.09.2025 si è tenuta la seconda seduta telematica per la verifica formale, da parte del Responsabile Unico del Procedimento delle offerte tecniche degli operatori economici ammessi a tale fase della procedura. A seguito di ciò il RUP ha accertato la correttezza e regolarità formale delle offerte tecniche dichiarando possibile procedere alla loro valutazione secondo i criteri previsti nel Disciplinare di gara.

si riunisce pertanto la commissione giudicatrice per la valutazione delle offerte tecniche presentate dagli operatori economici.

Il Presidente procede a dare lettura del disciplinare di gara nella parte in cui sono contenuti i criteri di valutazione delle offerte nonché i relativi criteri motivazionali, riepilogando inoltre la modalità di valutazione delle offerte mediante l'attribuzione di coefficienti tra 0 e 1 da parte di ciascun singolo commissario.

Il Presidente precisa che ai coefficienti che saranno attribuiti da ciascun commissario corrisponde, come previsto dal disciplinare di gara, la seguente scala di valori (con possibilità attribuzione di coefficienti intermedi in caso di giudizi intermedi):

<i>Giudizio</i>	<i>Esempio di valori</i>	<i>Criterio di giudizio della proposta /del miglioramento</i>
Ottimo	Da 0,81 a 1	Nel caso in cui vi sia ottima rispondenza delle proposte alle esigenze dell'Azienda, fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate, chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti, concretezza e innovazione delle soluzioni, ottimo grado di personalizzazione del servizio. Nel complesso, superiore agli standard richiesti

Buono	Da 0,61 a 0,80	Nel caso in cui vi sia buona rispondenza della proposte alle esigenze dell'Azienda, fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate, chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti, concretezza delle soluzioni, buon grado di personalizzazione del servizio. Nel complesso, più che in linea con gli standard richiesti
Discreto	Da 0,41 a 0,60	Nel caso in cui vi sia discreta rispondenza delle proposte rispetto alle esigenze dell'Azienda, fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate, sufficiente chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti, concretezza delle soluzioni, adeguato grado di personalizzazione del servizio. Nel complesso, in linea con gli standard richiesti
Sufficiente	Da 0,21 a 0,40	Nel caso in cui vi sia sufficiente rispondenza delle proposte rispetto alle esigenze dell'Azienda, fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate, chiarezza appena sufficiente nell'esposizione degli impegni assunti, concretezza delle soluzioni, grado di personalizzazione del servizio appena sufficiente. Nel complesso, di poco in linea con gli standard richiesti
Insufficiente	Da 0 a 0,20	Nel caso in cui manchino gli elementi richiesti, non via rispondenza delle proposte alle esigenze dell'Azienda, mancanza di fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate, insufficiente chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti, mancanza di concretezza delle soluzioni, scarso grado di personalizzazione del servizio. Nel complesso, non in linea con gli standard richiesti

Per ciascun singolo criterio o sub-criterio che compone l'elemento di valutazione è effettuata la media dei coefficienti attribuiti da ciascun commissario ed è individuato il relativo coefficiente definitivo.

A ciascun singolo criterio o sub-criterio è quindi assegnato un punteggio costituito dal prodotto del relativo coefficiente definitivo per il peso o il sub-peso massimo previsto per quel singolo criterio o sub-criterio.

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalla colonna "T" della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

Il Presidente sottolinea inoltre la previsione (punto 18.1 del Disciplinare di gara) di una soglia minima di sbarramento sul punteggio tecnico complessivo pari a 36 punti la quale comporta l'esclusione dalla gara del concorrente che consegua un punteggio inferiore ad essa.

La Commissione Giudicatrice dopo aver ricevuto dal RUP la documentazione Tecnica dei partecipanti, si reca presso il Centro cottura dell'Ente per l'esame delle campionature pervenute.

La Commissione preliminarmente procede al controllo delle campionature pervenute, verificando la rispondenza delle stesse alle previsioni del Capitolato Speciale ed il rispetto dei termini di consegna. Di seguito si riepilogano i risultati delle verifiche:

Marr Spa	– campionatura regolare e consegnata nei termini
Ricci Srl	– campionatura parziale consegnata nei termini

La Commissione passa ad esaminare i prodotti campionati, preliminarmente resi anonimi a cura del Coordinatore del Centro Cottura dell'Ipab di Vicenza, Sig. Marinello Paolo che è coadiuvato dal cuoco Sig. Spiller Matteo, tramite mascheramento ed abbinamento numerico degli stessi ai nomi delle ditte concorrenti, verificandone le caratteristiche sensoriali (aspetto visivo, consistenza, gusto) e di servizio (resa e porzionatura), tenendo conto che tali prodotti saranno usati per gli ospiti anziani delle strutture dell'Ente, utenti sovente affetti da disfagie di primo, secondo o terzo livello.

Al termine delle prove la Commissione esprime le valutazioni sulle campionature procede ad associare a ciascuna Ditta i propri prodotti e relativi giudizi riportati all'interno del documento allegato "Griglia Campionatura" e il punteggio relativo al criterio A "Valutazione dei prodotti" all'interno dell'Allegato 1.

La commissione sospende le operazioni di valutazione delle offerte tecniche alle ore 12:00, aggiornando la seduta riservata al giorno 04.09.2025 alle ore 09:00.

Il Presidente da atto che l'immodificabilità e la segretezza delle offerte tecniche e delle offerte economiche sono garantite dalla piattaforma telematica Sintel.

* * * * *

Il giorno 04.09.2025 alle ore 09:00, presso la sede legale dell'IPAB di Vicenza, in Via Contrà San Pietro 60, 36100 Vicenza (VI) la commissione giudicatrice riprende le attività di valutazione delle offerte tecniche.

La commissione procede alla valutazione delle offerte tecniche dei seguenti operatori economici:

1. Ricci srl Forniture Alimentari
2. Marr S.p.A

La Commissione attribuisce a ciascun operatore economico, per tutti i criteri qualitativi, i singoli coefficienti con il calcolo della relativa media e il punteggio per il criterio tabellare.

L'attribuzione dei coefficienti è riportata nell'Allegato 1 al presente verbale.

Il Presidente della Commissione giudicatrice riepiloga quindi i punteggi complessivi ottenuti dalle offerte tecniche in applicazione del metodo sopra descritto, riportandoli nell'Allegato 1 al presente verbale, il quale forma parte integrale e sostanziale dello stesso.

Il Presidente della Commissione rileva quindi che hanno superato la soglia di sbarramento tutti gli operatori economici ammessi a tale fase:

1. Ricci srl Forniture Alimentari

2. Marr S.p.A

Di seguito il riepilogo del punteggio riportato nell'Allegato 1:

PUNTEGGIO TOTALE 60 PUNTI	
Ricci srl Forniture Alimentari	Marr S.p.A
46,03	58,25
SOGLIA DI SBARRAMENTO 36 PUNTI	ammesso

Il Presidente della Commissione giudicatrice dichiara pertanto chiusa la seduta alle ore 12:00 e, contestualmente:

- dispone di procedere in seduta telematica all'inserimento in piattaforma dei punteggi relativi alle offerte tecniche ammesse e all'apertura delle offerte economiche presentate dagli operatori economici ammessi alla successiva fase della procedura;
- di pubblicare il presente verbale, l'Allegato 1 e la Griglia Campionatura sul sito internet dell'Ipab di Vicenza nella sezione "Amministrazione Trasparente" e sulla piattaforma telematica Sintel, ai sensi dell'art. 28, 35, comma 2 e 36, comma 1, del Codice, una volta adottato il provvedimento di aggiudicazione definitiva.

Letto, confermato e sottoscritto.

Dott. Alessandro Vianello - Presidente della Commissione



Dott.ssa Giulia Cimenti - Membro della Commissione



Dott.ssa Alessia Gini - Membro della Commissione e segretario verbalizzante



ALLEGATO 1

PROCEDURA APERTA PER LA FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI PRESSO IL CENTRO COTTURA DELL'IPAB DI VICENZA

A - Valutazione dei prodotti		35
Ricci srl Forniture Alimentari		
VIANELLO	0,75	Marr S.p.A
CIMENTI	0,80	0,90
GINI	0,80	0,95
Media	0,78	1,00
Punti	27,42	0,95
La campionatura presentata con riferimento al criterio oggetto di valutazione risulta parzialmente adeguata per qualità e tipologia rispetto all'utenza destinataria		33,25
La campionatura presentata con riferimento al criterio oggetto di valutazione risulta eccellente per qualità e tipologia rispetto all'utenza destinataria		
B.1 - Valutazione piano di autocontrollo		
Ricci srl Forniture Alimentari		
VIANELLO	0,70	Marr S.p.A
CIMENTI	0,75	1,00
GINI	0,75	1,00
Media	0,73	1,00
Punti	3,67	5,00
Con riferimento al criterio oggetto di valutazione risulta essere sufficientemente descrittivo.		
Con riferimento al criterio oggetto di valutazione risulta essere ben descrittivo, ed esaustivo.		
B.2 - Valutazione dei sistemi di controllo e monitoraggio della catena del freddo		
Ricci srl Forniture Alimentari		
VIANELLO	1,00	Marr S.p.A
CIMENTI	1,00	1,00
GINI	1,00	1,00
Media	1,00	1,00
Punti	2,00	2,00
Con riferimento al criterio oggetto di valutazione risulta essere esaustivo.		
Con riferimento al criterio oggetto di valutazione risulta essere esaustivo.		
B.3 - Valutazione del sistema di rintracciabilità dei prodotti		
Ricci srl Forniture Alimentari		
VIANELLO	1,00	Marr S.p.A
CIMENTI	1,00	1,00
GINI	1,00	1,00
Media	1,00	1,00
Punti	2,00	2,00
Con riferimento al criterio oggetto di valutazione risulta essere esaustivo.		
Con riferimento al criterio oggetto di valutazione risulta essere esaustivo.		

bl
m
AB

Inserire una "X" nelle celle pertinenti (evidenziate in giallo) e il relativo punteggio tabellare verrà calcolato in maniera automatica - se non viene apposta una "X", per il criterio di valutazione il punteggio assegnato sarà pari a 0

CRITERIO B.4 - Certificazione di qualità del sistema di rintracciabilità rilasciato da Enti riconosciuti.		2
si	0 punti	
2 punti		
x		
x		
PUNTI		2,00
		2,00

B.5 - Valutazione dell'organizzazione aziendale		4
Ricci srl Forniture Alimentari		Marr S.p.A
VIANELLO	0,80	1,00
CIMENTI	0,80	1,00
GINI	0,80	1,00
Media	0,80	1,00
Punti	3,20	4,00
Con riferimento al criterio oggetto di valutazione risulta essere buono per completezza apportando elementi di buon valore tecnico.		Con riferimento al criterio oggetto di valutazione risulta essere eccellente per completezza apportando elementi di elevato valore tecnico.

C - Valutazione del piano aziendale sulla qualità		5
Ricci srl Forniture Alimentari		Marr S.p.A
VIANELLO	0,65	1,00
CIMENTI	0,65	1,00
GINI	0,65	1,00
Media	0,65	1,00
Punti	3,25	5,00
Con riferimento al criterio oggetto di valutazione risulta essere buono pur senza elementi di particolare approfondimento.		Con riferimento al criterio oggetto di valutazione risulta essere ottimo per completezza con elementi di elevato valore tecnico.

D - Proposte migliorative		5
Ricci srl Forniture Alimentari		Marr S.p.A
VIANELLO	0,50	1,00
CIMENTI	0,50	1,00
GINI	0,50	1,00
Media	0,50	1,00
Punti	2,50	5,00
Con riferimento al criterio oggetto di valutazione risulta essere discreto pur senza elementi di particolare rilevanza.		Con riferimento al criterio oggetto di valutazione risulta essere ottimo più rispondenti alle necessità dell'Ente

PUNTEGGIO TOTALE 60 PUNTI		
Ricci srl Forniture Alimentari		Marr S.p.A
46,03		58,25

SOGLIA DI SBARRAMENTO 36 PUNTI
 ammesso
 ammesso

ALLEGATO B

	<u>ditta 1</u> RICCI	<u>ditta 2</u> MARR	<u>note</u>
PASTA E RISO			
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO confezioni massime da 5 Kg Formato: spaghetti	assaggio_100 GR	assaggio_100 GR	Marr: tiene la cottura al dente anche dopo tempo di stazionamento nel carrello Ricci: perde il dente dopo lo stesso tempo di stazionamento nel carrello
PASTA ALL'UOVO confezioni da 3 o 5 Kg Formato: fettuccine	assaggio_100 GR	assaggio_100 GR	Ricci: tiene la cottura al dente anche dopo tempo di stazionamento nel carrello Marr: perde il dente dopo lo stesso tempo di stazionamento nel carrello (formato largo)
LATTE E DERIVATI			
FORMAGGIO GRANA PADANO GRATTUGIATO SACCHETTI DA KG. 0,5	assaggio_100 GR	assaggio_100 GR	Marr Campione da 0,5 Kg Ricci Campione da 1,0 Kg entrambi i prodotti sono conformi anche se nella gestione pratica meglio il formato di Marr.
FORMAGGIO GRANA PADANO STAGIONATURA 12-15 MESI con consegne in forme tagliate in ottavi confezionati sottovuoto	assaggio_100 GR	assaggio_100 GR	Marr prodotto conforme per gusto e salatura Ricci conforme leggermente più salato
FORMAGGIO CRESCENZA DA GR. 100	assaggio_nr. 2	assaggio_nr. 2	Marr: leggermente più salato ma per consistenza e palatabilità per utenti migliore. Resta in forma al ribaltamento dalla vaschetta Ricci, buono nel gusto ma si "squaglia" al ribaltamento dalla vaschetta.
YOGURT ALLA FRUTTA MISTI IN VASETTO DA GR 125 (senza pezzi e conservanti)	assaggio_nr. 2	assaggio_nr. 2	Migliore Marr per gusto e densità per disagiati entrambi cremosi e senza pezzi
LATTE UHT INTERO DA LT.1 CON CHIUSURA	assaggio_nr. 2	assaggio_nr. 2	prodotti conformi
VERDURA SURGELATA			
FAGIOLINI FINISSIMI calibro 7/8	Utilizzata nr. 1 Busta Kg. 2,5	Utilizzata nr. 1 Busta Kg. 2,5	Marr: tipologia finissimi migliori come gusto e privi di filo. Ricci: tipologia fini più filosi e non idonei agli ospiti vedi scheda resa
SCORZANERA calibro 5-20 mm. mm. lunghezza 30-50	Utilizzata nr. 1 Busta Kg. 2,5	Utilizzata nr. 1 Busta Kg. 2,5	Marr: migliore come gusto e pezzatura Ricci: più filosa vedi scheda resa
PESCE SURGELATO			

2

WA 

FILETTO DI MERLUZZO SENZA PELLE conf. da Kg. 5			Marr: migliore come gusto, pezzatura e resa Ricci: prodotto gommoso, non idoneo ospiti vedi scheda resa
PRODOTTI VARI PRONTI SURGELATI			
CANNELLONI DI MAGRO CON BESCIAMELLA CONFEZIONI DA Kg. 2			Marr: prodotto conforme in vaschetta con besciamella pronto alla cottura Ricci: solo cannelloni. Da assemblare con besciamella in cucina prima della cottura.
GNOCCHETTI DI PATATE DA KG.1			entrambe le ditte hanno presentato lo stesso prodotto. Testata solo una ditta. Prodotto conforme alle necessità dell'utenza
CARNE SURGELATA			
NOCE DI SUINO			Marr: migliore come prodotto e meno "stopposo" dopo la cottura Ricci: prodotto più stopposo dopo la cottura vedi scheda resa
CARNE FRESCA			
SOVRACOSCIE DI TACCHINO DISSOATE SOTTOVUOTO IN CONFEZIONI MASSIME DA KG. 3			Marr: leggermente più stopposa rispetto al prodotto offerto da Ricci. Gusto Ok per entrambi. Cottura di una fettina in padella per calcolo rese. vedi scheda resa
PETTO DI TACCHINO			Gusto e consistenza Ok per entrambi i fornitori. Cottura di una fettina in padella per calcolo rese. vedi scheda resa
LONZA DI SUINO SENZA CORDONE			Gusto e consistenza Ok per entrambi i fornitori. Cottura di una fettina in padella per calcolo rese. vedi scheda resa
PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI			Ricci: migliore il prosciutto anche se più grasso. Rispetto a Marr che risultava più magro
FARINE E SFARINATI			
PURE IN FIOCCHI TIPO PFANNI DA KG. 4			La prova del prodotto è stata effettuata con la stessa dose in uso presso la cucina, producendo nr 10 porz. e facendolo poi stazionare in carrello manteneriore per circa 30 min. Migliore il prodotto di Marr. Rossi tende a perdere consistenza
DOLCI E PASTICCERIA			

er

mt Ae

BISCOTTI INTEGRALI KG. 1 TIPO CA' REMO			La prova è stata effettuata facendo inzuppare i biscotti nel latte caldo al fine di valutare lo "squagliamento" dei biscotti e la tempistica. Marr risulta migliore, si disfano più velocemente senza creare pezzettini che possono dare problemi ad ospiti con disfagia o pre-disfagia. Ricci non si sciogliono facilmente.
BRIOCHE TENERE TIPO FERRERO DA GR. 28			Marr: presenta la classica Kinder Brioss al latte che presenta una consistenza nella parte esterna "difficile" da gestire ad ospite con leggera disfagia Ricci presenta il Trancino che risulta migliore alla palatabilità dell'ospite e nella gestione in bocca
PANETTERIA			
FETTE BISCOTTATE DA GR. 330			La prova è stata effettuata facendo inzuppare le fette biscottate nel latte caldo al fine di valutare lo "squagliamento" delle stesse e la tempistica. Marr risulta migliore, si disfano più velocemente senza creare pezzettini che possono dare problemi ad ospiti con disfagia o pre-disfagia. Ricci non si sciogliono facilmente.
PREPARATI PER BRODO			
PREPARATO PER BRODO DI CARNE DA GR. 1000 TIPO DELLE FESTE KNORR			Marr: presenta la tipologia granulare che risulta migliore nella gestione pratica in cucina Ricci presenta la tipologia in pasta che risulta meno pratico nella gestione in cucina. Entrambi i prodotti "buoni" anche se "molto salati "
PREP. PER BRODO VEGETALE DA GR. 1150 TIPO GRAN ORTO KNORR			Marr: presenta la tipologia in pasta che risulta meno pratico nella gestione in cucina Ricci presenta la tipologia in pasta che risulta meno pratico nella gestione in cucina. Entrambi i prodotti "buoni" anche se "molto salati "
CONSERVE DI VERDURE			
POMODORO PELATO SALSATO CONFEZIONI MASSIME DA KG. 3			Ricci: risulta più salsato ma con presenza di pomodori a volte meno maturi. Acidità buona. Presenza di molte "bucce" Marr: leggermente meno salsato ma con pomodori più maturi. Acidità Buona. Presenza di meno "bucce"

<p>PURE' DI MELE GOLDEN AL NATURALE E SENZA CONSERVANTI CONFEZIONI MASSIME DA GR 100</p>			<p>Ricci presenta vaschetta che ha un gusto più apprezzato ma con aggiunta di conservanti Marr presenta vaschetta che ha un gusto più naturale e senza conservanti Entrambi i prodotti offerti senza zuccheri Migliore Marr</p>
<p>PURE' DI PRUGNE SENZA CONSERVANTI CONFEZIONI MASSIME DA GR 100</p>			<p>Ricci presenta vaschetta che ha un gusto più apprezzato ma con aggiunta di conservanti Marr presenta vaschetta che ha un gusto più naturale e senza conservanti Entrambi i prodotti offerti senza zuccheri Migliore Marr</p>





Resa dei campioni

	<u>ditta 1</u> RICCI	<u>ditta 2</u> MARR	<u>note</u>
VERDURA SURGELATA			
FAGIOLINI FINISSIMI Calibro 7/8	kg crudo_300 gr kg pulito_300 gr kg cotto_260 gr resa % _86	kg crudo_300 gr kg pulito_300 gr kg cotto_264 gr resa % _88	
SCORZANERA Calibro 5-20 mm. Lunghezza 30-50 mm.	kg crudo_300 gr kg pulito_300 gr kg cotto_178 gr resa % _59	kg crudo_300 gr kg pulito_300 gr kg cotto_294 gr resa % _98	
PESCE SURGELATO			
FILETTO DI MERLUZZO SENZA PELLE conf. da Kg. 5	kg crudo_116 gr kg pulito_112 gr kg cotto_80 gr resa % _69	kg crudo_116 gr kg pulito_116 gr kg cotto_86 gr resa % _74	
CARNE SURGELATA			
NOCE DI SUINO	kg congelato_2,7 kg kg scongelato_2,4 kg kg cotto_1,54 kg resa % _64 perdita da gelo 43%	kg scongelato_3,278 kg kg scongelato_3,05 kg kg cotto_2,072 kg resa % _68 perdita da gelo 37%	
CARNE FRESCA			
SOVRACOSCIE DI TACCHINO DISSOCCATE SOTTOVUOTO IN CONFEZIONI MASSIME DA KG. 3	kg crudo_98 gr kg cotto_64 gr resa % _65	kg crudo_88 gr kg cotto_68 gr resa % _77	
PETTO DI TACCHINO	kg crudo_94 gr kg cotto_76 gr resa % _80	kg crudo_92 gr kg cotto_70 gr resa % _76	
LONZA DI SUINO SENZA CORDONE	kg crudo_122 gr kg cotto_92 gr resa % _75	kg crudo_114 gr kg cotto_92 gr resa % _80	

