



IPSEOA "SAN FRANCESCO"

Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera
Via S. Agata - 87027 **PAOLA** (CS)



Manifestazione d'interesse con contestuale acquisizione di preventivi finalizzata all'affidamento diretto della fornitura di prodotti alimentari per la realizzazione delle esercitazioni didattiche degli alunni dell'IPSEOA, le necessità di mensa del convitto annesso e la preparazione di cibi e bevande di cui al progetto Welcome eat & drink. Durata: un anno solare decorrente dalla stipula

Il Dirigente Scolastico

Vista	La legge n.241/90 "Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto all'accesso ai documenti amministrativi" e ss.mm.ii
Vista	La legge 55/2019
Visto	Il Decreto 28 agosto 2018, n. 129 "Regolamento recante istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche"
Visto	Il Codice degli Appalti D. Lgs. 50/2016
Visto	Il D.Lvo del 19/4/2017 n. 56
Visto	In particolare l'art. 30 co.1 , art. 32 co. 2 e l'art. 36 co. 1, del D. Lgs. 50/2016 (Codice dei contratti pubblici di lavori, servizi forniture) come modificato dal Art. 22 del D.Lvo del 19/4/2017 n. 56 (Modifiche all'articolo 32 del decreto legislativo 18 aprile 2016)
Consultate	Le linee ANAC n.4 aggiornate con delibera 1 marzo 2018 n. 106
Visto	Il D.L. 76/2020 convertito in l. 120/2020
Viste	Le modifiche all'art. 1 co.2 lett.a del D.L. 76/2020 apportate dall'51 del D.l. 77/2021, c.d decreto semplificazioni bis, convertito in l. 108/2021
Visto	Il PTOF vigente
Visto	Il regolamento delle attività negoziali d'istituto
Considerato	Che questa Istituzione scolastica, alla luce delle comprovate esigenze didattiche degli alunni dell'IPSEOA, delle necessità di mensa del convitto annesso e per la preparazione di cibi e bevande di cui al progetto Welcome eat & drink, ha necessità di acquisire derrate alimentari

Responsabile dell'Istruttoria: commissione gare.....

IPSEOA "SAN FRANCESCO"

Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera

Via Sant'Agata - 87027 PAOLA (CS) - Tel. 0982.610327 - Fax 0982.621852

C.F. 86000530781 - C.M. CSRH07000Q

e-mail: csrh07000q@istruzione.it - PEC: csrh07000q@pec.istruzione.it

sito web: ipseoapaola.edu.it

Codice Univoco d' Ufficio UF6P2I



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale

Ritenuto	Di dover svolgere consultazioni preliminari di mercato al fine di soddisfare il bisogno dell'Ente, nel rispetto del principio di rotazione per assicurare i principi di concorrenzialità e massima partecipazione degli operatori economici alle procedure di affidamento
Stimato	Che l'importo della fornitura è di valore sottosoglia comunitaria e non superiore a Euro 55.000,00;
Rilevato	Che non vi sono convenzioni CONSIP attive per il servizio che si intende acquisire

Tutto ciò visto e rilevato, che costituisce parte integrante del presente atto

RENDE NOTO

di effettuare un'indagine di mercato, ai sensi dell'art.36 comma 2 lett. a) del D Lgs. 50/2016 finalizzata esclusivamente ad acquisire preventivi al fine di procedere all'affidamento diretto della fornitura di prodotti alimentari, favorendo la partecipazione e la consultazione di operatori economici in modo non vincolante per l'Ente.

ART.1 OGGETTO DELL'AVVISO

L'Istituto ha necessità di acquistare derrate alimentari per la realizzazione delle esercitazioni didattiche degli alunni dell'IPSEOA, per le necessità di mensa del convitto annesso e per la preparazione di cibi e bevande di cui al progetto Welcome eat & drink.

I preventivi dovranno essere forniti sulla base del **lotto unico** avente ad oggetto i seguenti gruppi di prodotti:

- Alimentari Vari,
- Pasticceria,
- Bevande ed alcolici,
- Carni e pesci congelati,
- Salumi,
- Latticini
- Frutta fresca
- Verdure fresche e congelate

ART. 2 DESCRIZIONE E IMPORTO DELL'AFFIDAMENTO

L'importo totale della fornitura, della durata di un anno solare a partire dalla stipula del contratto, è di valore

Responsabile dell'Istruttoria: commissione gare.....

IPSEOA "SAN FRANCESCO"

Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera
Via Sant'Agata - 87027 PAOLA (CS) - Tel. 0982.610327 - Fax 0982.621852
C.F. 86000530781 - C.M. CSRH07000Q
e-mail: csrh07000q@istruzione.it - PEC: csrh07000q@pec.istruzione.it
sito web: ipseoapaola.edu.it
Codice Univoco d' Ufficio UF6P2I



sottosoglia comunitaria e non superiore ad Euro 55.000,00.

Qualora nel corso dell'esecuzione occorra un aumento delle prestazioni di cui trattasi entro i limiti del quinto del corrispettivo aggiudicato, l'esecutore del contratto espressamente accetta di adeguare la fornitura/servizio ai sensi di quanto previsto dall'art. 311 del DPR 207/10 E SS.MM. II

La fornitura dovrà avvenire con l'esecuzione di ordini d'acquisto da effettuarsi due volte a settimana (franco magazzino compratore). Dovranno essere programmate due consegne a settimana.

I preventivi dovranno essere forniti sulla base di un elenco di prodotti, stilato sulla base del consumo storico e della stima di ulteriore necessità.

ART.3 CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione avverrà, conformemente a quanto previsto per l'affidamento dei contratti pubblici di importo inferiore alle soglie di rilevanza comunitaria, tramite affidamento diretto.

Sulla base dei preventivi pervenuti, la stazione appaltante si riserva una successiva fase di negoziazione con quello che è stato ritenuto il miglior preventivo.

La stazione appaltante si riserva altresì la facoltà di non procedere all'affidamento se nessun preventivo risulti conveniente o idoneo in relazione all'oggetto del contratto così come di negoziare l'affidamento del servizio anche in caso di ricezione di un unico preventivo, purché esso sia ritenuto conveniente e idoneo in relazione all'oggetto del contratto.

Le derrate alimentari devono avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili ed in particolare dalla normativa igienico sanitaria ed alimentare . Inoltre devono essere conformi alle normative cogenti specifiche del settore tra cui la tracciabilità dei prodotti alimentari .

I preventivi dovranno rispondere agli interessi dell'Amministrazione. Si terrà conto:

- del fabbisogno particolare dell'Amministrazione, come derivante dagli elenchi allegati alla presente;
- della convenienza per l'Ente;
- delle caratteristiche dei prodotti offerti che dovranno essere qualitativamente medio-alte.

I prodotti dovranno essere possibilmente di "filiera corta".

I prodotti surgelati dovranno essere a pezzi singoli o interfogliati (IQF) in maniera da poter essere usati

Responsabile dell'Istruttoria: commissione gare.....
IPSEOA "SAN FRANCESCO"

Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera
Via Sant'Agata - 87027 PAOLA (CS) - Tel. 0982.610327 - Fax 0982.621852
C.F. 86000530781 - C.M. CSRH07000Q
e-mail: csrh07000q@istruzione.it - PEC: csrh07000q@pec.istruzione.it
sito web: ipseoapaola.edu.it
Codice Univoco d' Ufficio UF6P2I



anche solo in parte senza dover scongelare l'intera confezione.

ART.4 SOGGETTI AMMESSI ALLA PROCEDURA

Sono ammessi a presentare istanza di partecipazione i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs.n. 50/2016 e ss.mm.ii., nel rispetto di quanto previsto agli artt. 47 e 48 del medesimo decreto e in possesso dei requisiti di ordine generale (insussistenza di una qualsiasi causa di esclusione prevista dall'art. 80 del D.Lgs.n. 50/2016 b) di capacità economico finanziaria previsti dall'art. 83 c. 1 lett.) e di idoneità professionale.

Al fornitore verrà richiesta dichiarazione circa la tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010, corredata da copia del documento del dichiarante.

ART.5 TERMINI E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE D'INTERESSE COMPLETA DI PREVENTIVO

La manifestazione di interesse, completa di preventivo, dovrà essere debitamente compilata e sottoscritta dal legale rappresentante o soggetto munito di procura. Si precisa che la suddetta manifestazione d'interesse, corredata di preventivo, dovrà pervenire all'istituzione scolastica **entro le ore 12.00 del giorno 12 gennaio 2023** tramite raccomandata, corriere oppure tramite PEC all'indirizzo csr07000q@pec.istruzione.it. Fa fede l'orario di arrivo del sistema di protocollo dell'Ente.

Nell' oggetto della mail deve essere riportata la seguente dicitura: **“Manifestazione di interesse con preventivo per fornitura di prodotti alimentari IPSEOA Paola”**.

L'indirizzo per la consegna della raccomandata o corriere è: IPSEOA “San Francesco” di Paola Via S.Agata, snc – 87027 Paola (Cs).

Il recapito del materiale rimane ad esclusivo rischio del mittente. Non saranno ammesse le manifestazioni di interesse pervenute oltre il limite temporale sopra citato o trasmesse in altre modalità.

ART.6. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI – INFORMATIVA

Si specifica che i dati forniti dai concorrenti e quelli acquisiti dall'Amministrazione, in occasione della partecipazione al presente procedimento sono trattati esclusivamente ai fini dello svolgimento dell'attività istituzionale dell'amministrazione, così come espressamente disposto dal D lgs. N.196/2003 aggiornato al D

Responsabile dell'Istruttoria: commissione gare.....
IPSEOA “SAN FRANCESCO”

Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera
Via Sant'Agata - 87027 PAOLA (CS) - Tel. 0982.610327 - Fax 0982.621852
C.F. 86000530781 - C.M. CSRH07000Q
e-mail: csr07000q@istruzione.it - PEC: csr07000q@pec.istruzione.it
sito web:ipseoapaola.edu.it
Codice Univoco d' Ufficio UF6P2I



Lgs. N. 101/2018 di adeguamento al Regolamento 2016/679/UE e nel caso per la finalità di svolgimento della procedura di affidamento e del successivo contratto.

ART.7. PUBBLICITA' E TRASPARENZA

Il presente atto, nel rispetto dei principi di pubblicità e trasparenza, è pubblicato in data odierna in Albo online sul sito dell'Istituto: <http://www.ipseopapaola.edu.it> e nella sezione Amministrazione Trasparente

ART.8. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Ai sensi dell'art. 31 d. lgs 50/2016ne ss.mm. ii. e dell'art. 5 della L. 241/1990, viene nominato responsabile del procedimento il Dirigente Scolastico dott.ssa Elena Cupello

Si allega:

- Istanza di partecipazione (allegato A)
- Elenco dei prodotti (Allegato B)
- Tabelle merceologiche (allegato C)
- Dichiarazione fornitura di beni e servizi (Allegato D)
- Patto d'integrità (Allegato E)



IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Elena CUPELLO

Responsabile dell'Istruttoria: commissione gare.....

IPSEOA "SAN FRANCESCO"

Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera
Via Sant'Agata - 87027 PAOLA (CS) - Tel. 0982.610327 - Fax 0982.621852
C.F. 86000530781 - C.M. CSRH07000Q
e-mail: csrh07000q@istruzione.it - PEC: csrh07000q@pec.istruzione.it
sito web: ipseopapaola.edu.it
Codice Univoco d' Ufficio UF6P2I





IPSEOA "SAN FRANCESCO"
Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera
Via S. Agata - 87027 **PAOLA** (CS)



Allegato "A"

**Al Dirigente Scolastico Istituto Professionale di Stato
per i Servizi Enogastronomia ed Ospitalità alberghiera
"San Francesco"
Via S. Agata, snc
87027 PAOLA (CS)**

**OGGETTO: ISTANZA DI PARTECIPAZIONE ALLA
MANIFESTAZIONE D'INTERESSE PER LA FORNITURA DI DERRATE
ALIMENTARI, RELATIVA ALLE ESERCITAZIONI PRATICHE DI LABORATORIO,
ALLE NECESSITA' DI MENSA DEL CONVITTO E AL PROGETTO "NEW EAT
&DRINK" PER LA DURATA DI UN ANNO SOLARE (GENNAIO 2023 – GENNAIO
2024) DELL'IPSEOA "S. FRANCESCO" DI PAOLA**

Il sottoscritto _____

nato a _____ il _____

residente in _____ via _____

_____ nella sua qualità di _____ della ditta _____

con sede in _____ via _____

. P.IVA/C.F. _____ (tel.; fax _____

Mail _____ autorizzata dal sottoscritto, avente valore legale per
eventuali comunicazioni)

Dimensioni Azienda (numero dipendenti):

- Ditta individuale
- Ditta con dipendenti:
 - 0- 5
 - 6-15
 - 16-50

**Responsabile dell'Istruttoria: commissione
gare.....**

IPSEOA "SAN FRANCESCO"
Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera
Via Sant' Agata - 87027 PAOLA (CS) - Tel. 0982.610327 - Fax 0982.621852
C.F. 86000530781 - C.M. CSRH07000Q
e-mail: csrh07000q@istruzione.it - PEC: csrh07000q@pec.istruzione.it
sito web: ipseoapaola.edu.it
Codice Univoco d' Ufficio UF6P2I



51-100

oltre 100

ai sensi e per gli effetti degli artt. 46 e 47 del DPR 28.12.2000 n. 445 e s.m.i., consapevole della responsabilità e delle conseguenze civili e penali previste dall'art. 76 del DPR 445/2000 e s.m.i. in caso di dichiarazioni mendaci e/o formazione o uso di atti falsi nonché in caso di esibizione di atti falsi ed in caso di atti contenenti dati non corrispondenti a verità e consapevole, altresì, che qualora emerga la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione questa ditta decadrà, ai sensi dell'art. 75 del DPR 445/2000 e s.m.i., dai benefici per i quali la stessa è rilasciata

DICHIARA

1- di voler concorrere in piena libertà alla procedura di gara :

PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI, RELATIVA ALLE ESERCITAZIONI PRATICHE DI LABORATORIO, ALLE NECESSITA' DI MENSA DEL CONVITTO E AL PROGETTO "NEW EAT &DRINK"PER LA DURATA DI UN ANNO SOLARE (GENNAIO 2023 – GENNAIO 2024) DELL'IPSEOA "S. FRANCESCO" DI PAOLA

2- che la Ditta, per la fornitura oggetto del presente avviso, è iscritta presso la C.C.I.A.A. territorialmente competente, ovvero iscritta negli albi o registri secondo la normativa prevista per la propria natura giuridica;

3- che il domicilio presso il quale intende ricevere ogni eventuale comunicazione inerente la gara in oggetto e/o richieste di chiarimento e/o richieste di integrazione della documentazione presentata è il seguente:

.....
.....
.....

4 - di allegare proprio preventivo compilando l'elenco dei prodotti fornito in formato excel predisposto da Codesto Istituto;

5 - di aver preso piena conoscenza di tutte le procedure indicate nella manifestazione d'interesse e di accettare liberamente tutte le condizioni in essa indicate;

6. di allegare alla presente dichiarazione copia fotostatica del documento di identità del legale

Responsabile dell'Istruttoria: commissione

gare.....

IPSEOA "SAN FRANCESCO"

Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera
Via Sant'Agata - 87027 PAOLA (CS) - Tel. 0982.610327 - Fax 0982.621852
C.F. 86000530781 - C.M. CSRH07000Q
e-mail: csrh07000q@istruzione.it - PEC: csrh07000q@pec.istruzione.it
sito web: ipseoapaola.edu.it
Codice Univoco d' Ufficio UF6P2I



rappresentante della Ditta;

7. di consegnare, in allegato, a Codesta amministrazione, il listino dei migliori prezzi che il soggetto candidato praticherà all' I.P.S.E.O.A. "SAN FRANCESCO" per ogni prodotto di ogni categoria merceologica trattata.

_____ li _____

In fede

Firma del Titolare / legale rappresentante

Sottoscrizione non autenticata, ma corredata da fotocopia del documento di identità del firmatario (art. 38, comma 3, D.P.R. 445/2000)

Responsabile dell'Istruttoria: commissione

gare.....

IPSEOA "SAN FRANCESCO"

Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera
Via Sant'Agata - 87027 PAOLA (CS) - Tel. 0982.610327 - Fax 0982.621852
C.F. 86000530781 - C.M. CSRH07000Q
e-mail: csrh07000q@istruzione.it - PEC: csrh07000q@pec.istruzione.it
sito web: ipseoapaola.edu.it
Codice Univoco d' Ufficio UF6P2I



**PARTE DA COMPILARE A CURA DEL FORNITORE
 (INDICARE I PREZZI UNITARI)
 IQF-KG-GR-LT-CL-PZ-CFZ-TR**

DESCRIZIONE	um
ACCIUGHE SALATE	KG
ACETO BALSAMICO	NU
ACETO BIANCO	LT
ACETO ROSSO	LT
ANANAS SCIROPATE	CF(da 800gr)
BICARBONATO DI SODIO	KG
BURRO SPRAY DA 500ML	NU
CANNELLA POLVERE	KG
CANNELLA STECCA	KG
CAPPERI A FRUTTO	NU
CAPPERI AL SALE	KG
CARCIOFI AL NATURALE	NU
CARTA CAMOSCINA	KG
CARTA OLEATA	KG
CARTA PIZZO 30-40 RETTANG	KG
CARTA PIZZO 30-40 ROTONDO	KG
CECI ALL'ACQUA	CF(da 800gr)
CECI SECCHI	KG
CHIODI DI GAROFANO	NU
CONCENTRATO DI POMODORO	CF(da 800gr)
CONDIRISO	KG
CROISSANT ALBICOCCA CONFEZIONATI	NU
CROISSANT CACAO CONFEZIONATI	NU
CROISSANT CILIEGE CONFEZIONATI	NU
CROISSANT CREMA CONFEZIONATI	NU
CURCUMA DA 100GR	NU
CURRY IN POLVERE	GR
DADO CUBETTO	NU
FAGIOLI BORLOTTI IN ACQUA	CF(da 800gr)
FAGIOLI CANNELLINI	CF(da 800gr)
FARINA DI RISO DA 1KG	KG
FARINA TIPO 1	KG
FARINA TIPO 2	KG
FECOLA DI PATATE	KG
FILETTI DI ALICI	KG
FUNGHI CHAMPIGNON AL NATURALE	KG
GIARDINIERA ALL'ACETO	KG
KETCHUP	KG
KETCHUP BUSTINE	NU
LENTICCHIE IN ACQUA	KG
MAIONESE BUSTINE	NU
MAIONESE DA	KG
MAIS	KG
MALTO DI ORZO	KG
MARGARINA CREMA KG	KG
NOCE MOSCATA	NU
NOCE MOSCATA POLVERE	NU
OLIO DI GIRASOLE	LT
OLIO EVO	LT
OLIO EXTRAVERGINEDI OLIVKITALIANO I	LT
OLIO FRIOL DA 25 KG	NU

OLIVE NERE DENOCCIOLATE	CF(da 400gr)
OLIVE VERDI DENOCCIOLATE	CF(da 400gr)
OLIVE VERDI SCHIACCIATE	KG
PASSATA CILIEGIE 3 KG	NU
PASSATA DI ALBICOCCA	KG
PASSATA DI ALBICOCCA	NU
PEPE NERO IN GRANI	KG
PEPE NERO MACINATO	KG
PEPE ROSA IN SALAMOIA	KG
PEPE VERDE IN SALAMOIA	KG
PEPERONCINO A SCAGLIE DOLCE	KG
PEPERONCINO A SCAGLIE PICCANTE	KG
PERE SCIROPPATE	CF(da 800gr)
PESCHE SCIROPPATE	CF(da 800gr)
PESTO ALLA GENOVESE	KG
PIATTI DESSERT CARTA	NU
PIATTI FONDI CARTA	NU
PIATTI PIANI CARTA	NU
POMODORI PELATI	CF(da 800gr)
POMODORI PELATI	CF (da KG 2,5)
POMODORI PELATI DA 1 KG	KG
SACHETTI CARTA X COLAZIONE SACCO	KG
SALE	KG
SALE GROSSO	KG
SEMI DI PAPAVERO	NU
SEMOLINO PER GNOCCHI	KG
SENAPE	CF(da 250GR)
SPAGO CUCINA	NU
STECCHINI SPIEDINI	NU
STRUTTO	KG
TABASCO 60 ML	NU
TONNO ALL'OLIO D'OLIVA	NU
TONNO ALL'OLIO D'OLIVA KG	NU
TONNO ALL'OLIO VOLIVA	NU
TOVAGLIETTE PER VASSOIO 30X40	NU
UOVA DI LOMBO NERO GR	NU
UOVA DI LOMBO ROSSO GR	NU
UOVA X 90'PZ	NU
UOVA X'180 PZ	NU
VASCHEE ALLUMINIO TONDA PZ 100	NU
WORCESTER ML 150	NU
ZAFFERANO BUSTINE GR	NU
ZENZERO	KG
FARINACEI	
FARINA 0	KG
FARINA 00	KG
FARINA DI MAIS	KG
FARINA DI MANDORLE DOLCI	KG
FARINA DI SEMOLA:	KG
FARINA INTEGRALE	KG
FARINA MANITOBA KG	KG
FARINA MANITOBA KG25	KG
FARINA TIPO 0	KG
PANCARRE' 18 FETTE	NU
PASTA BUCATINI	KG

PASTA CASARECCE	KG
PASTA CONCHIGLIONI	NU
PASTA DA 1 SENZA	KG
PASTA DA,1,;KG TUTTI IFORMATI	KG
PASTA DA1KG FORMATI SPECIALI	KG
PASTA DITALI1kg	KG
PASTA DITALINI	KG
PASTA FARFALLE	KG
PASTA FILEI	KG
PASTA FILLO	NU
PASTA FUSILLI	KG
PASTA KATAIFI	NU
PASTA LASAGNE	KG
PASTA LINGUINE	KG
PASTA PACCHERI	KG
PASTA PENNE RIGATE	KG
PASTA RIGATONI	KG
PASTA SEDANI1kg	KG
PASTA SENZA GLUTINE FUSILLI GR	NU
PASTA SPAGHETTI INTEGRALI	KG
PASTA SPAGHETTI1kg	KG
PASTA SPAGHETTONI	KG
PASTA ZITI	KG
Pirottino in Allinio FLAN 127m1	NU
RAVIOLI DI CARNE	KG
RAVIOLI DI SECCHI	KG
RISCO PARBOIL DA 1KG	KG
RISCO PARBOIL DA 5KG	KG
RISO CARNAROLI	KG
RISO NERO	NU
RISO PER MINESTRE	KG
TORTELLINI DI CARNE	KG
CARNI FRESCHE	
CONTROFILETTO DI MANZO	KG da 2KG
COSCETTE DI POLLO	KG
COSCIOTTO MAIALE	KG
FESA BOVINO ADULTO	KG da 2KG
FESA DI TACCHINO CUORE	KG da 2KG
FILETTO DI MANZO	KG da 2KG
FILETTO VITELLONE	KG da 2KG
FILONE SUINO	KG da 2KG
MUSCOLO VITELLONE	KG da 2KG
NOCE BOVINO	KG da 2KG
NOCE VITELLONE	KG da 2KG
PANCETTA SUINO	KG da 2KG
PETTO DI POLLO	KG da 2KG
POLLO BUSTO	KG
POLPA DI MAIALE	KG da 2KG
POLPA VITELLONE	KG da 2KG
ROAST BEEF BOVINO	KG da 2KG
SALSICCIA FRESCA	KG da 2KG
SCAMONE VITELLONE	KG da 2KG
CARNI CONGELATE	
BISTECCA DI MAIALE	KG
BRACIOLE DI VITELLO	KG

CARNE MACINATA BOVINO	KG
CONIGLIO	KG
CONTROFILETTO DI MANZO	KG da 2KG
CONTROFILETTO DI VITELLO	KG da 2KG
CONTROFILETTO VITELLONE SURG	KG
COSCE DI POLLO	KG
COSCE TACCHINO	KG
COSCIOTTO AGNELLO	KG
COTOLETTE DI POLLO	KG
FESA DI TACCHINO CUORE	KG da 2KG
FESA VITELLONE	KG da 2KG
FILETTO DI BOVINO ADULTO	KG da 2KG
FILETTO DI VITELLO	KG
FILETTO SUINO	KG
FILONE SUINO	KG
FUSI DI POLLO	KG
GIRELLO BOVINO ADULTO	KG
GIRELLO DI VITELLONE	KG
HAMBURGER	KG
LOMBO AGNELLO	KG
LOMBO AGNELLO INTERO	KG
LOMBO AGNELLO PORZIONI	KG
LOMBO VITELLO	KG da 2KG
MUSCOLO VITELLONE	KG
NOCE BOVINO ADULTO	KG da 2KG
NOCE VITELLONE	KG da 2KG
OSSOBUCCO	KG
PANCETTA SUINO	KG
PETTO DI POLLLO	KG
PETTO DI TACCHINO	KG da 2KG
POLLO BUSTO	KG
POLPA BOVINO ADULTO	KG da 2KG
POLPA DI CINGHIALE	KG
POLPA MAIALE	KG da 2KG
POLPA MAIALE	KG
QUAGLIE	KG
ROAST BEEF BOVINO	KG
SALSICCIA DI POLLO	KG
SALSICCIA FRESCA	KG
SCAMONE BOVINO	KG da 2KG
SCAMONE VITELLONE	KG da 2KG
SOTTOFESA VITELLO.	KG da 2KG
STINCO SUINO	KG
TRIPPA BOVINO	KG
LATTICINI	
ASIAGO PZ	KG
BOCCONCINI DI MOZZARELLA	KG
BURRO DA 1	KG
BURRO DA 250	KG
CACIOCAVALLO	KG
EDAMER	KG
EMMENTHAL	KG
FILONE MOZZARELLA	KG
FONTINA	KG
FORMAGGIO CROTONESE STAG	KG

FORMAGGIO MISTO STAGIONATO	KG
GORGONZOLA	KG
GRANA GRATTUGIATA	KG
GRANA PADANO 18 MESI	KG
LATTE INTERO LT	LT
LATTE P.S.	LT
MASCARPONE DA 500	KG
MOZZARELLA DI BUFALA	KG
MOZZARELLA GR 100	KG
PANNA CUCINA	NU (da 500ML)
PECORINO CROTONESE	KG
PECORINO FRESCO	KG
PECORINO PEPATO FRESCO	KG
PECORINO PEPERONCINO	KG
PECORINO ROMANO	KG
PECORINO STAGIONATO	KG
PHILADELPHIA PZ	KG
PROVOLA TIPO SILANO DOLCE	KG
PROVOLONE PICCANTE	KG
RICOTTA	KG (DA 100GR)
RICOTTA AFFUMICATA	KG
RICOTTA GR. 1500	KG
SCAMORZA AFFUMICATA	KG
SOTTILETTE 200 GR	NU
STRACCHINO	KG
TALEGGIO	KG
YOGURT BIANCO DA 125GR	NU
YOGURT DA 125 TUTTI	NU
LIQUORI VINI BIBITE	
ACQUA MINERALE	NU
ACQUA MINERALE FRIZZANTE	NU
ACQUA MINERALE NATURALE	NU
ACQUA TONICA ML	NU
ALCOOL PURO 95	NU
ANGOSTURA	CL 0,18
APEROL 100 CL	NU
ARANCIATA DA 1,5	NU
BACARDI RUM BIANCO	CL 0,75
BITTER CAMPARI LT	NU
BRANDY STOCK 84	NU
CANNUCCE NERE	DA SON°
COCA COLA 1,5	NU
COGNAC COURVASIER 70	NU
COINTREAU 100	NU
CREMA CACAO SCURA	CL 0,75
CREMA MENTA VERDE	CL 0,70
CURACACAO BLU 0.70	NU
GIN	NU
GINGER BEER	CL 0,35
GRANATINA DA 1,3	NU
MENTA FRESCA	
PROSECCO	NU
RUM BACARDI ORO	NU
RUM BIANCO LT	NU
SODA	CL 0,33

SODA	CL 0,33
SPRYTE DA LT	NU
SPUMANTE ASTI C.	NU
SPUMANTE BRUT	NU
STREGA CL 750	NU
SUCCHI DI FRUTTA ALBICOCCA 200	NU
SUCCHI DI FRUTTA ARANCIA LT	NU
SUCCHI DI FRUTTA PERA 200	NU
SUCCHI DI FRUTTA PESCA 200	NU
SUCCHI DI FRUTTA POMPELMO LT	NU
SUCCHI DI FRUTTA TROPICALE LT	NU
SUCCHI DI FRUTTAANANAS	NU
SUCCHI DITRUTTAIALBICOCCA LT	NU
SUCCHUDITRUTTA ACE LT 1	NU
SUCCO DI MELA	LT
TRIPLE SEC 0.70	NU
VERMOUT MARTINI BIANCO 100 CL	NU
VERMOUT MARTINI DRY	NU
VERMOUT MARTINI ROSSO	NU
VERMOUTH CHINATO	NU
VINO BIANCO COMUNE.ML250	NU
VINO BIANCO FERROCINTO	CL 0,70
VINO CIRO' BIANCO LIBRANDI	NU
VINO CIRO' ROSSO LIBRANDI	NU
VINO CIRO'ROSATO LIBRANDI	NU
VINO CRITONE BIANCO LIBRANDI	NU
VINO ROSATO FERROCINTO	CL 0,70
VINO ROSSO	NU
VINO ROSSO COMUNE	NU
VINO ROSSO FERROCINTO	CL 0,70
VODKA KEGLEVICH 100 CL	NU
VODKA WYBOROWA 100 CL	NU
PASTICCERIA	
ALCHERMES BIANCO 0,7	NU
AMMONIACA PER DOLCI	KG
BAGNA ZUPPA INGLESE LT	NU
BICCHIERI CARTA 80	NU
BICCHIERI PLASTICA 200	NU
BISCOTTI FROLLINI MONOPORZIONI	NU
BISCOTTI SAVOIARDI	KG
BURRO SPRAY DA 500ML	NU
CACAO AMARO KG	KG
CAFFE' MISCELA BAR	KG
CAMOMILLA BUSTINE	NU
CARTA FORNO	KG
CEDRO CANDITO INTERO	KG
CIALDE PER GELATO	CF (DA N.50)
CILIEGE CANDITE ROSSE	KG
CILIEGE COCKTAIL GR	NU
CIOBAR GR 25 50	NU
CIOCCOLATO BIANCO	KG
CIOCCOLATO FONDENTE	KG
CIOCCOLATO FONDENTE	KG
CIOCCOLATO SCAGLIETTE	KG
COLORANTI NATURALI VARI TIPI	KG

CORN FLAXES	KG
CORNETTO ALBICOCCA 50X90	NU
CORNETTO CIOCCOLATO 50X90	NU
CORNETTO CREMA 50X90	NU
CORNETTO VUOTO	NU
FETTE BISCOTTATE MONO	NU
GLUCOSIO	KG
GRANELLA DI ZUCCHERO	KG
GRANO COTTO	KG
ISOMALTO	NU
LATTE CONDENSATO	KG
LATTE CONDENSATO	KG
LATTE IN POLVERE	KG
LATTE IN POLVERE	KG
LIEVITO X DOLCI	NU
LIQUIRIZIA IN POLVERE	KG
MACEDONIADLERUTTASCIOPPATA	KG (da 800GR)
MAIONESE DA 5	NU
MAIZENA 250 GR	NU
MANDORLE AFFETTATE KG	KG
MANDORLE PELATE KG	KG
MARGARINA SFOGLIA KG	KG
MARMELLATA VARI GUSTI	KG
MARMELLATINE TUTTI GUSTI	NU
MIELE D'API	KG
MIELE MONODOSE	NU
NEUTRO PER GELATO	KG
NOCCIOLA GRANELLATA KG	KG
NOCI SGUSCIATE KG	KG
NUTELLA AL KG	KG
NUTELLA MONODOSE	NU
ORZO	KG
PALETTINE PLASTICA MONOUSO	NU
PAN DEGLI ANGELI	NU
PANNA PASTICCERIA	LT
PASTA NOCCIOLA	KG
PASTA NOCCIOLA	KG
PELLICOLA TRASPARENTE MT	NU
PINOLI SGUSCIATI KG	KG
PISTACCHI SGUSCIATI CRUDI	KG
PREPARATO PER GELATO TUTTI I GUSTI	KG
ROTOLO ALLUMINIO MT	NU
ROTOLO ASCIUGONI 800 STRAPPI	NU
SAC A POCHE USA E	NU
SEMI DI SESAMO	KG
STECCHINI MONOUSO	NU
TARTUFO ESTIVO O SORZONE	NU
TE' CLASSICO 25 FILTRI	NU
TOPPING AMARENA	NU
TOPPING CIOCCOLATO 1	NU
TOPPING FRAGOLA 1	NU
TOVAGLIOLI DI CARTA D.V. 50	NU
TOVAGLIOLI DI CARTA MONOVELO	NU
UVA SULTANINA KG	KG
VANILLINA	NU

ZUCCHERO A VELO	KG
ZUCCHERO DI CANNA	KG
ZUCCHERO DI CANNA IN BUSTINE	KG
ZUCCHERO KG 1	KG
ZUCCHERO MONODOSE 10	KG
VERDURE CONGELATE	
ASPARAGI VERDI CONGELATI	KG
BIETA ERBETTA	KG
BROCCOLI CONGELATI	KG
CARCIOFI CUORE CONGELATI	KG
CARCIOFI SPICCHI CONGELATI	KG
CAROTE RONDELLE CONGELATE	KG
CAVOLFIORI CONGELATI	KG
CAVOLINI DI BRUXELLES CONGELATI	KG
CIME DI RAPA SURG. DA	KG
FAGIOLINI FINI CONGELATI	KG
FAVE CONGELATE	KG
FRUTTI DI BOSCO	KG
FUNGHI CHAMPIGNON TAGLIATI CONG.	KG
FUNGHI PORCINI CUBETTATI CONG	KG
FUNGHI PORCINI INTERI CONG.	KG
MINISTRONE	KG
PASTA LASAGNE SURGELATA	KG
PISELLI FINI CONGELATI	KG
SPINACI CUBETTI CONGELATI	KG
SALUMI	
BRESAOLA	KG
CAPOCOLLO	KG
MORTADELLA CON SEME PISTACCHIO	KG
NDUJA	KG
PANCETTA ARROTOLATA	KG
PANCETTA TESA	KG
PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFA1	KG
PROSCIUTTO CRUDO DISSOSSATO 12 MI	KG
PROSCIUTTO SPALLA COTTA	KG
SALAME MILANO	KG
SALAME NAF'OLI	KG
SALSICCIA DOLCE	KG
SALSICCIA PICCANTE	KG
SCHIACCIATA DOLCE	KG
SOPPRESSATA DOLCE	KG
SOPPRESSATA PICCANTE	KG
SPECK	KG
SPIANATA PICCANTE	KG
WURSTEL	KG
PESCE FRESCO	
ALICI	KG
BRANZINO INTERO 200/300 r	KG
COZZA NAZIONALE FRESCHE	KG
NERO DI SEPPIA IN VASETTO	KG
ORATA INTERA 200/300	KG
PESCE SPADA AFFUMICATO	KG
SALMONE	KG
SALMONE AFFUMICATO	KG (da 100GR)
SARDE	KG

SGOMBRO	KG
SPIGOLA 1/1500	KG
TONNO AFFUMICATO	GR
TONNO FRESCO	KG
VONGOLA VERACE	KG
PESCE SURGELATO	
ALICI	KG
ANELLI DI TOTANI	KG
ARAGOSTA CUBANA CRUDA	KG
ASTICE AMERICANO CRUDO	KG
BASTONCINI DI PESCE	KG
BIANCHETTO	KG
BURRO MONOPORZIONI GR 8 X12	NU
CALAMARO SPORCO IQF 20/25	KG
CALAMARO U/10	KG
CALAMARO U/5	KG
CAPPASANTA CON GUSCIO	KG
CERNIA INTERA	KG
CODA DI ROSPO	KG
CORDON BLEU AL FORMAGGIO	KG
COZZA NAZIONALE SURGELATA INTERA	KG
COZZA SGUSCIATA	KG
COZZE INTERE CON GUSCIO SURGELATE	KG
DENTICE 200/300	KG
FILETTI DI PLATESSA	KG
FILETTO DI BRANZINO 80/120. IQF	KG
FILETTO DI MERLUZZO	KG
FILETTO DI NASELLO CONG	KG
FILETTO DI ORATA	KG
FILETTO DI PLATESSA	KG
FILETTO PERSICO 200/500	KG
FILONE TONNO ROSSO SURG.DA 1.5KG	KG
GALLINELLA	KG
GAMBERO L2	KG
GAMBERI L 3 CON TESTA	KG
GAMBERI MAZZANCOLLE30/40 CON TES	KG
GAMBERO ROSSO	KG
GAMBERO SGUSCIATO 41/50	KG
GAMBERONI L1	KG
MAZZANCOLLE 21/28	KG
MAZZANCOLLE M 41/50	KG
MERLUZZO NORDICO BACCALA' INTERO	KG
MERLUZZO NORDICO BACCALATRANCE	KG
MOSCARDINI	KG
NASELLO TRANCE	KG
ORATA 200/300 CONG.	KG
PASTA SFOGLIA PRONTA	KG
PASTA LASAGNE SURGELATA 30X50	KG
PESCE PERSICO SURG.DA	KG
PESCE SPADA TRANCE	KG
PESCE SPADA,FILONE	KG
POLIPO T12000/3000	KG
POLIPO T6 800/1200	KG
PREPARATO PER RISOTTO PESCE	KG
RICCIOLA A TRANCE	KG

SALMONE TRANCE	KG
SARDE	KG
SCAMPI 17/20	KG
SCAMPI 44538 C.	KG
SEPPIA 44538	KG
SEPPIA 500/1000	KG
SEPPIA AMULYA 8/12 CONG	KG
SEPPIA SPORCA 300 400	KG
SEPIOLINE 60/61	KG
SOAVELLI PIZZAIOLA	KG
SOFFICINI AL FORMAGGIO	KG
SOGLIOLE	KG
SPIGOLA 200/300	KG
SPIGOLA 300/400	KG
TOTANI INTERI SURGELATI	KG
TOTANO SPORCO TUBO IQF	KG
TRANCE DI SALMONE	KG
VONGOLA SGUSCIATE	KG
VONGOLE INTERE CON GUSCIO SURGED	KG
FRUTTA E VERDURA FRESCA	
AGLIO	KG
ALBICOCHE	KG
ALLORO FOGLIE	KG
ANANAS FRESCHE	KG
ANGURIA	KG
ARANCE	KG
ASPARAGI FRESCHI	KG
AVOGADO	KG
BANANE	KG
BASILICO	KG
BIETOLA FRESCA	KG
BROCCOLI NERI	KG
CARCIOFI FRESCHI	KG
CAROTE FRESCHE	KG
CASTAGNE	KG
CAVOLFIORE FRESCO	KG
CAVOLO	KG
CEDRO	KG
CETRIOLI	KG
CILIEGIE	KG
CIME DI RAPE	KG
CIPOLLA	KG
CIPOLLETTE	KG
CLEMENTINE	KG
ERBA CIPOLLINA	KG
FAGIOLINI FRESCHI	KG
FAVE FRESCHE	KG
FICHI	KG
FICHI D' INDIA	KG
FINOCCHI	KG
FRAGOLE	KG
FUNGHI CHAMPIGNON FRESCHI	KG
INDIVIA BELGA	KG
INSALATA CAPPUCINA	KG
INSALATA CICORIA	KG

INSALATA CROCCANTE	KG
INSALATA ICEBERG	KG
INSALATA LATTUGA	KG
INSALATA ROMANA	KG
INSALATA SCAROLA	KG
KIWI	KG
LATTUGA CAPPUCCIO	KG
LIME	KG
LIMONI	KG
LOTI	KG
MANDARINO	KG
MANGO	KG
MELANZANE	KG
MELE	KG
MELOGRANO	KG
MELONI GIALLI	KG
MISTICANZA	KG
MORE	KG
NOCE DI COCCO	KG
NOCE PESCA	KG
PAPAYA	KG
PATATE	KG
PEPE	KG
PEPERONCINO	KG
PEPERONI GIALLI	KG
PEPERONI ROSSI	KG
PEPERONI VERDI	KG
PERE AVOGADO	KG
PESCHE	KG
POMODORINI	KG
POMODORO A GRAPPOLO	KG
POMODORO S.MARZANO	KG
POMODORO TONDO	KG
POMPELMO	KG
PORRI	KG
PREZZEMOLO	KG
RADICCHIO	KG
RAPE	KG
RAVANELLI	KG
RIBES FRESCHI	KG
RUCOLA	KG
SCALOGNO	KG
SEDANO	KG
SPINACI FRESCHI	KG
SUSINE	KG
UVA BIANCA	KG
UVA NERA	KG
VALERIANA	KG
VERZA	KG
ZUCCA	KG
ZUCCHINE	KG

ALLEGATO "C"



ISTITUTO PROFESSIONALE di STATO
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"S. Francesco di Paola"



Via S. Agata - P A O L A (CS)
C.M. CSRH07000Q - c.f. 8600530781

csr07000q@istruzione.it; csr07000q@pec.istruzione.it

tel. 0982 610327

Istituto sede di progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI OGGETTO DELLA FORNITURA

SPECIFICHE GENERALI PER TUTTI I PRODOTTI ALIMENTARI

I parametri generali cui far riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- Completa ed esplicita compilazione di documenti di trasporto e fatture;
- Precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- Corrispondenza delle derrate a quanto stabilito nel foglio ordinazioni;
- Etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal Reg Ce 1169/2011, e rispetto delle caratteristiche merceologiche dei vari prodotti;
- Termine minimo di conservazione dei prodotti, ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- Imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.; Il materiale utilizzato per il confezionamento dovrà risultare conforme alle disposizioni del D.M. 21.3.1973 e successive modifiche e del Reg Ce 1935/06
- Integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.); Le confezioni oltre alle altre indicazioni previste dal Reg Ce 1169/2011 ed al regolamento CE n. 178/2002, dovranno riportare:
 - **Numero di lotto di produzione**
 - la ditta produttrice (ragione sociale, sede);
 - il luogo di produzione;

- la scadenza;
- Caratteristiche organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza ecc.);
- Mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- I prezzi d'acquisto proposti devono essere in sintonia con il mercato (locale e/o regionale e/o nazionale). E' vietato l'impiego o la consegna di derrate alimentari contenenti ingredienti derivati da organismi geneticamente modificati.

CARNI

CARNI BOVINE FRESCHE REFRIGERATE E FRATTAGLIE DI PROVENIENZA NAZIONALE.

Ai fini della tipizzazione delle carni si fa riferimento a quanto previsto dai, n. 1208/1981, n. 2930/1981 e successive modifiche ed inoltre al Decreto MI.PO.AGR. n. 298 del 4.5.1998, Regolamenti CEE n. 805/1968 che ripartiscono le carcasse dei bovini macellati in categorie, in classi di conformazione ed in classi di ingrassamento.

Le carni bovine dovranno:

- provenire da animali macellati in Italia da almeno 7 (sette) giorni;
- provenire da animali di origine italiana (allevati in Italia), macellati e sottoposti a sezionamento presso impianti nazionali riconosciuti in base all'art. 13 del D.Lgs. 18 aprile 1994, n. 286;
- presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, livelli medi di marezzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime (pH non superiore a 6), assenze di contaminazioni microbiche e fungine;
- essere confezionata sottovuoto. Il vuoto deve essere totale, il prodotto non deve presentare liquidi, macchie superficiali di colorazioni anomale;
- la confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la Ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CE, l'USSL territoriale dell'azienda produttrice, la specie, il taglio, lo stato di freschezza della carne e l'indicazione della classificazione delle carcasse secondo i Regolamenti Comunitari (griglia CE).

I regolamenti CE richiedono che i materiali di confezionamento debbano essere trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose. Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie ai sensi del D.P.R. n°327 del 26 marzo 1980, con temperature durante il trasporto da -

1°a +4°C e al momento della consegna non superiori a +10°C.

I mezzi refrigerati devono essere muniti di datalogger per la registrazione in continuo delle temperature e se richiesti esibiti al personale addetto al ricevimento della merce.

Carni di bovino adulto

Le carni dovranno:

- provenire da carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 (due) anni – categoria A;
- provenire da animali classificati per la conformazione con la lettera “U” e per lo stato di ingrassamento con il numero 2 (due).

Carni di vitello

Le carni dovranno provenire dal disosso di animali del peso non inferiore a 110 Kg. e non superiore a 160 Kg. Devono presentare infine i seguenti requisiti qualitativi:

- copertura e distribuzione del grasso nei luoghi deposito non superiore ad un centimetro
- Grana fine e tessitura compatta;
- Colore rosso chiaro.

Carni suine fresche refrigerate di provenienza nazionale.

Come norma generale si precisa che le carni dovranno essere di prima qualità, provenienti da animali conformi ai dettami della legislazione sul suino pesante italiano, con rapporti quantitativi fra carne e grasso e di conformazione rientranti nei limiti delle norme consuetudinarie.

Le carni suine dovranno:

- provenire da animali macellati da almeno 3 (tre) giorni;
- provenire da animali di origine italiana (nati ed allevati in Italia), macellati e sottoposti a sezionamento in impianti nazionali riconosciuti in base all'art. 13 del D.Lgs. 18 aprile 1994, n. 286;

La carne dovrà essere compatta, non eccessivamente umida o rilassata.

Carni fresche refrigerate di provenienza nazionale: pollame e conigli.

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del D.P.R. n. 495/97, Reg Ce 853/04, n. 118/92 e D.P.R. n. 559/92. Deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica. Si richiede una carne di classe "A" ai sensi del Regolamento CEE 1906/90.

Pollo a busto fresco

Dovranno essere privi di testa e collo, le zampe dovranno essere tagliate a circa mezzo centimetro sotto l'articolazione. I busti dovranno essere privi di intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropiglio. La macellazione dovrà essere recente, non superiore a 5 giorni né inferiore alle 12 ore; alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera. Il busto non dovrà presentare fratture, edemi ed ematomi e il dissanguamento dovrà risultare completo. Non dovrà aver subito l'azione di sostanze estrogene e non dovrà avere residui di antibiotici.

La pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogenea, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spunzoni né piume. Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti. Non dovranno presentare fratture, edemi ed ematomi. Le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi.

Petto di pollo

La carne dei petti dovrà presentarsi completamente dissanguata, di colore bianco rosato uniforme di consistenza soda.

Conigli freschi refrigerati

Dovrà essere senza zampe, con la testa scuoiata ed eviscerato, con breccia addominale completa, reni in sede, grasso perineale di colore bianco, consistenza soda e quantità scarsa.

PESCE FRESCO

Caratteristiche del prodotto e modalità di fornitura come da “Decreto Legislativo 30 dicembre 1992 n.531 norme in materia di produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca” e successive modifiche ed integrazioni (decreto legislativo 26/10/95 n. 524, della legge 16/07/97 n. 228 e del decreto ministeriale 31/12/1996).

LATTICINI

Latte

A seconda dell'ordine il latte potrà essere richiesto fresco o a lunga conservazione; non dovrà presentare alterazioni dell'odore, del sapore, del colore o degli altri suoi caratteri generali. Le caratteristiche microbiche dovranno rientrare nei limiti previsti dal

O.M. del 11/10/1978 tabella A e successive modifiche e del Reg Ce 853/04. Il latte intero dovrà contenere almeno il 3,50% di grasso; quello parzialmente scremato dall' 1 all' 1,8% di grasso. Nelle singole confezioni dovrà essere riportata la data di scadenza come da D.P.R. n 322/82.

Panna da montare e panna da cucina

Prodotta con crema di latte e ottenuta per centrifuga a lunga conservazione (gg. scadenza da 60 a 90 circa) o fresca pastorizzata, grasso oltre il 35%; gusto naturale; batteriologicamente pura; perfette caratteristiche organolettiche.

Formaggi

Dovranno essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D.L. n 2033 del 1925 e successive modifiche e dal Reg Ce 853/04.

Sull'involucro dovrà risultare l'indicazione della denominazione di origine o tipica, seguendo il D.P.R. 22/9/1981 n. 9. Dovranno presentarsi in perfetto stato di conservazione, non presentare alterazioni di nessun genere, l'odore deve essere gradevole e la colorazione tipica del prodotto, sapore non amaro e dovranno essere privi di rigonfiamenti o screpolature ed avere le facce della forma (per i formaggi stagionati) non eccessivamente dure. Dovranno essere fatti con latte fresco e in nessun caso con latte in polvere e non contenere nessun tipo di conservante o additivo in genere, neanche di quelli considerati innocui. Il trasporto dovrà avvenire con mezzi idonei.

I formaggi con denominazione di origine (**D**) e tipici (**T**) se commercializzati in parti preconfezionate e/o sugli involucri che contengono deve risultare l'indicazione della denominazione di origine o tipica, seguendo il D.P.R. 22/9/81 o comunque essere conformi a quanto stabilito nei rispettivi disciplinari di produzione.

Mozzarella per pizza

Prodotta a partire da latte vaccino o di bufala fresco e pastorizzato. Il contenuto di grasso minimo deve essere il 44% sulla S.S.; dovrà presentare ottime caratteristiche microbiche; non dovrà assolutamente presentare gusti o aromi anormali dovuti a inacidimento o altro; i singoli pezzi dovranno essere interi e compatti;

Le confezioni dovranno essere etichettate conformemente al Reg Ce 1169/2011 e il prodotto dovrà avere una shelf life residua alla consegna di almeno 20giorni.

Asiago (D)

Formaggio a denominazione di origine D.P.R. 21/12/1978; sarà prodotto da puro latte vaccino; non dovrà presentare nessun difetto né di aspetto né di sapore o altro dovuto a fermentazioni anormali o ad altre cause; il contenuto minimo del grasso presente dovrà essere del 24% sulla S.S. per il tipo "Allevato" e del 44% sulla S.S. per il tipo "Pressato". La maturazione dovrà essere dai 20 ai 40 giorni per il tipo "Pressato" mentre per il tipo "Allevato" il periodo varia dall'anno ai 2 anni.

Fontina, Fontal

La denominazione "Fontina" è riservata esclusivamente al prodotto indicato nel D.P.R. n. 1269 del 30/10/1955. Sarà prodotta da solo latte vaccino fresco, dovrà avere un contenuto minimo di grasso pari al 45% sulla S.S. ; non dovrà presentare alcun difetto né di sapore né di odore o altro dovuti a fermentazioni anormali o altre cause; dovrà riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.

Emmental , Formaggi di tipo svizzero (tipo Emmenthal, tipo Groviera, Friburgo)

La denominazione "Emmental" è riservata ai prodotti svizzeri; quello di Gruyère al prodotto svizzero e francese, giusta la convenzione internazionale approvata col D.P.R. del 18/11/1953. Il grasso contenuto non dovrà essere inferiore al 45% sulla S.S. ; dovrà essere di solo latte vaccino puro. Dovrà presentare internamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma; per il groviera la pasta dovrà essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico, l'occhiatura scarsa con buchi della grossezza di un pisello. Dovrà esserne dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione. Non dovrà presentare alcun difetto specialmente dovuto a fermentazioni anormali o ad altre cause.

Belpaese , Robiola, Taleggio (T), Quartirollo, Italico

Saranno prodotti da solo latte vaccino fresco; dovranno avere un contenuto minimo di grassi sulla S.S. del 48% per il Taleggio e del 50% per il Bel Paese e la Robiola, D.M. 29/12/1973 (per il Taleggio la tabella A legge n. 125 del 10/4/1954 prevede il 50%) Dovranno essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura. Dovranno avere il proprio aspetto caratteristico. Non dovranno presentare alcun difetto né di aspetto né di sapore dovuti a fermentazioni anormali o ad altre cause. Si ricorda che la denominazione Taleggio è riservata esclusivamente al prodotto indicato nel D.P.R. n. 1269 del 30/10/1955.

Ricotta

Non deve presentare sapori, odori o colorazioni anormali; dovrà essere confezionata in recipienti chiusi, puliti e idonei al contatto con gli alimenti, D.M. 21/3/1973 e Reg Ce 1935/04;

Le confezioni dovranno essere etichettate conformemente al Reg Ce 1169/2011 e il prodotto dovrà avere una shelf life residua alla consegna del 90% della shelf life.

Gorgonzola dolce/piccante

Formaggio tipico, D.P.R. n. 1269 del 30 ottobre 1965; prodotto da puro latte vaccino fresco; il grasso

minimo deve essere il 48% sulla S S ; non dovrà presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anormali o ad altre cause; dovrà essere specificato se si tratta di gorgonzola piccante a muffa verde oppure tipo dolce a muffa grigia, la pasta dovrà avere un aspetto compatto e non troppo molle; dovrà essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento.

Grana Padano

Formaggio a denominazione di origine, D.P.R. n. 1269 del 30 ottobre 1965; il grasso minimo deve essere il 32 % sulla S.S ; non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anormali o altre cause; non deve presentare difetti esterni tipo malcrescenze o altro; deve essere stagionato almeno un anno e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura; non deve contenere formaldeide residua; deve essere idoneo ad essere grattugiato; deve avere una umidità del 30 % con tolleranza di +/- 5. Confezione: forma intera , ½ forma, 1/4 di forma.

Bric (France)

Prodotto da puro latte caprino o vaccino fresco, non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altri dovuti a fermentazioni anormali o ad altre cause; non deve presentare difetti esterni. Sull' etichetta devono essere riportati indicazione del Paese di fabbricazione, la percentuale minima di materia grassa sul secco per i formaggi che contengono almeno il 45 % di materia grassa sul secco. L' indicazione della percentuale potrà essere sostituita dalla indicazione "grasso".

Formaggi freschi tipo caprino

Prodotti da puro latte vaccino fresco; il grasso minimo deve essere 50 % sulla S.S. Devono essere prodotti a partire da latte caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro. Non devono presentare gusti anormali dovuti a inacidimento o altro. Devono essere forniti in confezioni chiuse, D.P.R. n.322/80 di materiale idoneo, D.M. 21/3/1973 e successive modifiche, deve riportare la data di confezionamento e scadenza, O.M. 16/5/1986 e D.P.R. nr. 322/82.

Montasio (D)

Formaggio a denominazione di origine protetta D.P.R. 10/3/1986. Prodotto da puro latte vaccino, il grasso minimo deve essere il 40 % sulla S.S, non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro dovuti a fermentazioni anormali o ad altre cause.

NOTA: tutti i prodotti DOP dovranno essere conformi ai rispettivi DISCIPLINARI DI PRODUZIONE (origine delle materie prime, tecnologia di produzione, caratteristiche organolettiche, chimico fisiche, microbiologiche, ecc.)

Lo yogurt alla frutta /intero/magro

Dovranno possedere i requisiti previsti dalle vigenti normative relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi, agli additivi; essere confezionato da latte intero e non deve contenere, nel caso di yogurt alla frutta, conservanti, neanche come residuo nella frutta.

Il burro

Per burro si intende esclusivamente quello ottenuto dalla panna siero del latte di vacca. Il contenuto di grasso presente nel burro non potrà essere inferiore all' 82%. Il burro dovrà essere privo di qualsiasi additivo, anche dei coloranti considerati innocui e non dovrà essere rancido.

Dovrà presentare ottime caratteristiche microbiche. Dovrà risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

UOVA

Saranno richieste esclusivamente *uova di categoria A- dimensione grande*. Dovranno presentare il guscio e la cuticola normali, netti e intatti, la camera d'aria immobile e di altezza non superiore a 6 millimetri; l'albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei; il tuorlo visibile alla separatura solo come un'ombra, senza contorno apparente, posto al centro dell'uovo; il germe sviluppato in modo impercettibile; l'odore esente da aromi estranei.

Non dovranno avere subito alcun trattamento di conservazione o di pulizia con acqua, né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5 C°.

Saranno contenute in un *grande imballaggio (imballo secondario)* ma suddivise in *piccoli imballaggi (imballo primario)* recanti in maniera chiaramente visibile e perfettamente leggibile il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova.

Tuorlo d' uovo fresco

Pastorizzato ottenuto da tuorli di uova fresche sgusciate di categoria A senza altre aggiunte, possibilmente con colorazione più intensa.

Albume d' uovo fresco

Pastorizzato ottenuto dalla sgusciatura d' uova fresche di categoria A senza altre aggiunte.

FARINACEI, PASTA E RISO

Tutte le farine e gli sfarinati devono essere esenti da micotossine.

Farina bianca di tipo "0" e "00"

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla Legge n. 580/1967 - Tit. II- Art.7. La farina non dovrà contenere imbiancanti, farine di altri cereali e/o altre sostanze estranee non consentite dalla Legge 580/1967 e successive modifiche. Non deve trattarsi di prodotti ottenuti da grano transgenico. In particolare la FARINA BIANCA TIPO "00" dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- umidità max 14,50%;
- ceneri max 0,50 su 100 parti di sostanza secca;
- glutine secco min 7 su 100 parti di sostanza secca.

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal Decreto n°209 del 27/2/96 e successive modificazioni (Decreto n°250 del 30/4/98), o altre sostanze vietate dall'art.10 della

L. 580/67 tenuto conto delle modificazioni alla stessa Legge: D.M. n°172 del 6/4/98.

Farina di mais per polenta

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria farina bianca. Farina ricavata dalla granella di mais (bianca o gialla). La farina di granturco o mais deve rispondere ai requisiti della seguente legislazione: Legge 04.07.1967 n. 580 Titolo II D.L. 27.01.1992 n. 109.

Pane grattugiato

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco.

Grissini

Preparati in conformità alle leggi vigenti a riguardo.

Fette biscottate e simili

Prodotte in conformità delle leggi vigenti. Fette biscottate con farina bianca o integrale senza conservanti, in monoporzione. Contenenti: farina di grano tenero tipo integrale o tipo "0", lievito naturale, olio vegetale, destrosio, sale, estratto di malto. Le confezioni dovranno presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge. La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore dovranno essere tali da garantire la freschezza del prodotto.

Pasta di semola di grano duro

Il prodotto fornito dovrà possedere tutti i requisiti prescritti dalla Legge n. 580 del 4.7.1967 e successive modificazioni approvate con Legge 8.6.1971 n. 440, nonché, per requisiti microbiologici, dalla Circolare Ministeriale n. 32 del 3.8.1985.

Dovrà essere confezionata con il 100% di semola di grano duro e presentare le seguenti caratteristiche:

• acqua massimo 11,5%

Su 100 parti di sostanza secca dovranno essere presenti:

• ceneri: massimo 0,90

• cellulosa: massimo 0,45

• sostanze azotate: minimo

10,50% Non deve presentare

difetti tipo:

• presenza di macchie bianche e nere

• bottatura o bolle d'aria

• spezzatura o tagli

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Per ogni tipo di pasta dovranno essere specificate le seguenti caratteristiche:

a) tempo di cottura;

b) resa (aumento di peso con la cottura);

c) tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità)

d) tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici come il mantenimento della forma ed assenza di spaccature.

Riso

Il riso da fornirsi dovrà possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge (Legge

18 marzo 1958, n. 325, Legge 5 giugno 1962, n. 586, e Reg Ce 1169/11). La denominazione del riso, il gruppo di appartenenza, le caratteristiche, l'indicazione delle tolleranze consentite e dei relativi limiti, sono determinati con le tabelle annesse al decreto pubblicato annualmente, ai sensi delle sopra citate leggi, in vigore al momento della consegna. Dovrà, comunque, trattarsi di riso proveniente dall'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione (di secondo grado), sano, ben secco, immune da parassiti, privo di polveri o altre impurità. Non dovrà avere odore di muffa, né altro odore diverso da quello che gli è proprio, non essere avariato o alterato.

CARNI INSACCATE

Le carni, sia fresche che preparate, dovranno sottostare alla normativa vigente il cui testo base è il R.D. 20/12/1928 n. 3298, il Reg CE 853/04 che approva il regolamento sanitario per la vigilanza delle carni.

Saranno vietati gli impieghi di sostanze coloranti o l'aggiunta di prodotti amidacei e tutte quelle sostanze che modificano la normale costituzione del prodotto.

Prosciutto cotto nazionale

Senza polifosfati aggiunti: dovrà essere ottenuto con carni di qualità superiore provenienti soltanto da cosce, di sapore gradevole, colore rosa chiaro, grasso bianco e ben rifilato, non presentare difetti esterni ed interni, anche lievi, di fabbricazione.

Prosciutto crudo disossato

Dovrà essere di produzione D.O.P., equa distribuzione di parte grassa e magra, carne dolce e fine del caratteristico colore rosso scuro, odore lieve, fragrante, aromatico, sapore delicato, assenza di difetti esterni ed interni, stagionatura non inferiore a 15 mesi.

Spalla di suino stagionata

Preparata con spalle di suino fresche. Disossata. Idonea per essere affettata e con poco grasso.

Speck

Si intende preparato con tranci di coscia suina secondo tecnica tradizionale, a stagionatura minima di tre mesi. L'umidità deve essere compresa tra il 29 e il 43%; le proteine tra il 20 e il 24% ; i lipidi tra il 29 e il 33%.

Bresaola

Dovrà essere preparata con le massi muscolari in un solo pezzo della coscia bovina. Dovrà avere

una stagionatura non inferiore ai 30 giorni. Non dovrà contenere additivi non consentiti e i residui non dovranno superare le quantità ammesse dalle normative vigenti.

La bresaola dovrà risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura. Il prodotto dovrà risultare sufficientemente compatto ed atto ad essere affettato sottilmente. L'umidità calcolata sulla parte magra dovrà essere del 58-62%.

Pancetta tesa e arrotolata

Le parti magre dovranno risultare in giusta proporzione e, sia le parti grasse che le parti magre, dovranno avere una giusta consistenza. Le parti grasse non dovranno presentare alcun tipo di alterazione (rancido, ingiallimento o in qualche modo degradato). Gli eventuali additivi aggiunti dovranno essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite.

Mortadella e wurstel o altri insaccati macinati cotti di 1ª qualità

Dovranno possedere tutti i requisiti previsti dal R.D. n. 3298 del 20/12/1928 art. 55 e successive modifiche, dal Reg Ce 853/04. Gli involucri dovranno rispondere alle attuali normative di legge. L'impasto dovrà risultare omogeneo e non presentare granulosità. Non vi dovranno essere perdite di grasso o gelatine. Non dovranno essere presenti colorazioni verdastre o altre colorazioni anomale. Gli eventuali additivi aggiunti dovranno essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite.

Salsicce fresche di solo suino

Il grasso e la carne macinati devono essere in ottimo stato di macinazione. Le parti connettivali macinate devono risultare in quantità massima del 3%. Devono presentare buone caratteristiche microbiche. Devono essere commercializzati contenuti in involucro protettivo per soli fini igienici.

Cotechino 1ª qualità intero

L'impasto deve essere di puro suino composto indicativamente da carne magra 35%, cotenna 30%, grasso duro 35%.

La forma, la dimensione ed il sistema di lavorazione devono essere tradizionali. Il prodotto deve essere conforme alle norme previste dalla vigente legislazione. Devono essere commercializzati contenuti in involucro protettivo per i soli fini igienici.

Salami stagionati

Devono possedere i requisiti previsti dalle leggi vigenti. Gli involucri devono rispondere alle norme di legge. Dovranno possedere caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo. Inoltre: l'impasto deve mediamente essere 30 - 35% di grasso, 65 - 70% di magro; non devono essere presenti in modo percettibile parti connettivali; le proteine totali dovranno essere circa il 14% della composizione e le proteine provenienti da carne e non da collagene dovranno costituire l'85% del totale; l'umidità deve essere compresa tra 30 e 38%; il pH non deve essere inferiore a 5; l'involucro esterno deve essere in buono stato, senza muffe o marcescenze e non deve essere staccato dal contenuto; il prodotto in sezione deve presentarsi omogeneo e non "incartato", non deve avere una parte esterna

particolarmente secca ed una interna particolarmente molle; l' interno non deve presentare odori o colori anormali, inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità etc., il prodotto deve presentare il giusto grado di maturazione; l'impasto deve essere compatto; l' involucro si deve staccare facilmente; la maturazione deve essere di almeno due mesi e deve essere dichiarata.

PRODOTTI SURGELATI

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti: D.M. 15 giugno 1971 e successive modifiche (D.M. 01.03.1972 e successive modificazioni, D.L. n. 110/92). Gli alimenti surgelati devono rientrare nell'elenco riportato dal D.M. 15 giugno 1971. La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15 giugno 1971 e successive modifiche. Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.M. 15 giugno 1971 e successive modifiche. Durante il trasporto deve essere mantenuto a temperatura inferiore a - 18 gradi, (D.P.R. 3 27/80 art. 51 allegato C. secondo le leggi vigenti). Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dall'art. 13 del D.M. 15 giugno 1971 e successive modifiche. In particolare, il suddetto articolo specifica che le confezioni devono:

- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazione batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962 e successive modifiche. Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e di scadenza, D.P.R. n. 322 del 13 maggio 1982. I prodotti non devono presentare:

- segni comprovanti un avvenuto, parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.
- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature da freddo;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- fenomeni di putrefazione profonda.

Pesce

I prodotti della pesca devono avere i requisiti microbiologici riportati nella tabella ministeriale n. 81 del 21.09.78 nonché i requisiti raccomandati da I.C.M.S.F. e proposte di regolamento CE. Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La temperatura del cuore del prodotto non deve essere superiore a -15°C.

La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15/20°C (assenza di sentori

ammoniacali). La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

I filetti e i tranci non devono presentare:

- grumi di sangue;
- pinne o resti di pinne;
- residui di membrane/parete addominale;
- colorazione anormale;
- attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza come da normativa (Italia o nord Europa etc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Il materiale di confezionamento deve essere conforme alle norme vigenti.

- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazione batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962 e successive modifiche. Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e di scadenza, D.P.R. n.322 del 13 maggio 1982. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto, parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione.

Ortofrutticoli surgelati

Tutti i prodotti ortofrutticoli surgelati dovranno essere di prima o primissima qualità. Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono corrispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali in materia di alimenti ed essere, in ogni caso, sane ed in buone condizioni. Devono essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelazione che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione.

In particolare i prodotti da consumarsi devono:

- essere perfettamente conservati, con assoluto rispetto della cosiddetta “catena del freddo”;
- essere privi di ogni residuo di fertilizzanti e antiparassitari;
- presentare e conservare le peculiari caratteristiche organolettiche delle specie e cultivar richieste;
- essere accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- essere esenti da fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti e malformazioni;
- essere totalmente privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- avere colore uniforme e tipico del prodotto maturo;

- avere l'odore ed il sapore caratteristico del prodotto, con assenza di sapori estranei;
- l'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; in particolare, nei prodotti forniti non devono rivelarsi odori estranei e/o di prodotto alterato;
- la consistenza non deve essere legnosa né il prodotto deve apparire spappolato.

Per quanto concerne le specifiche di qualità si farà riferimento esclusivamente a quelle predisposte ed approvate dall' Istituto Italiano Alimenti Surgelati.

Carni surgelate

Bovine, suine, equine, avicole, cunicole, ovini e caprini, selvaggina: da animali allevati e macellati in Italia.

OLI ALIMENTARI

Olio extra vergine di oliva

L'olio da fornirsi dovrà corrispondere alle norme per la classificazione e la vendita degli oli di oliva, di cui alla legge 1407 del 13.11.1960 - modificata, all'art. 2, con legge 578 del 05.07.1961 - ed al "Regolamento CEE n° 2568/91 della Commissione dell'11.07.1991 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva, nonché ai metodi ad essi attinenti".

In particolare:

- dovrà essere giovane (da 3 a 12 mesi dalla produzione), di produzione nazionale, in perfetto stato di conservazione;
- dovrà avere odore fruttato, fragrante e gradevole, gusto di netto, sapido, che ricorda quello dell'oliva; non dovrà, quindi, rilevare odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di muffa, di verme, ecc..
- potrà presentare, secondo la provenienza o la tecnica di lavorazione, una colorazione variante dal giallo paglierino al giallo verdastro;
- dovrà essere esclusivamente ottenuto meccanicamente dalle olive e non aver subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione;

Oli di semi

Gli oli di semi sottoelencati, dovranno essere fluidi, di odore caratteristico, di sapore gradevole, di colore giallo chiaro, limpidi, e non dovranno rilevare odori disgustosi di rancido, di putrido, di muffa, ecc.. Non dovranno contenere residui delle sostanze usate nelle fasi di lavorazione e dovranno derivare dalla lavorazione di un unico seme. Dovranno avere un'acidità libera totale, calcolata in acido oleico, non superiore allo 0,5%. La decolorazione dei pigmenti eventualmente presenti dovrà essere stata effettuata a norma dell'art. 3 della Legge 27.01.1968, n. 35. Dovranno avere le caratteristiche di genuinità.

OLIO ARACHIDE

OLIO DI MAIS

Imballo e confezionamento

I recipienti dovranno corrispondere alle caratteristiche previste dalle vigenti disposizioni in materia Reg Ce 1935/04, D.Lgs. 25.01.1992, n. 108 (idoneità al contatto alimentare) ed essere etichettati secondo il Reg Ce 1169/11. Dovranno essere chiusi ermeticamente ed essere apribili mediante effrazione, oppure muniti di sigillo di garanzia recante la denominazione o la sigla del confezionatore, applicato in modo tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere estratto senza la rottura del sigillo stesso.

DROGHE E SPEZIE

Il commercio delle erbe aromatiche è equiparato a quello dei prodotti ortofrutticoli.

Per tutte le spezie o droghe, vanno rispettate le norme generali relative alla corretta commercializzazione degli alimenti.

AROMI E CONDIMENTI

Aceto di vino bianco

Aceto di buona qualità in bottiglie in vetro da litro. Si preferisce aceto che non abbia subito trattamento con anidride solforosa; nel caso in cui il prodotto offerto sia stato additivato con SO₂, deve essere specificato in offerta ed il suo limite come residuo dovrà essere inferiore a 100 mg/litro.

Capperi sotto sale

Di piccole dimensioni. Il sale di conservazione deve essere integro e non presentare zone di umidità.

Sale marino integrale grosso e fino

In confezioni da kg. 1. Standard analitici richiesti:

contenuti medi	NaCl	96%
	MgCl ₂	0,11%
	MgSO ₄	0,01%
	KCl	0,01%

La presenza dei microelementi è da indicare, così come l'assenza di impurità fisiche e contaminanti fisici - chimici - ambientali.

Zucchero semolato

Zucchero bianco raffinato, in bustine monodose o in confezioni da Kg 1.

Zafferano in polvere

Zafferano puro in bustine sigillate, la cui denominazione deve essere riportata sugli imballaggi che lo contengono. L'involucro sigillato deve riportare il peso netto, il nome e la sede della ditta preparatrice.

ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI

Pomodori pelati

Prodotto in Italia da materie prime italiane. Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge, ed in particolare il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%. Il prodotto deve essere confezionato in scatole metalliche. I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge; per i limiti di piombo totale (mg./kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno- piombo.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

- denominazione e tipo di prodotto
- peso sgocciolato
- peso netto
- nome della ditta produttrice
- nome della ditta confezionatrice
- luogo di produzione
- ingredienti impiegati in ordine decrescente
- data di scadenza

Olive verdi in salamoia snocciolate, olive nere in salamoia, cipolline e cetriolini sott'aceto, insalatina sott'aceto, carciofini e funghetti sott'olio di oliva

I prodotti devono essere confezionati in contenitori metallici o in vetro per comunità. I prodotti devono presentarsi integri ed interi, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiali. L'etichetta deve riportare:

- denominazione e tipo di prodotto
- peso sgocciolato
- peso netto
- nome della ditta produttrice
- nome della ditta confezionatrice
- luogo di produzione
- ingredienti impiegati in ordine decrescente
- data di scadenza

Pesche sciroppate, Albicocche sciroppate

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- polpa gialla consistente
- ammezzate
- senza epicarpo
- denocciolate

Il liquido di governo deve essere composto da acqua e zucchero.

Pere sciropate

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- polpa consistente
- senza epicarpo
- detorsolate
- depicciolate

Il liquido di governo deve essere composto da acqua e zucchero.

Prugne sciropate

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- intere
- con nocciolo

Il liquido di governo deve essere composto da acqua e zucchero.

Prugne secche

Senza nocciolo di calibratura grande.

Maionese

Deve essere prodotta con buona tecnica di fabbricazione. Non deve presentare odori o sapori anormali dovuti a inacidimenti e/o ad errate tecniche di conservazione. Deve presentare buone caratteristiche microbiche. Gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi alle leggi vigenti.

ALIMENTI ANIMALI CONSERVATI

Tonno all'olio d'oliva e al naturale

Tonno inscatolato in contenitori. Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dalla legge. L'olio di governo deve essere di oliva. Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore uniforme roseo caratteristico, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua, olio di aspetto chiaro, contenitore in ottimo stato.

Devono essere assenti i seguenti difetti:

- macchie molto scure derivanti da cattivo dissanguamento
- porzioni di pelli, parti di vasi sanguinei, buzzonaglia (frammenti intestinali), cartilagini, pezzi di spine
- errori nell'aggiunto olio e conseguente stopposità da formulazione scorretta.

Filetti di acciughe sott'olio

Filetti di acciughe all'olio di semi, in confezioni metalliche. I contenitori non devono presentare difetti

come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge.

BEVANDE

VINO

Il vino deve presentare i requisiti igienico-sanitari e le caratteristiche chimico bromatologiche prescritte dal D.P.R. 12.2.1965, n. 162 "Norme per la repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio dei mosti, vini ed aceti", successive modificazioni ed aggiornamenti, nonché dal D.M. 2.7.1984 "Caratteristiche e limiti di alcune sostanze contenute nei vini e negli agrì di vino- aceti". In particolare il vino che dovrà essere fornito in brick da lt. 1 ed in brick da 25 cl., sui quali dovrà essere riportata la denominazione del tipo di vino, dovrà inoltre rispondere alle seguenti caratteristiche chimico-bromatologiche:

- all'analisi organolettica o chimica o microscopica non deve risultare alterato per malattia o comunque avariato e difettoso per odori e sapori anormali;
- deve risultare perfettamente limpido, di odore e gusto gradevoli caratteristiche tipiche della zona di produzione e del tipo di vinificazione con cui è stato prodotto ;
- Il vino deve corrispondere ai requisiti riportati dal D.M. 29.12.86 per quanto riguarda la presenza di zinco, rame, piombo, bromo, acido bórico, sorbitolo ed il valore delle ceneri ed estratto secco non deve avere antifermentativi diversi dai sorbati e comunque in concentrazione inferiore a 200 mg/litro;
- la gradazione minima alcolica svolta da indicare sui contenitori non deve essere inferiore ai 3/5 della gradazione alcolica complessiva;

Bibite

Le bibite devono rispondere ai requisiti ed alle caratteristiche analitiche stabiliti dal D.P.R. 19.5.1958, n. 719 "Regolamento per la disciplina igienica della produzione e del commercio delle acque gassate e delle bibite analcoliche gassate confezionate in recipienti chiusi" e successive modificazioni e ad ogni altra normativa vigente in materia di alimenti.

Succhi

I succhi devono rispondere a tutti requisiti e le caratteristiche previsti dal D.P.R. 18.05.1982, n. 489 "Attuazione delle direttive CEE n. 75/726 e 79/168 relative ai succhi di frutta e prodotti simili" e ad ogni altra normativa di legge in materia di alimenti.

In particolare i succhi di frutta devono essere ottenuti con purea di frutta di recente produzione e con l'impiego di un processo di lavorazione che garantisca l'igienicità della preparazione e la buona conservazione del prodotto. I succhi di frutta devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano, con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati ovvero di specie diversa da quella dichiarata;

Devono essere privi di sostanze vegetali non genuine, o guaste, o infette, o colpite da malattie o marcescenze, che alterino la composizione o che siano, comunque, non adatte all'alimentazione umana;

I succhi di frutta non devono contenere anticrittogamici o pesticidi in misura superiore ai limiti previsti dalle vigenti leggi, né contenere edulcoranti artificiali e/o sintetici, aromi artificiali, sostanze acide, coloranti nocivi, puntini neri dovuti a utilizzo di frutta bacata o, in genere qualsiasi altra sostanza nociva alla salute;

E' tollerato l'uso delle sostanze naturali previste per tale tipo di alimenti dal D.M. 31.03.1965 e successive modificazioni concernente la disciplina degli additivi chimici consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari;

I succhi di frutta devono inoltre riportare sugli imballaggi, recipienti o etichette in caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, le indicazioni conformemente alle modalità previste dalle norme in materia e di etichettatura dei prodotti alimentari e, a quanto stabilito dell'art. 9 del D.P.R. 18.05.82, n. 489 e dal D.L. 27.01.1992, n. 109.

Acqua minerale

L'acqua minerale da tavola di cui al presente capitolato speciale deve provenire da fonte nazionale, essere batteriologicamente pura e corrispondere ai requisiti stabiliti dal R.D. 28.9.1919, n. 1924, dal R.D. 27.7.1934, n. 1265 e successive integrazioni e modificazioni, dal D.P.R. 19.5.58 n. 719, dal Decr. Minisan 13.1.93 "Metodi di analisi per la valutazione delle caratteristiche microbiologiche e di composizioni delle acque minerali naturali e modalità per i relativi prelevamenti dei campioni" e ad ogni altra disposizione legislativa vigente in merito.

L'acqua minerale fornita deve soddisfare le seguenti caratteristiche:

- essere confezionata in bottiglie in vetro se la pezzatura richiesta è da litro
- le bottiglie devono riportare sull'etichetta le indicazioni stabilite dal D.M. 1.2.84 e dal D.L. 27.1.1992, n. 109 tra le quali il lotto di produzione e la dicitura: "da consumarsi preferibilmente entro.....";
- non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto non regolamentate dalla legislazione vigente.

CAFFE'

Il prodotto alimentare oggetto della fornitura deve essere di prima qualità e rispondere ai requisiti previsti dalla Legge 30 aprile 1962 n.283, dal D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327, e successive integrazioni e modificazioni, dal D. Lgs. 109 /92, nonché dalla vigente legislazione in materia. Miscela 70% arabica e 30% robusta.

Tutti i prodotti oggetto di fornitura devono rispondere per quanto riguarda i criteri microbiologici al Reg Ce 2073/05 e al Reg Ce 1441/07.

ALLEGATO

“D”

Spett.Le
DIRIGENTE
SCOLASTICO
IPSEOA “S.
FRANCESCO” Paola
Via
S.AGATA snc 87027
PAOLA (CS)
Tel.0982 610327

Oggetto: DICHIARAZIONE FORNITURA DI BENI E SERVIZI –

Il/la sottoscritto/a _____ *nato/a* _____

il ____/____/____ a _____ (____) e residente in

_____ via _____ n° _____

in qualità di TITOLARE LEGALE RAPPRESENTANTE dell'Impresa

Ragione sociale: _____

Sede Legale: Città _____ cap _____

Prov. (____)

via _____ n° _____

Sede operativa: Città _____ cap _____ Prov. (____)

via _____ n° _____

Codice fiscale _____ Partita Iva _____ Tel _____

_____ Fax _____ / _____

Posta Elettronica Pec _____

**consapevole della responsabilità
penale**

cui può incorrere, ex art. 76 D.P.R. 28.12.2000 n. 445 e ss.mm.ii., in caso di dichiarazione mendace o, comunque, relativa a dati non più rispondenti a verità

DICHIARA

come previsto dall'art. 77-bis del D.P.R. n. 445/2000 e ss.mm.ii., ai fini dell'assunzione dell'incarico di cui all'oggetto:

- a) di essere in possesso dei requisiti di cui all'art. 80 co.1, del D. Lgs. 50/2016;*
- b) di essere in regola con i versamenti contributivi in materia assistenziale e previdenziale, ai sensi dell'art. 90, comma 7, della D.Lgs. n. 163/2006;*
- c) di essere in possesso dei requisiti di cui all'art. 98 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.;*
- d) che, ai sensi dell'art. 3 comma 7 della L. 136/2010, i codici IBAN dei conti correnti bancari o postali dedicati, anche in via non esclusiva alla presente commessa, sono: **(nel caso tali conti non siano ancora stati accesi, la presente comunicazione deve essere rilasciata entro 7 giorni dalla loro accensione)***

.....
.....
denominazione: banca o poste italiane.....

- e) che le persone delegate ad operare sui predetti conti sono le seguenti: (indicare nome, cognome e codice fiscale)*

.....
D *Sig.* _____,
Nato a _____, il _____
C.F. _____;

D *Sig.* _____, nato a _____, il _____

C.F. _____; *Inoltre dichiara:*

✓ che nei propri confronti non è pendente alcun procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione o di una delle cause ostative di cui, rispettivamente, all'art. 6 e all'art. 67 del D.Lgs 6 settembre, n. 159/2011 (art. 80, comma 1 del

Codice) e che nei propri confronti non sussiste alcuna causa di divieto, decadenza o sospensione, di cui all'art. 67 del D.Lgs 6 settembre 2011, n. 159

✓ *che nei propri confronti NON E' STATA PRONUNCIATA SENTENZA DI CONDANNA passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del Codice di procedura penale;*

(oppure, se presenti condanne, compilare gli spazi sottostanti **indicando tutte le sentenze di condanna passate in giudicato, i decreti penali di condanna divenuti irrevocabili, le sentenze di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del Codice di procedura penale emessi nei propri confronti, ivi comprese quelle per le quali abbia beneficiato della non menzione, ad esclusione delle condanne per reati depenalizzati o per le quali è intervenuta la riabilitazione o quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna o in caso di revoca della condanna medesima)**

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

..... che nei propri confronti non sussistono le circostanze che determinano l'esclusione della partecipazione alle procedure di affidamento degli appalti di cui all'art. 80, comma 1) del D.Lgs 50/2016.

Attesta di essere informato, ai sensi e per gli effetti del D.Lgs 30 giugno 2003, n. 196, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la dichiarazione viene resa.

Ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. n. 445/2000 e ss.mm.ii., allega alla presente copia fotostatica non autenticata del documento d'identità.

_____, *li* _____

Firma

ALLEGATO "E"

PATTO DI INTEGRITA'

relativo alla fornitura di beni e/o servizi (tramite procedure previste dal D.Lgs 18 aprile 2016, n. 50)

tra

L' IPSEOA "SAN FRANCESCO" DI PAOLA (CS)

e

La Società

Sede legale

Codice Fiscale/PIVA.....

Rappresentata da

In qualità di

Il presente documento deve essere obbligatoriamente sottoscritto e presentato insieme all' offerta da ciascun partecipante alla gara in oggetto. La mancata consegna del presente documento debitamente sottoscritto comporterà l' esclusione automatica dalla gara.

VISTO

L' ART. 1 Legge n. 190 del 6.11.2012 E ss.mm.ii. , recante "Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell' illegalità nella PA"

Il Piano Nazionale Anticorruzione (P.N.A.), aggiornato al 2021, per la valutazione e la trasparenza delle amministrazioni pubbliche

Il piano Triennale di Prevenzione della Corruzione (P. T. P. C.) 2021-23

Il Decreto del Presidente della Repubblica n. 62 del 16/4/2013 con il quale è stato emanato il "Regolamento recante il Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici"

SI CONVIENE QUANTO SEGUE

Art. 1

Il presente Patto di Integrità stabilisce la formale obbligazione della Società che, ai fini della partecipazione alla gara in oggetto, si impegna :

- A conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza, a non offrire, accettare o richiedere somme di denaro o qualsiasi altra ricompensa, vantaggio o beneficio, sia direttamente che indirettamente tramite intermediari, al fine dell' assegnazione del contratto e/o al fine di estorcere la relativa corretta esecuzione;
- A segnalare alla stazione appaltante qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della gara e/o durante l' esecuzione dei contratti, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla gara in oggetto;
- Ad assicurare di non trovarsi in situazioni di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si accorderà con altri partecipanti alla gara;

- Ad informare puntualmente tutto il personale, di cui si avvale, del presente Patto di integrità e degli obblighi in esso contenuti;
- A vigilare affinché gli impegni sopra indicati siano osservati da tutti i collaboratori e dipendenti nell' esercizio dei compiti loro assegnati;
- A denunciare alla Pubblica Autorità competente ogni irregolarità o distorsione di cui sia venuta a conoscenza per quanto attiene l' attività di cui all' oggetto della gara in causa;

Art. 2

La società sin d' ora accetta che nel caso di mancato rispetto degli impegni anticorruzione assunti con il presente Patto di Integrità, comunque accertato dall' Amministrazione, potranno essere applicate le seguenti sanzioni:

- Esclusione del concorrente dalla gara
- Escussione della cauzione di validità dell' offerta
- Risoluzione del contratto
- Escussione della cauzione definitiva di buona esecuzione del contratto

Art. 3

Il contenuto del Patto di Integrità e le relative sanzioni applicabili resteranno in vigore sino alla completa esecuzione del Contratto. Il presente Patto dovrà essere richiamato dal contratto quale allegato allo stesso onde formarne parte integrante sostanziale e pattizia.

Art. 4

Il presente Patto deve essere obbligatoriamente sottoscritto in calce in ogni sua pagina, dal Legale Rappresentante della società partecipante ovvero, in caso di consorzi o raggruppamenti temporanei di imprese, dal Rappresentante degli stessi e deve essere presentato unitamente all' offerta. La mancata consegna di tale patto debitamente sottoscritto comporterà l' esclusione della gara.

Art. 5

Ogni controversia relativa all' interpretazione ed esecuzione del Patto d' Integrità tra la Stazione Appaltante ed i concorrenti e tra gli stessi concorrenti sarà risolta dall' autorità giudiziaria competente.

Luogo e Data

Firma leggibile del LR