



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
BIELLA

I.I.S. "V. Rubens"
Biella

I.P.S.S.A.R. "E.Zegna"
Mosso - Cavaglià - Biella

I.P.S.I.A. "G.Ferraris"
Biella

Biella 03/08/2018
CIG 7591680485

CAPITOLATO PER FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER LE ESERCITAZIONI DI LABORATORIO

Art. 1 Oggetto della gara

La gara ha per oggetto la fornitura di prodotti alimentari, dei quali si precisano nell'Allegato "A" (in calce) gli standard qualitativi. L'offerta dovrà contenere esplicito riferimento alle marche possibili per ogni prodotto, privilegiando il rapporto qualità/prezzo.

La ditta affidataria deve rendere disponibile ad ogni richiesta idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti normative in materia alimentare e alle tabelle merceologiche. "Data di scadenza" e "termine minimo di conservazione" dovranno essere adeguati e riportati in funzione dell'approvvigionamento e delle porzionature che verranno indicate al momento dell'ordine.

L'importo complessivo per il biennio a base di gara è di euro 68393,64 (sessantottotrecentonovantre/64) al netto IVA.

I prodotti indicati sono da considerarsi presunti dalla media degli acquisti annui e non impegnano in nessun modo l'Istituzione scolastica all'acquisto nel rispetto delle quantità indicate in Tabella e in applicazione di quanto previsto dall'art 14 del seguente bando.

L'Amministrazione si riserva nel corso della fornitura di valutare la convenienza ad acquistare altri generi non previsti nel lotto

La fornitura prevista in lotto unico per i seguenti gruppi di prodotti:

LOTTO UNICO

- **FARINE E CEREALI;**
- **LATTICINI E FORMAGGI;**
- **SALUMI;**
- **ALIMENTI GELO;**
- **CARNI FRESCHE;**
- **ALIMENTI VARI;**
- **NO FOOD;**
- **BEVANDE E ALCOLICI;**
- **VINI;**



Art 2 Durata del contratto

Il contratto avrà durata dalla data di effettiva stipula tra le parti fino al 31 agosto 2020.

Art.3 Polizza assicurativa.

L'offerta deve essere altresì corredata da una polizza di responsabilità civile verso terzi (RCT) il cui massimale minimo deve essere pari cinquecentomila euro (art. 103 Dlgs 50/2016) e con validità per tutto il periodo di validità delle forniture.

Art. 4 Criteri di aggiudicazione

L'aggiudicazione sarà effettuata sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa per singolo prodotto ai sensi dell'art. 95 c, 2 d. lgs 50/2016 secondo i criteri di seguito indicati.

Art. 5 Salvaguardia sicurezza e salute dei lavoratori

L'impresa aggiudicataria si obbliga a garantire la piena osservanza delle vigenti disposizioni di sicurezza e salute dei lavoratori. L'accettazione del presente capitolato vale come attestazione.

Art. 6 Applicazione dei contratti collettivi di lavoro di categoria

L'impresa aggiudicataria si obbliga ad applicare per intero i C.C.N.L. di categoria ai propri dipendenti ed anche nei confronti dei soci, se trattasi di cooperativa, e a garantire, quindi, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle di tali C.C.N.L. vigenti.

Art. 7 Responsabilità'

L'impresa aggiudicataria si assume ogni responsabilità per danni arrecati all'Amministrazione e/o a terzi in dipendenza di manchevolezze e di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

Art. 8 Controlli

Mediante autocertificazione, da produrre in sede di aggiudicazione fornitura, la ditta dovrà dichiarare di garantire l'effettuazione dell'attività di autocontrollo, conformemente alla direttiva CEE 94/43 del 93 e D.L. 155/97, relativo all'igiene dei prodotti alimentari, con particolare riferimento ai sistemi di autocontrollo previsti dall'HACCP. Documentazione e registrazioni sulle misure di autocontrollo adottate dovranno essere conservati per il periodo di validità contrattuale e tenute a disposizione dell'Amministrazione che potrà richiederli in visione in qualsiasi momento. **Ai sensi delle recenti normative in materia di tracciabilità e rintracciabilità, di ciascun genere fornito dovrà essere indicato in bolla il lotto e la provenienza. La ditta dovrà inoltre indicare le modalità adottate per le procedure di ritiro/ricambio.**

Art. 9 Termini e modalità di consegna della fornitura

1. Il soggetto aggiudicatario che ha dichiarato di impegnarsi alla fornitura e al trasporto dei prodotti con personale dipendente e mezzi propri dovrà autocertificarlo con la compilazione del modulo (allegato C). In tale modulo l'appaltante garantirà la trasmissione prima della stipula del contratto di aggiudicazione delle targhe dei veicoli che utilizzerà e il nominativo del personale incaricato del trasporto e consegna ai magazzini. Nella dichiarazione si impegnerà altresì a garantire che il personale indicato si presenti al personale dell'IIS Gae Aulenti, incaricato della verifica di ritiro, con idoneo cartellino con foto di riconoscimento. La ditta dovrà nell'autocertificazione impegnarsi a segnalare con preavviso di almeno 5 giorni lavorativi all'IIS Gae Aulenti eventuali sostituzioni del personale indicato o dei mezzi utilizzati per la consegna.
2. La merce dovrà essere trasportata e consegnata nel rispetto delle norme d'igiene ed in perfetta



conservazione e sistemata in appositi contenitori e/o confezioni in regola con le vigenti disposizioni di legge. La merce dovrà essere consegnata alle cucine dei laboratori in Biella (BI) Viale Macallé 40/42 (locali ex ATAP), in Cavaglià (BI) Via Gersen 16 e in Mosso (BI) Via Q. Sella 42.

3. Per quanto riguarda i tempi di consegna la ditta dovrà attenersi a quanto dichiarato nell'offerta. Nel caso in cui la consegna dovesse essere ritardata per un qualsiasi impedimento, dovrà essere comunicato all'ufficio preposto (responsabile di magazzino della sede).
4. La ditta aggiudicataria che avrà indicato nella partecipazione al bando di essere disponibile ad effettuare consegne per richieste impreviste e urgenti per piccole quantità dovrà effettuare la consegna entro 2 giorni lavorativi dal giorno della richiesta del magazzino (riferimento data e ora della trasmissione dell'ordine).

Art. 10 Inadempienze e sanzioni

All'atto della consegna il personale responsabile del magazzino merci controllerà il peso e/o il numero dei prodotti ed eseguirà il controllo della qualità e della perfetta corrispondenza ai requisiti indicati nel preventivo di fornitura, nonché dello stato di corretta conservazione dei prodotti. In caso di fornitura non conforme, il personale responsabile del magazzino potrà chiedere l'immediata sostituzione o reintegro. La ditta si impegna ad accettare la relazione di analisi, oltre, naturalmente, a sottostare alle sanzioni previste nel presente bando. Qualora inoltre uno o più generi forniti, pur non contestabili dal punto di vista qualitativo, dovessero rivelarsi non confacenti al sistema di distribuzione così come organizzato o comunque risultassero generalmente sgraditi per particolari sapori caratteristici, dietro formale richiesta delle cucine e/o dell'ufficio preposto, la ditta sarà obbligata a fornire, agli stessi prezzi, patti e condizioni, un genere di marca diversa che presenti caratteristiche simili a quello contestato.

In caso di dissenso tra le parti, giudicherà inappellabilmente il responsabile di magazzino. Qualora la ditta non sia in grado di procedere alla sostituzione e/o reintegro nel tempo necessario, sarà dato corso ad acquisto presso terzi addebitando alla ditta aggiudicataria l'intero costo sostenuto, nonché i danni eventualmente subiti. L'accettazione della merce non solleva la ditta dalle responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti od occulti dei prodotti forniti e non rilevati all'atto di consegna. Nel caso in cui l'Amministrazione Scolastica rilevasse inadempienze da parte della ditta aggiudicataria in termini di mancato rispetto nelle consegne o nella qualità e/o pezzatura dei generi forniti, verranno immediatamente segnalate per scritto alla ditta stessa e potrà essere altresì applicata una penale, da un minimo di 50,00 a un massimo di 500,00 Euro, a seconda della gravità del disservizio. La penale sarà detratta direttamente dal credito spettante alla ditta appaltatrice.

Qualora l'inadempienza dovesse reiterarsi o dovesse assumere carattere tale da arrecare grave pregiudizio al corretto andamento della fornitura, l'Amministrazione Scolastica potrà applicare una penale correlata al danno subito e/o disporre l'immediata risoluzione del contratto stesso (la penale ammonterà ad almeno il 20% della mancata fornitura). Eventuali eccedenze in più non autorizzate non saranno riconosciute e pertanto non saranno pagate.

Art. 11 Pagamenti

La fatturazione dovrà avvenire alla fine di ciascun mese. I documenti dovranno specificare chiaramente le quantità fornite, elencate per gruppi di generi omogenei, indicare il prezzo individuale di ciascun prodotto (chilogrammo, litro, confezione), l'aliquota IVA ed il costo complessivo; dovrà altresì esser fatto preciso riferimento alle relative bolle di consegna. La fatturazione dovrà essere effettuata a carico dell'I.I.S. "Gae Aulenti" Viale Macallé 54 - Biella.

Durante il periodo di efficacia del contratto l'amministrazione appaltante potrà accogliere istanze motivate di incremento del prezzo unitario di un prodotto se imputabili a norme di legge, anomalie nella produzione locale o



nazionale per quei prodotti soggetti all'influenza della stagione climatica. Tali variazioni dovranno essere concordate preventivamente. Non verranno accolte revisioni di prezzi successivamente all'emissione di ordine da parte di un magazzino. La richiesta di variazione del prezzo unitario dovrà pervenire per tramite posta certificata all'indirizzo dell'appaltante.

Questa Amministrazione provvederà ad acquisire il DURC condizionando le liquidazioni delle fatture alla regolarità della posizione contributiva e fiscale.

La fattura dovrà essere emessa elettronicamente, ai sensi del D.M. n. 55 del 3/04/2013, con applicazione dello "split payment" dell'Iva. **CODICE UNIVOCO UFFICIO: UFFHGO**

Art. 12 Tracciabilità dei flussi finanziari

L'Agenzia assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 delle Legge 13.8.2010 n.136 e successive modifiche ed integrazioni. Se individuata come miglior offerente, compilerà la prescritta dichiarazione, relativa al conto corrente su cui dovranno essere effettuati i pagamenti da parte di questo Istituto, nonché i nominativi di coloro che sono autorizzati ad operare sul conto stesso.

Art. 13 Aumento o diminuzione della fornitura

E' facoltà dell'Amministrazione Scolastica, durante il periodo di fornitura, effettuare acquisti fino alla concorrenza di 1/5 in più od in meno rispetto all'importo globale della fornitura stessa, senza che ciò comporti modificazioni dei prezzi, patti e condizioni offerti in sede di gara, ai sensi dell'art. 10 c. 1 e 3 del D.M. LL.PP. n. 145 del 2000. L'Amministrazione Scolastica si riserva infine la facoltà di richiedere eventuali ulteriori generi, al momento non preventivabili, la cui modesta entità non andrà comunque a modificare le condizioni generali della fornitura stessa.

Art. 14 Cessione e rinnovo

Il contratto non può essere ceduto, a pena nullità, fatte salve le vicende soggettive dell'esecutore del contratto disciplinate all'art. 106 comma 1 lett. d) n. 2 del decreto 50/2016. E' fatto divieto di rinnovo tacito del rapporto contrattuale.

Art. 15 Clausole di salvaguardia

L'offerta presentata mentre è impegnativa per codesta ditta, non lo è per questo Istituto che si riserva il diritto, a suo giudizio e con atto motivato, di sospendere, reindire o revocare la presente gara in qualsiasi stadio della procedura, senza l'obbligo di rifusione di spese e pagamento di indennizzi ai concorrenti.

L'istituto si riserva il diritto di non stipulare il contratto anche se sia in precedenza intervenuta l'aggiudicazione. L'aggiudicazione diventerà impegnativa per l'amministrazione ad avvenuta esecutività del provvedimento che la dispone.

Art. 16 Recesso

L'Amministrazione Scolastica si riserva di rescindere in qualsiasi momento il contratto qualora vengano a mancare i presupposti di pubblico interesse per cui la fornitura è stata espletata ai sensi della normativa vigente. Eventuali necessità di interruzione saranno oggetto di specifica comunicazione con preavviso di almeno venti giorni, da effettuare con Raccomandata A.R.

Art. 17 Controversie

Qualsiasi controversia in ordine alla interpretazione, esecuzione o risoluzione del contratto, che non sia stata risolta consensualmente o in via amministrativa, sarà deferita all'autorità giudiziaria competente per territorio, con riferimento all'Ente appaltatore.



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
BIELLA

Art. 18 Rinvio alla normativa

Per quanto non convenuto esplicitamente nel presente capitolato, si applicano le disposizioni di cui alle Leggi e Regolamenti vigenti.

Art. 19 Pubblicizzazione del bando e informazioni

Il presente Bando è pubblicato sul sito web dell'Istituzione Scolastica www.iisgaeaulenti.it

Il Dirigente scolastico

Cesare Molinari

(Documento informatico firmato digitalmente ai sensi

del D.Lgs. 82/2005 ss.mm.ii. e norme collegate

il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa)



ALLEGATO "A"

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI OGGETTO DELLA FORNITURA

INDICAZIONI COMUNI A TUTTI I GENERI DESCRITTI

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

1. Tutte le derrate alimentari dovranno privilegiare la provenienza da allevamenti e coltivazioni italiane se esistente.
2. **COMPLETA** ed esplicita compilazione di documenti di trasporto e fatture;
3. **ETICHETTATURA** in conformità al D.Lgs. n 109/92 e succ. modifiche ed integrazioni, al D.Lgs. n°114/2006 e succ.mod. e integrazioni riguardante l'indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari. L'etichetta deve sempre riportare il paese di produzione, sotto forma di sigla (IT per l'Italia), l'organismo di controllo, anche sotto forma di sigla di tre lettere, il codice del produttore, il numero della confezione o dell'autorizzazione alla stampa delle etichette, preceduto dalla lettera T (prodotto trasformato) o F (prodotto fresco);
4. **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. 21/03/1973 e ss. mm. ii. e del Reg. CE 1935/06;
5. **INTEGRITÀ** del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
6. **PRESENZA** dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc,)
7. **TERMINE** minimo di conservazione o di scadenza ben visibile sulle confezioni.
8. **TRACCIABILITA' E RINTRACCIABILITA' ALIMENTARE** di filiera nei **prodotti agroalimentari**;
9. **FORNITURA CON MEZZI DI TRASPORTO** igienicamente e tecnologicamente idonei in perfetto stato di manutenzione ed a norma ; dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature previste dal D.P.R. n.327/1980 e dalle altre norme relative al mantenimento della catena del freddo (capitolo IX, punto 5 Reg. CE n. 852/2004)



I prodotti sotto precisati anche se non presenti nel capitolato ma potenzialmente acquistabili dall'appaltante devono rispondere obbligatoriamente alle seguenti caratteristiche:

- **POLPA DI POMODORO:** deve essere ottenuta da pomodoro prodotto in Italia da materie prime italiane. La polpa composta da pomodori e succo di pomodoro dovrà avere colore, sapore e odore caratteristici del prodotto e non dovrà presentare antif fermentativi e coloranti aggiunti.
- **TONNO IN OLIO D'OLIVA:** il tonno dovrà essere di provenienza comunitaria e riportare il bollo "CE", dovrà presentarsi in ottimo stato di conservazione in filetti o tranci di colore rosa naturale , di sapore gradevole caratteristico e di giusta salatura. Dovrà essere di 1 ° qualità , in confezioni di latta. Dovrà essere totalmente immerso in olio di oliva. Qualora il prodotto si presentasse con colorazione biancastra tendente al verde sarà rifiutato.
- **UOVA FRESCHE:** Categoria A. 60/55, in cartoni da 90. Il trasporto deve essere garantito in veicoli idonei con una temperatura adeguata (+4).
Le uova dovranno presentare le seguenti caratteristiche:
guscio pulito privo di imbrattamenti ed integro;
cuticola intatta ;
albume chiaro, limpido e consistenza gelatinosa;
macchie e corpi estranei assenti;
prive di odori estranei e colorazioni anomale;
macula germinativa appena percettibile.
- **ACETO DI VINO BIANCO O ROSSO** vetro da lt 1. Il nome di "aceto" o "aceto di vino" è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini che presenta:
a) una acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a gr 6 per 100 ml;
b) un quantitativo di alcool non superiore all' 1,5% in volume e che contiene qualsiasi altro elemento, sostanza o ha caratteristiche entro i limiti di volta in volta riconosciuti normali e non pregiudizievoli per la sanità pubblica con Decreto del Ministero per le Risorse agricole e alimentari, di concerto con quello della Sanità (DPR 162/1965 e L 283/1962, L. 527/82, L. 258/1986). Etichettatura secondo il D.lgs 109/92 e succ. mod e Reg. UE 1169/11.



CARNI BOVINE: La fornitura delle carni fresche bovine deve essere effettuata nell'assoluto rispetto delle norme sanitarie vigenti in materia. La carne bovina oggetto della presente fornitura non deve avere subito alcun trattamento diverso da quello del freddo al fine di assicurarne la conservazione. Le carni devono essere di ORIGINE E PRODUZIONE NAZIONALE (salvo diversa richiesta) di primo taglio e classe compresa tra U ed R secondo le categorie CEE, deve essere priva di sostanze ad attività batterica o anabolizzante, ai sensi delle direttive del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/86 con garanzia di assoluta freschezza. Le confezioni dovranno avere le seguenti caratteristiche: **confezionata sotto vuoto**, involucro integro, carne ben aderente alla confezione, indicare classe, peso, data di macellazione, di confezionamento e di scadenza. La ditta deve scrupolosamente fornire i tagli anatomici che vengono richiesti di volta in volta dai laboratori. Le carni fresche sottovuoto non dovranno presentare tagli sulla loro superficie, dovranno essere ben sgrassate e tolettate; in particolare la percentuale di grasso esterno di copertura presente su ogni singolo pezzo non dovrà essere superiore al 7%, non verranno accettate quelle confezioni che presentino rotture manifeste, scollamento totale dell'involucro, dovranno essere prive di qualsiasi odore e/o sapore anormale e disgustoso e dovranno corrispondere alle vigenti disposizioni legislative. Il trasporto delle carni deve avvenire con mezzi idonei dotati di chiusura ermetica in modo da mantenere per tutta la durata dello stesso una temperatura compresa tra gli 0 e i +4 C°.

CARNI BIANCHE: Le carni di pollame, tacchino e coniglio dovranno provenire da animali allevati sul territorio nazionale e a terra. Le carni sopraccitate non dovranno essere trattate con acque ossigenate o altre sostanze decoloranti, con antibiotici o conservanti al fine di rendere la carne tenera. Il trasporto delle carni fresche dovrà avvenire su mezzi idonei attrezzati in modo da mantenere una temperatura compresa tra 0 e + 4 C°, ai sensi del DPR 327/80. Dovranno essere fornite le pezzature di volta in volta richieste dalle cucine.

POLLO-BUSTO: Deve provenire da animali di prima qualità, di buona conformazione e di ottimo stato di nutrizione, essere di recente macellazione (non oltre 4 gg) essere completamente dissanguato ,spennato e pronto per la cottura, essere privo di collo, testa, zampe, completamente eviscerato e privo di esofago, polmoni ed intestini. Non deve presentare ecchimosi o macchie



verdastre, deve avere una carne di colorito tendente al giallo di buona consistenza e avere un peso alla consegna di KG 1/1,500.

PETTO DI POLLO: Deve presentare le stesse caratteristiche sopra citate per il pollo-busto, essere ben pulito, senza pelle. Deve essere consegnato in confezioni o vaschette.

FESA DI TACCHINO: Deve avere tutte le caratteristiche delle carni bianche, provenire da animali maschi, deve essere ben pulito privo di ali, di pelle e senza struttura ossea. Deve essere consegnato in confezioni o vaschette.

CONIGLIO FRESCO: Di provenienza nazionale, avente un'età tra gli 80 e i 120 gg di vita e devono avere un peso morto che varia da kg.1,2/1.5. La carne deve risultare di un colorito roseo chiaro e lucente.

CARNE SUINA: Le carni di provenienza suina devono essere in confezioni sottovuoto, riportando le seguenti caratteristiche:

- denominazione del prodotto;
- stato fisico : fresco;
- categoria commerciale da cui le carni provengono;
- termine minimo di conservazione;
- modalità di conservazione, nome e ragione sociale e la sede sociale del macellatore-confezionatore, la sede di confezionamento e dello stabilimento di macellazione, la riproduzione del bollo sanitario, il numero di lotto, la data di produzione espressa in g/m/a.

La consegna della merce deve avvenire con mezzi idonei e adatti a mantenere la temperatura compresa tra +0 e +4 C°.

I prodotti della carne suina dovranno provenire da animali allevati sul territorio nazionale, devono provenire da carcasse di animali che non abbiano mai registrato pesi inferiori ai 30 Kg. .



Tutte le forniture in confezione dovranno avere etichette facilmente visibili riportanti le seguenti indicazioni:

- denominazione del prodotto
- stato fisico
- numero di Lotto
- termine minimo di conservazione indicato con la menzione "*da consumarsi preferibilmente entro...*" seguito dalla data composta da giorno/mese/anno;
- modalità di conservazione ;
- il nome o la ragione sociale e la sede sociale del macellatore-confezionatore;
- la sede dello stabilimento;
- la data di macellazione e la data di produzione e confezionamento espressa in giorno/mese/anno. (VITA COMMERCIALE)



SALUMI E INSACCATI

I salumi e gli insaccati devono essere di produzione nazionale e prodotti in stabilimenti in possesso del bollo CE col numero di identificazione sanitaria, la qualità dei prodotti dovrà rispondere all'osservanza di tutte le norme igienico-sanitarie in materia di insaccati.

Nell'etichettatura deve essere indicata obbligatoriamente:

- il nome e la ragione sociale del produttore
- la sede dello stabilimento del confezionamento
- la quantità netta
- il termine minimo di conservazione
- la modalità di conservazione
- l'identificazione del lotto

PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO SEMIDOLCE INTERO ED A TRANCI: Prodotto da coscia di suini allevati e macellati in stabilimenti italiani. Il confezionamento dovrà essere sottovuoto e non presentare i seguenti difetti: grasso irrancidito, presenza di focolai di putrefazione (difetto di vena) ma bensì deve essere una carne al taglio di colore tra il rosso e il rosa, priva di glutine e con un aroma delicato e dolce. E' richiesta una stagionatura minima di 16 mesi.

PROSCIUTTO COTTO INTERO ED A TRANCI: Prodotto da coscia di suini allevati e macellati in stabilimenti italiani. Il confezionamento dovrà essere di prima qualità senza aggiunta di polifosfati e proteine del latte, di caseinati alimentari e dovrà essere privo di glutine. Sono ammessi solo sale e aromi naturali. Il prodotto non deve contenere ingredienti contenenti OGM e sostanze che possano provocare intolleranze alimentari. Deve essere di provenienza nazionale, rivestito parzialmente della propria cotenna, di aspetto asciutto, colore rosa opaco e di odore gradevole.

SALAME: Il confezionamento dovrà essere prodotto con carne di suino fresca, condito con sale e spezie, dovrà presentare un colore rosa/rosso e un buon sapore. Deve avere una stagionatura non inferiore a gg 60 . Il prodotto non deve presentare muffe esterne o alcun segno irrancidimento.



PRODOTTI SURGELATI

Le materie prime destinate alla surgelazione devono rispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti ed essere sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme vigenti.

Tutti i prodotti devono essere conservati ad una temperatura stabile di -18° , dovranno essere imballati in confezioni originali, sigillate dal produttore al fine di garantire l'autenticità del prodotto in esso contenuto. Le confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- Proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto
- Proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere
- Impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas
- Non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, come ad esempio formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione.

Le confezioni non dovranno superare Kg 2,5. Le confezioni dovranno riportare le seguenti indicazioni:

- La denominazione di vendita completata dal termine surgelato
- Il paese di spedizione
- Identificazione dello stabilimento per mezzo del numero di riconoscimento
- Il termine minimo di conservazione
- Le istruzioni relative alla conservazione del prodotto
- Le istruzioni per lo scongelamento o per il consumo
- Identificazione del lotto di fabbricazione o la data di confezionamento
- La massa nominale del prodotto ,contenuto in KG
- Elenco degli ingredienti
- Il nome e la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore



VERDURA E ORTAGGI SURGELATI

Le materie prime destinate alla produzione di verdure e ortaggi surgelati dovranno essere di provenienza nazionale ed in ogni caso comunitaria

- **FAGIOLINI EXTRAFINI:** accuratamente puliti e privi di corpi estranei
- **FUNGHI MISTI:** puliti e privi di corpi estranei
- **PISELLI EXTRAFINI:** accuratamente puliti e assenti da fisiopatie e privi di corpi estranei
- **SPINACI A CUBETTI:** puliti e privi di corpi estranei

PESCE SURGELATO

Per tutti i prodotti ittici è richiesta la conformità in base al Dlg 531/92. Le caratteristiche organolettiche dovranno essere quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza, l'odore deve essere gradevole, colore vivo, consistenza del pesce solida ed elastica. Inoltre si dovrà vincolare il rispetto delle grammature tenendo conto della glassatura presente che non dovrà essere superiore al 20%.

- **GAMBERETTI, VONGOLE E COZZE** interi e/o sgusciati : surgelati in confezioni originali non superiori a kg 1, dovranno contenere una glassatura non superiore al 15%, essere perfettamente puliti e non contenere sabbia o qualsiasi altro resto dovuto alla lavorazione del prodotto.
- **POLIPETTI, SEPIE, TOTANI, CALAMARI, CODE DI GAMBERO:** surgelati in confezioni originali non superiori a kg 1, dovranno avere una glassatura non superiore al 10% e dovranno essere consegnati puliti, privi degli occhi e delle viscere.
- **SCAMPI E MAZZANCOLLE,** surgelati in confezioni originali non superiori a kg 1.



PRODOTTI CASEARI E LATTICINI

I prodotti devono essere di produzione nazionale e **di prima scelta**, devono essere trasportati con mezzi idonei a mantenere una temperatura compresa tra 0 e +4 C°, il burro ad una temperatura compresa tra gli +1 C° e i +6 C°. Tali mezzi non dovranno presentare al loro interno promiscuità tra alimenti sfusi e confezionati. Le confezioni facilmente apribili devono garantire una protezione efficace dei formaggi durante il trasporto e la successiva manipolazione e consumo al fine di salvaguardarne le caratteristiche igieniche ed organolettiche. Sarà compito del personale addetto effettuare il controllo sui formaggi in arrivo al fine di verificarne l'accettabilità, in particolare sulle confezioni che presentano colorazioni anomale, imballi rigonfi per qualsiasi causa, o formaggi in stato di eccessiva maturazione. Le confezioni dovranno avere le seguenti indicazioni facilmente visibili e leggibili, quali:

- Denominazione di vendita
- Ingredienti
- Quantità netta o quantità di peso sgocciolata (nel caso di prodotto in liquido)
- Data di produzione espressa in g/m/a
- Il nome e la ragione sociale o la sede dello stabilimento
- Modalità di conservazione
- Termine minimo di conservazione
- Dicitura di identificazione del lotto
- Luogo di origine o di provenienza

LATTE E DERIVATI

Latte e latticini devono rispettare tutti i requisiti prescritti dalle disposizioni di legge in materia, 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.



- **LATTE UHT INTERO** di provenienza italiana , deve essere consegnato in contenitori da lt. 1.
- **LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO** di provenienza italiana, deve essere consegnato in contenitori da lt. 1.
- **BURRO**: ottenuto dalla crema ricavata dal latte di vacca e dal siero di latte di vacca di provenienza italiana, dovrà esser di ottimo profumo e sapore, risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non essere in alcun modo alterato e avere gusto di rancido ne presentare alterazioni di colore sulla superficie. Distribuito in confezioni ben sigillate, del peso di gr. 1.000.
- **PANNA DA MONTARE**
Prodotta con crema di latte di provenienza italiana 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 E RICOTTE

Formaggi e ricotte devono rispettare tutti i requisiti prescritti dalle disposizioni di legge in materia e inoltre, devono:

- aver subito una stagionatura naturale tale da assicurare la giusta maturazione richiesta dal particolare tipo di prodotto secondo la qualità;
- essere esenti sia da difetti esterni dovuti a marcescenza od ammuffimento, sia interni dovuti a fermentazioni indesiderate;
- essere privi di odori, sapori e colori anomali;
- provenire esclusivamente dalla coagulazione acida o presamica del latte senza aggiunta di sostanze estranee al latte, ad eccezione del sale;
- non aver subito trattamenti con sostanze estranee per ottenere odore e sapore di formaggi maturi;
- non essere infestati da acari;
- essere privi di coloranti, se non quelli ammessi dalla normativa vigente per il trattamento della crosta.



- **FONTINA Aosta:** formaggio grasso a pasta semi cotta, ottenuto da latte intero di vacca. Periodo minimo di maturazione 3 mesi. Confezioni integre.
- **FORMAGGIO SPALMABILE tipo PHILADELPIA :** in confezioni integre deve essere ottenuto da latte intero italiano senza aggiunta di additivi, dovrà risultare cremoso e compatto, di colore bianco intenso e di sapore delicato.
- **GRANA PADANO :** ottenuto nel rispetto dello standard produttivo e sotto il controllo del consorzio per la tutela del Grana Padano. La struttura della pasta dovrà presentarsi granulosa, con frattura radiale a scaglia, non deve presentare difetti di aspetto, difetti interni tipo occhiature, dovuti a fermentazioni anomale. La stagionatura dovrà essere compresa tra un minimo di 12 mesi ed un massimo di 15.
- **MOZZARELLA FIORDILATTE:** per preparazione di pizza , dovrà essere a pasta filante del peso di kg 1 e dovrà essere prodotta da latte intero vaccino pastorizzato di provenienza italiana.
- **MOZZARELLA E MOZZARELLA OVOLINE:** dovrà essere prodotta da latte intero vaccino pastorizzato di provenienza italiana e con aggiunta dei fermenti lattici, avere una forma tondeggiante o ovoidale, la pasta dovrà essere morbida, bianca, e di sapore leggermente acidula. In confezioni del peso netto sgocciolato di gr. 125 e gr. 250.
- **RICOTTA :** prodotto ottenuto dal siero di latte di vacca di provenienza italiana, deve essere prodotto in buone condizioni igieniche, non deve presentare sapore, odore, o colorazioni anomale, in confezioni ben sigillate del peso di gr. 250.

BEVANDE

- **VINO**
Il vino di produzione italiana 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 agri di vino aceti".

In particolare il vino che dovrà essere fornito in brick da lt. 1 o in bottiglie da 0,75 lt, sui quali dovrà essere riportata la denominazione del tipo di vino, dovrà inoltre rispondere alle seguenti caratteristiche chimico- bramatologiche:

- 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 borico, 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;

➤ **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.

- **Succhi di frutta assortiti**, senza conservanti e coloranti, **gusti: pera, pesca, albicocca, arancia, ananas, pompelmo, mirtillo ecc** in confezioni da lt 1.

➤ **ACQUA MINERALE**

L'**acqua minerale** da tavola di cui 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:

- 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.

PASTA E RISO

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO per pasta asciutta e minestre (formato da kg 5)

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate e riportare le indicazioni previste dal D.Lgs 109/92 e Legge 580/1967 concernenti la dicitura di identificazione del lotto, l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari, indicando sempre il pastificio di produzione , il tipo di pasta di semola, la quantità nominale, la data di fabbricazione e quella di scadenza entro il quale, il prodotto, va consumato. Dovrà essere confezionata con semola di grano duro del tipo "O" di prima qualità, dovrà essere ben stagionata, ben asciutta,



priva di coloranti e altre sostanze estranee di qualsiasi natura; non acida né alterata o invasa da tonchi o altri insetti o da qualsiasi altro parassita vegetale o animale. La pasta dovrà avere resistenza alla pressione delle dita e rompersi con un suono secco, non farinosa. Essa dovrà prestare una buona resistenza alla cottura "al dente" relativamente alla forma e alle dimensioni; una volta cotta dovrà mantenere la forma e presentare una buona consistenza. Pertanto saranno rifiutate le partite di pasta di qualità inferiore alla prima, o comunque a seguito di opportuni accertamenti merceologici di cottura in base al parametro di valutazione sensoriale ed organolettico valutato dagli operatori di cucina che potranno richiedere il cambiamento di fornitura. La Ditta dovrà scrupolosamente fornire secondo i formati di volta in volta ordinati dalle cucine in confezioni di minime di kg 5:

- Penne rigate
- Mezze penne rigate
- Farfalle
- Spaghetti
- Tortiglioni
- Altri formati in produzione

PANE GRATTUGIATO: deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco tipo bianco o integrale prodotto con farine che non siano di importazione, con le caratteristiche indicate. E' sottoposto alla medesima legislazione del pane. Il pane grattugiato verrà fornito in confezioni chiuse in modo da preservarlo da eventuali contaminazioni ed insudiciamenti, confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata e con etichettatura secondo le normative vigenti. Confezioni da Gr. 500.

RISO: confezioni minime da Kg 1. Il riso deve essere della varietà richiesta della migliore qualità a norma della legge n.325 del 18/3/ 1958 e succ. modificazioni (L. n. 586 del 5/6/ 1962 e successivamente dal D.lgs. 27/1/1992, n. 109). Esso dovrà provenire dall'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune da parassiti, ben secco, con umidità non superiore al 12 %, privo di sostanze minerali e di coloratura, senza odore di muffa o altro cattivo odore; non dovrà contenere grani striati rossi, grani rotti, grani gessati (grani opachi e farinosi, grani vaiolati con piccole punteggiature 0 linee ed aloni neri), grani ambrati (cioè con tinta giallognola e poca trasparenza); non dovrà contenere corpi estranei ed impurezze varie (semi estranei, ciottolini).



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E OLIO DI SEMI

Tutti gli oli dovranno essere puri con caratteristiche merceologiche, aspetto e colore, corrispondente alla natura del prodotto, in particolare:

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA : di produzione italiana (cioè le olive dovranno provenire da coltivazioni italiane dell'ultima annata e a frangitura dovrà essere effettuata in Italia), di colore verdastro, odore più o meno fruttato, fragrante e gradevole, gusto perfetto; ottenuto meccanicamente dalle olive, senza manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio , la sedimentazione e la filtrazione, dovrà corrispondere ai requisiti indicati nel D.M. 509/87 e regolamento U.E. n. 2568. Dovrà essere purissimo, non alterato, non sofisticato o adulterato con additivi o coadiuvanti tecnologici (antiossidanti o solventi). La Fornitura dovrà essere in bottiglie da 1 Lt in vetro con data di utilizzo di almeno 18 mesi.

OLIO DI SEMI: Gli oli di semi devono derivare dalla lavorazione di un unico seme. La fornitura può essere: olio di semi di arachide da 1 Lt / olio di semi di girasole da 1 Lt / olio di semi di mais da 1 Lt / olio di semi vari da 1 Lt.



	Descrizione prodotto	Unità misura	Q.tà presunta ANNUA	Prezzo unitario a base di gara per unità di misura IVA esclusa	Importo complessivo a base di gara IVA esclusa
Farine e cereali					
	Farina bianca tipo 00	kg	1200	0,5	600
	Farina bianca tipo 0	kg	500	0,79	395
	Farina bianca da panificazione sacco 25 kg	n	10	18,75	187,5
	Farina di semola rimacinata	kg	30	1,3	39
	Farina manitoba	kg	40	1,16	46,4
	Riso Carnaroli	kg	100	1,83	183
	Riso Arborio	kg	50	1,76	88
	Riso Venere	kg	25	4,8	120
	Pancarré pacchi da 250 g	n	40	0,5	20
	Pane grattugiato conf 1/2 kg	n	30	0,8	24
	Amaretti conf 200 g	n	20	1,55	31
	Savoardi conf 200g	n	30	0,99	29,7
	Spaghetti conf 5 kg	n	10	4,3	43
	Penne rigate conf 5 kg	n	20	4,3	86



IIS
 ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
 "Gae Aulenti"
GAE AULENTI
BIELLA

	Fusilli conf 5 kg	n	15	4,3	64,5
	Tortiglioni conf 5 kg	n	5	4,3	21,5
	Mezze penne rigate conf 5 kg	n	5	4,3	21,5
Latticini e formaggi					
	Latte intero UHT	l	900	0,6	540
	Latte p.s UHT	l	1200	0,5	600
	Panna montare conf. da un l	l	600	5,8	3480
	Panna da cucina conf. da 1/2 l	n	500	0,95	475
	Formaggio grattugiato conf. da 1/2 kg	n	150	4,8	720
	Grana Padano pezzo intero	kg	30	9,68	290,4
	Mozzarella filone da 1 kg	n	150	4,15	622,5
	Ricotta fresca conf. da 0.25 kg	n	120	0,75	90
	Edamer	kg	10	3,75	37,5
	Mascarpone da 0.5 kg	n	100	4	400
	Fontal	kg	40	5,7	228
	Fontina Valle d' Aosta	kg	30	16	480
	Formaggio spalmabile tipo Philadelphia da 1.65 kg	n	15	15,9	238,5
	Burro conf da 1 kg	n	200	7,9	1580
Salumi					
	Pancetta affumicata	kg	15	9,3	139,5
	Lardo d'Arnad	kg	15	12,43	186,45
	Speck	kg	20	8,9	178
	Pancetta arrotolata	kg	20	7,31	146,2
	Prosciutto crudo disossato	kg	30	14,8	444
	Pancetta tesa	kg	20	5,88	117,6
	Prosciutto cotto	kg	45	14	630
Alimenti gelo					
	Piselli fini conf 2,5 kg	n	30	4,5	135



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"
GAE AULENTI
BIELLA

	Fagiolini fini conf 2,5 kg	n	40	3,9	156
	Spinaci cubetti conf da 2.5 kg	n	50	2,9	145
	Funghi misti conf da 1 kg	n	30	5,9	177
	Frutti di bosco conf. da un kg	n	30	9,3	279
	Fragole conf.1 kg	n	10	6,9	69
	Petto di pollo	kg	80	7	560
	Pollo intero busto	kg	30	7,1	213
	Sovracosce di pollo	kg	30	4,7	141
	Carne trita manzo	kg	30	2,5	75
	Costolette agnello	kg	20	10,79	215,8
	Cosciotto agnello	kg	15	12,65	189,75
	Cozze mezzo guscio	kg	20	6	120
	Vongole veraci intere	kg	15	7,9	118,5
	Branzino intero 200/300 g	kg	15	9,9	148,5
	Trote intere 220/300 g	kg	20	7,67	153,4
	Salmone intero 2,6/3 kg	kg	20	8,6	172
	Gamberoni L1 10/20	kg	15	26,8	402
	Code di gambero 26/30	kg	20	13,5	270
	Polpo 1000/1500	kg	20	9,25	185
	Seppie 80/100 g	kg	18	9,8	176,4
Carni fresche					0
	Lonza suino	kg	50	5,13	256,5
	Magatello di manzo	kg	35	9,9	346,5
	Spalla bovino adulto	kg	30	7,8	234
	Filetto di maiale	kg	30	9,2	276
	Filetto di bovino	kg	30	24,45	733,5
	Fesa di tacchino	kg	30	7,3	219
	Petto d'anatra	kg	15	11	165
	Coniglio 1.3/1.5 kg	kg	15	9,24	138,6



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"
GAE AULENTI
BIELLA

	Sottofiletto di manzo	kg	20	23	460
Alimenti vari					
	Brodo con estratto di origine vegetale glutammato monosodico max 21%	kg	12	4,5	54
	Brodo con estratto di carne granulata glutammato monosodico max 21% carne min 3 %	kg	9	6,68	60,12
	Cacao amaro in polvere conf 1 kg	kg	8	5,9	47,2
	Confettura extra ciliegia 2,5 kg	n	6	12,3	73,8
	Confettura extra fragola 2,5 kg	n	6	12,3	73,8
	Confettura extra mirtillo 2,5 kg	n	14	13,15	184,1
	Capperi sotto sale 1 KG	n	8	4	32
	Filetti di alici sott'olio vaso 800 g	n	12	10,22	122,64
	Pinoli	kg	3	27	81
	Noci sgusciate	kg	9	16,24	146,16
	Nocciole sgusciate	kg	15	28	420
	Mandorle pelate	kg	10	21,8	218
	Granella nocciole	kg	6	31,8	190,8
	Mandorle a filetti	kg	4	24,16	96,64
	Vaniglia stecche	n	50	4,39	219,5
	Vanillina	n	600	0,8	480
	Lievito birra fresco cubetti 25g	n	1500	0,15	225
	Lievito vanigliato per dolci bustine 16 g	n	300	0,15	45
	Tonno sott'olio da 160 g	n	80	2	160
	Cioccolato fondente	kg	80	5,5	440
	Cioccolato al latte	kg	15	7,7	115,5
	Cioccolato bianco	kg	15	13	195
	Pomodori pelati latta 800 g	n	200	1,5	300
	Passata di pomodoro conf da 1 l	n	40	0,9	36



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"
GAE AULENTI
BIELLA

	Sale grosso	kg	50	0,29	14,5
	Sale fino	kg	45	0,29	13,05
	Olio di oliva	l	250	6	1500
	Olio Extra vergine d'oliva	l	50	7	350
	Olio di girasole	l	120	1,7	204
	Olio di arachidi	l	24	1,8	43,2
	Olio di semi vari	l	60	0,9	54
	Aceto bianco	l	25	0,8	20
	Aceto balsamico	l	24	1,45	34,8
	Zucchero semolato	kg	700	0,78	546
	Zucchero a velo	kg	15	1	15
	Zucchero di canna	kg	10	3	30
	Salmone affumicato baffa intera	kg	15	45	675
	Ritagli di salmone	kg	12	10	120
	Caff� in grani	kg	15	7,8	117
	Uova fresche medie cartone da 90 pz	n	110	9	1100
No food					
	Alluminio rotolo 150 m * 33 cm	n	18	12	216
	Pellicola trasparente 150 m	n	18	8,25	148,5
	Carta da forno 50 m	n	18	11,99	215,82
	Bicchieri plastica conf da 100 pz	n	30	1,99	59,7
	Piatti plastica piani conf da 50 pz	n	20	1,9	38
	Forchette plastica conf 50 pz	n	15	2	30
	Coltelli plastica conf 50 pz	n	10	2	20
	Tovaglioli carta 4 veli 40 x 40 conf da 50 pz	n	25	1	25
	Sacchetti gelo 35 x 50 cm conf 25	n	10	1,8	18
	Sacchetti gelo 29 x 42 cm conf da 25	n	15	1,36	20,4
	Sacchetti sottovuoto 20 x 30 conf 50 pz	n	5	5	25
	Sacchetti sottovuoto 30x 40 conf 50 pz	n	15	7,25	108,75



IIS
 ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
 "Gae Aulenti"
GAE AULENTI
 BIELLA

	Stampi creme caramelle all. monouso	n	1000	0,05	50
Bevande e alcolici					
	Acqua minerale naturale 1,5 l pet	n	600	0,3	180
	Acqua minerale frizzante 1,5 l pet	n	600	0,3	180
	Aperol	n	15	11,92	178,8
	Brandy	n	8	6,9	55,2
	Wodka naturale	n	30	5,4	162
	Crema cacao bianca	n	6	7,5	45
	Crema cacao scura	n	6	7,5	45
	Gin	n	40	5,2	208
	Rhum bianco	n	30	11,5	345
	Rhum scuro	n	20	7,65	153
	Vermouth bianco	n	6	8	48
	Vermouth rosso	n	4	6,2	24,8
	Sciroppo di zucchero (gum)	n	20	1,8	36
	Sciroppo granatina	n	18	1,5	27
	Sciroppo menta	n	10	1,5	15
	Sciroppo fragola	n	20	1,5	30
	Sciroppo lampone	n	20	1,5	30
	Succo di limone bottiglia 1 l	n	14	1,2	16,8
	Succo di frutta arancia brick 1 l	n	30	0,86	25,8
	Succo di frutta pera brick 1 l	n	30	0,86	25,8
	Succo di frutta pompelmo brick 1 l	n	20	0,86	17,2
	Succo di frutta pesca brick 1 l	n	36	0,86	30,96
	Succo di frutta ananas brick 1 l	n	30	0,86	25,8
	Succo di frutta albicocca brick 1 l	n	20	0,86	17,2
	Ginger ale 200 ml conf 6 pz	n	36	2,86	102,96
	Succo di mirtillo 200 ml	n	70	1,28	89,6



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"
IIS
GAE AULENTI
BIELLA

Vini					
	Spumante Brut	n	36	2	72
	Chardonnay frizzante	n	30	2,66	79,8
	Barbera Asti DOC	n	40	3	120
	Spumante Moscato doc	n	20	3,17	63,4
	Cabernet Sauvignon	n	25	4,06	101,5
	Pinot Nero DOC	n	15	4,95	74,25
	Prosecco doc	n	36	5,42	195,12
	Prosecco Rosato	n	36	3,55	127,8
	Dolcetto Monferrato DOC	n	25	3,83	95,75
	Gavi doc	n	20	10,09	201,8
	Gewvrztraminer Alto Adige doc	n	15	9,38	140,7
	Passito di Pantelleria	n	6	11,1	66,6
	Vino Porto	n	6	6,9	41,4
	Chianti DOC	n	15	7,84	117,6
	Vino Bianco Soave	n	20	4,25	85
	Dolcetto d'Alba DOC	n	20	5,85	117
	Importo complessivo ANNUO a base di gara IVA esclusa				34.196,82
	Importo complessivo a base di gara IVA esclusa				68.393,64