



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
B I E L L A

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 02/08/2018

OGGETTO: FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER LE ESERCITAZIONI DI LABORATORIO

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO il Decreto Interministeriale n° 44 dell'1/02/2001 "Regolamento contenente le istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche" e ss.mm.;

VISTO il D.P.R. 275/99, concernente norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche;

VISTO il D.Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016 "Nuovo Codice dei Contratti" e ss.mm.ii

VISTA la legge n. 136/2010 in materia di tracciabilità finanziaria;

VISTA la delibera n.7 del Consiglio di Istituto del 21 giugno 2018;

CONSTATATO che il materiale per il quale si è attivata la presente procedura d'acquisto non è riscontrabile tra quello per il quale sono attive convenzioni Consip;

CONSIDERATO che per le esercitazioni di laboratorio si rende necessario l'acquisto di derrate alimentari e che pertanto occorre procedere alla fornitura di tali prodotti mediante individuazione della Ditta affidataria per gli anni scolastici 2018/19 e 2019/20

DETERMINA

a contrarre con una procedura aperta, ai sensi dell'art.60 del DLGS 50/2016 e ss. mm., con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, l'affidamento della fornitura dei prodotti alimentari per le esercitazioni di laboratorio alle condizioni di seguito specificate.

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

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.



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 Criteri di aggiudicazione

L'aggiudicazione sarà effettuata sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 c, 2 d. lgs 50/2016 secondo i criteri che verranno specificati nel bando.

Art. 4 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. 5 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. 6 Responsabilita'

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. 7 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/richiamo.**

Art.8 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 sostituzione 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. Ulteriori specifiche verranno indicate nel bando di gara.

Art.9 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. 10 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. 11 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. 12 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. 13 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. 14 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.



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
BIELLA

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. 15 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. 16 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.

Art. 17 Rinvio alla normativa

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

IL Dirigente Scolastico

Cesare Molinari

(firma autografa sostituita a mezzo stampa
ex art3, comma 2 D.Lgs 39/93)



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
BIELLA



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 antifermentativi 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 TRINCI: 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 TRINCI: 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 tondeggianti 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 aceti 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- 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 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



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
B I E L L A

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 o 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 lt 1 / olio di semi di girasole da lt 1 / olio di semi di mais da lt 1 / olio di semi vari da lt 1.

www.iisgaeaulenti.it biis00700c@istruzione.it

Sede Centrale: Viale Macallè, 54 - 13900 - Biella (BI)

Tel. 015-402748 - Fax. 015-8496093

C.F. 90067580028