Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Istituto Professionale Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera "A. Vespucci" Via Valvassori Peroni, 8 - 20133 Milano - Tel. 02.7610162 - Fax 02.7610281
Sito web www.ipsarvespucci.it - e-mail: vespu.amm@tiscalinet.it pec: mirh010009@pec.istruzione.it

DISCIPLINARE DI GARA PER LA FORNITURA DI PRODOTTI ALIMENTARI DESTINATI ALLE ESERCITAZIONI DIDATTICHE A.S. 2021/2022-2022/2023-2023/2024

SIMOG CIG 8204689

1. PREMESSA

Disciplinare di gara per la fornitura di tutti i prodotti alimentari e non alimentari necessari alle esercitazioni didattiche dei laboratori di cucina e sala delle due sedi dell'Istituto IPSEOA "A. Vespucci":

- Via Valvassori Peroni, 8 – Milano (sede)

ART. 1 – OGGETTO DELLA GARA

La gara ha per oggetto la fornitura DI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

L'elenco allegato contiene la descrizione delle merci da fornire sia dal punto di vista merceologico che da quello quantitativo, che ha carattere puramente indicativo, nel senso che le quantità potranno variare per il soggetto appaltatore in più o in meno secondo l'andamento delle attività didattiche dell'Istituto durante l'anno scolastico e comunque sempre a prezzi praticati secondo l'offerta.
L'Istituto si riserva, nel corso della fornitura, di valutare la convenienza di acquistare, presso la ditta assegnataria, altri generi non previsti nell'allegato a prezzo agevolato; a tal fine si chiede di allegare il catalogo completo dei prodotti con i relativi prezzi offerti a noi riservati.

ART. 2 – REQUISITI IGIENICO SANITARI E TRACCIABILITA'

I prodotti oggetto della presente fornitura devono essere conformi a requisiti igienico sanitari specifici per le singole merceologie oggetto dell'appalto e più in generale conformi alle normative europee orizzontali, quali il Reg. (CE) n. 852/2004 sulla sicurezza igienica dei prodotti alimentari e il Reg. (CE) n. 178/2002 sulla tracciabilità dei prodotti alimentari. Si applica altresì la normativa alla etichettatura dei prodotti alimentari.

ART. 3 – SPECIFICHE MERCEOLOGICHE

I prodotti oggetto del presente appalto devono possedere le caratteristiche merceologiche tipiche di ciascuna derrata. Per ogni prodotto alimentare oggetto di offerta dovrà essere presentata scheda tecnica comprensiva del marchio del prodotto e delle specifiche merceologiche. Nel corso della fornitura eventuali sostituzione dei prodotti dovranno essere preventivamente concordati con le Amministrazioni. Le derrate alimentari oggetto del presente capitolato dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.
Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. Il fornitore esonera l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità inerente il non rispetto di norme vigenti.

ART. 4 – DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà vigenza con decorrenza dalla data di stipula del contrato per gli anni scolastici 2021/2022-2022/2023-2023/2024.

ART. 5 – MODALITÀ DI TRASPORTO

Il trasporto dei prodotti dovrà avvenire su mezzi aventi i requisiti stabiliti dalla legge, alle temperature prescritte con Decreto 12.10.1981 del Ministro della Sanità nonché nel rispetto del D. Lgs. 6 novembre 2007, n. 193.
Dovranno inoltre essere rispettati gli obblighi in materia di rintracciabilità degli alimenti secondo quanto previsto dall'art. 18 del Regolamento CE n. 178/2002 e successive.
I documenti accompagnatori di trasporto dovranno riportare l'indicazione del giorno e dell'ora della consegna e, ai fini degli adempimenti relativi al Reg. CE n. 178/2002 e capitolo IX, punto 5 Reg. CE n. 852/2004, il fornitore dovrà, in relazione a ciascuna consegna, fornire doppia copia del documento da rilasciare all'operatore responsabile del

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Istituto Professionale Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera "A. Vespucci" Via Valvassori Peroni, 8 - 20133 Milano - Tel. 02.7610162 - Fax 02.7610281
Sito web www.ipsarvespucci.it - e-mail: vespu.amm@tiscalinet.it pec: mirh010009@pec.istruzione.it

ricevimento della merce. Detto documento di accompagnamento dovrà riportare specifica indicazione della provenienza e/o data di scadenza dei prodotti, suddivisi per tipologia alimentare secondo quanto previsto dalle leggi vigenti al momento in tema di tracciabilità dei generi alimentari.
Rispettare tutte le normative previste al contenimento della pandemia SARS COVID 2

ART. 6 – PREZZI

I prezzi dovranno essere indicati con riferimento alle unità di misura (Kg, Lt, Pz) dei prodotti, franchi e liberi da ogni spesa anche di trasporto fino al magazzino dell'Istituto. L'inosservanza comporterà l'esclusione dalla gara.
Il prezzo stimato del contratto è determinato sulla base delle quantità indicate nel capitolato.

ART. 7 – OSSERVANZA DEL CAPITOLATO GENERALE D'ONERI E PRESCRIZIONI GENERALI SULLE DERRATE

La fornitura dei prodotti oggetto del contratto è soggetta all'esatta osservanza di tutte le condizioni stabilite nel presente Capitolato generale d'oneri di cui all'allegato 3, in base a ciò si indicano i requisisti generali comuni a tutte le derrate alimentari ferme restando le caratteristiche di prodotto e di processo indicate dalle fonti normative e regolamentari vigenti al momento della consegna. I prodotti di volta in volta ordinati secondo le programmazioni didattiche delle varie classi in esercitazione dovranno:

a) Avere caratteristiche qualitative di prima scelta o come da indicazione nell'ordine inviato;
b) Rispettare la pezzatura, confezione o marchio richiesto, ovvero marchio offerto in sede di gara, considerando che la quantità minima non dovrà essere legata a confezioni standard con la possibilità di acquistare pezzi singoli;
c) Non cambiare marchio dei prodotti offerti senza preventiva autorizzazione del Dirigente Scolastico;
d) Essere in perfette condizioni di conservazione ed igiene ovvero assenza di contaminazioni microbiche, fungine o di altra origine tali da compromettere la sicurezza e non devono presentare per nessun motivo odori, colori o sapori anormali (normalità delle caratteristiche organolettiche);
e) Essere idonei da tutti i punti di vista al consumo;
f) La merce deve essere non scaduta o in prossimità di scadenza, deve avere i due terzi (2/3) della shelf life: per i prodotti ortofrutticoli è necessaria la garanzia di buono stato di vegetazione;
g) Essere possibilmente di filiera corta. E' necessario garantire e documentare la "rintracciabilità di filiera" ossia la storia documentale dei passaggi e dei processi che hanno interessato l'alimento lungo tutto il percorso produttivo da esso compiuto, dalla produzione primaria alla distribuzione finale ai sensi dell'art. 18 del Regolamento CE n. 178 del 28/01/2002 e dell'135/2008 del Decreto Interministeriale con eventuale preferenza verso i prodotti nazionali o in ambito C.E. / U.E. rispetto all'utilizzo di prodotti alimentari provenienti da Paesi terzi.;
h) L'etichettatura dei prodotti confezionati, salvo le condizioni governate da leggi speciali, deve essere conforme a quanto prevede la normativa generale in materia, Regolamento Europeo 1169/2011 con particolare riferimento agli allergeni contenuti nei singoli prodotti;
i) La quantità ed i prodotti indicati nel modulo sono da considerarsi presuntivi e non impegnano in alcun modo l'Istituzione scolastica all'acquisto.
j) L'Istituto si riserva di effettuare acquisti in autonomia solo in caso di eventi particolari o per prodotti specifici stagionali e del territorio;
k) La ditta è tenuta a fornire a richiesta schede tecniche, documenti di trasporto e fatture in cui devono essere indicate le caratteristiche qualitative e quantitative delle derrate alimentari;
l) Tutti gli imballaggi destinati a venire a contatto direttamente o indirettamente con i prodotti alimentari devono escludere il trasferimento di sostanze ai prodotti alimentari stessi, in quantità tali da mettere in pericolo la salute umana o da comportare una modifica inaccettabile della loro composizione o un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche.
Gli imballaggi devono altresì rispondere ai requisiti di cui all'All. F della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs 152/2006 e s.m.i..

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Istituto Professionale Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera "A. Vespucci" Via Valvassori Peroni, 8 - 20133 Milano - Tel. 02.7610162 - Fax 02.7610281
Sito web www.ipsarvespucci.it - e-mail: vespu.amm@tiscalinet.it pec: mirh010009@pec.istruzione.it

ART. 8 – MODALITÀ DI CONSEGNA – VERIFICHE

La ditta aggiudicatrice della gara potrà prendere visione dei locali di deposito delle merci per organizzare il proprio servizio di consegna.

Le consegne dovranno, di norma, avvenire due volte la settimana, da concordare con l'Istituto, nei locali magazzino. L'Impresa si impegna a consegnare i beni nell'ambito della quantità annua globale ed in base a quanto indicato nell'ordine, fatti salvi i casi straordinari di mancata effettuazione delle lezioni e attività didattiche programmate (con conseguente non effettuazione degli ordini di acquisto) non dipendenti dalla organizzazione e programmazione dell'Istituto Vespucci. In questo caso potranno essere sospesi eventuali ordini di alimenti non ancora consegnate, senza nulla pretendere da parte della ditta fornitrice.

L'assistente amministrativo e gli assistenti tecnici autorizzati riceveranno i beni consegnati controllando la quantità, il genere e la perfetta corrispondenza di essi ai requisiti indicati nel presente capitolato, anche in materia di autocontrollo alimentare (H.A.C.C.P. D.L.vo 155/97) oppure copia del manuale di autocontrollo.

Le consegne dovranno essere effettuare tassativamente dalle ore 8.00 alle ore 12.30 del giorno indicato nell'ordine, nei magazzini della sede dell'istituto:

Via Valvassori Peroni, 8, con ingresso per scarico merci in Via Vanzetti (strada senza uscita) con due punti di consegna: sede e nuovi laboratori;

Le derrate consegnate in orari e giorni non concordati potranno essere rifiutate e dovranno essere eseguite le consegne immediatamente la mattina seguente entro le ore 8.00, con esplicita garanzia di avvenuto mantenimento delle temperature della linea del freddo; gli accordi saranno comunque stabiliti a inizio anno con l'Ufficio Acquisti.

Qualora la merce sia quantitativamente difforme dall'ordinazione effettuata, l'Ufficio Acquisti è tenuto a segnalare tale differenza sulla bolla di consegna. Nel caso di difformità qualitativa, che risulti evidente all'atto della consegna, la merce sarà respinta ed il fornitore dovrà provvedere immediatamente al ritiro dei beni non corrispondenti ai requisiti prescritti e provvedere tempestivamente alla sostituzione relativa. Se da un esame sommario, da ispezioni sanitarie, da analisi merceologiche o da altri specifici controlli, la merce consegnata risultasse in tutto o in parte di qualità inferiore a quella indicata in sede di gara e di contratto, l'Amministrazione ha il diritto insindacabile di applicare penali (vd. ART. 10), rifiutare la merce, di pretenderne la sostituzione con altra idonea, per favorire lo svolgimento delle lezioni pratiche.

In caso di mancata o ritardata sostituzione, specie qualora trattasi di generi d' immediata necessità, l'Istituto avrà la facoltà di approvvigionarsi degli stessi altrove. In fase di verifica ed accettazione delle merci l'Istituto si avvarrà di personale dipendente (assistenti tecnici) incaricati ad effettuare controlli merceologici ed igienico-qualitativi sia sul prodotto che sul mezzo di trasporto con riferimento ai seguenti parametri:

- Condizioni di trasporto;
- Conformità dell'etichetta;
- Integrità delle confezioni;
- Data di scadenza;
- Corrispondenza al capitolato di fornitura;
- Corrispondenza tra ordine e fornitura.

L'accettazione da parte dell'Istituto della merce consegnata non solleva il fornitore dalla responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine a vizi apparenti ed occulti non rilevati o rilevabili all'atto della consegna.

In tal caso l'Istituto ne darà comunicazione al fornitore riservandosi di rivalersi sulle somme dovute al soggetto aggiudicatario.

Inoltre viene riconosciuto dal fornitore a questa Amministrazione il diritto di risarcimento dei danni subiti sia per quanto si riferisce all'Amministrazione stessa sia per eventuali conseguenze derivanti dal consumo e quindi per i consumatori della merce.

Le derrate dovranno essere fornite al netto, dovranno essere corrispondenti ai pesi ed alle pezzature richieste; eventuali eccedenze non autorizzate non saranno accettate.

L'Istituto accerterà l'esatta corrispondenza qualitativa e quantitativa della merce mediante perizie, ispezioni ed analisi affidati a personale tecnico all'uopo incaricato, al fine di determinare la perfetta corrispondenza della merce stessa a quella richiesta ed a quella indicata nella bolla di consegna.
Il fornitore dovrà assicurare, al personale ispettivo incaricato del rilievo tecnico, ogni forma di collaborazione ed assistenza, a partire dalla presentazione dei documenti prescritti per le procedure di autocontrollo igienico-sanitario in uso presso l'Azienda.

Nelle bolle di accompagnamento devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa del prodotto.
Il fornitore dovrà aver preso visione dell'ubicazione delle strutture al fine di una corretta valutazione dell'impegno relativo alla consegna delle derrate nei tempi stabiliti dal presente capitolato, a garanzia del rispetto delle fasce orarie sopra indicate.
In caso di scioperi od eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento della fornitura, l'Istituto e la ditta fornitrice dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 24 ore.
La ditta fornitrice dovrà disporre di un recapito telefonico, di un fax e di un indirizzo e-mail per l'inoltro delle ordinazioni.
L'incaricato dalla ditta alla consegna dovrà necessariamente attendere, presso i magazzini dell'Istituto, il controllo della corrispondenza della merce all'ordine.

ART. 9 – DOCUMENTAZIONE E CONTROLLI IGIENICO-SANITARI

Il fornitore dovrà dimostrare, prima dell'inizio della fornitura, di essersi dotato di Sistema di Autocontrollo della filiera produttiva, di cui al D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193, sia a livello di produzione che di trasporto. La ditta aggiudicataria dovrà altresì aver provveduto alle prescrizioni previste in ordine alle modalità di trasporto (DPR 327/1980). Al fine di verificare l'idoneità strutturale e produttiva della ditta fornitrice si richiede copia dell'iscrizione alla CCIA, recante l'indicazione del Legale Rappresentante o dichiarazione sostitutiva, dell'autorizzazione sanitaria, idonea documentazione attestante la conformità alle vigenti norme nel settore produttivo specifico.

ART. 10 – RITARDI NELLA CONSEGNA – PENALI – RISOLUZIONE

Nel caso la consegna dei beni non avvenga nei tempi e nelle quantità richiesti e fissati, ed il fornitore, formalmente invitato al rispetto delle norme contrattuali provveda in ritardo oltre il nuovo termine fissato, l'Istituto potrà applicare una penale a carico del fornitore, pari al 5% (cinque per cento) dell'importo risultante dall'ordinativo, per ogni giorno di ritardo.
In caso di recidiva nelle inadempienze sarà redatto apposito verbale da parte del responsabile del magazzino o persona allo scopo autorizzata. In tal caso l'Istituto avrà facoltà di applicare una ulteriore penale fino al 10% (dieci per cento) dell'importo dell'ordinativo non consegnato, fatti salvi la risoluzione del contratto e risarcimento del danno ulteriore.
Qualsiasi ritardo o altra inadempienza dovrà essere comunque immediatamente e formalmente contestata al fornitore al quale è concesso un termine di giorni 10 (dieci) per controdedurre. Trascorso tale termine infruttuosamente o dove le giustificazioni addotte non siano riconosciute in tutto o in parte valide, l'Istituto determinerà l'importo da recuperare a mezzo di presentazione di nota di accredito, da detrarre all'ammontare del corrispettivo dovuto.
Ai sensi dell'art. 1671 del Codice Civile, l'Istituto può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la fornitura, tenendo indenne il fornitore delle spese eventualmente sostenute.
In conformità all'art. 1672 del codice civile, se il contratto si scioglie perché l'esecuzione della fornitura è divenuta impossibile in conseguenza di una causa non imputabile ad alcuna delle parti, l'Istituto deve pagare la parte della fornitura già effettuata.
L'Istituto, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, può dichiarare la risoluzione di diritto del contratto nei seguenti casi:

- Qualora la ditta fornitrice non fosse in grado di consegnare tutti i prodotti occorrenti, o consegni in quantità non sufficienti per la realizzazione delle esercitazioni di laboratorio;

- Qualora la merce non risultasse corrispondente alle caratteristiche indicate negli elenchi allegati;
- Qualora la merce non fosse conforme agli indirizzi del D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193, concernente l'igiene dei prodotti alimentari e secondo la direttiva quadro CEE sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Qualora intervenissero nel servizio cause non dipendenti dalla volontà dell'Amministrazione.

ART. 11 – OBBLIGHI DEL FORNITORE

Il fornitore si impegna al trasporto dei prodotti con personale dipendente e mezzi propri aventi i requisiti previsti dalla normativa vigente per i trasporti di generi alimentari freschi e surgelati.
Il Fornitore si obbliga a garantire l'assolvimento di tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali per il proprio personale impiegato nelle prestazioni oggetto del contratto sottoscritto, e ad impegnarsi ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri.

ART. 12 – SUBAPPALTO

Il fornitore è tenuto a effettuare in proprio le forniture e i servizi accessori compresi nel contratto.
Per quanto attiene alla disciplina sul subappalto, si rinvia alle disposizioni contenute nell'articolo 118 del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163.
Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità, salvo quanto previsto nell'articolo 116 del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163.

ART. 13 – PAGAMENTI

La fattura dovrà essere emessa **elettronicamente ai sensi del D.M. n. 55 del 03/04/2013**. A tal fine la ditta è informata che il codice univoco dell'ufficio attribuito a questa istituzione è **UFRGXO**.
Si comunica inoltre che il sistema di fatturazione è soggetto al DPR 633/72 (**Split Payment**).
Si fa presente che gli istituti scolastici non sono assoggettati all'art. 62 DL 1/2012 convertito in legge n. 27 del 24/3/2012 in quanto sono equiparati a chi "somministra alimenti e bevande".
Eventuali contestazioni sospenderanno tali termini.
Tutti i pagamenti dell'Istituto sono effettuati a mezzo di mandati tratti sull'Istituto di credito cassiere dell'Istituto entro 30 o 60 gg. dal ricevimento della fattura.
Il pagamento della fornitura avverrà sulla base dei prezzi di aggiudicazione.
Le fatture dovranno contenere l'indicazione delle quantità totali consegnate, della tipologia dei prodotti, l'imponibile e l'importo IVA; dovranno inoltre riportare il numero di impegno e capitolo di spesa ai sensi dell'art. 4 del Dlgs. 342/97, ed essere trasmesse, secondo le modalità sopra riportate all'Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Amerigo Vespucci" – Via Valvassori Peroni, 8 – 20133 Milano.
Ogni fattura dovrà indicare obbligatoriamente il numero dell'ordine, nonché le date ed i numeri delle bolle di accompagnamento, il CIG.
L'appaltatore, in conformità della legge 13 agosto 2010, n. 136, dovrà dichiarare il conto corrente bancario o postale dedicato alle transazioni relative al presente appalto.
Il pagamento delle fatture è subordinato all'acquisizione da parte dell'Istituto del D.U.R.C. (Documento Unico di Regolarità Contributiva).
Qualora fosse accertata la violazione degli obblighi contributivi, l'Istituto si riserva il diritto di revocare l'affidamento della fornitura.
In ogni caso, per gli accertamenti sulla regolare applicazione degli adempimenti retributivi e contributivi nei confronti del personale dipendente della ditta aggiudicataria, l'Istituto si riserva di effettuare verifiche sulla regolarità dell'impresa nei pagamenti e negli adempimenti previdenziali, assistenziali ed assicurativi, nonché tutti gli obblighi previsti dalla normativa vigente riferita all'intera situazione aziendale.

ART. 14 – I.V.A. IMPOSTA DI REGISTRO E DI BOLLO

La presente somministrazione è soggetta alle norme relative all'I.V.A. (D.P.R. 26.10.1972 n.633) nonché alla disciplina dell'imposta di registro (D.P.R. 26.04.1986 n.131) e di bollo (D.P.R. 26.10.1972 n.642).

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Istituto Professionale Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera "A. Vespucci" Via Valvassori Peroni, 8 - 20133 Milano - Tel. 02.7610162 - Fax 02.7610281
Sito web www.ipsarvespucci.it - e-mail: vespu.amm@tiscalinet.it pec: mirh010009@pec.istruzione.it

ART. 15 – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

La valutazione delle singole offerte sarà effettuata da apposita Commissione interna nominata dall'amministrazione. La Commissione esaminerà e valuterà la documentazione prodotta da ciascuna ditta concorrente e aggiudicherà l'appalto in base all'offerta economicamente più vantaggiosa per un corretto rapporto tra qualità e prezzo, con i parametri di valutazione di seguito riportati.

È facoltà del presidente di commissione procedere all'aggiudicazione anche in caso di una sola offerta valida se i prezzi sono ritenuti congrui.

L'aggiudicazione sarà effettuata secondo le seguenti modalità:

- Caratteristiche merceologico qualitative dei prodotti offerti – punti 40;
- Certificazioni di qualità – punti 5;
- Prezzo più basso – punti 55.

L'Amministrazione si riserva di verificare la qualità del prodotto in base alle proprie esigenze d'uso anche dopo l'aggiudicazione dell'appalto.

ART. 16 – AGGIUDICAZIONE FORNITURA

Si aggiudicherà la fornitura la ditta che, sommando i punteggi attribuiti dalla commissione, otterrà il punteggio più alto.

Attribuzione dei punteggi:

Punteggio tecnico: (max. 40)

1) caratteristiche merceologico qualitative dei prodotti – max punti 40;
   - Max punti 20 per la provenienza dei prodotti. Almeno 20 prodotti di provenienza italiana;
   - Max punti 20 per la marca dei prodotti. Almeno 20 prodotti di marche con diffusione nazionale e pubblicizzate sui mass media.

Per numero inferiore a 20 e superiore a 10 si assegnano punti 10.

Per numero inferiore a 10 non si assegna punteggio.

2) Certificazioni di qualità: alla ditta certificata, (allegare autocertificazione o copia del certificato) vengono attribuiti punti 5;

Saranno escluse tutte le offerte che non comprendano almeno l'80% dei prodotti presenti nell'elenco.

Punteggio economico: (max. 55)

1) La valutazione di ogni capitolato sarà effettuata sulla base della somma totale risultante dalla colonna "IMPORTO DEL FABBISOGNO PRESUNTO" data dal prodotto fra le colonne "PREZZO IVA INCLUSA PER UNITA' DI MISURA" e "FABBISOGNO PRESUNTO";

Al Prezzo più basso offerto per l'intero elenco : punti 55;

Al prezzo dell'intero elenco che si discosta entro il 10% di quello più basso, si assegnano punti 45;

Al prezzo dell'intero elenco che si discosta tra l'11% e il 20% di quello più basso si assegnano punti 30;

Oltre il 20% di differenza – nessun punteggio.

Precisazioni:

1) Le quantità inserite nel FABBISOGNO PRESUNTO, in gran parte risultanti dai carichi registrati nel periodo corrispondente ad un anno scolastico, non vincolano in alcun modo l'amministrazione.

2) L'Amministrazione non sarà mai, in nessun caso, obbligata ad effettuare l'acquisto per l'intero importo indicato per ciascun lotto, poiché la disponibilità economica deriva direttamente dalle erogazioni dei relativi finanziamenti e dai contributi volontari degli studenti.

3) Gli ordini, inoltre, avverranno, esclusivamente, fino alla concorrenza dell'importo di disponibilità finanziaria (che, non necessariamente, coincide con quelli indicati nel presente bando).

4) In caso di mancata offerta di un articolo di capitolato verrà inserito (ai soli fini della valutazione complessiva) il prezzo massimo maggiorato del 10% presentato da altra ditta.

5) L'offerta, ai fini della valutazione, deve considerarsi valida per tutta la durata del periodo contrattuale.

6) Per tutti i prodotti l'etichettatura e gli imballaggi dovranno essere a norma di legge.

7) Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica e il trasporto devono rispettare le norme nazionali e CEE.

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Istituto Professionale Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera "A. Vespucci" Via Valvassori Peroni, 8 - 20133 Milano - Tel. 02.7610162 - Fax 02.7610281
Sito web www.ipsarvespucci.it - e-mail: vespu.amm@tiscalinet.it pec: mirh010009@pec.istruzione.it

ART. 17 – VARIANTI

Il prezzo offerto in sede di gara si intende fisso e non soggetto ad alcuna modifica o rivalutazione per l'intero arco della durata del contratto che verrà stipulato, anche se dovessero intervenire variazioni dei costi della materia prima, della manodopera o di altri elementi di produzione.
A partire dal secondo anno di periodo contrattuale l'unica revisione ammessa è quella relativa all'adeguamento dei prezzi secondo l'indice ISTAT, art. 106 del D.L.gs 50/2016. Per i prodotti ortofrutticoli ed ittici, i prezzi si intendono fissi, è fatta salva la possibilità di una loro revisione in rialzo o in ribasso nella misura non superiore al 10% del valore della proposta economica tenuto conto dei listini dei Mercati della piazza di Milano.

ART. 18 – ALTRE INFORMAZIONI

Al presente Bando di Gara si applicano la disciplina del Regolamento amministrativo – contabile D.I. n. 44/2001, anche con riferimento al Decreto Legislativo n. 163 del 12/04/2006:

a) Non sono ammessi a partecipare alle gare soggetti privi dei requisiti generali di cui all'articolo 38 del Decreto Legislativo n. 163 del 12/04/2006 e successive modificazioni e di cui alla legge n. 68 del 12/03/1999;
b) Si procederà alla individuazione ed alla esclusione automatica delle offerte anomale secondo le modalità previste dagli articoli 86 e 122, comma 9 del Decreto Legislativo n. 163 del 12/04/2006 e successive modificazioni (esclusione automatica offerta anomala).
c) Si procederà alla aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida sempre che sia congrua e conveniente;
d) In caso di offerte uguali si procederà in base ai tempi di consegna più brevi;
e) Le autocertificazioni, le certificazioni, i documenti e l'offerta devono essere in lingua italiana;
f) È esclusa la competenza arbitrale. Foro competente: il foro di Milano;
g) Responsabile del procedimento: Dirigente Scolastico Prof. Alfredo Rizza;
h) L'aggiudicatario entro i tre giorni successivi all'aggiudicazione, è tenuto a presentare la certificazione relativa alla regolarità contributiva o autocertificazione (DURC) ai sensi del decreto legge 25/09/2002 n. 210 (legge di conversione n. 266 del 22/11/2002) e successive disposizioni.

ART. 19 – PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE E CRITERI DI AMMISIBILITA'

Il plico, contenente l'offerta e la documentazione, deve pervenire, a mezzo raccomandata del servizio postale, ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata, **entro il termine perentorio delle ore 12.00 del giorno 30 LUGLIO 2021**, all'indirizzo predetto (non vale la data di invio); è altresì facoltà dei concorrenti di consegnare "brevi manu" il plico presso la Segreteria dell'Istituto IPSEOA "Amerigo Vespucci" – Via Valvassori Peroni, 8 - Milano, Ufficio Protocollo, tranne il sabato per chiusura scuola.
Ai fini della data e dell'orario di arrivo farà fede unicamente l'etichettatura e l'ora di arrivo apposti dall'Ufficio Protocollo di questo Istituto. Non verranno prese in considerazione offerte pervenute oltre il termine, anche per ragioni dovute a ritardi postali o del corriere.
Il plico deve essere idoneamente sigillato in modo da impedirne la manomissione e assicurarne la segretezza, controfirmato sui lembi della chiusura, e deve recare all'esterno oltre all'intestazione del mittente e all'indirizzo dello stesso, la dicitura: **NON APRIRE – Contiene offerta Bando di Gara** PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI
Il recapito del plico sigillato, da effettuarsi esclusivamente nei modi sopra descritti, pena l'esclusione, rimane ad esclusivo rischio del mittente ove per qualsiasi motivo non giungesse a destinazione in tempo utile.
Parimenti determina l'esclusione dalla gara il fatto che il plico esterno (che si ripete dovrà riportare il mittente e l'indicazione della gara di partecipazione) non sia debitamente sigillato e controfirmato.

Il plico deve contenere al suo interno tre buste così strutturate:

- Busta 1 "Documentazione"
- Busta 2 "Offerta tecnica/economica"

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Istituto Professionale Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera "A. Vespucci" Via Valvassori Peroni, 8 - 20133 Milano - Tel. 02.7610162 - Fax 02.7610281
Sito web www.ipsarvespucci.it - e-mail: vespu.amm@tiscalinet.it pec: mirh010009@pec.istruzione.it

BUSTA 1

Ai fini della documentazione devono essere presentati, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

1. Istanza di ammissione alla gara secondo il modello di cui **all'allegato 1** (che è parte integrante del presente bando), e le dichiarazioni sostitutive di certificazioni e di atti notori di **all'allegato 2** (che è parte integrante del presente bando);
2. Originale o copia conforme debitamente autenticata (è ammessa l'autentica ai sensi dell'articolo 19 del DPR n. 445 del 28/12/2000) del Certificato della CCIAA competente.

All'istanza andrà inoltre incluso consenso relativo alla privacy, in applicazione D.lgs. 196/2003.

BUSTA 2

L'offerta tecnica/economica dovrà essere compilata sul rispettivo modello "C" rispettando tassativamente quanto indicato nell'allegato B che è parte integrante del presente bando.

I modelli devono essere firmati dal rappresentante legale e corredati di documento di identità del medesimo

La compilazione dell'Offerta economica dovrà essere tassativamente espressa utilizzando i modelli predisposti da questa amministrazione e debitamente siglata dal legale rappresentante. L'offerta dovrà essere comprensiva della fornitura del prodotto, del trasporto, della consegna fino ad effettiva collocazione delle scorte presso i magazzini di questa Istituzione scolastica. Il prezzo di unità di misura verrà espresso come da allegato.

L'offerta economica dovrà essere redatta, **a pena esclusione, utilizzando l'allegato modello "C"**

Accanto alla quantità indicativa per ogni tipo di prodotto dovrà essere indicato:

- pezzatura
- tipo di confezionamento,
- prezzo unitario IVA esclusa,
- aliquota IVA da applicarsi

Il modulo dovrà essere sottoscritto dal Legale Rappresentante della Ditta.

Non sono ammesse correzioni degli importi, che non siano espressamente confermate e sottoscritte dal concorrente.

L'utilizzo dei moduli allegati predisposti dall'Amministrazione è obbligatorio.

Verranno esclusi dalla gara i concorrenti che non produrranno alcuni degli atti, delle dichiarazioni o dei documenti richiesti nel presente bando ovvero li producano, ma in modo incompleto o non conforme.

ARTICOLO 20 - APERTURA DELLE BUSTE:

Il Dirigente Scolastico e la Commissione dallo stesso nominata procederanno all'apertura dei plichi e delle buste in essi contenuti, che avverrà il giorno 3 AGOSTO 2021 alle ore 10.00 presso la sede dell'Istituto Scolastico in via Valvassori Peroni, 8 - Milano. All'operazione predetta potrà presenziare un rappresentante delle Società offerenti munito di specifica delega conferita e di copia del documento d'identità proprio e del Legale Rappresentante della Società.

ARTICOLO 21 – CLAUSOLE DI SALVAGUARDIA

L'amministrazione si riserva il diritto, a suo giudizio e con atto motivato, di sospendere, indire o revocare la presente in qualsiasi stadio della procedura, senza l'obbligo di rifusione di spese e pagamento degli indennizzi ai concorrenti.

L'Istituto si riserva, per causa di forza maggiore, il diritto di non stipulare il contratto anche se sia in precedenza avvenuta l'aggiudicazione.

L'aggiudicazione verrà effettuata anche in presenza di una sola offerta valida. Diventerà impegnativa per l'amministrazione ad avvenuta esecutività del provvedimento, mentre l'impresa concorrente è vincolata sin dal momento dell'inizio delle operazioni di gara.

La presenza di un rappresentante legale dell'impresa alla seduta pubblica serve da notifica ai fini della decorrenza dei termini per l'eventuale impugnazione degli atti di gara.

A tal fine la Commissione registrerà i dati identificativi dei presenti che intervengono per le imprese partecipanti.

Potranno partecipare i legali rappresentanti dell'impresa o persona munita di delega scritta, da produrre unitamente a copia fotostatica di un documento di identità del legale rappresentante.

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Istituto Professionale Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera "A. Vespucci" Via Valvassori Peroni, 8 - 20133 Milano - Tel. 02.7610162 - Fax 02.7610281
Sito web www.ipsarvespucci.it - e-mail: vespu.amm@tiscalinet.it pec: mirh010009@pec.istruzione.it

ARTICOLO 22 – RECESSO

Lo scrivente IPSEOA Vespucci si riserva la facoltà di sospendere e/o recedere dal contratto di fornitura in caso di inosservanza di quanto previsto dall'art. 5 "Osservanza del capitolato generale d'oneri e prescrizioni generali sulle derrate" e dalle caratteristiche delle derrate alimentari.

Resta inteso che il contratto di fornitura potrà essere rescisso dall'Istituto, per gravi inadempienze da parte della ditta aggiudicataria, con preavviso di giorni 8 (otto) conseguente a precedente contestazione di inadempimento.
Il contratto potrà essere risolto in particolare per:

- dopo n. 2 recidive forniture di derrate non rispondenti ai requisiti richiesti;
- dopo n. 2 recidive nei ritardi della consegna – vedere modalità di consegna;
- dopo n. 1 consegna di prodotti di marca diversa dall'offerta se non espressamente autorizzata dall'Istituto;

ARTICOLO 23 – PRIVACY

Si informa che i dati forniti dai partecipanti alla gara sono necessari per la gestione del procedimento di gara e sono in parte pubblicati, in applicazione della vigente normativa in materia di appalti esclusivamente per l'espletamento della presente gara (art. 13 del Decreto Legislativo n. 196 del 30/06/2003).
L'Istituto si impegna a raccogliere, a trattare i dati esclusivamente per fini istituzionali, secondo i principi di pertinenza e di non eccedenza.
Nell'istanza di partecipazione, gli offerenti dovranno sottoscrivere il consenso dei trattamento dei dati e, pena l'esclusione dalla comparazione delle offerte, l'informativa ai sensi dell'art. 13 del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e successive modificazioni, nonché ad indicare il nominativo del responsabile del trattamento dati.
Gli offerenti si obbligano, inoltre, a comunicare tempestivamente eventuali variazioni dei dati anagrafici e fiscali dichiarati.

ARTICOLO 24 - FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie che dovessero eventualmente insorgere fra le parti in merito al contratto oggetto del presente capitolato di appalto sarà competente unicamente il foro di Milano.

La presente gara è pubblicata sul sito Internet www.ipsarvespucci.it - amministrazione trasparente - bandi e gare

Milano, 30 giugno 2021
Prot. 2471 C 14 G

Il Dirigente Scolastico
Prof. Alfredo Rizza

ALLEGATO "C"

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

DENOMINAZIONE PRODOTTI	Unità di misura	Consumo annuo	Confezione	Minimo ordinabile	Marchio offerto	Provenineza Italia/Estero	Prezzo per unità di misura	% IVA
Aglio	Kg	19						
Alloro (mazzo da gr.50)	Kg	1,15						
Ananas fresco da kg.1,000	Nr	188						
Aneto vaschetta gr 20	Nr	17						
Arance (kg)	Kg	431						
Asparagi verdi	Kg	11						
Avocado da gr. 400	Kg	16						
Banane	Kg	125						
Barbabietole cotte	Kg	21						
Basilico vaschetta gr 20	Nr	1.600						
Broccoletti	Kg	5						
Borragine	Kg	25						
Carciofi con spine	Nr	174						
Carote	Kg	760						
Castagne precotte	Kg	3						
Catalogna	Kg	32						
Cavolfiore	Kg	196						
Cavolo nero	Kg	20						
Cerfoglio fresco (vaschetta)	Nr	4						
Cetrioli	Kg	10						
Cime di rapa	Kg	69						
Cipolle bianche	Kg	66						
Cipolle dorate	Kg	490						

Cipolle rosse di Tropea	Kg	29						
Cipolline Borettane conf. gr.350	Kg	66						
Cipollotti a mazzetti	Nr	26						
Coste (bietole da coste)	Kg	51						
Erba cipollina vaschetta gr 20	Nr	113						
Erbette fresche	Kg	112						
Fagiolini	Kg	24						
Finocchi	Kg	172						
Finocchietto selvatico (mazzetti)	Nr	24						
Fiori di zucca (conf.da 10 pz.)	Nr	36						
Fiori Eduli (vaschetta da g. 200)	Nr	14						
Fragole	Kg	166						
Fragole (cestini da 250 gr)	Nr	68						
Funghi champignons	Kg	240						
Germogli vari vaschetta gr 20	Nr	50						
Insalata belga	Nr	12						
Insalata gentile	Kg	0,5						
Insalata iceberg	Kg	2						
Insalata indivia riccia	Kg	4,5						
Insalata lattuga	Kg	7						
Insalata lattuga canasta	Kg	2						
Insalata radicchio di Treviso	Kg	0,5						
Insalata Romana	Kg	5,5						
Insalata rossa Chioggia	Kg	34						
Insalata rucola	Kg	6,5						
Insalata scarola	Kg	7,8						
Insalata soncino	Kg	1,2						
Kiwi	Kg	112						

Lamponi (cestini da gr.125)	Nr	208						
Lime	Kg	118						
Limoni	Kg	544						
Maggiorana vaschetta gr 20	Nr	133						
Manghi	Nr	33						
Melanzane	Kg	330						
Mele golden	Kg	210						
Mele Granny Smith	Kg	1						
Mele renette	Kg	126						
Mele stark	Kg	1						
Meloni invernali	Nr	6						
Meloni retinati da kg.1	Nr	12						
Menta fresca vaschetta gr 20	Nr	178						
Mirtilli (cestini da gr 125)	Nr	165						
More fresche (cestini da gr 125)	Nr	30						
Origano fresco (vaschettada gr 20)	Nr	22						
Patate Bologna	Kg	480						
Patate calibrate medie	Kg	222						
Patate Olanda gialle farinose	Kg	2.830						
Patate viola	Kg	5						
Peperoncino piccante fresco (mazzetti)	Nr	12						
Peperoni gialli	Kg	53						
Peperoni rossi	Kg	104						
Pere Abate	Kg	2						
Pere Kaiser	Kg	2						
Pere Williams	Kg	74						
Pesche	Kg	27						
Pomodori insalata	Kg	2						

Pomodori pachino	Kg	4						
Pomodori ramati	Kg	318						
Pomodori datterino	Kg	8						
Pomodori secchi	Kg	0,5						
Pomodorini ciliegia (cocktail)	Kg	27						
Pompelmi (numero)	Nr	20						
Pompelmi rosa (numero)	Nr	51						
Porri	Kg	87						
Prezzemolo	Kg	49						
Prezzemolo riccio	Kg	1						
Rafano fresco	Kg	1						
Rapanelli (kg)	Kg	3,6						
Ribes (vaschetta da gr 125)	Nr	14						
Rosmarino	Kg	17						
Salvia	Kg	13						
Scalogno	Kg	22						
Sedano bianco	Kg	10						
Sedano rapa	Kg	64						
Sedano verde	Kg	318						
Spinaci	Kg	117						
Spinacini novelli	Kg	3						
Taccole gr. 250	Nr	39						
Timo fresco vaschetta gr 20	Nr	143						
Verze	Kg	117						
Zucca mantovana	Kg	16						
Zucchine	Kg	545						
Zenzero	Kg	2						

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Istituto Professionale per i Servizi
dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera
"A. Vespucci"
Via Valvassori Peroni 8- 20133 Milano - Tel. 02.7610162 - Fax 02.7610281
pec: mirh010009@pec.istruzione.it e-mail: vespu.amm@tiscali.it
sito web www.ipsarvespucci.it

Allegato "B"

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI OGGETTO DELLA FORNITURA

INDICE	Pagina
Caratteristiche generali dei prodotti	1
Specifiche Generali Per Tutti I Prodotti Alimentari	2
Carni -Carni Bovine Fresche Refrigerate E Frattaglie Di Provenienza Nazionale Comunitario.	2/3
Pesce fresco	4
Latte e Latticini	4/5/6
Uova	6
Pane, farinacei, pasta e riso	6/7/8
Carni insaccate	8/9
Ortofrutticoli freschi	9/10
Prodotti surgelati	11/12
Olio Alimentari	12/13
Droghe e spezie	13
Aromi e condimenti	13
Conserve, legumi secchi, frutta secca, zucchero, miele, alimentari vegetali conservati	13/14/15
Bevande	15/16
Caffe solubile, tea e infusi	16
Caffè	16

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Istituto Professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera "A. Vespucci"
Via Valvassori Peroni 8- 20133 Milano - Tel. 02.7610162 - Fax 02.7610281
pec: mirh010009@pec.istruzione.it e-mail: vespu.amm@tiscali.it
sito web www.ipsarvespucci.it

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 dovranno riportare:
- la ditta produttrice (ragione sociale, sede);
- il luogo di produzione;
- la scadenza;
- Caratteri 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 E COMUNITARIO.

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 incolori, 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.

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Istituto Professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera "A. Vespucci"
Via Valvassori Peroni 8- 20133 Milano - Tel. 02.7610162 - Fax 02.7610281
pec: mirh010009@pec.istruzione.it e-mail: vespu.amm@tiscali.it
sito web www.ipsarvespucci.it

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 e/o comunitaria.

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 e/o comunitaria, 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 uropigio. La macellazione dovrà essere recente, non superiore a 5 giorni ne 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. Fornitura busti da Kg 1/ 1,100.

Petto di pollo

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

il sottovuoto in sacchetti di materiale plastico o vaschette semirigide in polietilene per uso alimentare, dovranno essere sigillate per arrestare lo sviluppo di microrganismi aerobi, alterazione chimiche dovute all'ossigeno (ossidazione), mantenimento della freschezza e protezione da odori penetranti esterni.

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.

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Istituto Professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera "A. Vespucci"
Via Valvassori Peroni 8- 20133 Milano - Tel. 02.7610162 - Fax 02.7610281
pec: mirh010009@pec.istruzione.it e-mail: vespu.amm@tiscali.it
sito web www.ipsarvespucci.it

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).

LATTE E 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 ,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
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 (15/20 giorni) di vita.
Asiago (D0P)
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 " Allevo " 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 " Allevo" il periodo varia dall'anno ai 2 anni,
Fornitura in tranci sottovuoto da circa kg 2 (pari a 1/4 della forma);

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Istituto Professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera "A. Vespucci"
Via Valvassori Peroni 8- 20133 Milano - Tel. 02.7610162 - Fax 02.7610281
pec: mirh010009@pec.istruzione.it e-mail: vespu.amm@tiscali.it
sito web www.ipsarvespucci.it

Branzi
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 " Allevo " e del 44% sulla S.S. per il tipo "Pressato".
Formaggio Bitto-Casera- Provolone
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.
I formaggi devono essere di prima scelta e non possono essere forniti in stato di eccessiva maturazione, colorati all'interno o all'esterno con sostanze coloranti. Non sono ammessi additivi negli ingredienti e conservanti della crosta. La pasta deve presentarsi omogenea ed avere il punto giusto di maturazione e stagionatura. Fornitura pezzatura da ¼ della forma sul cui involucro dovrà risultare la norma prevista dei rispettivi disciplinari di produzione.
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. Fornitura pezzatura da ¼ (forma).
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. Fornitura in confezioni sottovuoto da circa kg 1 / 2;
Robiola, Taleggio (T), Quartirolo, 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% 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.
Fornitura pezzatura da Kg 0,500 ,1/ 1 ½.
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%. Fornitura vaschetta termo sigillata da kg 1/1,5;
Gorgonzola
Formaggio tipico, D.P.R. n. 1269 del 30 ottobre 1965; rispondente al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela 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.
Dovrà essere fornito in confezioni sottovuoto o vaschette termo sigillata da 1/ 1 ½.
Crescenza /Stracchino. Fornitura monoporzione da g 250 o da g 500;
Formaggio Spalmabile, esente da additivi e senza glutine. Fornitura monoporzione termo sigillata da g 250 o Kg 1;
Grana Padano
Formaggio, 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 mal crescenze 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. Fornitura confezione sottovuoto 1/8 (forma).

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Istituto Professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera "A. Vespucci"
Via Valvassori Peroni 8- 20133 Milano - Tel. 02.7610162 - Fax 02.7610281
pec: mirh010009@pec.istruzione.it e-mail: vespu.amm@tiscali.it
sito web www.ipsarvespucci.it

Provola (dolce, piccante da gr 250/500), scamorza (bianca/affumicata da gr 250/500), caciocavallo (forma Kg 0,500/1), pecorino sardo, pecorino romano (forma da Kg 1/1 ½);
Dovranno possedere i requisiti previsti dalle vigenti normative. Il prodotto dovrà avere aspetto compatto e non troppo molle, essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento. Il prodotto dovrà riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura e di scadenza.
Brie (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. Fornitura confezioni chiuse (n.1conf. 7pz- gr 600), 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.
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. I prodotti dovranno riportare la data di scadenza ben leggibile su ogni singola confezione.
Fornitura confezioni da gr 125 alla frutta -Kg 1 intero/ magro bianco.
Il prodotto dovrà avere una shelf life residua alla consegna di almeno (25 giorni) di vita.
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, presentare ottime caratteristiche microbiche. Dovrà risultare fresco e non sottoposto a congelamento. Fornitura panetti da g 500 e monoporzioni da Kg 0,010;

UOVA

Saranno richieste esclusivamente uova di categoria A 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 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.

PANE, FARINACEI, PASTA E RISO

Tutte le farine e gli sfarinati devono essere esenti da micotossine.
Farina di semola del tipo "rimacinata" dovrà essere fornita in confezioni da Kg 1/5.
Semolino prodotto con grano dovrà essere fornito in confezioni da kg o,250.
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.

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Istituto Professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera "A. Vespucci"
Via Valvassori Peroni 8- 20133 Milano - Tel. 02.7610162 - Fax 02.7610281
pec: mirh010009@pec.istruzione.it e-mail: vespu.amm@tiscali.it
sito web www.ipsarvespucci.it

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 dei 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 granoturco o mais deve rispondere ai requisiti della seguente legislazione: Legge 04.07.1967 n. 580 Titolo II D.L. 27.01.1992 n. 109. Dovrà essere fornita in confezioni da Kg 1.

Pane grattugiato

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco. Dovrà essere fornito in confezioni kg 0,500.

Grissini

Preparati in conformità alle leggi vigenti a riguardo. Dovranno essere fornite confezioni da gr 14/15.

Fette biscottate e simili

Prodotte in conformità delle leggi vigenti. Fette biscottate con farina bianca o integrale senza conservanti, in monoporzione da gr 15/20.

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.

Cracker Salati dovranno essere forniti in confezioni monoporzione del peso di gr 25.

Brioches dovranno essere semplici o con farcitura di frutta fornite in confezioni monoporzione del peso di circa gr 40.

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.

e) fornita in confezioni da kg 1 e kg 5 (altri formati potranno essere considerati previo accordo).

Pane

Il prodotto da forno, ottenuto con l'impiego di acqua, sale, lievito e farine di grano tenero tipo "integrale", "0", "00" e di semola di grano duro rimacinata, esenti da coloranti, dovrà essere sottoposto a perfetta lievitazione e cottura, essere di prima qualità e commercializzato nel rispetto delle leggi e dei regolamenti vigenti al momento della fornitura. Non sono ammessi prodotti confezionati con l'uso di strutto, emulsionanti, oli e grassi idrogenati. I prodotti devono essere dotati dei requisiti merceologici ed organolettici propri di ciascun tipo, essere immuni da qualunque difetto o da odore e sapore sgradevoli.

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Istituto Professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera "A. Vespucci"
Via Valvassori Peroni 8- 20133 Milano - Tel. 02.7610162 - Fax 02.7610281
pec: mirh010009@pec.istruzione.it e-mail: vespu.amm@tiscali.it
sito web www.ipsarvespucci.it

La ditta aggiudicata dovrà fornire le seguenti tipologie richieste:
-Pane ciabatte da gr 500;
-Pane integrale tipo baguette da gr 500;
-Pane speciale ai semi vari da gr 25/50;
-Pane tipo francese/baguette da gr 250/300;
-Pane toscano da Kg 0,500/1;
-Panini al latte da gr 50/100;
-Pane pugliese da Kg 0,500/1.

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. Deve appartenere al gruppo "fino", "superfino" o "parboiled".
Il riso deve resistere alla cottura per non meno di quindici minuti, senza che i grani subiscano un'eccessiva alterazione di forma; quello più anche per la migliore tenuta dei chicchi che non scuociono anche dopo una cottura prolungata. È vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale. Fornitura in confezione da Kg 1.

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 nazionale, 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. Dora essere fornita pezzatura da Kg 2/3.

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%.
Fornitura pezzatura Kg 1½ /2.

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.

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Istituto Professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera "A. Vespucci"
Via Valvassori Peroni 8- 20133 Milano - Tel. 02.7610162 - Fax 02.7610281
pec: mirh010009@pec.istruzione.it e-mail: vespu.amm@tiscali.it
sito web www.ipsarvespucci.it

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%. Fornitura pezzatura da Kg 0,500/1.
Pancetta tesa, affumicata, arrotolata e lardo
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. Fornitura pezzatura Kg 0,500/1.
Mortadella e wurstel o altri insaccati macinati cotti di 1^ qualità
Dovranno possedere tutti i requisiti previsti dal R.D. n. 3298 del 20/12/1928 art. 55 e successive modifiche,
al 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.
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. Fornitura pezzatura Kg 1 /1½.

ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Tutti i prodotti ortofrutticoli, in generale, dovranno avere le caratteristiche qualitative sotto precisate ed essere classificati di PRIMA CATEGORIA, ossia di ottima qualità, commercialmente esenti da difetti, e di presentazione accurata, ai sensi di quanto stabilito dal D.M. 7.8.1959 dal D.M. 31.12.1960, dal D.L. 17.3.1967, n. 81 e dalla Legge 13.5.1967, n. 268 e loro successive modificazioni ed integrazioni, nonché dai regolamenti CEE regolarmente recepiti nel regolamento legislativo italiano. Le forniture devono riportare in bolla:
- la specie;
- la varietà;
- la categoria di appartenenza;
- la provenienza della merce;
- il peso netto;
- il peso lordo;

Verdure e ortaggi
Caratteristiche minime generali:
I vegetali devono essere:
- interi
- sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni e senza attacchi parassitari (salvo restando le disposizioni particolari previste per categoria merceologica);
- freschi;

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Istituto Professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera "A. Vespucci"
Via Valvassori Peroni 8- 20133 Milano - Tel. 02.7610162 - Fax 02.7610281
pec: mirh010009@pec.istruzione.it e-mail: vespu.amm@tiscali.it
sito web www.ipsarvespucci.it

- puliti, cioè privi di tutte le parti imbrattate di terra, terriccio o altro;
- turgidi, cioè senza alcun segno di ammollimento;
- non prefioriti né pregermogliati;
- privi di umidità esterna anormale (l'umidità presente sugli ortaggi in uscita dagli ambienti refrigeranti non costituisce difetto);
- privi di odore e sapori estranei;
- non devono essere conservati con l'ausilio di sostanze chimiche di sintesi (es. anticrittogamici)

Inoltre il prodotto deve:
- presentare le precise caratteristiche della specie, cultivar e qualità richieste;
- essere maturo fisiologicamente e commercialmente;
- essere omogeneo per maturazione, freschezza e pezzatura;

Frutta fresca
Caratteristiche minime generali.
I frutti devono essere:
- interi
- sani senza ammaccature, lesioni, alterazioni della forma;
- senza attacchi di origine parassitaria (salvo restando le disposizioni particolari previste per ciascuna categoria);
- privi di odore e/o sapori anormali;
- puliti, cioè privi di ogni impurità e corpi estranei;
- turgidi, cioè senza alcun segno di ammollimento;
- privi di umidità esterna anormale (l'umidità presente sui frutti in uscita dagli ambienti refrigeranti non costituisce difetto);
- non devono essere conservati con l'ausilio di sostanze chimiche di sintesi (es. anticrittogamici, antiriscaldo, rinverdenti, etc.) Inoltre il prodotto deve:
- presentare le precise caratteristiche della specie, cultivar e qualità richieste;
- essere maturo fisiologicamente e commercialmente;
- essere omogeneo per maturazione, freschezza e pezzatura e zona di provenienza.

Ortaggi a fusto - patate
Le patate devono avere le seguenti caratteristiche: morfologia uniforme con peso minimo di 60 gr. per ogni tubero e un massimo i 270 gr. (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle);
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite devono risultare formate da masse di tuberi appartenenti ad una sola cultivar
- non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), la germogliazione incipiente (germogli ombra) né germogli filanti;
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine, aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari;
- devono risultare pulite, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco, non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura; non devono essere sottoposte a trattamenti anti germogliativi (es. radiazioni).

Per le patate di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita.
Erbe aromatiche seccate e fresche
salvia, rosmarino, basilico, prezzemolo, alloro, erba cipollina, maggiorana, timo e menta dovranno essere di origine italiana e presentarsi pulite e prive di impurità provenire dallo stesso luogo di produzione, in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, pulite, monde da insetti e corpi estranei.

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Istituto Professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera "A. Vespucci"
Via Valvassori Peroni 8- 20133 Milano - Tel. 02.7610162 - Fax 02.7610281
pec: mirh010009@pec.istruzione.it e-mail: vespu.amm@tiscali.it
sito web www.ipsarvespucci.it

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. 15giugno 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 esse re 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.

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Istituto Professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera "A. Vespucci"
Via Valvassori Peroni 8- 20133 Milano - Tel. 02.7610162 - Fax 02.7610281
pec: mirh010009@pec.istruzione.it e-mail: vespu.amm@tiscali.it
sito web www.ipsarvespucci.it

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, cunicule, ovini e caprini, selvaggina: da animali allevati e macellati in Italia.

OLI ALIMENTARI

Olio extra vergine di oliva bottiglie (vetro) da litri 1 .

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;

Dovrà essere fornito in bottiglie (cl 25) e in bottiglie dal 1.

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.

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Istituto Professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera "A. Vespucci"
Via Valvassori Peroni 8- 20133 Milano - Tel. 02.7610162 - Fax 02.7610281
pec: mirh010009@pec.istruzione.it e-mail: vespu.amm@tiscali.it
sito web www.ipsarvespucci.it

OLIO DI 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. Fornitura bottiglie da lt 1.

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.
Dovranno essere fornite, nelle tipologie richieste. Fornitura contenitori da gr 100/250/300- kg 0,500/1.

AROMI E CONDIMENTI

Aceto di vino bianco
Aceto di buona qualità in bottiglie da 1 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. Fornitura contenitori da Kg 1.
Sale marino integrale, da cucina iodato grosso e fino In confezioni da kg. 1.
contenuti mediNaC196%
La presenza dei microelementi è da indicare, così come l'assenza di impurità fisiche e contaminanti fisici – chimici-ambientali.
Zucchero bianco raffinato, in bustine monodose o in confezioni da Kg 1.
Zucchero di canna, in bustine monodose o in confezioni da Kg 0,500.
Dolcificante (Aspartame) dovrà essere fornito in bustine monoporzione da gr 1.
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.

CONSERVE-LEGUMI SECCHI- FRUTTA SECCA –ZUCCHERO-MIELE-ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI

Preparato Per Brodo /Fondo Chiaro/Fondo Bruno /Fondo Crostacei/ Preparato Per Brodo Di Pesce senza glutine, senza lattosio, deve essere esente da sapore ed odore anomali. Non deve contenere glutammato mono sodico. Dovrà essere fornito in barattoli di materiale plastico con chiusura richiudibile da kg 1 e da g 500.
Doppio concentrato di pomodoro di prima qualità, di produzione nazionale e dovranno essere forniti in confezioni da kg. 0,440.
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 (g./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;

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Istituto Professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera "A. Vespucci"
Via Valvassori Peroni 8- 20133 Milano - Tel. 02.7610162 - Fax 02.7610281
pec: mirh010009@pec.istruzione.it e-mail: vespu.amm@tiscali.it
sito web www.ipsarvespucci.it

-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 snocciolate e intere in salamoia, (da Kg 2/5 contenitori metallici e in vetro per comunità) olive taggiasche denocciolate e intere in salamoia e olio extra vergine (da Kg 1 e gr 300 contenitori in vetro per comunità), olive verdi intere medie (contenitori in vetro da gr 720).
Verdure conservate sott'aceto di vino, contenitori in vetro per comunità, cetrioli medi sottaceto confezioni da g 720;
cipolline bianche contenitori gr 720; peperoni a falde contenitori gr 680.
I prodotti devono essere confezionati in contenitori metallici e 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.
Legumi Secchi privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, etc.), non dovranno presentare attacchi di parassiti. Dovranno essere uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).
Dovranno essere forniti:
fagioli Borlotti e Cannellini in confezioni da g 500;
Fagioli borlotti lessati, fagioli cannellini lessati, ceci lessati, mais al naturale conservati in acqua dovranno essere forniti in confezioni da g 500.
Frutta secca (noci, mandorle, nocciole, pinoli, pistacchi). Non deve presentare fenomeni di alterazione, odore o sapore anomali.
Il prodotto deve avere una vita residua di almeno 6 mesi. Dovrà essere fornita in confezioni sottovuoto da Kg. 0,500/1.
Marmellata da forno- passata albicocca, prodotta esclusivamente con frutta omogenea senza pezzi, senza aggiunta di coloranti, aromatizzanti e conservanti, dovrà essere fornita in contenitori metallici da kg 5 e da Kg 1 marmellate (ciliegia, amarena, fichi arance amare).
Confettura di frutta di una sola specie di frutta: albicocca, pesca, ciliegia, di categoria extra, dovrà essere fornita in confezioni monodose da g 25.
Miele monoporzione dovrà essere fornito in confezioni monodose da g 25.
Miele acacia/ fiori di campo/castagno dovrà essere fornito in contenitori di vetro gr 350/500.
Legumi secchi privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, etc.), non dovranno presentare attacchi di parassiti. Dovranno essere uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).
Dovranno essere forniti in confezioni da g 500;
Pesche sciroppate, Pere sciroppate e Ananas sciroppate
Devono presentare le seguenti caratteristiche:
-polpa gialla consistente
-ammezzate –affettate
-detorsolate
-senza epicarpo
-denocciolate
Il liquido di governo deve essere composto da acqua e zucchero. Dovranno essere forniti contenitori metallici da Kg 3.

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Istituto Professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera "A. Vespucci"
Via Valvassori Peroni 8- 20133 Milano - Tel. 02.7610162 - Fax 02.7610281
pec: mirh010009@pec.istruzione.it e-mail: vespu.amm@tiscali.it
sito web www.ipsarvespucci.it

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. Dorà essere fornita in contenitori da Kg 0,500/ 1.

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 stoppositá da formulazione scorretta. Dovrà essere fornito in contenitori da gr 160.
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. Fornitura contenitori da gr 48.

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 agri di vino-aceti". In particolare il vino che dovrà essere fornito in brik da lt. 1, 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;

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;

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Istituto Professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera "A. Vespucci"
Via Valvassori Peroni 8- 20133 Milano - Tel. 02.7610162 - Fax 02.7610281
pec: mirh010009@pec.istruzione.it e-mail: vespu.amm@tiscali.it
sito web www.ipsarvespucci.it

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;
È 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. Fornitura brik da lt 1e in bottiglie di vetro da cl 20.

CAFFE SOLUBILE- TEA- INFUSI

Camomilla, dovrà essere fornita in filtri da g 1,3/1,5.
Tea classic, green e nero, dovrà essere fornito in filtri da gr 1,5.
Orzo Solubile dovrà essere fornito in confezioni monodose da gr 8.
Caffe ' Bustine, dovrà essere fornito in confezione monodose da gr 7.
Miscela di caffè solubile granulare dovrà essere fornito in confezioni da g 200.
Cioccolata solubile dovrà essere fornita in filtri da g 25.

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 e migliorie. 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.
-La consegna dovrà essere effettuata secondo indicazioni a margine dell'ordine settimanale;
-La consegna sarà da considerarsi gratuita presso entrambi i magazzini del nostro istituto;
-La consegna dovrà essere settimanale;
-La ditta aggiudicata dovrà essere disponibile:

- Manutenzione di n. 3/5 macchine da caffè;
- Fornitura n.1 macchina in comodato d'uso con macinacaffè (con manutenzione);
- Fornitura in omaggio di n. 120 tazze caffè e n. 120 tazze cappuccio
- Miscela del caffè dovrà essere quella da bar, se possibile con specifiche;
- Fornitura dei generi (il peso, la quantità, la qualità) deve rispettare l'ordine, in caso contrario la merce sarà restituita al mittente.

Nel caso vengono riscontrate anomalie, il personale incaricato del ritiro potrà rifiutare le merci non corrispondente alle caratteristiche stabilite.

Nota bene
Per tutte le derrate non contemplate nelle presenti Tabelle Merceologiche si fa riferimento alle leggi vigenti e successive integrazioni.

Allegato 1
Domanda di partecipazione (da inserire nella busta 1 – Documentazione amministrativa)

All'IPSEOA "A. Vespucci"
via Valvassori Peroni 8
20133Milano

OGGETTO: Procedura per l'affido della fornitura di derrate alimentari per le attività didattiche di laboratorio di sala, cucinae e pasticceria dell'Istituto

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE. (Redigere, in alternativa fra loro, il punto 1 o il punto 2 o il punto 3, ed in ogni caso le dichiarazioni e la/e sottoscrizione/i.)

Domanda da rendere sottoscritta per imprese singole dal legale rappresentante; nel caso di concorrente costituito da un raggruppamento temporaneo o da un consorzio occasionale già costituiti la domanda va sottoscritta dalla mandataria o capogruppo;
nel caso di concorrente costituito o da un raggruppamento temporaneo o da un consorzio occasionale non ancora costituiti la domanda deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno i predetti raggruppamenti o consorzi.

Alla domanda deve essere allegata copia fotostatica di un documento di identità del/dei sottoscrittore/i in corso di validità; la domanda può essere sottoscritta anche da procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va allegata anche la relativa procura in originale o copia autentica notarile.]

1. **Partecipazione di impresa singola:**
Il sottoscritto
..... nato il
.....a ..... in
qualità di .....
autorizzato a rappresentare legalmente l'impresa
..... con sede
in..... (Prov. di .....) c.a.p.
..... Via/Piazza.....n. .....
stato (fra quelli appartenenti all'Unione Europea):
..... telefono n. .....
fax n. ..... E-mail:
..... PEC
.....
codice fiscale n.
..... partita IVA
n. .....

2. **Partecipazione nel caso di raggruppamento temporaneo di imprese o consorzio non ancora costituito:**
Il sottoscritto:
..... nato il
.....a ..... in
qualità di .....

autorizzato a rappresentare legalmente l'impresa .....
con sede in..... (Prov. di .....)
c.a.p. ..... Via/Piazza.....n. .....
stato (fra quelli appartenenti all'Unione Europea): .....
telefono n. ..... fax n. .....
E-mail: .....
PEC .....
codice fiscale n. .....
partita IVA n. .....
in qualità di CAPOGRUPPO; ed: - il sottoscritto:
..... nato
il..... a .....in
qualità di .....
autorizzato a rappresentare legalmente l'impresa .....
con sede in..... (Prov. di .....)
c.a.p. ..... Via/Piazza.....n. .....
stato (fra quelli appartenenti all'Unione Europea): .....
telefono n. ..... fax n. .....
E-mail: .....
PEC:.....
codice fiscale n. .....
partita IVA n. .....
in qualità di MANDANTE; SI IMPEGNANO a costituirsi in raggruppamento temporaneo di imprese o consorzio, ai sensi dell'art. 48 del D.Lgs. 50/2016.

3. **Partecipazione nel caso di raggruppa mento temporaneo di imprese o consorzio già costituito:**

Il sottoscritto:
..... nato il
.....a ..... in
qualità di .....
autorizzato a rappresentare legalmente l'impresa
..... con sede
in..... (Prov. di .....) c.a.p.
..... Via/Piazza.....n. .....
stato (fra quelli appartenenti all'Unione Europea):
..... telefono n. .....
fax n. ..... E-mail:
.....
PEC:.....
..... codice fiscale n.
.....
partita IVA n. .....
in qualità di CAPOGRUPPO del raggruppamento temporaneo di imprese / del consorzio costituito da: [indicare per ciascuna impresa raggruppata o consorziata: denominazione, codice fiscale, sede legale]
- .....;
- .....;
- .....;

CHIEDE/ONO

di partecipare alla procedura di cui in oggetto.

DICHIARA/NO

1. di aver preso piena ed integrale visione, ed accettare senza condizione e riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel Bando – capitolato e di ogni allegato ai medesimi.
2. di essere a conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari e di tutti gli oneri previsti che possono influire sullo svolgimento del servizio e di aver ritenuto di poter partecipare alla gara con un'offerta ritenuta remunerativa e comunque tale da permettere il regolare espletamento del servizio stesso;
3. di essere informato/i, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa, e di autorizzare espressamente tale trattamento;
4. che il recapito per le comunicazioni relative al presente appalto è il seguente:
..... con
sede in..... (Prov. di .....) c.a.p.
..... Via/Piazza.....n. telefono n.
.....fax n.....
e.mail.....
autorizzando la stazione appaltante a trasmettere le comunicazioni a detto numero di fax e/o indirizzo di posta elettronica, sollevando la scuola da qualsiasi responsabilità in ordine alla mancata conoscenza delle comunicazioni così inviate.

ALLEGA/NO - Copia/e fotostatica/he del/i proprio/i documento/i di identità, in corso di validità;

....., ... [luogo e data]

Il/i Dichiarante/i: ..... [firma/e] –

allega congiuntamente alla presente nella busta n. 1: 1. dichiarazione sostitutiva ex artt. 46 e 47 del DPR 28/12/2000 n. 445 (allegato 2) debitamente compilato e sottoscritto, accompagnato da copia di valido documento di riconoscimento del sottoscrittore

Allegato 2 Modulo Dichiarazione

(da inserire nella busta 1 – Documentazione amministrativa)

All'IPSEOA "A. Vespucci"

via Valvassori Peroni 8

Milano

OGGETTO: Procedura per l'affido della fornitura di derrate alimentari per le attività didattiche di laboratorio di sala, cucina e pasticceria dell'Istituto

DICHIARAZIONI [Dichiarazioni da rendere sottoscritte da parte del legale rappresentante in caso di concorrente singolo; nel caso di concorrenti costituiti da imprese raggruppate temporaneamente o consorziate occasionalmente o da raggrupparsi o consorziarsi, da ciascun concorrente che costituisce o che costituirà il raggruppamento o il consorzio.

Alla dichiarazione deve essere allegata copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore, in corso di validità. Le dichiarazioni possono essere sottoscritte anche da procuratori legali dei rappresentanti ed in tal caso va allegata anche la relativa procura in originale o copia autentica notarile.]

Il sottoscritto: ..... nato il .....

a .....

in qualità di .....

autorizzato a rappresentare legalmente l'impresa ..... con sede in..... (Prov. di .....) c.a.p. .....
Via/Piazza.....n. ..... stato (fra quelli appartenenti all'Unione Europea): ..... telefono n. ..... fax n. .....
E-mail: ..... PEC .....
codice fiscale n. ..... partita IVA n. .....

in conformità alle disposizioni degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 dello stesso D.P.R. per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci

DICHIARA

1) che le proprie generalità personali, qualifica e poteri, e le generalità relative al soggetto concorrente, sono quelle sopra indicate;

2) di non trovarsi in una delle cause di esclusione previste dall'articolo 80 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50;

3) che i nominativi dei soggetti indicati al comma 3, dell'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 sono i seguenti

_____

_____

_____

[indicare per ciascuno : cognome e nome; luogo e data di nascita , codice fiscale, carica e / o qualifica ricoperta, data della nomina e dell'eventuale cessazione. Avvertenza: - se trattasi di impresa individuale l a presente dichiarazione deve contenere i nominativi del titolare e direttore tecnico; - se trattasi di società in nome collettivo deve contenere i nominativi di tutti i soci e del direttore tecnico; - se trattasi di società in accomandita semplice deve contenere i nominativi di tutti i soci accomandatari e del direttore tecnico; - se trattasi di altri tipi di società o consorzio deve contenere i nominativi degli amministratori muniti di potere di rappresentanza e del direttore tecnico o socio unico .]

Per tutti i soggetti indicati:

4) di essere a piena e diretta conoscenza che, nei confronti dei soggetti elencati, non è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della Legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della Legge 31 maggio 1965, n. 575, e di aver acquisito tali notizie nel rispetto della riservatezza di detti soggetti e con il loro pieno consenso; [se tali elementi non sono a piena e diretta conoscenza del dichiarante, deve essere allegata apposita dichiarazione sostitutiva resa da ciascuno dei soggetti]

5) di essere a piena e diretta conoscenza che i soggetti elencati, pur essendo stati vittime dei reati previsti e puniti dagli artt. 317 e 629 del Codice Penale aggravati ai sensi dell'art. 7 del D.L. 152/1991, convertito dalla L. 203/1991, nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione dell'avviso pubblico, risultino aver denunciato i fatti all'Autorità Giudiziaria; (oppure) 5) di essere a piena e diretta conoscenza che, pur essendo stati vittime dei reati previsti e puniti dagli artt. 317 e 629 del Codice Penale aggravati ai sensi dell'art. 7 del D.L. 152/1991, convertito dalla L. 203/1991, nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione dell'avviso pubblico, non risultino aver denunciato i fatti all'Autorità Giudiziaria, ricorrendo i casi previsti dall'art. 4, comma 1, della L. 689/1981; (oppure) 5) di essere a piena e diretta conoscenza che i soggetti elencati non sono stati vittime dei reati previsti e puniti dagli artt. 317 e 629 del Codice Penale aggravati ai sensi dell'art. 7 del D.L. 152/1991, convertito dalla L. 203/1991, nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione dell' avviso pubblico; [se tali elementi non sono a piena e diretta conoscenza del dichiarante, deve essere allegata apposita dichiarazione sostitutiva resa da ciascuno dei soggetti interessati]

6) di essere a piena e diretta conoscenza che nei confronti dei soggetti di cui al precedente punto 3) non è 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'art. 444 del Codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale, incluse le condanne, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati dall'art. 45, paragrafo 1, della Direttiva 2004/18/CE, e di aver acquisito tali notizie nel rispetto della riservatezza di detti soggetti e con il loro pieno consenso; [se tali elementi non sono a piena e diretta conoscenza del dichiarante, deve essere allegata appo sita dichiarazione sostitutiva resa da ciascuno dei soggetti interessati] (oppure) 6) di essere a piena e diretta conoscenza che i soggetti di cui al precedente punto 3) hanno subito le seguenti condanne con sentenze passate in giudicato o decreti penali di condanna divenuti irrevocabili, oppure sentenze di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del Codice di procedura penale, e di aver acquisito tali notizie nel rispetto della riservatezza di detti soggetti e con il loro pieno consenso:

_____

_____

_____

[dichiarare, per ciascuno dei soggetti (indicandone il nominativo), tutte le condanne risultanti dal casellario giudiziale, comprese quelle per le quali l'interessato abbia beneficiato della non menzione, specificando sia i reati commessi, mediante riferimento agli articoli specifici del Codice Penale o di altre norme aventi natura penale , sia natura e quantum della irrogata , nonché eventuali provvedimenti di riabilitazione o estinzione oltre che eventuali abrogazioni/depenalizzazioni. Se tali elementi non sono a piena diretta conoscenza del dichiarante, deve essere allegata apposita dichiarazione sostitutiva resa da ciascuno dei soggetti interessati]

7) che nel triennio antecedente la data di pubblicazione dell'avviso di gara non vi sono soggetti cessati dalle cariche indicate all'art. 80, comma 3 del D. Lgs. 50/2016; (oppure) 7) che i soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del D.Lgs. 50/2016 cessati dalle cariche nel triennio antecedente la data di pubblicazione dell'avviso di gara sono iseguenti:

_____
_____
_____

[indicare per ciascuno : cognome e nome , luogo e data di nascita , codice fiscale , carica e / o qualifica ricoperta, data della nomina e della cessazione] e di essere a piena e diretta conoscenza che nei confronti dei medesimi non è 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'art. 444 del Codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale, incluse le condanne, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati dall'art. 45, paragrafo 1, della Direttiva 2004/18/CE, avendo acquisito tali notizie nel rispetto della riservatezza di detti soggetti e con il loro pieno consenso; (oppure) 7) che i soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del D.Lgs. 50/2001 cessati dalle cariche nel triennio antecedente la data di pubblicazione dell'avviso di gara sono i seguenti:

_____
_____
_____

[indicare per ciascuno : cognome e nome , luogo e data di nascita , codice fiscale , carica e / o qualifica ricoperta, data della nomina e della cessazione] e di essere a piena e diretta conoscenza che i soggetti medesimi hanno subito le seguenti condanne con sentenze passate in giudicato o decreti penali di condanna divenuti irrevocabili, oppure sentenze di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del Codice di procedura penale, avendo acquisito tali notizie nel rispetto della riservatezza di detti soggetti e con il loro pieno consenso:

_____
_____
_____

[dichiarare, per ciascuno dei soggetti (indicandone il nominativo), tutte le condanne risultanti dal casellario giudiziale, comprese quelle per le quali l 'interessato abbia beneficiato della non menzione, specificando sia i reati commessi, mediante riferimento agli articoli specifici del Codice Penale o di altre norme aventi natura penale , sia natura e quantum della pena irrogata nonché eventuali provvedimenti di riabilitazione o estinzione oltre che eventuali abrogazioni/depenalizzazioni. Se tali elementi non sono a piena diretta conoscenza del dichiarante, deve essere allegata apposita dichiarazione sostitutiva resa da ciascuno dei soggetti interessati] fermo restando che sono stati adottati atti e misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata, dimostrabili con la seguente documentazione allegata_____
_____
_____;

8) che non è stato violato il divieto di intestazione fiduciaria posto dall'art. 17 della Legge 19 marzo 1990, n. 55;

9) che non sono state commesse gravi infrazioni, debitamente accertate, alle norme in materia di sicurezza ed ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio dell'AVCP;

10) il soggetto concorrente non ha commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione di prestazioni affidate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca né un errore grave nell'esercizio della propria attività professionale;

11) che non sono state commesse violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello stato in cui il concorrente è stabilito;

12) che, nell'anno antecedente la data dell'avviso di gara relativo alla procedura in oggetto, non sono state rese false dichiarazioni in merito ai requisiti ed alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio dell'AVCP;

13) che non sono state commesse violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello stato in cui il concorrente è stabilito;

14) in quanto tenuto all'osservanza dell'art. 17 della Legge 68/1999, di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili; (oppure) 14) che l'impresa concorrente non è soggetta alle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui all'art. 17 della Legge 68/1999;

15) che nei confronti del concorrente non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lett. c) del D.Lgs. 8 giugno 2001, n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 36-bis, comma 1, del D.L. 223/2006, convertito, con modificazioni, dalla Legge 4 agosto 2006 n. 248, ed i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 14 del D.Lgs. 81/2008;

16) che nei confronti dell'impresa non è stata applicata la sospensione o la decadenza dell'attestazione SOA per aver prodotto falsa documentazione o dichiarazioni mendaci, risultanti dal casellario informatico presso l'Osservatorio dell'AVCP;

17) di non partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti né di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora partecipi alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti;

18) di non trovarsi in situazione di controllo, come controllante o come controllato, ai sensi dell'art. 2359 del Codice Civile, con nessuna altro concorrente partecipante alla gara; (oppure) 18) di essere in una situazione di controllo, di cui all'art. 2359 del Codice Civile, con il seguente altro concorrente partecipante alla gara .....

ma di aver formulato autonomamente l'offerta; [in tal caso, a pena di esclusione, deve essere presentata , separata busta contenente documenti utili a dimostrare che la situazione di controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta];

19) di non trovarsi in altra situazione di collegamento sostanziale né in una qualsiasi relazione, anche di fatto, con altro concorrente partecipate alla gara, che comportino che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale. In particolare: - che la persona firmataria dell'offerta non condivide, ancorché autonomamente, detto potere con altro soggetto legittimato a presentare offerta per conto di altro concorrente partecipante alla gara; - di non avere amministratori in comune con altri concorrenti partecipanti alla gara;

20) che il soggetto concorrente è iscritto nel registro della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura della Provincia di....., con il n°....., data di iscrizione....., per le seguenti attività, corrispondenti all'oggetto della concessione:

_____

_____

_____

21) [solo se cooperativa] che, in quanto cooperativa, è iscritta nell'Albo delle Società Cooperative istituito presso il Ministero dello Sviluppo economico, al n° ....., sezione di appartenenza: ..... ai sensi del D.M. 23.06.2004;

22) che l'impresa concorrente è titolare delle seguenti posizioni previdenziali ed assicurative e si trova in regola con i relativi versamenti: – Matricola n. ..... Sede competente: ..... INAIL - Codice ditta n. ..... Sede competente: ..... CCNL applicato ..... avendo il seguente numero di dipendenti: .....;

23) che la sede e l'indirizzo dell'ufficio dell'Agenzia delle Entrate competente per la verifica della regolarità in ordine agli obblighi di pagamento delle imposte e tasse è il seguente: Ufficio di..... indirizzo: .....

24) che nel Casellario informatico delle imprese presso l'Osservatorio (art. 27 del D.P.R. 34/2000) non risultano annotazioni relative al concorrente; (oppure) 24) che nel Casellario informatico delle imprese presso l'Osservatorio (art. 27 del D.P.R. 34/2000) risultano le seguenti annotazioni: .... [riportare, in elenco, data e testo di tutte le annotazioni presenti]

25) di avere svolto e/o di svolgere in concessione il servizio di ristoro a mezzo distributori automatici di bevande calde e fredde, nonché di snack dolci e salati presso l'Ente_____;

26) di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;

27) [solo se consorzio stabile, dichiarazione di partecipare alla gara per i seguenti consorziati: - impresa: .....; codice fiscale: ..... sede: .....; - impresa: .....; codice fiscale: ..... sede: .....; - impresa: .....; codice fiscale: ..... sede: .....;

28) [solo se consorzio]: di partecipare alla gara per le seguenti imprese consorziate esecutrici:

- impresa: .....; codice fiscale: ..... sede: .....; - impresa: .....; codice fiscale: ..... sede: .....; - impresa: .....; codice fiscale: ..... sede: .....; [Le ditte indicate quali esecutrici di servizi dal consorzio partecipante alla gara devono rendere le dichiarazioni del presente fac - simile, a pena esclusione, in conformità alle disposizioni degli articoli 46 e 47 del D .P.R. 445/2000, consapevoli delle sanzioni penali previste dall'art. 76 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci . Inoltre il legale rappresentante della/e stessa/e deve/ono dichiarare, con le stesse modalità, d'impegnarsi ad eseguire direttamente il servizio oggetto dell'appalto.]

29) [solo in caso di raggruppamento temporaneo di imprese o consorzio ordinario]: che le parti del servizio che saranno eseguite da ciascuna impresa, nel rispetto di quanto previsto capitolato speciale di gara, sono le seguenti: -

Impresa:..... - Servizi presso le seguenti sedi: .....; - Impresa:..... - Servizi presso le seguenti sedi: .....; - Impresa:..... - Servizi presso le seguenti sedi: .....;-

[Indicare dettagliatamente, per ciascuna impresa, le sedi presso cui effettuerà i servizi, fra quelle indicate nell'allegato 1.]

30) [solo in caso di mandante di raggruppamento temporaneo di imprese o di consorzio ordinario]: di impegnarsi, in caso di aggiudicazione della gara, a conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza a .....(mandatario), il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.

ALLEGA - copia fotostatica del proprio documento di identità, in corso di validità;

[luogo e data]_____

Il Dichiarante: _____ [firma]

Allegato 3 Modulo Dichiarazione

(da inserire nella busta B – Offerta Tecnica)

All'IPSEOA "A. Vespucci"

Via Valvassori Peroni 8

Milano

OGGETTO: Procedura per l'affido della fornitura di derrate alimentari per le attività didattiche di laboratorio di sala, cucina e pasticceria dell'Istituto OFFERTA TECNICA

Il sottoscritto _____, nato a _____ il _____, in qualità

di legale rappresentante della Ditta _____, con sede a _____, prov. (__), C.F._____,

P.IVA _____, tel. _____, fax _____,

sito web _____, e-mail _____,

Formula la seguente offerta tecnica

LOTTI	**Rispondere SI se si è in grado di garantire quanto richiesto specificatamente all'all. "B" altrimenti lasciare libera la casella**	**Punteggio a cura della commissione**
Alimentari vari		

[luogo e data]_____ Il Dichiarante _____ [firma]