



2007-2013 Con L'Europa investiamo nel vostro futuro!



Via T. Eliot ex Via Madonnelle rione Incis - 80147 Napoli
Tel/Fax 081 5615904
e-mail: presidenza@77circolonapoli.it web: www.77circolonapoli.it
Cod.Mecc. NAEE077004 - Cod. Fiscale 80023400635

Attività cofinanziate dal Fondo Sociale Europeo e realizzate nell'ambito del
PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007-2013
Obiettivo "Convergenza – Competenze per lo Sviluppo"
2007 IT 05 1 PO 007 F.S.E.

Prot. n. 373/ B32 FSE

Napoli, 09/02/2010

Con l'Europa, investiamo nel vostro futuro

Attività cofinanziate dal Fondo Sociale Europeo e realizzate nell'ambito del
PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007-2013
Obiettivo "Convergenza – Competenze per lo Sviluppo"
2007 IT 05 1 PO 007 F.S.E.

Alle principali società di catering e ristorazione presenti sul territorio

All'albo dell'Istituto – Sede
All'albo pretorio della VI Municipalità di Napoli
All'albo "ASL Napoli 1"
Sul Sito Web della scuola: www.77circolonapoli.it

Richiesta di preventivo per la fornitura e la distribuzione di pasti per alunni di scuola primaria nelle attività progettate nell'ambito delle azioni di accompagnamento del percorso formativo - Codice progetto autorizzato F-1-FSE-2009-2342

Il Dirigente Scolastico

- ❖ **VISTO** il Programma Operativo Nazionale 2007-2013 "Competenze per lo Sviluppo" cofinanziato con il Fondo Sociale Europeo; prot. n. AOODGAI/2096 del 03/04/2009 pubblicato dal MIUR
- ❖ **VISTA** l'autorizzazione dei piani integrati annualità 2009/2010 pubblicata dal MIUR con avviso protocollo n. AOODGAI/ 449 del 18/01/2010;
- ❖ **VISTO** il Piano Integrato predisposto dal 77° Circolo Didattico in relazione al quale è stato autorizzato il percorso formativo con codice F-1-FSE-2009-2342;
- ❖ **VISTE** le "Linee guida e le norme per la realizzazione degli interventi nelle annualità 2007 – 2013
- ❖ **VISTI** gli articoli 33 e 40 del D.I. n. 44/2001;
- ❖ **VISTE** le delibere del Collegio dei Docenti del 05.02.2010 n. 4 prot. 304/A19 e del Consiglio di Circolo del 05.02.2010 n. 1 prot. 303/A19;
- ❖ **VISTO** il finanziamento assegnato;
- ❖ **CONSIDERATA** la necessità di assicurare un servizio di refezione scolastica per alunni di scuola primaria .

77° Circolo Didattico di Napoli "Aldo Moro"

INDICE



Unione Europea - Fondo Sociale Europeo
P.O.N. - "Competenze per lo Sviluppo" FSE
P.O.N. - "Ambiente per l'Apprendimento" FESR
D.G. - Occupazione, Affari Sociali e Pari Opportunità
D. G. Politiche Regionali



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D. G. per gli Affari Internazionali - Uff. IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale



2007-2013 Con L'Europa investiamo nel vostro futuro!



Via T. Eliot ex Via Madonnelle rione Incis - 80147 Napoli
Tel/Fax 081 5615904
e-mail: presidenza@77circolonapoli.it web: www.77circolonapoli.it
Cod.Mecc. NAEE077004 - Cod. Fiscale 80023400635

Attività cofinanziate dal Fondo Sociale Europeo e realizzate nell'ambito del
PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007-2013
Obiettivo "Convergenza – Competenze per lo Sviluppo"
2007 IT 05 1 PO 007 F.S.E.

la seguente gara di appalto per l'individuazione di società che operano nella ristorazione collettiva, in grado di assicurare la fornitura e la distribuzione di pasti per refezione scolastica.

Le domande, in busta chiusa, devono essere fatte pervenire a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento ovvero presentata nelle ore d'ufficio presso la segreteria del Circolo sita in Thomas Eliot sn.- 80147 – Napoli – tel. 081 5615904.

Saranno ritenute valide le domande acquisite al protocollo entro le ore **12,00 del 22 Febbraio 2010** (non fa fede il timbro postale, bensì la data di recapito all'istituto scolastico).

In caso di trasmissione della domanda a mezzo posta, l'Istituto non assume responsabilità per eventuali dispersioni, ritardi o disguidi non imputabili all'Amministrazione stessa.

Non saranno accettate candidature e documentazioni inviate a mezzo posta elettronica o altro mezzo non specificato dal presente bando..

La busta chiusa dovrà essere indirizzata al Dirigente Scolastico del Circolo Didattico "A.Moro"- Via Thomas Eliot sn.- 80147 – Napoli - . **All'esterno del plico andrà riportata la seguente dicitura: "NON APRIRE - Contiene gara per appalto refezione scolastica progetto cod. autoriz. F-1-FSE-2009-2342.**

Inserire nel plico, oltre ai dati amministrativi della società (D.P.R. 28/12/2000 n°445 e successive modifiche ed integrazioni), anche eventuali **autocertificazioni di qualità** (UNI EN ISO 9001 o VISION 2000, piano di autocontrollo di qualità redatto secondo il sistema HACCP oppure altra certificazione equivalente relativa ai servizi di ristorazione collettiva).

Attenzione: l'aggiudicatario, entro quindici giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione, e' tenuto a provare il possesso dei requisiti dichiarati.

Trasparenza e pubblicità

L'attività oggetto del presente bando pubblico rientra nel Piano di Istituto, annualità 2009, ed è cofinanziata dal Fondo Sociale Europeo nell'ambito del Programma Operativo Nazionale 2009 a titolarità del Ministero della P.I. - Direzione Generale Affari Internazionali Ufficio V.

Si vuole sottolineare, ancora una volta, l'importanza rivestita dai Fondi Strutturali Europei nel sostenere la crescita delle istituzioni scolastiche dal punto di vista dell'autonomia, della progettualità, della capacità di interagire con il contesto locale, della autovalutazione, ecc. per migliorare la qualità e concorrere nel raggiungimento degli obiettivi europei nel campo dell'istruzione.

L'obiettivo che si vuole rafforzare è quello di un ulteriore e generalizzato miglioramento della qualità degli esiti degli interventi concentrando l'attenzione sull'allievo destinatario dell'intervento formativo.

Art. 1: oggetto dell'appalto

Il presente appalto ha per oggetto la fornitura e la distribuzione di pasti di seguito precisato:

Destinatari: alunni della scuola primaria;

Numero dei pasti: circa **60** pasti da somministrare per singola fornitura e per complessive **20** forniture **(di cui prevedibilmente 3 a sacco);**

Tipologia dei pasti: pasti fresco-caldi preparati nella stessa mattinata della distribuzione in conformità di quanto specificato nel disciplinare tecnico (menù di somministrazione, qualità degli alimenti). È fatto divieto assoluto utilizzare cibi transgenici.

L'appalto è regolato dalle norme stabilite nel presente capitolato ed i prezzi sono indicati nel successivo art. 7.

Art. 2: durata dell'appalto

77° Circolo Didattico di Napoli "Aldo Moro"



Unione Europea - Fondo Sociale Europeo
P.O.N. - "Competenze per lo Sviluppo" FSE
P.O.N. - "Ambiente per l'Apprendimento" FESR
D.G. - Occupazione, Affari Sociali e Pari Opportunità
D. G. Politiche Regionali



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D. G. per gli Affari Internazionali - Uff. IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale



2007-2013 Con L'Europa investiamo nel vostro futuro!



Via T. Eliot ex Via Madonnelle rione Incis - 80147 Napoli
Tel/Fax 081 5615904
e-mail: presidenza@77circolonapoli.it web: www.77circolonapoli.it
Cod.Mecc. NAEE077004 - Cod. Fiscale 80023400635

Attività cofinanziate dal Fondo Sociale Europeo e realizzate nell'ambito del
PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007-2013
Obiettivo "Convergenza – Competenze per lo Sviluppo"
2007 IT 05 1 PO 007 F.S.E.

L'appalto avrà, presumibilmente, una durata dal: **1 Marzo al 30 Giugno 2010 (il calendario degli incontri potrà subire delle variazioni)**

Le forniture previste sono **20**, probabilmente di **Martedì - Sabato (Sede "A.Moro") a partire dal 1 Marzo 2010** (successivamente all'aggiudicazione sarà fornito il calendario delle attività).

Art. 3: ripartizioni in lotti

L'appalto è costituito da un unico lotto di **1200** pasti per fornitura per alunni della scuola primaria.

Art. 4: qualità e trasporto della fornitura

La fornitura di che trattasi deve presentare, secondo le disposizioni di leggi vigenti, tutte le caratteristiche ritenute essenziali per dichiararsi ottima e, altresì, deve avere tutti i requisiti stabiliti dalle vigenti norme in materia per l'accettazione.

La preparazione dei pasti deve avvenire nel proprio centro di cottura riconosciuto idoneo alle competenti aziende sanitarie locali.

I pasti appena cucinati, devono essere confezionati nell' ambito del punto di cottura, in contenitori singoli col sistema a perdere, rispondenti ai requisiti di legge.

Ogni contenitore deve portare un talloncino con impresse le indicazioni di legge, nome ed indirizzo della ditta fornitrice, peso e tipo di contenuto, come da tabella dietetica. Non sono ammessi, pertanto, i contenitori multipli in acciaio inox per comunità.

La ditta è tenuta a fornire, apposita tovaglietta, da apporre sul piano di consumazione del pasto, posate, bicchieri e tovaglioli tutti col sistema a perdere con la dicitura "per alimenti" e n° 1 busta grande, per la raccolta dei rifiuti.

Le vaschette monodose, una volta preparate, verranno immesse in appositi contenitori termici in polistirolo che, oltre a possedere tutti i requisiti di legge, devono essere di colore bianco e foderati con carta oleata o altro tipo per alimenti.

La ditta ha l'obbligo di prestarsi in ogni tempo alle prove alle quali l'istituzione scolastica intenda sottoporre i pasti e le derrate alimentari da impiegare o impiegate per gli stessi.

I pasti appena confezionati devono essere trasportati presso la scuola a mezzo di autofurgonato che dovrà possedere sia i requisiti tecnico-costruttivi, prescritti dalle apposite leggi in materia, sia le autorizzazioni sanitarie, e consegnati alla scuola fino all'ingresso del punto di consumazione: aula scolastica o refettorio.

Dovrà essere assicurata la tempestiva consegna dei pasti per la somministrazione **alle ore 12,45 Martedì e alle ore 11,45 Il Sabato** presso la sede centrale della scuola sita in Via Thomas Eliot s.n. - 80147- Napoli, nei giorni indicati nel calendario che seguirà dopo l'aggiudicazione, salvo diverse indicazioni fornite dall'istituzione scolastica.

Diete speciali: la ditta aggiudicataria su presentazione di certificato medico o in altra forma stabilita dall'istituzione scolastica deve approntare diete speciali per i diversi utenti. Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare per la preparazione del piatto richiesto. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata e contrassegnata dal nome della sede scolastica, dal cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché, sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e degli operatori scolastici. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

Art. 5: personale addetto alla preparazione

Il personale impiegato nella preparazione dei pasti e nella distribuzione (cuochi, inservienti, autisti, ecc.) deve possedere alta specializzazione nel campo professionale e deve essere munito di apposito libretto di idoneità



Unione Europea - Fondo Sociale Europeo
P.O.N. - "Competenze per lo Sviluppo" FSE
P.O.N. - "Ambiente per l'Apprendimento" FESR
D.G. - Occupazione, Affari Sociali e Pari Opportunità
D. G. Politiche Regionali



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D. G. per gli Affari Internazionali - Uff. IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale



2007-2013 Con L'Europa investiamo nel vostro futuro!



Via T. Eliot ex Via Madonnelle rione Incis - 80147 Napoli
Tel/Fax 081 5615904
e-mail: presidenza@77circolonapoli.it web: www.77circolonapoli.it
Cod.Mecc. NAEE077004 - Cod. Fiscale 80023400635

Attività cofinanziate dal Fondo Sociale Europeo e realizzate nell'ambito del
PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007-2013
Obiettivo "Convergenza – Competenze per lo Sviluppo"
2007 IT 05 1 PO 007 F.S.E.

sanitaria. Durante le fasi di lavorazione deve indossare camici o sopravvesti di colore chiaro ed apposito copricapo che contenga la capigliatura, gli addetti alla fase di cottura e di confezionamento delle vaschette devono essere muniti, inoltre, di mascherina protettiva e di guanti di plastica.

Il personale tutto deve essere inquadrato e retribuito, a cura della ditta aggiudicataria nei corrispondenti livelli contrattuali nazionali di lavoro che disciplinano il settore.

Art. 6: ammontare dell'appalto e designazione della fornitura

La somma presunta di euro **7.200,00** onnicomprensiva di oneri e tasse (IVA) occorrente per la copertura finanziaria della presente gara informale sarà prelevata dall'apposito finanziamento del F.S.E. Obiettivo F Azione 1. L'importo dell'appalto è solo indicativo e l'appaltatore non può pretendere alla scadenza dell'appalto di eseguire ulteriori forniture e prestazioni se l'importo contabilizzato a quella data risulti essere inferiore all'importo d'appalto su indicato al quale va detratto il ribasso d'asta.

Art. 7: prezzi base valevoli per ogni singolo pasto

Il prezzo posto a base d'asta è di **euro 6,00** onnicomprensivo di oneri e tasse (IVA) per ciascun pasto.

Art. 8: aggiudicazione dell'appalto

L'appalto sarà aggiudicato provvisoriamente al concorrente che avrà offerto il miglior ribasso percentuale. Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida per l'Amministrazione scolastica. Le offerte devono essere formulate con un'unica percentuale di ribasso sui prezzi base di ogni singolo pasto indicato all'art. 7 del presente capitolato (sono espressamente escluse le offerte in aumento).

L'aggiudicazione stessa sarà subordinata alla favorevole acquisizione da parte dell'amministrazione della certificazione di cui alla legge 19/3/90 n° 55 e sue successive modificazioni ed integrazioni.

L'aggiudicatario resta vincolato fin da tale momento nei confronti dell'amministrazione con l'impiego a stipulare il definitivo contratto alla data che gli sarà comunicata dalla medesima, intendendosi così per effetto, perfezionato il vincolo contrattuale tra le parti, ai sensi di legge.

L'appalto vincola la ditta all'osservanza delle norme contrattuali sin dalla data dell'aggiudicazione, mentre l'istituzione scolastica non può assolutamente vincolarsi se non con l'atto di aggiudicazione. Nelle more della stipula del contratto, la ditta aggiudicataria è tenuta, a richiesta dell'amministrazione, a dare inizio alle prestazioni contrattuali secondo quanto previsto nel presente capitolato e relativi allegati.

La ditta aggiudicataria, pertanto nel partecipare alla gara per l'appalto in parola, è pienamente a conoscenza dei procedimenti amministrativi che l'istituzione scolastica è tenuta a seguire a norma delle vigenti leggi, fino al perfezionamento dell'atto finale.

Art. 9: consegna della fornitura

La fornitura di cui al presente provvedimento sarà commessa all'assuntore mediante ordinativo scritto autorizzato dal dirigente scolastico.

Il numero giornaliero dei pasti caldi da fornire alla scuola verrà comunicato telefonicamente entro e non oltre le ore 10.00, all'aggiudicataria, direttamente dall'ufficio scolastico preposto. È vietato nel modo più assoluto all'assuntore di dar corso a richieste di fornitura non contemplate nell'ordinativo di cui ai punti precedenti del presente articolo se non autorizzato dal dirigente dell'istituzione scolastica.

Il predetto numero dei pasti giornaliero potrà essere inferiore o maggiore a quello previsto, in base alle diverse esigenze che si dovessero verificare, tenuto conto che il quantitativo previsto è da intendersi di valore medio presunto e, pertanto, l'aggiudicataria non avrà nulla a pretendere in siffatte circostanze né venir meno agli obblighi previsti dal presente capitolato.

77° Circolo Didattico di Napoli "Aldo Moro"



Unione Europea - Fondo Sociale Europeo
P.O.N. - "Competenze per lo Sviluppo" FSE
P.O.N. - "Ambiente per l'Apprendimento" FESR
D.G. - Occupazione, Affari Sociali e Pari Opportunità
D. G. Politiche Regionali



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D. G. per gli Affari Internazionali - Uff. IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale



2007-2013 Con L'Europa investiamo nel vostro futuro!



Via T. Eliot ex Via Madonnelle rione Incis - 80147 Napoli
Tel/Fax 081 5615904
e-mail: presidenza@77circolonapoli.it web: www.77circolonapoli.it
Cod.Mecc. NAEE077004 - Cod. Fiscale 80023400635

Attività cofinanziate dal Fondo Sociale Europeo e realizzate nell'ambito del
PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007-2013
Obiettivo "Convergenza – Competenze per lo Sviluppo"
2007 IT 05 1 PO 007 F.S.E.

Tutto il servizio dovrà essere effettuato a perfetta regola in modo da far risultare sotto ogni aspetto i pasti appetibili.

La ricevuta che verrà vidimata all'atto della consegna della fornitura, da parte dell'addetto alle strutture scolastiche (collaboratore scolastico o docente), non implicherà accettazione delle forniture stesse, potendo essere rifiutate anche successivamente, qualora vengano riscontrate non rispondenti agli effettivi requisiti previsti.

Art. 10. invariabilità dei prezzi

La fornitura sarà valutata in base ai prezzi di aggiudicazione. In essi i prezzi si intendono compresi e compensati tutti gli oneri di cui al presente capitolato, tutto incluso e nulla escluso, per l'esecuzione della fornitura stessa.

La ditta aggiudicataria, pertanto, non avrà diritto di pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di alcun genere per l'aumento di costo dei materiali, perdite e per qualsiasi sfavorevole circostanza che potesse verificarsi dopo l'aggiudicazione.

Art. 11: liquidazione delle forniture

Non si darà corso ad alcun pagamento se l'assuntore non abbia curato, presso l'ufficio gli adempimenti contrattuali stabiliti. Le somme spettanti all'assuntore per le forniture eseguite e per quelle in corso di esecuzione non potranno essere dal medesimo cedute, né delegate, senza il previo assenso dell'istituzione scolastica.

La liquidazione dei conti e delle forniture sarà fatta a cura dell'istituzione scolastica e tal uopo l'aggiudicataria dovrà esibire fatture corredate dalle ricevute delle forniture (bolle fiscali che dovranno corrispondere al numero dei pasti indicati nelle bolle fiscali) regolarmente vidimate dagli operatori scolastici. Eventuali forniture effettuate in supero a quelle effettivamente comunicate non saranno ammesse al pagamento. L'ufficio amministrativo dell'istituzione scolastica provvederà al pagamento di quanto dovuto all'aggiudicataria con le seguenti procedure:

60% del fatturato previo materiale esibizione delle fatture a titolo di acconto;

40% al saldo entro 90 giorni dalla presentazione delle fatture.

Art. 12: sanzioni per l'inosservanza degli obblighi contrattuali

L'istituzione scolastica a tutela delle norme contenute nel presente capitolato si riserva di applicare le seguenti penalità:

- euro 19,37 per ogni violazione di quanto stabilito dal menù;
- euro 19,37 per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche;
- euro 54,10 per ogni analisi microbiologica giudicata negativa rispetto a quanto previsto dai limiti di carica microbica;
- euro 38,73 per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate e dei pasti, le modalità di, trasporto o quanto altro previsto dalla legge in materia;
- euro 58,10 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;
- euro 3,87 per ogni dieci minuti di ritardo nella consegna dei pasti oltre i dieci minuti di comporto dall'orario previsto.

Per altri casi di inadempienza sopra non contemplati, l'ufficio amministrativo si riserva di applicare, a suo insindacabile giudizio, ulteriori penalità da un minimo di euro 3,87 ad un massimo di euro 58,10. Le sanzioni di cui al presente capitolato, a carico della ditta fornitrice inadempiente, saranno applicate dal dirigente scolastico con decurtazione sul relativo fatturato all'atto del pagamento e, in aggiunta alle penalità previste, anche eventuali adozioni di altri provvedimenti.

L'istituzione scolastica ha diritto di riscuotere le penalità di cui sopra, come quelle altre previste, e di rivalersi dei danni eventualmente subiti sull'importo delle fatture ammesse al pagamento.



Unione Europea - Fondo Sociale Europeo
P.O.N. - "Competenze per lo Sviluppo" FSE
P.O.N. - "Ambiente per l'Apprendimento" FESR
D.G. - Occupazione, Affari Sociali e Pari Opportunità
D. G. Politiche Regionali



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D. G. per gli Affari Internazionali - Uff. IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale



2007-2013 Con L'Europa investiamo nel vostro futuro!



Via T. Eliot ex Via Madonnelle rione Incis - 80147 Napoli
Tel/Fax 081 5615904
e-mail: presidenza@77circolonapoli.it web: www.77circolonapoli.it
Cod.Mecc. NAEE077004 - Cod. Fiscale 80023400635

Attività cofinanziate dal Fondo Sociale Europeo e realizzate nell'ambito del
PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007-2013
Obiettivo "Convergenza – Competenze per lo Sviluppo"
2007 IT 05 1 PO 007 F.S.E.

Tutto quanto previsto dal presente articolo, ivi compresi i provvedimenti che insindacabilmente il dirigente scolastico ritiene di adottare a carico della ditta, non può essere materia di contestazione o impugnazione alcuna anche in sede diversa, ritenendo essi letto ed accettato all'atto della presentazione della offerta relativa alla partecipazione alla gara di che trattasi.

Le inadempienze sono contestate alla ditta fornitrice a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno.

La ditta fornitrice deve presentare giustificazioni entro cinque giorni dal ricevimento della raccomandata.

Le giustificazioni sono valutate, di volta in volta, dal dirigente scolastico che stabilisce l'applicazione o meno della penale.

Art. 13: oneri dell'appalto

Tutte le spese di contratto e quelle accessorie e conseguenti al contratto stesso graveranno per intero a carico della ditta aggiudicataria. L'IVA indicata in fattura sarà a carico dell'istituzione scolastica.

Art. 14: osservanza delle disposizioni legislative

L'appalto sarà regolato dal presente capitolato e sarà inoltre soggetto a tutte le vigenti disposizioni in materia in quanto applicabili all'oggetto del presente appalto. L'appaltatore è tenuto all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti in vigore o che saranno emanati durante il periodo dell'appalto ivi compreso le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai lavori oggetto dell'appalto.

Art. 15: responsabilità dell'aggiudicataria

L'aggiudicataria è responsabile di qualsiasi danno verso terzi derivante dal servizio da manomissioni in dipendenza dell'esecuzione del servizio e forniture merce e si obbliga di rilevare l'amministrazione appaltante da qualunque protesta, azioni o molestia in proposito, che possa derivare a terzi, con esclusione dell'amministrazione dal giudizio e da rivalsa di tutte le spese conseguenti nella instaurazione della lite. Più particolarmente l'aggiudicataria avrà l'obbligo di rispondere direttamente, a proprio esclusivo carico alle liti che potessero essere formulate contro l'istituzione scolastica.

Art. 16 divieto di sub-appalto

È assolutamente proibito all'aggiudicataria di sub-appaltare o, comunque, cedere in tutto o in parte l'impresa, sotto pena della immediata risoluzione del contratto con incameramento da parte dell'istituzione scolastica di tutte le somme eventualmente dovute a risarcimento dei danni. È assolutamente vietata la costituzione, da parte della ditta aggiudicataria dell'appalto, di consorzi o associazioni con altre ditte partecipanti o meno alla gara, sotto pena dell'immediata risoluzione del contratto, incameramento del risarcimento dei danni.

Art. 17: decadenza dell'appalto

L'istituzione scolastica avrà la facoltà di dichiarare la decadenza dell'appalto qualora l'aggiudicataria non rispetti le norme e condizioni sopra menzionate.

Inoltre l'istituzione scolastica potrà disporre in qualsiasi momento e senza formalità di sorta, la decadenza dell'appalto, senza che l'aggiudicataria possa nulla eccepire qualora risultino a carico della stessa procedimenti o provvedimenti ai sensi della legge 19/3/90 n° 55 e successive modificazioni ed integrazioni.

77° Circolo Didattico di Napoli "Aldo Moro"



Unione Europea - Fondo Sociale Europeo
P.O.N. - "Competenze per lo Sviluppo" FSE
P.O.N. - "Ambiente per l'Apprendimento" FESR
D.G. - Occupazione, Affari Sociali e Pari Opportunità
D. G. Politiche Regionali



F.to Il Dirigente scolastico
Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D. G. per gli Affari Internazionali - Uff. IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale



2007-2013 Con L'Europa investiamo nel vostro futuro!



Via T. Eliot ex Via Madonnelle rione Incis - 80147 Napoli
Tel/Fax 081 5615904
e-mail: presidenza@77circolonapoli.it web: www.77circolonapoli.it
Cod.Mecc. NAEE077004 - Cod. Fiscale 80023400635

Attività cofinanziate dal Fondo Sociale Europeo e realizzate nell'ambito del
PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007-2013
Obiettivo "Convergenza – Competenze per lo Sviluppo"
2007 IT 05 1 PO 007 F.S.E.

Dott.ssa Anna Arenga

77° Circolo Didattico di Napoli "Aldo Moro"



Unione Europea - Fondo Sociale Europeo
P.O.N. - "Competenze per lo Sviluppo" FSE
P.O.N. - "Ambiente per l'Apprendimento" FESR
D.G. - Occupazione, Affari Sociali e Pari Opportunità
D. G. Politiche Regionali



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D. G. per gli Affari Internazionali - Uff. IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei
e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale



2007-2013 Con L'Europa investiamo nel vostro futuro!



Via T. Eliot ex Via Madonnelle rione Incis - 80147 Napoli
Tel/Fax 081 5615904
e-mail: presidenza@77circolonapoli.it web: www.77circolonapoli.it
Cod.Mecc. NAEE077004 - Cod. Fiscale 80023400635

Attività cofinanziate dal Fondo Sociale Europeo e realizzate nell'ambito del
PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007-2013
Obiettivo "Convergenza – Competenze per lo Sviluppo"
2007 IT 05 1 PO 007 F.S.E.

Disciplinare tecnico

Tabella della somministrazione dei menù

1° menù	2° menù	3° menù	4° menù	5° menù
1) Rigatoni al forno 2) Mozzarella e prosciutto cotto	1) Gateau di patate 2) Petto di pollo in padella	1) Gnocchetti al pomodoro 2) Cotoletta di bovino	1) Lasagne o fettuccine al forno 2) Mozzarella	1) Pasta con piselli 2) Arista di maiale al forno
6° menù	7° menù			
1) Fusilli al pomodoro 2) Arrosto di manzo 3) Gelato o dessert	1) Riso al pomodoro 2) Spezzatino di bovino			

77° Circolo Didattico di Napoli "Aldo Moro"

In tutti i menù, per ogni pasto, sono richiesti:

- Panino (circa 100 gr)
- Frutta fresca di stagione (circa 200gr)
- Confezione di acqua minerale naturale da 500 ml
- Posate, salviette e tovagliette monouso (busta sigillata per alimenti)

Per ogni fornitura è previsto un pasto gratuito per eventuali verifiche sanitarie .

N.B. Le grammature dovranno essere quelle previste dalla tabella dietetica A.S.L. Napoli



Unione Europea - Fondo Sociale Europeo
P.O.N. - "Competenze per lo Sviluppo" FSE
P.O.N. - "Ambiente per l'Apprendimento" FESR
D.G. - Occupazione, Affari Sociali e Pari Opportunità
D. G. Politiche Regionali



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D. G. per gli Affari Internazionali - Uff. IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale



2007-2013 Con L'Europa investiamo nel vostro futuro!



Via T. Eliot ex Via Madonnelle rione Incis - 80147 Napoli
Tel/Fax 081 5615904
e-mail: presidenza@77circolonapoli.it web: www.77circolonapoli.it
Cod.Mecc. NAEE077004 - Cod. Fiscale 80023400635

Attività cofinanziate dal Fondo Sociale Europeo e realizzate nell'ambito del
PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007-2013
Obiettivo "Convergenza – Competenze per lo Sviluppo"
2007 IT 05 1 PO 007 F.S.E.

- QUALITA' DELLE MATERIE PRIME -

Le materie prime utilizzate nella preparazione delle pietanze dovranno rispondere ai requisiti di qualità di seguito descritti :

PANE

- **PANE COMUNE**

Prodotto seguendo le modalità di preparazione e con farine previste dalla legge. Pezzature gr. 90/100.

- **PANE INTEGRALE**

Pane a lievitazione naturale, prodotto con le farine previste dalla legge 580/67.

Nella farina impiegata non devono risultare residui di fitofarmaci, antiossidanti, conservanti od altro. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri cellulosa e glutine previste dalla legge. Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane sarà quello previsto dalla legge. Per le pezzature fino a 70 gr., massimo 29% con una tolleranza del 2% in aumento per il pane integrale. Il pane fornito deve essere di produzione giornaliera (massimo 3 ore dalla cottura) e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche: - crosta dorata e croccante; - mollica morbida ma non collosa;

- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica; - il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie, tipo sapore eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa od altro.

PASTE ALIMENTARI

Paste di semola di grano duro Prodotta con le modalità previste dalla legge n° 580/67 e successive modificazioni e dalla legge n° 440 dell'8 giugno 1971. La pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti di tipo: - presenza di macchie bianche e nere; - bottatura o bolle d'aria; - spezzatura o tagli. Il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe od altri agenti infestanti. La pasta deve possedere ottime caratteristiche di cottura e pertanto non risultare collosa e/o ammassata. Alla masticazione deve risultare consistente.

PASTE FRESCHE ALL'UOVO

Prodotte con semola di grano duro ed almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 gr per Kg. di semola , art. 31 legge N° 580 e successive modificazioni. La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione (vedi pasta di semola). e possedere ottime caratteristiche di cottura.

PASTE FRESCHE ALL'UOVO O RIPIENE

Devono rispondere ai requisiti della legge n° 580/67. Devono essere fornite in confezioni chiuse di materiale idoneo per l'imbottaggio di alimenti. Il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e da alterazioni di tipo microbiologico. Inoltre il prodotto, oltre ad avere un valore di umidità massimo del 30%, dovrà possedere un valore in acqua libera di 0,82 – 0,85.

GNOCCI

Devono presentare le seguenti caratteristiche: - essere prodotti con buona tecnica di fabbricazione; - essere esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimenti e/o ad errate tecniche di conservazione; - avere buone caratteristiche microbiche - l'etichettatura conforme al D.L. n° 109 del 27gennaio 1992; - gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche.

77° Circolo Didattico di Napoli "Aldo Moro"



Unione Europea - Fondo Sociale Europeo
P.O.N. - "Competenze per lo Sviluppo" FSE
P.O.N. - "Ambiente per l'Apprendimento" FESR
D.G. - Occupazione, Affari Sociali e Pari Opportunità
D. G. Politiche Regionali



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D. G. per gli Affari Internazionali - Uff. IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale



2007-2013 Con L'Europa investiamo nel vostro futuro!



Via T. Eliot ex Via Madonnelle rione Incis - 80147 Napoli
Tel/Fax 081 5615904
e-mail: presidenza@77circolonapoli.it web: www.77circolonapoli.it
Cod.Mecc. NAEE077004 - Cod. Fiscale 80023400635

Attività cofinanziate dal Fondo Sociale Europeo e realizzate nell'ambito del
PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007-2013
Obiettivo "Convergenza – Competenze per lo Sviluppo"
2007 IT 05 1 PO 007 F.S.E.

RISO Deve rispondere ai requisiti della legge (18 marzo 1958 n° 325 e 5 giugno 1962 n° 56). Non deve essere quindi trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà. Il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti, legge 18 marzo 1958 n° 325 art. 2-3-4 e D.P.R. relativi alle annate agrarie. Il prodotto deve essere di 1° qualità e possedere buona qualità di cottura.

OLII

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Il prodotto dovrà essere ottenuto meccanicamente dalla lavorazione delle olive, senza aver subito manipolazioni chimiche ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione. Esso, inoltre, non potrà contenere più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna. Il prodotto dovrà essere in perfetto stato di conservazione e all'esame organolettico non deve rilevare alcun odore e sapore anomalo. Il numero di perossidi dovrà essere inferiore a venti e la reazione di Kreis negativa. All'analisi gas-cromatografica e spettrofotometrica, il prodotto dovrà fornire valori rispondenti a quelli tipici dell'olio extra vergine, così come fissato dalla legge.

OLIO DI SEMI

L'olio di semi dovrà possedere i requisiti prescritti dalla legge e regolamenti vigenti in materia. L'olio di semi dovrà, comunque, possedere sapore ed odore gradevoli, numero di perossidi inferiore a cinque e reazione di Kreis negativa; all'analisi gas-cromatografica il prodotto dovrà possedere una composizione qualitativa e quantitativa in acidi grassi tipica di un olio genuino del tipo di semi dichiarato, senza aggiunte pur minime di olii di altri semi oleosi, salvo quanto previsto dal RDL del 15 ottobre 1925, n. 2033.

BURRO

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme di legge. In particolare il burro non deve avere contenuto in materia grassa inferiore all'80%. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore di superficie. Deve presentare buone caratteristiche dal punto di vista microbiologico.

CONSERVE VEGETALI POMODORI PELATI NORMALI

Devono possedere i requisiti minimi previsti dalla legge, art. 2 del D.P.R. n°428 dell'11 aprile 1975. Si ricorda che la suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo. In ogni caso il prodotto deve essere di 1° qualità.

CONSERVE ANIMALI

Conserven di pesce o carne tipo: tonno all'olio, filetti di acciughe sott'olio, filetti di sgombri sott'olio, etc. Gli alimenti contenuti non devono presentare difetti di colore, odore o sapore. Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità. Per il tonno confezionato sott'olio è permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%. Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero. I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne od altro.

SPEZIE ED AROMI

Le spezie devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale di appartenenza: non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti). Le varie spezie devono comunque essere di 1° qualità e rispettare senza eccezione alcuna, le caratteristiche di legge. Il pepe in grani deve avere grani compatti, non friabili né polverosi, omogenei nella grandezza, colore e rugosità della superficie; devono presentare il tipico aroma. L'aggiunta al pepe in grani di altri semi aventi le stesse caratteristiche deve essere dichiarata, art. 9 legge 283 del 30 aprile.

CARNI

Tutte le carni di seguito descritte, anche quando non specificatamente riportato, devono essere di 1° qualità.

BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO

La carne di bovino adulto deve avere le seguenti condizioni generali:

Unione Europea - Fondo Sociale Europeo
P.O.N. - "Competenze per lo Sviluppo" FSE
P.O.N. - "Ambiente per l'Apprendimento" FESR
D.G. - Occupazione, Affari Sociali e Pari Opportunità
D. G. Politiche Regionali



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D. G. per gli Affari Internazionali - Uff. IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale

77° Circolo Didattico di Napoli "Aldo Moro"





Via T. Eliot ex Via Madonnelle rione Incis - 80147 Napoli
Tel/Fax 081 5615904
e-mail: presidenza@77circolonapoli.it web: www.77circolonapoli.it
Cod.Mecc. NAEE077004 - Cod. Fiscale 80023400635

Attività cofinanziate dal Fondo Sociale Europeo e realizzate nell'ambito del
PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007-2013
Obiettivo "Convergenza – Competenze per lo Sviluppo"
2007 IT 05 1 PO 007 F.S.E.

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962 e del R.D. n°3298 del 20 dicembre 1928 e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica; - deve provenire da allevamenti nazionali o CEE; - deve essere specificata la provenienza; - deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta; - deve presentare il certificato sanitario per il trasposto fuori dal Comune di carne fresca; - deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni, legge n° 43 del febbraio 1961; - deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n° 327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra i -1° e i +7° C; - deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; - può essere in osso o in confezioni sottovuoto. Non sono accettate carni dichiarate di vacca o che presentano le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli di suddetti animali.

CARNE TRITA

Deve possedere requisiti previsti dalla circolare A.C.I.S. n° 22, prot. n° 640-24810, A.G. del 15 febbraio 1958. In particolare deve: - possedere buone caratteristiche microbiologiche; - non essere stata trattata con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore; - contenere una quantità di grasso inferiore al 20%; - contenere parti connettivali macinate in quantità non superiore al 3%; - essere preparata dal taglio di carne previsto; - essere garantita la preparazione in giornata e all'interno della mensa; - essere conservata in recipienti igienici chiusi che possiedano i requisiti previsti dalla legge n°283/62 e successive modifiche, in particolare di acciaio inox con altezza inferiore a 12 cm . ; - essere mantenuta in cella a temperatura fra gli 0° e i +4°C.

VITELLO FRESCO REFRIGERATO

Per le condizioni generali vedesi "bovino adulto fresco". La carne di vitello deve inoltre presentare le seguenti caratteristiche:

- deve essere di un rosso pallido, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo; - deve provenire da bestie che non abbiano superato i trecento kg di peso e non siano state sottoposte a trattamenti con estrogeni.

SUINO MAGRONE FRESCO REFRIGERATO

Condizioni generali: - deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962 e del R.D. n° 3298 del 20 dicembre 1928 e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e classifica; - deve provenire da allevamenti nazionali o C.E.E. ; - deve essere specificata la provenienza ; - deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa; - deve presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori Comune di carne fresca; - deve essere trasportata secondo la disposizione del D.P.R. n° 327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra i -1° e i +7°C; - deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; - deve essere in osso o polpa in confezioni sottovuoto;

POLLAME FRESCO Il pollame che l'aggiudicatario dovrà rispondere alle seguenti caratteristiche: - polli di allevamento in batteria di 1^ qualità di razze selezionate ; gli animali dovranno essere preventivamente sottoposti all'esame ispettivo per gli accertamenti di ordine igienico- sanitario; - i polli dovranno essere privi di testa, collo, zampe e interiora: la resezione del collo deve avvenire al livello della terzultima vertebra cervicale, devono essere privati di gozzo, intestini, stomaci (stomaco ghiandolare e ventricolo), fegato e cuore ,esofago e trachea; - il peso di ogni pollo preparato a "busto dovrà essere compreso tra i gr. 1000= (mille) e i 1.100= (millecento); - i polli dovranno essere sani ed apparire di regolare sviluppo di buona conformazione ed ottimo stato di nutrizione; - la macellazione dovrà essere recente e cioè non anteriore a tre giorni , ma non più recente di dodici ore; alla macellazione dovrà aver fatto seguito il raffreddamento; - i polli dovranno essere esenti da fratture, edemi, ematosi, ecc.. ed il dissanguamento dovrà risultare completo; - il grasso esterno e di copertura dovrà essere distribuito in giusti limiti, né dovranno essere presenti ammassi adiposi nella regione perineale ed a quella ventrale; - la pelle dovrà essere pulita, elastica e non disseccata senza penne, ecchimosi, macchie verdastre; - la carne dovrà apparire di colorito, bianco-rosa di buona consistenza. Non flaccida, né infiltrata di sierosità; - la carne deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche, e fungine; gli animali non devono aver subito trattamenti con sostanze estrogene;



Unione Europea - Fondo Sociale Europeo
P.O.N. - "Competenze per lo Sviluppo" FSE
P.O.N. - "Ambiente per l'Apprendimento" FESR
D.G. - Occupazione, Affari Sociali e Pari Opportunità
D. G. Politiche Regionali



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D. G. per gli Affari Internazionali - Uff. IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale



2007-2013 Con L'Europa investiamo nel vostro futuro!



Via T. Eliot ex Via Madonnelle rione Incis - 80147 Napoli
Tel/Fax 081 5615904
e-mail: presidenza@77circolonapoli.it web: www.77circolonapoli.it
Cod.Mecc. NAEE077004 - Cod. Fiscale 80023400635

Attività cofinanziate dal Fondo Sociale Europeo e realizzate nell'ambito del
PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007-2013
Obiettivo "Convergenza – Competenze per lo Sviluppo"
2007 IT 05 1 PO 007 F.S.E.

- le confezioni, bacinelle o sacchi di materiali per alimenti non devono contenere liquido di sgocciolamento.

COSCE E SOTTOCOSCE DI POLLI FRESCHI

Caratteristiche - devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata; - devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica; - la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume; - non devono presentare ecchimosi sotterranee, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni; - il grasso sottocutaneo deve risultare uniforme distribuito e nei giusti limiti; - non devono presentare fratture, edemi ed ematomi; - le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso senza essudatura né trasudazione; - le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi.

TACCHINO Tacchino fresco refrigerato Caratteristiche: - tacchino maschio di età compresa tra 14 settimane e 8 mesi; - non deve essere stato trattato con antibiotici o estrogeni; - deve presentare carni morbidissime, a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile; - l'animale deve essere stato allevato a terra.

PETTO DI TACCHINO FRESCO REFRIGERATO

Fesa di tacchino; femmina, peso non superiore a 4 kg o maschio giovane con età compresa fra 14 settimane e 8 mesi; peso di circa 5 kg.; completamente disossata; il gozzo deve essere asportato; costituita da solo muscolo pettorale; non devono esserci ammaccature sottocutanee.

LATTE

Latte pastorizzato intero Latte pastorizzato parzialmente scremato Latte UHT intero Latte parzialmente scremato Latte HD (High Digestive) Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dalla O.M. dell'11 ottobre 1978 tabella A e successive modifiche.

Il latte pastorizzato deve essere trasportato con mezzi idonei e mantenendo le temperature richieste, D.P.R. n° 327/80 art. 47,48,50,51,52. Il latte intero deve contenere almeno il 3,20% di grasso. Il latte parzialmente scremato deve contenere dall'1% all'8% di grasso. Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992. **YOGURT**

Yogurt intero Yogurt magro Yogurt alla frutta I suddetti prodotti devono possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi, agli additivi e alla frutta aggiunti, Legge n° 994 del 9 maggio e successive modificazioni. Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992. Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0 gradi e 4 gradi C.

CREME PRONTE, DESSERT ETC.

Crema pronte, dessert etc. Condizioni generali: - devono essere stabilizzate per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati; - le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 327 /80 e D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992; - non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

FORMAGGI

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D.L. n° 2033 del 1925 e successive modifiche. Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne. Il prodotto deve essere accompagnato dalla dichiarazioni previste dal D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei, i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0 gradi e 4 gradi C, D.P.R. n° 327/80 art 47 e 52. I formaggi con denominazione d'origine (D) e tipici (T) se distribuiti in confezioni devono avere sugli involucri che li contengono l'indicazione della denominazione di origine o tipica, secondo il D.P.R. 22 settembre 1981. In particolare il: Parmigiano reggiano Caratteristiche: - formaggio a denominazione di origine, D.P.R. n° 1269 del 30 ottobre 1955; - il grasso minimo deve essere il 32% sulla s.s.; - non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazione anomala o altre cause; - non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazione anomala o altro; - non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro; - deve essere stagionato almeno 18 mesi e riportare la dichiarazione

77° Circolo Didattico di Napoli "Aldo Moro"



Unione Europea - Fondo Sociale Europeo
P.O.N. - "Competenze per lo Sviluppo" FSE
P.O.N. - "Ambiente per l'Apprendimento" FESR
D.G. - Occupazione, Affari Sociali e Pari Opportunità
D. G. Politiche Regionali



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D. G. per gli Affari Internazionali - Uff. IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale



2007-2013 Con L'Europa investiamo nel vostro futuro!



Via T. Eliot ex Via Madonnelle rione Incis - 80147 Napoli
Tel/Fax 081 5615904
e-mail: presidenza@77circolonapoli.it web: www.77circolonapoli.it
Cod.Mecc. NAEE077004 - Cod. Fiscale 80023400635

Attività cofinanziate dal Fondo Sociale Europeo e realizzate nell'ambito del
PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007-2013
Obiettivo "Convergenza – Competenze per lo Sviluppo"
2007 IT 05 1 PO 007 F.S.E.

riguardante il tempo di stagionatura; - deve essere idoneo ad essere grattugiato; - deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco Parmigiano Reggiano; - deve avere umidità compresa fra il 26 e il 35%; - il coefficiente di maturazione deve essere compreso tra 25,8 e 40,3, con valore ottimale intorno a 33,8. Gorgonzola dolce / piccante: Caratteristiche: - formaggio tipico, D.P.R. n° 1269 del 30 ottobre 1965; - prodotto da puro latte vaccino fresco; - il grasso minimo deve essere il 48% sulla s.s.; - non deve presentare difetto di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazione anomala o altre cause; - deve essere specificato che si tratta di gorgonzola piccante a muffa verde oppure tipo dolce a muffa grigia; - la pasta deve avere aspetto compatto e non troppo molle; - deve essere fresco e non avere subito processi di congelamento e scongelamento. Fontina Fontal: Caratteristiche: - prodotto da puro latte vaccino fresco; - il grasso minimo deve essere il 45% sulla s.s.; - non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; - deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura. La denominazione Fontina è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. n° 1269 del 30 ottobre 1955. Emmental Formaggi tipo svizzero (tipo emmental, tipo groviera, friburgo) Caratteristiche: - prodotto da puro latte di vaccino fresco; - il grasso minimo deve essere il 45% sulla s.s.; - non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; - deve presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna; - per i gruyere la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura è scarsa, con buchi della grossezza di un pisello; - deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione. La denominazione Emmental e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri, quello di Gruyere al prodotto svizzero e francese, giusta la convenzione internazionale approvata col D.P.R. n° 1099 del 18 novembre 1953. Caciotta mista Caratteristiche: - prodotto da puro latte di vaccino e latte di pecora; - non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

MOZZARELLA / FIORDILATTE

Mozzarella per pizza Caratteristiche comuni: - prodotta a partire da solo latte fresco o pastorizzato; - il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla sostanza secca; - deve presentare ottime caratteristiche microbiologiche; - non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento od altro; - i singoli pezzi devono essere interi e compatti; - deve essere indicata la data di confezionamento, D.M. n° 98 dell'11 aprile 1986; - deve essere dichiarato il termine minimo di conservazione come da D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992. Provolone Caciocavallo Scamorza Provolone (T) Caratteristiche comuni: - prodotto da puro latte vaccino fresco, - il grasso minimo non deve essere il 45% sulla s.s., per il provolone, 44% sulla s.s. per gli altri; - non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; - deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura. La denominazione Provolone e Caciocavallo sono riservate ai prodotti indicati nel relativo D.P.R.. Stracchino Crescenza - prodotti da puro latte vaccino fresco; - il grasso minimo deve essere il 50% sulla s.s.; - la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle; - non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazione anomala o altre cause. - devono essere distribuiti in confezioni sigillate; - devono presentare buone caratteristiche microbiologiche. Belpaese Quartirolo Taleggio (T) Robiola Italico Caratteristiche comuni: - prodotti da puro latte vaccino fresco; - il grasso minimo sulla s.s. deve essere 48% per il taleggio e 50% per gli altri.

LATTICINI

- devono essere prodotta in buone condizioni igieniche; - non deve presentare sapore, odore o colorazione anomale; - deve essere contenuta in recipienti chiusi, puliti ed idonei all'asporto, (D.M. del 21 marzo 1973); - le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese, altre.

CARNI CONSERVATE E SALUMI

Indipendentemente da quanto sotto specificato, tutti i prodotti compresi nella categoria in oggetto devono essere di 1^ qualità. Prosciutto crudo Parma Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge n° 506 del 4 luglio 1970, relative alla tutela della denominazione di origine. In particolare deve possedere le caratteristiche sintetizzate all'art. 3 e cioè: - forma rotondeggiante, a coscia di pollo, priva della parte distale (piedino); - peso non inferiore ai 7 kg; - colore rosa - rosso al taglio, inframmezzato in scarsa misura dal bianco

77° Circolo Didattico di Napoli "Aldo Moro"



Unione Europea - Fondo Sociale Europeo
P.O.N. - "Competenze per lo Sviluppo" FSE
P.O.N. - "Ambiente per l'Apprendimento" FESR
D.G. - Occupazione, Affari Sociali e Pari Opportunità
D. G. Politiche Regionali



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D. G. per gli Affari Internazionali - Uff. IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale



2007-2013 Con L'Europa investiamo nel vostro futuro!



Via T. Eliot ex Via Madonnelle rione Incis - 80147 Napoli
Tel/Fax 081 5615904
e-mail: presidenza@77circolonapoli.it web: www.77circolonapoli.it
Cod.Mecc. NAEE077004 - Cod. Fiscale 80023400635

Attività cofinanziate dal Fondo Sociale Europeo e realizzate nell'ambito del
PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007-2013
Obiettivo "Convergenza – Competenze per lo Sviluppo"
2007 IT 05 1 PO 007 F.S.E.

77° Circolo Didattico di Napoli "Aldo Moro"

puro delle parti grasse; - carne di sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico. Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosciutto fra i 7 kg e i 9 kg e non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore. L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 60 – 61%: Coppa cruda (capocollo) stagionata Deve essere preparata in un solo pezzo con tradizionali tecnologie, a partire dalle masse muscolari situate lungo le vertebre del collo del suino; l'uso di legamenti e di parti connettivali esterne non deve risultare eccessivo. Il processo di stagionatura e maturazione deve compiersi lentamente e la durata non deve essere inferiore ai due mesi. Il prodotto deve riportare dichiarazioni relative al tempo di stagionatura. Non devono risultare additivi non consentiti dalla legge e i residui presenti per quelli ammessi non devono superare le quantità previste dalla legge, D.M. del 31 marzo 1965. Il prodotto deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura. Il grasso non deve essere giallo né avere odore o sapore di rancido.

Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato. Salami stagionati Devono possedere i requisiti previsti dal R.D. n° 3298 art. 55 del 20 dicembre 1928 e successive modificazioni. Gli involucri devono rispondere alla norma di legge. Deve essere dichiarato il tipo di salame: pellico, varzi, Milano ecc. Devono possedere caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo. Inoltre: - l'impasto deve mediamente essere 30-35% di grasso, 70-65% 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 il 30 e 38%; - il PH non deve essere inferiore a 5; - l'involucro esterno deve essere in buono stato, senza muffe, 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 eccessivamente molle; - l'interno non deve presentare odori o colori anomali, 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. Prosciutto cotto senza polifosfati 1° qualità Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata, D.M. del 21 marzo 1973; deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende il ricavato dalla coscia di suino); all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato. Altre caratteristiche: - l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole; - il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore di rancido; non deve essere in eccesso; può essere anche preventivamente sgrassato; - la qualità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa; - il rapporto acqua /proteine della frazione magra deve essere il più simile a quello della carne cruda (70/20); - la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;

- non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti; - gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle qualità consentite dalla legge.

UOVA

Uova di gallina Le uova fresche di gallina devono essere di produzione nazionale, di categoria qualitativa A e peso 60 – 65 gr. Gli imballi devono essere muniti di fascette o dispositivi di etichettatura leggibile e recanti: - il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha classificato o fatto classificare la merce; - il numero distintivo del centro di imballaggio; - la categoria di qualità e di peso; - il numero delle uova imballate; - il numero indicante la settimana di imballaggio. Le uova di categoria A devono presentare le caratteristiche seguenti: - guscio e cuticola: normali, netti intatti; - camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm., immobile; - albume: chiaro, limpido di consistenza, gelatinoso, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; - tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombra, senza contorno apparente che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo; esente da corpi estranei di qualsiasi natura; - germe: sviluppo impercettibile; - odore: esente da odori estranei.

SURGELATI

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D.M. 15 giugno 1971 e successive modifiche. Gli alimenti surgelati e la durata del congelamento degli stessi devono rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15 giugno 1971 e successive modifiche. Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con automezzi idonei come previsto dal D.M. al punto precedente. Durante il trasporto il prodotto deve essere



Unione Europea - Fondo Sociale Europeo
P.O.N. - "Competenze per lo Sviluppo" FSE
P.O.N. - "Ambiente per l'Apprendimento" FESR
D.G. - Occupazione, Affari Sociali e Pari Opportunità
D. G. Politiche Regionali



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D. G. per gli Affari Internazionali - Uff. IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale



Via T. Eliot ex Via Madonnelle rione Incis - 80147 Napoli
Tel/Fax 081 5615904
e-mail: presidenza@77circolonapoli.it web: www.77circolonapoli.it
Cod.Mecc. NAEE077004 - Cod. Fiscale 80023400635

Attività cofinanziate dal Fondo Sociale Europeo e realizzate nell'ambito del
PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007-2013
Obiettivo "Convergenza – Competenze per lo Sviluppo"
2007 IT 05 1 PO 007 F.S.E.

mantenuto alla temperatura di – 18 gradi C,(D.P.R. n 327/80 art. 51 allegato C). 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 debbono: - 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.L. n. 109 del 27 gennaio 1992. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. Dal momento della surgelazione, che deve avvenire in meno di 4 ore (D.M. del 15 giugno 1971), allo scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore a – 18 gradi C in ogni punto dell'alimento.

FRUTTA

La frutta dovrà essere di selezione accurata, esente da difetti. Per quanto attiene la definizione del prodotto, le disposizioni relative alla qualità, alla calibrazione, alle tolleranze, alla presentazione e all'imballaggio, valgono le norme previste dalla sezione Agricola Speciale dell'Istituto Nazionale per il Commercio Estero relativamente alla pubblicazione "UNIONE EUROPEA – NORME DI QUALITA' PER I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI". In particolare, i frutti, oltre ad essere interi e puliti (cioè esenti da materie estranee visibili), asciutti e privi di odori e/o sapori estranei, dovranno: a) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche delle specie e delle cultivar richieste con regolare ordinazione; b) avere calibratura e grammatura richieste; c) aver raggiunto i previsti gradi della maturazione fisiologica che rendono il frutto prossimo alla maturazione stessa o meglio maturo per il pronto consumo secondo le specie, le cultivar, i calendari di produzione e consumo; d) essere omogenee ed uniformi, e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, selezionate in modo uniforme e composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alle medesime cultivar e zone di produzione; e) essere turgide, non bagnate artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico né gementi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite abrasioni meccaniche o in seguito a naturali processi di ultramaturazione; essere turgide, non bagnate artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico né gementi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite abrasioni meccaniche o in seguito a naturali processi di ultramaturazione; f) le pome a granella (mela, pera) e drupa (pesca, albicocca, susina, ciliegia) non dovranno mai presentare polpa ammezzita e/o fermentata in processi incipienti o in via evoluzione, né iperspacchi da ultramaturazione; g) l'uva dovrà essere costituita dalla totalità dei grappoli aventi acini asciutti e maturi; i grappoli stessi dovranno presentarsi di media lunghezza rispetto al cultivar, privi di accentuata acinellatura, di acini avvizziti, passerinati, ammaccati, depressi, marcescenti, ammuffiti da "marciume o muffa grigia dell'uva" (botritis cynerea); h) i limoni dovranno essere di forma ovoidale con epicarpo (buccia) liscio, ricco di oli essenziali ed indenni da alterazioni di natura non parassitaria (lesioni o cicatrici prodotte dal vento), da urti o fregamento contro rami e spine, da membranosi dei limoni (alterazioni prodotte da fumigazioni cianidriche) e da alterazioni provocate di fitofarmaci, da alterazioni di origine non parassitaria né infetti da batteri e microrganismi fungini; da alterazioni di natura parassitaria; non avvolte in veline trattate al difenile, ricchi di succo, di pieno turgore e con semi non germogliati.





2007-2013 Con L'Europa investiamo nel vostro futuro!



Via T. Eliot ex Via Madonnelle rione Incis - 80147 Napoli
Tel/Fax 081 5615904
e-mail: presidenza@77circolonapoli.it web: www.77circolonapoli.it
Cod.Mecc. NAEE077004 - Cod. Fiscale 80023400635

Attività cofinanziate dal Fondo Sociale Europeo e realizzate nell'ambito del
PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE 2007-2013
Obiettivo "Convergenza – Competenze per lo Sviluppo"
2007 IT 05 1 PO 007 F.S.E.

77° Circolo Didattico di Napoli "Aldo Moro"



Unione Europea - Fondo Sociale Europeo
P.O.N. - "Competenze per lo Sviluppo" FSE
P.O.N. - "Ambiente per l'Apprendimento" FESR
D.G. - Occupazione, Affari Sociali e Pari Opportunità
D. G. Politiche Regionali



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
D. G. per gli Affari Internazionali - Uff. IV
Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei
e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale