

	 <p style="text-align: center;"><i>Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca</i></p> <p style="text-align: center;">Istituto Superiore "G.Renda" Polistena (RC)</p> <p style="text-align: center;">Via Vescovo Morabito, 19- - TEL. 0966439144 - codice fiscale 91000410802 e-mail: rcis00300c@istruzione.it - PEC: rcis00300c@pec.istruzione.it Sito WEB : http://www.istitutorenda.gov.it</p>	 <p style="text-align: center;">"G. RENDA" - POLISTENA</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

All'albo atti sito web

CAPITOLATO ALLEGATO 1

procedura negoziata ai sensi dell'art.36 comma 2 lett. b) del d. lgs 50/2016, per l'affidamento del servizio bar interno c/o l'istituto di istruzione superiore G. Renda di Polistena (RC) CIG: ZA8297C14C

PREMESSA

Questa Istituzione Scolastica, costituita da una popolazione giornaliera che supera le 850 unità in gran parte alunni e di conseguenza docenti e personale ATA per una media giornaliera di 7 ore circa, dotata di un laboratorio "sala bar" caffetteria già attrezzato, necessita di un gestore che renda tale laboratorio funzionale, comodo, pulito, attrezzato e confortevole. Detto punto di ristoro, ubicato all'interno della sede scolastica, dovrà essere dotato di cibi e bevande sani e genuini. Pertanto, si ritiene necessario redigere il presente capitolato, al fine di individuare i cibi e le bevande su cui si baserà l'assegnazione dei punteggi relativi, ispirata all'obiettivo del migliore rapporto "Qualità/Prezzo".

Tutti i prodotti dovranno essere di ottima qualità, di marche conosciute a livello nazionale e dovranno essere somministrati nelle quantità previste.

Sarà fatto divieto di somministrare Organismi Geneticamente Modificati (OGM); formaggi e salumi non dovranno contenere polifosfati aggiunti.

In ogni caso, la Ditta aggiudicataria della gara, sarà obbligata ad indicare la composizione degli alimenti esponendola in apposita tabella nei luoghi di distribuzione.

Vengono di seguito descritte tutte le produzioni che dovranno essere rispettate in termini di qualità e bontà di esecuzione.

C2.1 - Pane comune e/o integrale: prodotto giornalmente, dovrà essere formato esclusivamente da un impasto composto di farina di grano, acqua, sale, lievito vivo (in quantità non superiore

all'1%), senza aggiunta di condimenti; dovrà avere le caratteristiche prescritte dalla Legge vigente. Non sarà ammesso l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato.

C2.2 - Pizza/Focaccia: prodotte artigianalmente, in laboratori esterni autorizzati, con farina di grano, a lievitazione naturale (con pasta acida o lievito di birra), cotte in forno e trasportate in contenitori chiusi ad uso alimentare; senza grassi diversi dall'olio d'oliva extra vergine, nel rispetto del Decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modificazioni (Decreto n° 250 del 30/4/98); la produzione dovrà essere di giornata; lo spessore della pasta lievitata dovrà essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme.

C2.3 - Prosciutto cotto nazionale senza polifosfati né caseinati: dovranno essere prosciutti di produzione nazionale; le forniture dovranno risultare composte da prosciutti provenienti da carni di cosce suine intere della migliore qualità con assenza di polifosfati, caseinati, proteine di soia e glutammati (E 620, E 621, E 622, E 623); non saranno consentiti prosciutti ricostituiti; la produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura ed il trasporto della merce dovrà essere effettuate a norma di legge ed, in particolare, in conformità alle normative CEE; all'esame organolettico non dovrà presentare patine esterne, odori sgradevoli, alterazione di sapore o di odore, iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti; nell'utilizzo dovrà essere eliminato il grasso visibile.

C2.4 - Prosciutto crudo magro: dovrà provenire da stabilimenti CEE nazionali, con caratteristiche conformi al D.L. vo 537/92; dovrà essere ricavato dalla lavorazione di cosce suine ben mature; la stagionatura non dovrà essere inferiore ai 10 - 12 mesi e non superiore ai 18 mesi, se disossato dovrà essere ben pressato e confezionato sottovuoto, di peso non inferiore ai 6 Kg; alla sezione dovrà presentare colore rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari; Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato; l'aroma fragrante e privo di odori sgradevoli o anormali; nell'utilizzo dovrà essere eliminato il grasso visibile.

C2.5 – Pancetta: proveniente da stabilimenti nazionali a norma CEE e prodotta da suini allevati in Italia; la fetta utilizzata per farcire i panini dovrà presentarsi di colore rosso vivo nelle parti magre e bianco rosato nelle parti grasse; la carne dovrà avere un profumo gradevole, dolce ed aromatizzato dalle spezie ed erbe aromatiche usate per la lavorazione.

C2.6 – Salame: dovranno essere usati salami di produzione nazionale; le forniture dovranno risultare composte da salami ottenuti da carni di spalla, coscia, lonza, filetto di suini da suini interi della migliore qualità con assenza di polifosfati, caseinati, proteine di soia e glutammati (E 620, E 621, E 622, E 623); la produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura ed il trasporto della merce dovranno essere effettuati a norma di legge ed, in particolare, in conformità

alle normative CEE; all'esame organolettico non dovranno presentare patine esterne né odori sgradevoli; la presenza della parte grassa dovrà essere bianca e in giusta proporzione.

C2.7 – Mortadella: dovrà essere prodotta dalla lavorazione di carni di puro suino allevato in Italia con lardo di alta qualità; al taglio dovrà presentare un colore rosa dal profumo intenso, leggermente speziato; per farcire i panini è preferibile usare un prodotto IGP.

C2.8 - Tonno in scatola: il tonno in scatola, utilizzato per le insalate e come farcitura, dovrà provenire da lavorazioni di pesce fresco e non congelato (indicato in etichetta); non dovranno essere presenti conservanti ed esaltatori di sapidità (es.: glutammati); dovrà essere prodotto con olio solo extra vergine di oliva; alla vista dovrà presentare una colorazione chiara e non presentare segni di imbrunimento.

C2.9 – Latte: dovrà provenire da stabilimenti posti sotto il controllo del S.S.N.; i contenitori dovranno esporre l'apposito "bollo CEE"; per la caffetteria dovrà essere utilizzato latte fresco intero e/o scremato pastorizzato di alta qualità; per il consumo in preparazioni culinarie, potrà essere utilizzato latte a lunga conservazione (UHT) parzialmente scremato o fresco pastorizzato omogeneizzato parzialmente scremato.

C2.10 – Yogurt: ottenuto da latte pastorizzato fermentato, deve avere aspetto liscio, omogeneo, senza separazione di siero; i conservanti e gli inibenti dovranno essere assenti e tale caratteristica dovrà essere presente in etichetta; la conservazione dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura di +2° +4°C; le confezioni dovranno riportare ben leggibile la data di scadenza.

C2.11 - Formaggi stagionati: dovranno essere a denominazione d'origine e tipici, quindi tutelati ciascuno da un proprio Consorzio che garantisca ogni fase di lavorazione e commercializzazione.

C2.12 - Mozzarella/fiordilatte: il prodotto dovrà essere ottenuto da latte intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio sale e con dichiarazione "senza conservanti"; il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili; le confezioni dovranno portare ben leggibile la data di scadenza.

C2.13 - Olio extra vergine di oliva: le forniture dovranno essere conformi a quanto stabilito da Regolamento CEE 2568/91 dell'11 luglio 1991 e successive modifiche.

Il prodotto dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- grado di acidità non deve superare l'1% del peso;
- ottenuto da spremitura a freddo;
- 1 anno di conservazione

C2.14 - Ortaggi e frutta: dovranno essere di produzione nazionale e di stagione; i limiti dei fitosanitari dovranno essere rigorosamente compresi nei limiti previsti dalla legislazione vigente; i prodotti dovranno essere maturi in modo omogeneo e adatti a essere consumati nello spazio di due o tre giorni.

C2.15 - Acqua Minerale: l'acqua in vendita, dovrà provenire da fonti Calabresi, possibilmente, "oligominerale" con un contenuto in sali minerali (residuo fisso) non superiore ai 200 mg/l, in bottiglie in PET per la vendita al pezzo e, possibilmente in vetro, per la mescita al bicchiere.

C2.16 - Caffè Espresso (macchiato, cappuccino, decaffeinato): la miscela di caffè utilizzata dovrà essere a base di caffè di tipo Arabica (minimo 70%) e di tipo Robusta (massimo 30%) con una dose da 7 gr. per ogni singolo caffè (macinatura fresca); le varianti macchiato e cappuccino preparate con aggiunta di latte fresco riscaldato una sola volta con la lancia del vapore.

C2.17 – Brioches/Krafen: dovranno essere freschi da forno, farciti e vuoti, prodotti con farina tipo "0" o integrale, uova, lievito, zucchero e prive di qualunque additivo, grassi idrogenati, margarine, strutto e conservanti.

C2.18 - Spremute

Le spremute dovranno contenere il 100% di frutta e non contenere alcun tipo di additivo, zuccheri aggiunti, conservanti, coloranti e aromi; le spremute dovranno contenere il 100% di succo dell'agrumo fresco spremuto al momento della richiesta.

C2.19 – Calzone: gli ingredienti di base dovranno essere: farina di grano tenero; acqua; sale; olio di oliva extravergine. È vietata l'aggiunta di conservanti, aromi e/o altri additivi. Le farciture dovranno rispettare tutte le prescrizioni previste nel paragrafo ingredienti.

C2.20 – Provola: formaggio di latte vaccino a pasta filata semi-stagionato, di colore bianco avorio, con sapore decisamente gradevole, dolce, delicato; ottenuto esclusivamente con latte italiano e fornito da case produttrici affermate sul mercato italiano.

Per facilità di gestione ed individuazione dei prodotti sono stati divisi in diversi gruppi:

- Gruppo A = cibi salati
- Gruppo B = cibi dolci
- Gruppo C = bevande calde
- Gruppo D = bevande fredde
- Gruppo E = piatti e spuntini

AVVERTENZA 1. Il segno asterisco (*) accanto ad un prodotto significa "su prenotazione".

Pertanto i prodotti dei gruppi A – B – C – D – E contrassegnati da * (asterisco) si considerano extra, ossia non obbligatoriamente ovvero disponibili fino ad esaurimento della produzione giornaliera oppure su prenotazione.

Tutti gli altri prodotti, invece, costituiscono il pacchetto minimo che deve essere sempre garantito in nella sede ad ogni intervallo.

AVVERTENZA 2. Tutti i prodotti ed ingredienti relativi ai Gruppi A, B ed E dovranno essere inderogabilmente di origine e produzione nazionale o comunitaria.

Gruppo A = CIBI SALATI - TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

	TIPOLOGIA PANINI		Panino gr.	Farcitura gr.	Prod.	PREZZO
1	Panino con Prosciutto Cotto		90/100	40	Fresco di panificio	
2	Panino con Mortadella		90/100	45		
3	Panino con Salame Napoli		90/100	35		
4	Panino con Salame Piccante		90/100	35		
5	Panino con Pancetta		90/100	40		
6	Panino con Provola		90/100	50		
7	Panino con Prosciutto Crudo		90/100	40		
8	Panino con	Pancetta	90/100	30		
		Provola		40		
9	Panino con	Salame Piccante	90/100	30		
		Provola		40		
10	Panino con	Prosciutto Cotto	90/100	30		
		Provola		40		
11	Panino con	Salame Napoli	90/100	30		
		Provola		40		
12	Panino con	Mortadella	90/100	30		
		Provola		40		
13	Panino con	Prosciutto Crudo	90/100	25		
		Provola		40		
14	Panino con	Pomodoro	90/100	90		
		Mozzarella		50		
15	Panino con	Wurstel	90/100	50		
		Patatine		80		
16	Panino con	Tonno	90/100	40		
		Pomodoro		100		
	Focaccia bianca al trancio		130			
	Pizza Margherita al trancio		110	20		
	Pizza Vari Condimenti al trancio		110	40		
	Sfoglia con prosciutto e mozzarella		110	30		
	Calzone farcito		120	40		
	Toast		40	40	Al momento	
	Arancino		100	30		
	Patatine confezionate		a confezione			
	Pop corn		a confezione			
	Cipster/Ritz *		a confezione			
	Barretta di cioccolato (latte/fondente/bianco/ai cereali) *		a confezione			
	Ringo/Oreo/Snak cereali *		a confezione			

Nota Bene: Si intende che tutti i panini siano confezionati con pane fresco di panificio.

Gruppo B = cibi dolci

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO	Peso gr.	Produzione	Prezzo
Brioche dolce vuota	40	Prod. Industriale a confezione	
Brioche/triangolino/cannolo farcita con marmellata	50		
Brioche/triangolino/cannolo farcita con crema	50		
Brioche/triangolino/cannolo farcita con cioccolato	50		
Cornetto al Cioccolato	90	Prod. Industriale cucinato in loco	
Cornetto alla Marmellata	90		
Treccia alla Crema	60		
Tortina fresca, Tartelletta, Ciambella *	100 gr	Fresca di pasticceria/panificio	
Granita di limone (stagionale)	200 gr.	Limone fresco/acqua/zucchero	
Granita di mandorla (stagionale)	200 gr.	Latte di mandorla/acqua/Zucch.	
Brioche con gelato fresco (da marzo a settembre)	200 gr	Fresco di pasticceria/gelateria	
Gelato fresco diversi gusti classici (da marzo a settembre)	200 gr	Fresco di gelateria	
Gelato fresco diversi gusti frutta (da marzo a settembre)	200 gr	Fresco di gelateria	

Gruppo C = bevande calde

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO	Peso (grammi)	Contenuto (cc)	Prezzo
Caffè Espresso	7 gr. di caffè		
Caffè decaffeinato	7,5 gr. di caffè		
Caffè d'orzo	9 gr. di caffè		
Caffè marocchino	7 gr. di caffè	120 ml latte fresco, cacao	
Caffè ginseng	10 gr. di caffè		
Cappuccino	7 gr. di caffè	160 cc di latte fresco	
Cioccolata	25 gr. di ciocc. e zucchero	160 cc di latte fresco	
Latte caldo	20 cl.	200 cc di latte fresco	
Latte macchiato	7 gr. di caffè	180 cc di latte fresco	
The / Camomilla / Tisane in bustina	1,5 gr.		

Gruppo D = bevande fredde

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO	Contenuto	Marca	Prezzo
Bicchiere d'acqua al banco (naturale / frizzante)	200 cc	Varia	
Lattine (Aranciata, Coca Cola, Sprite etc.)	330 cc	Varie	
Tè freddo al limone / alla pesca	330 cc	Varie	
Caffè freddo	10 gr. + acqua		
Estathe al limone / alla pesca	200 cc	Ferrero	
Succo di frutta gusti vari in bottiglia	200 cc	Varie	
Succo di frutta al mirtillo in bottiglia	125 cc	Varie	
Acqua minerale in bottiglia naturale / frizzante	500 cc	Varie	
Latte freddo	200 cc di latte fresco	Varie	
Spremuta fresca	200 cc		
Latte di mandorla da panetto fresco	50 gr. + 200 acqua		

Gruppo E = piatti e spuntini

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO	Peso	Marca	Prezzo
Gelato cornetto (da marzo a settembre)	a confezione	Varie	
Gelato biscotto (da marzo a settembre)	a confezione	Varie	
Gelato stecco (da marzo a settembre)	a confezione	Varie	
Ghiacciolo (da marzo a settembre)	a confezione	Varie	
Frutto di stagione o porzione *	200 gr		
Insalata con pomodoro e mozzarella *	250 gr		
Insalata con prosciutto crudo, mozzarella *	180 gr		
Insalata mista [minimo 4 ingredienti] *	250 gr		
Primi piatti *	150 gr		

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof. Giuseppe Antonio Loprete)**

Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi e per gli effetti dell'art.3, c2 D.Lgs. n. 39/93