

Allegato 2

OGGETTO: Bando di gara per l'affidamento di fornitura di DERRATE ALIMENTARI E AFFINI destinate al funzionamento servizio interno di mensa per convittori e semiconvittori del CONVITTO ANNESSO dell' ITAS "V. Luparia" di San Martino di Rosignano, aggregato all' IIS "Leardi" per anno solare 2023, con procedura sotto soglia di rilevanza comunitaria di cui all'art.35 del D.lgs. n.50 del 18 aprile 2016, ai sensi e per gli effetti di quanto disposto e regolato dell'art.36, comma 2, lett. b del D.Lgs. n.50 del 18 aprile 2016

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Tutti i prodotti dovranno:

- **avere caratteristiche qualitative alte;**
- **essere in perfette condizioni di conservazione ed igiene;**
- **essere idonei da tutti i punti di vista al consumo.**
- **L'80% dei prodotti del lotto dovrà avere "provenienza KM zero" laddove previsto.**
- **Le Ditte non potranno subappaltare la fornitura dei prodotti**
- **I prodotti freschi devono avere una scadenza non inferiore ad 8 giorni**
- **Le etichette devono riportare indicazioni il più possibile esaurienti (ed in lingua italiana), secondo quanto previsto dal D.Lgs. n. 181/2003 e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica**

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "LEARDI" - C.F.: 91021500060 - Codice M.I.U.R.: ALIS01300R
INDIRIZZI: A.F.M. - TURISMO - C.A.T. - GRAFICA E COMUNICAZIONE - codice M.I.U.R.: ALTD013013
LICEO ARTISTICO AUDIOVISIVO MULTIMEDIALE "Angelo MORBELLI" - codice M.I.U.R.: ALSL013014
Corso SERALE - codice M.I.U.R.: ALTD01352D
VIA LEARDI, 1 - 15033 CASALE MONFERRATO (AL) - TEL. 0142452031 - TEL./FAX 014276136
E-Mail: alis01300r@istruzione.it - P.E.C.: alis01300r@pec.istruzione.it - Sito Web: <http://www.istitutoleardi.it>
Con aggregazione:
ISTITUTO TECNICO per l'AGRICOLTURA STATALE con CONVITTO ANNESSO "V. LUPARIA" - codice M.I.U.R.: ALTA01301L
VIA LUPARIA, 14 - fraz. San Martino di Rosignano - 15030 ROSIGNANO M.TO (AL)
TEL.: 0142690064 - 0142488214 - Fax. 0142488748 - E-Mail: segreteria@luparia.it - Sito Web: <http://www.luparia.it>

- **I prodotti D.O.P. o I.G.P. devono rispondere ai requisiti stabiliti dal Regolamento CE n. 2081/92 del 14 luglio 1992**
- **I prodotti forniti a “taglio fresco” dovranno essere delle migliori qualità ossia di “qualità superiore” o di “1a qualità” rispetto alle caratteristiche igieniche, organolettiche e merceologiche delle derrate stesse.**
- **I prodotti ortofrutticoli dovranno riportare l’indicazione della provenienza, della varietà e della categoria del prodotto, secondo quanto disposto dalla normativa vigente (d. lgs. N. 306 del 10 dicembre 2002)**
- **I prodotti biologici dovranno indicare gli estremi di certificazione, come da Regolamento UE n. 848 del 30 maggio 2018**

In particolare:

CARNI

➤ **CARNI BOVINE**

Ai fini della tipizzazione delle carni oggetto della presente fornitura, si fa riferimento a quanto previsto dai Regolamenti CEE n. 8051/1968, n. 1208/1981, n. 29301/1981 e successive modificazioni, che ripartiscono le carcasse dei bovini macellati in categorie, in classe di conformazione ed in classi di ingrossamento.

Le carni bovine, oggetto della presente fornitura devono provenire da carcasse di giovani animali maschi, non castrati, di età inferiore a 2 anni, Cat. A oppure da carcasse di animali femmine, che non hanno partorito Cat. E, di razza italiana e da allevamenti situati sul territorio nazionale, appartenenti per caratteristiche qualitative ai vitelloni di 1° qualità ed inquadrabili nelle seguenti categorie e classi:

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “LEARDI” - C.F.: 91021500060 - Codice M.I.U.R.: ALIS01300R

INDIRIZZI: A.F.M. - TURISMO - C.A.T. - GRAFICA E COMUNICAZIONE - codice M.I.U.R.: ALTD013013

LICEO ARTISTICO AUDIOVISIVO MULTIMEDIALE “Angelo MORBELLI” - codice M.I.U.R.: ALSL013014

Corso SERALE – codice M.I.U.R.: ALTD01352D

VIA LEARDI, 1 - 15033 CASALE MONFERRATO (AL) - TEL. 0142452031 - TEL./FAX 014276136

E-Mail: alis01300r@istruzione.it - P.E.C.: alis01300r@pec.istruzione.it - Sito Web: <http://www.istitutoleardi.it>

Con aggregazione:

ISTITUTO TECNICO per l'AGRICOLTURA STATALE con CONVITTO ANNESSO “V. LUPARIA” - codice M.I.U.R.: ALTA01301L

VIA LUPARIA, 14 - fraz. San Martino di Rosignano - 15030 ROSIGNANO M.TO (AL)

TEL.: 0142690064 - 0142488214 - Fax. 0142488748 - E-Mail: segreteria@luparia.it - Sito Web: <http://www.luparia.it>

- ✓ Categoria di appartenenza - A - carcasce di giovani animali maschi, non castrati, di età inferiore a 2 anni oppure da carcasce di animali femmine che non hanno partorito Cat. E
- ✓ Classe di conformazione - R - buona Profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono: coscia ben sviluppata con fesa interna (scannello) che deborda leggermente sulla sinfisi ischio pubica e fesa esterna (girello e scamone) leggermente arrotondati, spalla con i tagli anatomici del girello, copertina del fesone arrotondati;
- ✓ Classe di stato di ingrossamento - 2 -/3-
La lavorazione e il confezionamento dovranno essere effettuati non prima di 8 giorni e non oltre 15 giorni dalla macellazione. Le carni dovranno riportare le seguenti bollature:

- ◆ bollo CEE e n° riconoscimento veterinario
- ◆ marchio C.I. (Carni Italiane)
- ◆ n° e categoria di classificazione

I tagli anatomici dovranno essere sezionati, confezionati e refrigerati in impianti nazionali riconosciuti idonei e nei quali sussiste l'obbligo dell'applicazione dei piani di autocontrollo per il monitoraggio dei parametri microbiologici e chimici delle produzioni, (art. 15 Digs 286/94, art. 3 Digs 155/97, DPR 503/82, DPR 537/92); a richiesta, la Ditta dovrà documentare la effettiva applicazione e gli esiti dello stesso.

A richiesta, la ditta dovrà altresì documentare:

- ◆ misurazioni campionarie del PH, avvenute tra 24 e 48 ore dalla macellazione con un riscontro di valori compresi tra 5,4 e 6,0;
- ◆ misurazioni campionarie della carica microbica di superficie rilevate tra 24 e 48 ore dalla macellazione con riscontro di valori;
carica microbica mesofila totale (in superficie) inferiore a 10(6) ufc/cmq;

carica microbica mesofila totale (in toto) inferiore a 5x10(4) ufc/g;

lysteria monocytogenes assente in 25 g

salmonella spp. assente in 25 g

Le carni, ottenute dal sezionamento del quarto posteriore disossato e sgrassato, toelettato e sezionato nei seguenti tagli anatomici: lombo, scamone, fesa, sottofesa, girello, noce, filetto, oppure dal sezionamento del quarto anteriore disossato e sgrassato, toelettato e sezionato nei seguenti tagli anatomici: spalla, reale, punta, petto, non dovranno provenire

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "LEARDI" - C.F.: 91021500060 - Codice M.I.U.R.: ALIS01300R

INDIRIZZI: A.F.M. - TURISMO - C.A.T. - GRAFICA E COMUNICAZIONE - codice M.I.U.R.: ALTD013013

LICEO ARTISTICO AUDIOVISIVO MULTIMEDIALE "Angelo MORBELLI" - codice M.I.U.R.: ALSL013014

Corso SERALE - codice M.I.U.R.: ALTD01352D

VIA LEARDI, 1 - 15033 CASALE MONFERRATO (AL) - TEL. 0142452031 - TEL./FAX 014276136

E-Mail: alis01300r@istruzione.it - P.E.C.: alis01300r@pec.istruzione.it - Sito Web: <http://www.istitutoleardi.it>

Con aggregazione:

ISTITUTO TECNICO per l'AGRICOLTURA STATALE con CONVITTO ANNESSO "V. LUPARIA" - codice M.I.U.R.: ALTA01301L

VIA LUPARIA, 14 - fraz. San Martino di Rosignano - 15030 ROSIGNANO M.TO (AL)

TEL.: 0142690064 - 0142488214 - Fax. 0142488748 - E-Mail: segreteria@luparia.it - Sito Web: <http://www.luparia.it>

da animali cui siano stati somministrati prodotti inteneritori o che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o antiormonali o di altro tipo utilizzate a scopo anabolizzante, né contenere residuo di altre sostanze medicamentose.

Le carni dovranno essere consistenti, elastiche e succose, di colore rosso- roseo brillante, grana fine o quasi fine ed il tessuto adiposo esterno deve essere compatto, di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezatura media, consistenza soda e pastosa e tessitura abbastanza compatta.

Le carni, al giusto punto di frollatura, dovranno essere consegnate sottovuoto ed al momento della consegna dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

➤ **CARNI SUINE FRESCHE**

Le carni fornite dovranno provenire da allevamenti italiani, macellati in Italia e da razze magre di suino da macelleria in ottimo stato di nutrizione. Dovranno, inoltre, risultare in regola con quanto stabilito dalla legge n° 4 del 31.12.61 circa il divieto dell'impiego di estrogeni. Non sarà ammessa la fornitura di carni surgelate e congelate.

La carne richiesta dovrà essere ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino maschio castrato e dovrà risultare come "lombo disossato (filoni) taglio Bologna". Le carni, fresche, dovranno essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni patologiche; i grassi presenti dovranno avere colorito bianco e consistenza soda.

I tagli anatomici dovranno essere sezionati, confezionati e refrigerati in impianti nazionali riconosciuti idonei e nei quali sussiste l'obbligo dell'applicazione dei piani di autocontrollo per il monitoraggio dei parametri microbiologici e chimici delle produzioni, (art. 15 Digs 286/94, art. 3 Digs 155/97, DPR 503/82, DPR 537/92)

A richiesta, la Ditta dovrà documentare l'effettiva applicazione e gli esiti delle stesse.

A richiesta, la ditta dovrà altresì documentare:

- ✓ misurazioni campionarie del PH, avvenute tra 24 e 48 ore dalla macellazione con un riscontro di valori compresi tra 5,4 e 6,0
- ✓ misurazioni campionarie della carica microbica di superficie rilevate tra 24 e 48 ore dalla macellazione con riscontro di valori:

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "LEARDI" - C.F.: 91021500060 - Codice M.I.U.R.: ALIS01300R

INDIRIZZI: A.F.M. - TURISMO - C.A.T. - GRAFICA E COMUNICAZIONE - codice M.I.U.R.: ALTD013013

LICEO ARTISTICO AUDIOVISIVO MULTIMEDIALE "Angelo MORBELLI" - codice M.I.U.R.: ALSL013014

Corso SERALE - codice M.I.U.R.: ALTD01352D

VIA LEARDI, 1 - 15033 CASALE MONFERRATO (AL) - TEL. 0142452031 - TEL./FAX 014276136

E-Mail: alis01300r@istruzione.it - P.E.C.: alis01300r@pec.istruzione.it - Sito Web: <http://www.istitutoleardi.it>

Con aggregazione:

ISTITUTO TECNICO per l'AGRICOLTURA STATALE con CONVITTO ANNESSO "V. LUPARIA" - codice M.I.U.R.: ALTA01301L

VIA LUPARIA, 14 - fraz. San Martino di Rosignano - 15030 ROSIGNANO M.TO (AL)

TEL.: 0142690064 - 0142488214 - Fax. 0142488748 - E-Mail: segreteria@luparia.it - Sito Web: <http://www.luparia.it>

carica microbica mesofila totale (in superficie) inferiore a 10(6) ufc/cm^q

carica microbica mesofila totale (in toto) inferiore a 5x10(4) ufdg M lysteria monocytogenea assente in 25g salmonella spp. assente in 25 g

Le carni, al giusto punto di frollatura, dovranno essere consegnate sottovuoto e dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

I prodotti sottovuoto, carni bovine e suine fresche, al momento della consegna non dovranno. altresì manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato del sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso-bruna.

I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto dovranno essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.

Gli imballaggi secondari (cartoni) non dovranno, al momento della consegna, essere imbevuti da sierosità sanguinolenta.

Le carni dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura.

Le singole confezioni di sottovuoto dovranno essere integre e originali oltre che sigillate dal produttore.

Sulle singole confezioni di sottovuoto, o su etichetta inserita o apposta in forma inamovibile, dovranno essere riportate in forma facilmente visibile e leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- ◆ denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco)
 - ◆ denominazione e sede della Ditta produttrice e/o confezionatrice
 - ◆ termine minimo di conservazione espresso in termini "da consumarsi preferibilmente entro..."
 - ◆ data di confezionamento
 - ◆ istruzioni relative alla conservazione del prodotto
 - ◆ riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e/o il confezionamento ai sensi del D.L.vo n° 286/94
- Sull'imballaggio secondario (cartoni) dovranno essere fissate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto. Inoltre se la Ditta aggiudicataria effettua solamente operazioni di reimpaccaggio, sugli imballaggi secondari dovrà figurare il proprio numero di

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "LEARDI" - C.F.: 91021500060 - Codice M.I.U.R.: ALIS01300R

INDIRIZZI: A.F.M. - TURISMO - C.A.T. - GRAFICA E COMUNICAZIONE - codice M.I.U.R.: ALTD013013

LICEO ARTISTICO AUDIOVISIVO MULTIMEDIALE "Angelo MORBELLI" - codice M.I.U.R.: ALSL013014

Corso SERALE - codice M.I.U.R.: ALTD01352D

VIA LEARDI, 1 - 15033 CASALE MONFERRATO (AL) - TEL. 0142452031 - TEL./FAX 014276136

E-Mail: alis01300r@istruzione.it - P.E.C.: alis01300r@pec.istruzione.it - Sito Web: <http://www.istitutoleardi.it>

Con aggregazione:

ISTITUTO TECNICO per l'AGRICOLTURA STATALE con CONVITTO ANNESSO "V. LUPARIA" - codice M.I.U.R.: ALTA01301L

VIA LUPARIA, 14 - fraz. San Martino di Rosignano - 15030 ROSIGNANO M.TO (AL)

TEL.: 0142690064 - 0142488214 - Fax. 0142488748 - E-Mail: segreteria@luparia.it - Sito Web: <http://www.luparia.it>

riconoscimento veterinario.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere autorizzati al trasporto di carni fresche garantendone la loro conservazione alla temperatura prevista dal D.L.vo n. 286/94 (da 0°C a +7°C) per tutta la durata del trasporto.

I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento (laboratorio di sezionamento o deposito frigorifero)

➤ **CARNI AVICUNICOLE**

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere rappresentati da carni alle quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo (refrigerazione), dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta.

Ai prodotti non deve essere aggiunto alcun additivo.

Le carni dovranno essere tassativamente fresche e provenienti da allevamenti situati sul territorio nazionale.

La macellazione dovrà essere non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore.

Le carni dovranno provenire da animali allevati a terra, pertanto sono escluse dalla fornitura quelle allevate in tutto o in parte in gabbie (batterie), in ottimo stato di nutrizione, con giusto rapporto scheletro/carne.

I tagli richiesti, in conformità al regolamento CEE n. 1538/91 dovranno rientrare in Categoria A, e possedere le seguenti caratteristiche commerciali:

Petti di pollo (massa muscolare del petto, disossata e senza pelle) peso compreso tra i 300 e i 500 g

Cosci di pollo o fusi, fuselli o perine peso uniforme compreso tra 130 e 150 g

Petto di tacchino (maschio) o fesa (massa muscolare del petto, lavorazione a cuore, disossata e senza pelle) peso non inferiore a 3.300 g

Le carni dovranno provenire da animali macellati in stabilimenti nazionali autorizzati ed iscritti nelle

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "LEARDI" - C.F.: 91021500060 - Codice M.I.U.R.: ALIS01300R

INDIRIZZI: A.F.M. - TURISMO - C.A.T. - GRAFICA E COMUNICAZIONE - codice M.I.U.R.: ALTD013013

LICEO ARTISTICO AUDIOVISIVO MULTIMEDIALE "Angelo MORBELLI" - codice M.I.U.R.: ALSL013014

Corso SERALE - codice M.I.U.R.: ALTD01352D

VIA LEARDI, 1 - 15033 CASALE MONFERRATO (AL) - TEL. 0142452031 - TEL./FAX 014276136

E-Mail: alis01300r@istruzione.it - P.E.C.: alis01300r@pec.istruzione.it - Sito Web: <http://www.istitutoleardi.it>

Con aggregazione:

ISTITUTO TECNICO per l'AGRICOLTURA STATALE con CONVITTO ANNESSO "V. LUPARIA" - codice M.I.U.R.: ALTA01301L

VIA LUPARIA, 14 - fraz. San Martino di Rosignano - 15030 ROSIGNANO M.TO (AL)

TEL.: 0142690064 - 0142488214 - Fax. 0142488748 - E-Mail: segreteria@luparia.it - Sito Web: <http://www.luparia.it>

liste di riconoscimento della CEE nei quali si applichino tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati dalla Legge 503/82 per le carni di pollame e DPR 559/92;

I tagli anatomici dovranno essere sezionati, confezionati refrigerati in impianti nazionali riconosciuti idonei ai sensi delle disposizioni legislative sopracitate e per i quali sussiste l'obbligo dell'applicazione dei piani di autocontrollo anche per il monitoraggio dei parametri microbiologici e chimici delle produzioni. Pertanto il fornitore dovrà essere in grado di produrre, su richiesta dell'Amministrazione Comunale la documentazione comprovante l'esecuzione di tali controlli e dalla quale risulti che:

- ✓ i parametri chimici riferiti a residui di farmaci, contaminanti ambientali, sostanze ormonali, antiormonali e altre utilizzate a scopo anabolizzante, rilevati a campione sulle partite di carne da cui derivano le carni oggetto della fornitura, sono ricompresi entro i limiti previsti dalla normativa vigente;
- ✓ i parametri microbiologici non superano i seguenti limiti massimi:
 - ◆ Carica batterica mesofila totale in superficie 10(6)ufc/cmq
 - ◆ Carica batterica mesofila totale (in toto) 5X10(4)Ufc/g
 - ◆ Listeria monocytogenes assenti in 25 g
 - ◆ Salmonella spp assenti in 25 g

Le carni di pollame devono essere di colore bianco-rosa se riferite ai pettorali oppure di colore castano per quelle appartenenti agli arti posteriori; i muscoli delle carni fresche devono avere consistenza sodo-pastosa, spiccata lucentezza, assenza di edemi, assenza di ematomi; la pelle, se presente, deve essere pulita, avere colore giallo-rosa, consistenza elastica, risultare asciutta alla palpazione, priva di screpolature e senza segni di traumatismi quali ecchimosi, bruciate, macchie verdastre, e senza penne e piume residue.

Tutte le carni devono essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura, dovuti ad una irrazionale alimentazione dei pollame o all'uso di farmaci.

Le carni sopra descritte dovranno essere confezionate in vaschette ad uso alimentare avvolte da film trasparente di materiale adatto ad evitare il contatto con l'ambiente esterno e al momento della consegna dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

Le carni così confezionate dovranno essere inserite in appositi imballi di cartone etichettati.

Sulle singole confezioni o su etichetta inserita o apposta in forma inamovibile, dovranno essere

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "LEARDI" - C.F.: 91021500060 - Codice M.I.U.R.: ALIS01300R

INDIRIZZI: A.F.M. - TURISMO - C.A.T. - GRAFICA E COMUNICAZIONE - codice M.I.U.R.: ALTD013013

LICEO ARTISTICO AUDIOVISIVO MULTIMEDIALE "Angelo MORBELLI" - codice M.I.U.R.: ALSLO13014

Corso SERALE - codice M.I.U.R.: ALTD01352D

VIA LEARDI, 1 - 15033 CASALE MONFERRATO (AL) - TEL. 0142452031 - TEL./FAX 014276136

E-Mail: alis01300r@istruzione.it - P.E.C.: alis01300r@pec.istruzione.it - Sito Web: <http://www.istitutoleardi.it>

Con aggregazione:

ISTITUTO TECNICO per l'AGRICOLTURA STATALE con CONVITTO ANNESSO "V. LUPARIA" - codice M.I.U.R.: ALTA01301L

VIA LUPARIA, 14 - fraz. San Martino di Rosignano - 15030 ROSIGNANO M.TO (AL)

TEL.: 0142690064 - 0142488214 - Fax. 0142488748 - E-Mail: segreteria@luparia.it - Sito Web: <http://www.luparia.it>

riportate in forma facilmente visibile e leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- ◆ denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco)
- ◆ denominazione e sede della Ditta produttrice e/o confezionatrice
- ◆ termine minimo di conservazione espresso in termini "da consumarsi preferibilmente entro..."
- ◆ data di confezionamento
- ◆ istruzioni relative alla conservazione del prodotto
- ◆ riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e/o il confezionamento

Sull'imballaggio secondario (cartoni) dovranno essere fissate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto. Inoltre se la Ditta appaltatrice effettua solamente operazioni di reimballaggio, sugli imballaggi secondari dovrà figurare il proprio numero di riconoscimento veterinario.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere autorizzati al trasporto di carni fresche garantendone la loro conservazione alla temperatura prevista dal D.L.vo n. 286/94 (da 0°C a +4°C) per tutta la durata del trasporto.

I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento (laboratorio di sezionamento o deposito frigorifero).

PRODOTTI SURGELATI

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere rappresentati da prodotti ai quali è stata applicato come unico metodo di conservazione il freddo, dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta.

Il metodo di surgelazione dovrà essere applicato su materie prime sane, fresche ed in buone condizioni igieniche.

In tutti i prodotti le perdite da gocciolamento devono essere contenute intorno al 5% salvo per quelli cui è richiesta la glassatura (Filetti di platessa glassatura monostratificata non superiore al 10% del

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "LEARDI" - C.F.: 91021500060 - Codice M.I.U.R.: ALIS01300R

INDIRIZZI: A.F.M. - TURISMO - C.A.T. - GRAFICA E COMUNICAZIONE - codice M.I.U.R.: ALTD013013

LICEO ARTISTICO AUDIOVISIVO MULTIMEDIALE "Angelo MORBELLI" - codice M.I.U.R.: ALSL013014

Corso SERALE - codice M.I.U.R.: ALTD01352D

VIA LEARDI, 1 - 15033 CASALE MONFERRATO (AL) - TEL. 0142452031 - TEL./FAX 014276136

E-Mail: alis01300r@istruzione.it - P.E.C.: alis01300r@pec.istruzione.it - Sito Web: <http://www.istitutoleardi.it>

Con aggregazione:

ISTITUTO TECNICO per l'AGRICOLTURA STATALE con CONVITTO ANNESSO "V. LUPARIA" - codice M.I.U.R.: ALTA01301L

VIA LUPARIA, 14 - fraz. San Martino di Rosignano - 15030 ROSIGNANO M.TO (AL)

TEL.: 0142690064 - 0142488214 - Fax. 0142488748 - E-Mail: segreteria@luparia.it - Sito Web: <http://www.luparia.it>

peso totale lordo, palombino non superiore al 5%)

Tutte le confezioni fornite al momento della consegna (da 2, 5 o 10 kg secondo specifica richiesta) dovranno contenere un prodotto qualitativamente omogeneo.

Tutti i prodotti sopra specificati, al momento della consegna, dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

I prodotti dovranno essere preparati in stabilimenti nazionali autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento della CEE nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti, con particolare riferimento a quelli indicati nel Cap. V dell'allegato al D.L.VO n. 531/92.

I prodotti dovranno essere esenti da agenti patogeni e da parassiti incistati o e non;

il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca non dovrà superare la quantità di 0,5 ppm per tutte le specie, con esclusione del palombo ed halibut per i quali il limite è di 1 ppm

Il valore ABVT (azoto basico volatile totale) non dovrà superare il limite di 35 ppb nella platessa.

VERDURE SURGELATE

Le verdure dovranno presentare i caratteri dell'ottima produzione, essere dell'ultimo raccolto, normalmente sviluppate, di grandezza uniforme, intere, turgide e ben formate, con colorazione caratteristica della specie, ben lavate e perfettamente nette da corpi estranei, esenti da qualsiasi avaria o alterazione.

Le verdure surgelate su specifica richiesta dovranno essere consegnate in confezioni da 1 - 2,5 - 5 Kg.

L'etichettatura dei prodotti sopra specificati dovrà essere conforme al D.lvo n. 109/92 e pertanto riportare:

- ◆ denominazione di vendita
- ◆ denominazione e sede della ditta produttrice o confezionatrice

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "LEARDI" - C.F.: 91021500060 - Codice M.I.U.R.: ALIS01300R

INDIRIZZI: A.F.M. - TURISMO - C.A.T. - GRAFICA E COMUNICAZIONE - codice M.I.U.R.: ALTD013013

LICEO ARTISTICO AUDIOVISIVO MULTIMEDIALE "Angelo MORBELLI" - codice M.I.U.R.: ALSL013014

Corso SERALE - codice M.I.U.R.: ALTD01352D

VIA LEARDI, 1 - 15033 CASALE MONFERRATO (AL) - TEL. 0142452031 - TEL./FAX 014276136

E-Mail: alis01300r@istruzione.it - P.E.C.: alis01300r@pec.istruzione.it - Sito Web: <http://www.istitutoleardi.it>

Con aggregazione:

ISTITUTO TECNICO per l'AGRICOLTURA STATALE con CONVITTO ANNESSO "V. LUPARIA" - codice M.I.U.R.: ALTA01301L

VIA LUPARIA, 14 - fraz. San Martino di Rosignano - 15030 ROSIGNANO M.TO (AL)

TEL.: 0142690064 - 0142488214 - Fax. 0142488748 - E-Mail: segreteria@luparia.it - Sito Web: <http://www.luparia.it>

- ◆ peso netto e percentuale di peso della glassatura
 - ◆ termine minimo di conservazione
 - ◆ indicazione del lotto e data di produzione (giorno/mese/anno)
 - ◆ le istruzioni relative alla conservazione del prodotto
- Inoltre sulle confezioni originali e sigillate dal produttore dovrà essere riportato il paese di spedizione e il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE ai sensi del D.Lvo 531/92.

I veicoli impiegati per il trasporto di prodotti ittici surgelati dovranno garantirne la conservazione alla temperatura prevista pari a -18°C (+/- 3°C)

I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche le seguenti indicazioni:

numero di identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto dalla CEE.

Il fornitore, su richiesta, dovrà essere in grado di fornire l'autocertificazione del produttore inerente i piani di autocontrollo e le relative certificazioni di analisi.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti oggetto della fornitura dovranno avere le seguenti caratteristiche qualitative e generali:

- ◆ avere raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li rende adatti al pronto consumo. Non dovranno essere in ogni caso forniti prodotti sottoposti a maturazione artificiale o che abbiano subito trattamenti termici per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale
- ◆ la frutta, se sottoposta a frigoconservazione, deve essere accompagnata dalla dichiarazione dei trattamenti effettuati post-raccolta;
- ◆ provenienza dei prodotti Italia;
- ◆ no prodotti con OGM;
- ◆ i residui di prodotti fitosanitari dovranno essere contenuti al di sotto del 50% del limite ammesso dalla legislazione vigente. Non è invece ammessa la presenza di additivi anche se consentiti dalla vigente normativa;
- ◆ presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e di coltivazione richieste;
- ◆ non essere attaccati da parassiti animali e vegetali, essere sani e resistenti cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni o lesioni non cicatrizzate, non

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "LEARDI" - C.F.: 91021500060 - Codice M.I.U.R.: ALIS01300R

INDIRIZZI: A.F.M. - TURISMO - C.A.T. - GRAFICA E COMUNICAZIONE - codice M.I.U.R.: ALTD013013

LICEO ARTISTICO AUDIOVISIVO MULTIMEDIALE "Angelo MORBELLI" - codice M.I.U.R.: ALSL013014

Corso SERALE - codice M.I.U.R.: ALTD01352D

VIA LEARDI, 1 - 15033 CASALE MONFERRATO (AL) - TEL. 0142452031 - TEL./FAX 014276136

E-Mail: alis01300r@istruzione.it - P.E.C.: alis01300r@pec.istruzione.it - Sito Web: <http://www.istitutoleardi.it>

Con aggregazione:

ISTITUTO TECNICO per l'AGRICOLTURA STATALE con CONVITTO ANNESSO "V. LUPARIA" - codice M.I.U.R.: ALTA01301L

VIA LUPARIA, 14 - fraz. San Martino di Rosignano - 15030 ROSIGNANO M.TO (AL)

TEL.: 0142690064 - 0142488214 - Fax. 0142488748 - E-Mail: segreteria@luparia.it - Sito Web: <http://www.luparia.it>



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale

portare tracce visibili di appassimento né danni od alterazioni dovute al gelo;

- ◆ essere puliti, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;
- ◆ essere omogenei ed uniformi;
- ◆ gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore a seconda della specie e cultivar, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate alcuni ortofrutticoli dovranno possedere i requisiti particolari negli articoli seguenti:

➤ **PESCHE E SUSINE**

Pesche: il calibro minimo non dovrà essere inferiore a 6 cm ed in ogni caso il peso non dovrà superare i 180 g

Susine: il peduncolo potrà essere danneggiato o mancante purché non risultino possibilità di alterazioni del frutto

➤ **PERE, MELE, BANANE E UVA**

Pere e mele: dovranno conservare il peduncolo anche se danneggiato. Saranno ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione purché la superficie totale non superi il centimetro quadrato. Le pere non dovranno essere grumose. Il calibro minimo non dovrà essere inferiore a 6,5 cm per le mele e a 6 cm per le pere. Il peso del singolo pezzo dovrà aggirarsi intorno ai 150 g e in ogni caso non superare i 180 g

Uva: i grappoli dovranno essere esenti da tracce visibili di muffa, fertilizzanti ed antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini dovranno essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al grappolo;

➤ **AGRUMI**

Agrumi: dovranno essere esenti da colorazione anomala e da inizi di essiccamento; non dovranno essere molli o avvizziti e la buccia non dovrà essere grossa e rugosa né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata. Non dovranno presentare tracce visibili di fertilizzanti ed antiparassitari. I calibri minimi saranno i seguenti:

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "LEARDI" - C.F.: 91021500060 - Codice M.I.U.R.: ALIS01300R

INDIRIZZI: A.F.M. - TURISMO - C.A.T. - GRAFICA E COMUNICAZIONE - codice M.I.U.R.: ALTD013013

LICEO ARTISTICO AUDIOVISIVO MULTIMEDIALE "Angelo MORBELLI" - codice M.I.U.R.: ALSL013014

Corso SERALE - codice M.I.U.R.: ALTD01352D

VIA LEARDI, 1 - 15033 CASALE MONFERRATO (AL) - TEL. 0142452031 - TEL./FAX 014276136

E-Mail: alis01300r@istruzione.it - P.E.C.: alis01300r@pec.istruzione.it - Sito Web: <http://www.istitutoleardi.it>

Con aggregazione:

ISTITUTO TECNICO per l'AGRICOLTURA STATALE con CONVITTO ANNESSO "V. LUPARIA" - codice M.I.U.R.: ALTA01301L

VIA LUPARIA, 14 - fraz. San Martino di Rosignano - 15030 ROSIGNANO M.TO (AL)

TEL.: 0142690064 - 0142488214 - Fax. 0142488748 - E-Mail: segreteria@luparia.it - Sito Web: <http://www.luparia.it>



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale

arance 6,5 cm - limoni 5 cm - mandarini 5 cm.

In ogni caso il peso delle arance non dovrà superare i 180 g

➤ RADICI TUBERI E BULBI

Carote: dovranno essere lisce, intere, consistenti cioè senza alcun segno di ammolimento, non germogliate né legnose o biforcute. Sarà tollerata una leggera colorazione verde o rosso violacea al colletto di 1 cm al massimo per le radici di carota la cui lunghezza non superi gli 8 cm e di cm 2 per le lunghezze superiori. Il calibro minimo rilevato nella sezione massima è fissato in 20 mm. Le foglie dovranno essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

Patate: dovranno essere di morfologia uniforme con un peso minimo di 60 g per tubero e massimo di 300 g.

I tuberi dovranno essere selezionati per qualità e grammatura. Non dovranno presentare tracce verde epicarpale (solanina), di germogliazione incipiente o in via di evoluzione, incrostazioni terrose aderenti o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, flaccidità della polpa.

Cipolle: lo stelo dovrà essere ritorto e presentare un taglio netto di lunghezza non superiore a 4 cm. I bulbi dovranno essere non germogliati e privi di ciuffo radicale.

Fusti, germogli e foglie;

Cavoli e verza cappucci: dovranno essere di peso non inferiore ai 300 g ed i cappucci dovranno presentarsi ben serrati;

Lattughe: i cespi non dovranno essere prefioriti ed aperti, il torsolo dovrà essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. La lattuga dovrà avere un sol grumolo e ben formato. La pezzatura non dovrà essere inferiore ai 150 g al cespo;

Radicchio: i cespi dovranno essere sufficientemente sgrondati, nel caso che siano stati lavati, la radice dovrà essere tagliata con un taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i 4 cm e dovrà essere privata delle radici secondarie. 1 cespi inoltre dovranno essere ben sviluppati e consistenti (D.M 30.5.1973).

➤ ORTAGGI

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "LEARDI" - C.F.: 91021500060 - Codice M.I.U.R.: ALIS01300R

INDIRIZZI: A.F.M. - TURISMO - C.A.T. - GRAFICA E COMUNICAZIONE - codice M.I.U.R.: ALTD013013

LICEO ARTISTICO AUDIOVISIVO MULTIMEDIALE "Angelo MORBELLI" - codice M.I.U.R.: ALSL013014

Corso SERALE - codice M.I.U.R.: ALTD01352D

VIA LEARDI, 1 - 15033 CASALE MONFERRATO (AL) - TEL. 0142452031 - TEL./FAX 014276136

E-Mail: alis01300r@istruzione.it - P.E.C.: alis01300r@pec.istruzione.it - Sito Web: <http://www.istitutoleardi.it>

Con aggregazione:

ISTITUTO TECNICO per l'AGRICOLTURA STATALE con CONVITTO ANNESSO "V. LUPARIA" - codice M.I.U.R.: ALTA01301L

VIA LUPARIA, 14 - fraz. San Martino di Rosignano - 15030 ROSIGNANO M.TO (AL)

TEL.: 0142690064 - 0142488214 - Fax. 0142488748 - E-Mail: segreteria@luparia.it - Sito Web: <http://www.luparia.it>



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale

Pomodori: dovranno avere polpa resistente e saranno esclusi i frutti con le screpolature fresche e cicatrizzate e con la zona peripeduncolare di consistenza e colore visibilmente anormale;

Zucchine: dovranno avere la polpa compatta e pochi semi. Il peso non dovrà essere superiore ai 200 g; Gli imballaggi dovranno essere solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche. Sugli imballaggi deve essere riportato esternamente, anche a mezzo etichettatura, il peso dell'imballaggio stesso ai sensi della Legge 5.8.1981 n. 441 e successive modificazioni. Le carte o altri materiali nell'interno dell'imballaggio dovranno essere nuovi e non nocivi per l'alimentazione con le eventuali diciture stampate nella parte esterna e non a contatto con il prodotto.

Ogni collo dovrà contenere prodotti della stessa varietà e qualità impaccati a strati ordinati, di grandezza omogenea e, se esiste per essi la calibratura, dello stesso calibro con le tolleranze di seguito indicate.

In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti potranno essere di qualità e calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.

Gli ortaggi non dovranno essere deteriorati da un'eccessiva pressione pur se disposti ben serrati nell'imballaggio.

Per le partite di patate (di produzione nazionale) saranno ammessi gli imballaggi in uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei).

Il fornitore, su richiesta, dovrà essere in grado di fornire l'autocertificazione del produttore inerente i piani di autocontrollo e le relative certificazioni di analisi.

➤ LEGUMI SECCHI

Ceci: dovranno essere puliti, di pezzatura omogenea, sani e non presentare attacchi di parassiti vegetali o animali, privi di muffe, di insetti e altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, steli ecc.) e uniformemente essiccati (l'umidità di ganella non deve superare il 13 %).

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Fagioli secchi: dovranno essere puliti, di pezzatura omogenea, sani e non presentare attacchi di

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "LEARDI" - C.F.: 91021500060 - Codice M.I.U.R.: ALIS01300R

INDIRIZZI: A.F.M. - TURISMO - C.A.T. - GRAFICA E COMUNICAZIONE - codice M.I.U.R.: ALTD013013

LICEO ARTISTICO AUDIOVISIVO MULTIMEDIALE "Angelo MORBELLI" - codice M.I.U.R.: ALSL013014

Corso SERALE - codice M.I.U.R.: ALTD01352D

VIA LEARDI, 1 - 15033 CASALE MONFERRATO (AL) - TEL. 0142452031 - TEL./FAX 014276136

E-Mail: alis01300r@istruzione.it - P.E.C.: alis01300r@pec.istruzione.it - Sito Web: <http://www.istitutoleardi.it>

Con aggregazione:

ISTITUTO TECNICO per l'AGRICOLTURA STATALE con CONVITTO ANNESSO "V. LUPARIA" - codice M.I.U.R.: ALTA01301L

VIA LUPARIA, 14 - fraz. San Martino di Rosignano - 15030 ROSIGNANO M.TO (AL)

TEL.: 0142690064 - 0142488214 - Fax. 0142488748 - E-Mail: segreteria@luparia.it - Sito Web: <http://www.luparia.it>

parassiti vegetali o animali, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, steli ecc.) e uniformemente essiccati (l'umidità di gamella non deve superare il 13 %).

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

PANE

Il pane, ottenuto con farine di grano tenero tipo "0" oppure "00", dovrà avere un contenuto di umidità massima del 29%, le farine dovranno essere di provenienza Italia.

Il pane dovrà essere ben cotto, leggero, poroso, con crosta lucente e croccante di odore gradevole; la crosta dovrà essere di colorito bruno, lucente ben aderente alla mollica per tutta la sua estensione, priva di spacchi, rughe, rigonfiamenti, fori, fessure; la mollica dovrà essere bianca, soffice, senza macchie, essere di sapore gradevole e non acida.

Non potrà, essere accettato per la somministrazione pane riscaldato o rigenerato o surgelato, pertanto potrà essere fornito solo pane prodotto **nel medesimo giorno della consegna**.

La lievitazione dovrà essere di tipo naturale e non chimico e non è consentito l'impiego di alcun additivo né prima, né durante la panificazione.

Le modalità di produzione, di confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione dovranno essere tali da garantire una adeguata igiene del prodotto.

Il pane dovrà essere trasportato in contenitori ben puliti di materiale lavabile con adeguata copertura igienica. Gli automezzi utilizzati per il trasporto dovranno essere adibiti solo a questo uso e dovranno essere puliti e muniti di cassone a chiusura.

Il fornitore, su richiesta, dovrà essere in grado di fornire l'autocertificazione del produttore inerente i piani di autocontrollo e le relative certificazioni di analisi.

PASTA ALIMENTARE

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "LEARDI" - C.F.: 91021500060 - Codice M.I.U.R.: ALIS01300R

INDIRIZZI: A.F.M. - TURISMO - C.A.T. - GRAFICA E COMUNICAZIONE - codice M.I.U.R.: ALTD013013

LICEO ARTISTICO AUDIOVISIVO MULTIMEDIALE "Angelo MORBELLI" - codice M.I.U.R.: ALSL013014

Corso SERALE - codice M.I.U.R.: ALTD01352D

VIA LEARDI, 1 - 15033 CASALE MONFERRATO (AL) - TEL. 0142452031 - TEL./FAX 014276136

E-Mail: alis01300r@istruzione.it - P.E.C.: alis01300r@pec.istruzione.it - Sito Web: <http://www.istitutoleardi.it>

Con aggregazione:

ISTITUTO TECNICO per l'AGRICOLTURA STATALE con CONVITTO ANNESSO "V. LUPARIA" - codice M.I.U.R.: ALTA01301L

VIA LUPARIA, 14 - fraz. San Martino di Rosignano - 15030 ROSIGNANO M.TO (AL)

TEL.: 0142690064 - 0142488214 - Fax. 0142488748 - E-Mail: segreteria@luparia.it - Sito Web: <http://www.luparia.it>

Gli imballaggi dovranno recare, in lingua italiana, il nome o la ragione sociale della ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione ed il tipo di pasta, l'indicazione del termine di utilizzo, il peso netto sul quale, a norma della legge 4.7.1967 n. 580, sarà tollerata una differenza massima del 2%.

Il prodotto, al momento della consegna, dovrà avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%

La pasta all'uovo dovrà corrispondere a quanto previsto dalla legge 4.7.1967 n. 580.

In particolare dovrà essere prodotta esclusivamente con semola e con raggiunta di almeno 4 uova intere di galline, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a g 200 di uova per ogni kg di semola.

I contenitori dovranno essere conformi a quanto prescritto dal D.P.R. 777/82

L'etichettatura dovrà essere conforme a quanto previsto dall'art 3 del D.lvo n. 109/92 e pertanto riportare:

- ◆ denominazione di vendita
 - ◆ elenco degli ingredienti
 - ◆ peso netto
 - ◆ termine minimo di conservazione
 - ◆ nome o ragione sociale o marchio depositato e sede del fabbricante
 - ◆ sede dello stabilimento di produzione
 - ◆ dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto
 - ◆ la pasta secca dovrà mantenere alta la cottura per una buona preparazione di precottura
- Il fornitore, su richiesta, dovrà essere in grado di fornire l'autocertificazione del produttore inerente i piani di autocontrollo e le relative certificazioni di analisi.

➤ **PASTE FRESCHE ALL'UOVO E RIPIENE, GNOCCHI DI PATATE ED ALTRO**

Devono rispondere ai requisiti della legge 580/'67 art. 33.

Devono essere forniti in confezioni chiuse di materiale idoneo per l'imballaggio di alimenti.

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "LEARDI" - C.F.: 91021500060 - Codice M.I.U.R.: ALIS01300R

INDIRIZZI: A.F.M. - TURISMO - C.A.T. - GRAFICA E COMUNICAZIONE - codice M.I.U.R.: ALTD013013

LICEO ARTISTICO AUDIOVISIVO MULTIMEDIALE "Angelo MORBELLI" - codice M.I.U.R.: ALSL013014

Corso SERALE - codice M.I.U.R.: ALTD01352D

VIA LEARDI, 1 - 15033 CASALE MONFERRATO (AL) - TEL. 0142452031 - TEL./FAX 014276136

E-Mail: alis01300r@istruzionee.it - P.E.C.: alis01300r@pec.istruzionee.it - Sito Web: <http://www.istitutoleardi.it>

Con aggregazione:

ISTITUTO TECNICO per l'AGRICOLTURA STATALE con CONVITTO ANNESSO "V. LUPARIA" - codice M.I.U.R.: ALTA01301L

VIA LUPARIA, 14 - fraz. San Martino di Rosignano - 15030 ROSIGNANO M.TO (AL)

TEL.: 0142690064 - 0142488214 - Fax. 0142488748 - E-Mail: segreteria@luparia.it - Sito Web: <http://www.luparia.it>



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale

Devono essere riportati il peso netto della fornitura, il nome del produttore gli ingredienti (che devono rientrare tra quelli previsti dalla legge) in ordine decrescente di quantità la data di produzione, art. 33-34 Legge 580/67 e D.L. 109 del 27.1.1992.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti ed insetti muffe od altri agenti infestanti ed alterazioni di tipo microbiologico.

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "LEARDI" - C.F.: 91021500060 - Codice M.I.U.R.: ALIS01300R

INDIRIZZI: A.F.M. - TURISMO - C.A.T. - GRAFICA E COMUNICAZIONE - codice M.I.U.R.: ALTD013013

LICEO ARTISTICO AUDIOVISIVO MULTIMEDIALE "Angelo MORBELLI" - codice M.I.U.R.: ALSL013014

Corso SERALE - codice M.I.U.R.: ALTD01352D

VIA LEARDI, 1 - 15033 CASALE MONFERRATO (AL) - TEL. 0142452031 - TEL./FAX 014276136

E-Mail: alis01300r@istruzione.it - P.E.C.: alis01300r@pec.istruzione.it - Sito Web: <http://www.istitutoleardi.it>

Con aggregazione:

ISTITUTO TECNICO per l'AGRICOLTURA STATALE con CONVITTO ANNESSO "V. LUPARIA" - codice M.I.U.R.: ALTA01301L

VIA LUPARIA, 14 - fraz. San Martino di Rosignano - 15030 ROSIGNANO M.TO (AL)

TEL.: 0142690064 - 0142488214 - Fax. 0142488748 - E-Mail: segreteria@luparia.it - Sito Web: <http://www.luparia.it>