



**MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA  
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO  
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "C. BARONIO"**

03039 S O R A (FR) **Ambito 19**

**SEDE:** Viale San Domenico, s.n.c **Tel.**(0776/ 831284 **Fax** 0776/824594

**e-mail:** fris027009@istruzione.it **pec:** fris027009@pec.istruzione.it **Codice Fiscale** 91026720606

**Web:** <http://www.iisbaronio.gov.it/> **Cod. Amm.ne:** UF2MVR **Codice Istituto:** FRIS027009

Prot. n. vedi segnatura

Sora, vedi segnatura

Spett.le **QUARTIGLIA FOOD SPA**

Cup: D49G17001440007

Cig: **ZD1239C9C3**

Oggetto: CAPITOLATO TECNICO allegato alla richiesta di preventivo per l'acquisizione in economia riguardante le forniture di materie prime – derrate alimentari - relative al Progetto **Programma Operativo Nazionale 2014IT05M2OP001 "Per la scuola - competenze e ambienti per l'apprendimento"** - Avviso MIUR n. AOODGEFID\10862 del 16/09/2016, "Progetti di inclusione sociale e lotta al disagio nonché per garantire l'apertura delle scuole oltre l'orario scolastico soprattutto nelle aree a rischio e in quelle periferiche" - Codice progetto 10.1.1A-FSEPON-LA-2017-258

con affidamento diretto di cui all'articolo 36 del D. Lgs. 50/2016 per importo fornitura non superiore a €2.000,00

**DERRATE ALIMENTARI DA IMPIEGARE NELL'AMBITO DEL PROGETTO 10.1.1A-FSEPON-LA-2017-258, per la realizzazione del Modulo 3 "ARTI BIANCHE"**

descrizione	Quantità
<b>MERCE LA CUI CONSEGNA E' PREVISTA ENTRO 18 /05/2018</b>	
<b>Cioccolato bianco 2 kg</b>	<b>2kg</b>
<b>Cioccolato fondente 3 kg</b>	<b>3kg</b>
<b>Nocciole 1 kg</b>	<b>1kg</b>
<b>Zucchero semolato 10 kg</b>	<b>10 kg</b>

<b>Uova n 90</b>	<b>90 pz</b>
<b>Panna fresca L 6</b>	<b>litri 6</b>
<b>Mascarpone 1,5 kg</b>	<b>1,5 kg</b>
<b>Farina 00 kg 20</b>	<b>20 kg</b>
<b><u>merce cui consegna è prevista entro il giorno 22 maggio 2018</u></b>	<b>-</b>
<b>Lievito di birra 1 kg</b>	<b>1 kg</b>
<b>Uova n. 30</b>	<b>30 pz</b>
<b>Farina manitoba kg 10</b>	<b>kg 10</b>
<b>Farina 00 kg 10</b>	<b>kg 10</b>
<b>Filetti alici pz 1</b>	<b>ml 580</b>
<b>Tonno sott'olio 4 pz kg 1,840</b>	<b>kg 1,840</b>
<b>Peperoni Fil 0/G vv ml 1,700</b>	<b>ml 1,700</b>
<b>Melanzane fil ml 1,700</b>	<b>ml 1,700</b>
<b>Carciofi medi o/g vv ml 1,700</b>	<b>ml 1,700</b>
<b>Funghi ml 1380</b>	<b>ml 1,380</b>
<b>Ruola 300 gr</b>	<b>300 gr</b>
<b>Pomodorini 500 gr</b>	<b>500 gr</b>
<b>Cipolla fresca 500 gr</b>	<b>500 gr</b>
<b>Mozzarella 4 kg</b>	<b>4 kg</b>

La fornitura del servizio richiesto dovrà essere realizzato entro 3 giorni lavorativi decorrenti dalla data dell'ordine delle forniture . La consegna dovrà essere effettuata con mezzi di trasporti per derrate alimentari presso il Laboratorio ubicato all'Hotel Valentino in Sora Viale San Domenico. Le caratteristiche qualitative, organolettiche dei prodotti offerti dovranno garantire le caratteristiche merceologiche dei prodotti con specifico riferimento a marche di primaria importanza. I prodotti dovranno:

1. avere caratteristiche qualitative medio-alte, alte;
2. essere in perfette condizioni di conservazione ed igiene;
3. essere idonei da tutti i punti di vista al consumo.

nell'eseguire la prestazione, il soggetto aggiudicatario dovrà rispettare tutta la normativa in vigore relativa alla buona protezione, conservazione e trasporto delle merci stesse, ai sensi della Direttiva europea in materia 43/93/CEE (recepita in Italia con il D. Lgs 26 maggio 1997 n. 155, ora abrogato), sostituita dal Regolamento CE 178/2002 e dal Regolamento CE 852/2004 (redatto dalla nostra amministrazione).

Nell'eseguire la prestazione, il soggetto aggiudicatario dovrà rispettare tutta la normativa in vigore relativa alla buona protezione, conservazione e trasporto delle merci stesse anche in funzione del sistema HACCP.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

*Prof.ssa Biancamaria Valeri*

*Documento firmato digitalmente art. 22 Dlgs. 82/2005*