

Capitolato speciale di appalto per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica nelle scuole primarie, secondarie, della formazione professionale, per gli utenti del Servizio di Assistenza Domiciliare della Comunità nonché nel plesso scolastico di Canal San Bovo (asilo nido, scuola materna, scuola primaria e secondaria inferiore)

- Art. 1 Premessa
- Art. 2 Definizioni
- Art. 3 Oggetto dell'appalto e ubicazione delle strutture
- Art. 4 Durata dell'appalto
- Art. 5 Rispetto delle norme di sicurezza
- Art. 6 Organizzazione del servizio
- Art. 6bis Accesso al servizio
- Art. 7 Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari
- Art. 8 Iniziative ispirate alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile
- Ari. 9 Iniziative ispirate ad esigenze socio-educative
- Art. 10 Prestazioni della ditta aggiudicataria
- Art. 11 Oneri a carico della ditta aggiudicataria
- Art. 12 Condizioni economico-normative da applicare al personale dipendente ed ai soci lavoratori impiegati nell'appalto
- Art. 13 Clausola sociale – imposizione di manodopera in caso di cambio appalto
- Art. 14 Clausola sociale – lavoratori svantaggiati
- Art. 15 Pagamento dei corrispettivi
- Art. 16 Oneri a carico dell'Ente
- Art. 17 Autocontrollo e controllo della qualità
- Art. 18 Analisi di controllo
- Art. 19 Campionatura rappresentativa del pasto
- Art. 20 Monitoraggio e controllo da parte della stazione appaltante
- Art. 21 Organismi di controllo
- Art. 22 Modifica delle condizioni di appalto
- Art. 22bis Divieto di cessione del contratto e cessione dei crediti derivanti dal contratto
- Art. 23 Eventi particolari
- Ari. 24 Subappalto
- Art. 25 Penali
- Art. 26 Foro competente
- Art. 27 Risoluzione del contratto per inadempimento
- Art. 28 Clausole di risoluzione espressa
- Art. 29 Garanzia definitiva
- Art. 30 S.C.I.A., D.I.A., Autorizzazioni
- Art. 31 Tracciabilità dei pagamenti
- Art. 32 Tutela della riservatezza dei dati personali.
- Art. 33 Spese
- Art. 34 Obblighi in materia di legalità
- Art. 35 Obblighi in materia di anticorruzione

Allegato A – Centri di cottura, sale mensa e volumi di attività

Allegato B – Piano alimentare

1. Requisiti e definizioni
2. Calendario prodotti orticoli freschi
3. Calendario prodotti frutticoli freschi
4. Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari
5. Grammature
6. Menù
7. Diete particolari

Allegato C – Manutenzioni

Allegato D – Personale

CAPITOLATO SPECIALE

ARTICOLO 1

Premessa

L'Amministrazione, conformemente a quanto previsto dalla legge provinciale 13/2009, art. 1, lettera a), promuove l'impiego di prodotti di qualità riconosciuta e certificata, biologici ed a basso impatto ambientale, nella consapevolezza che il servizio di ristorazione scolastica può costituire oggi un importante strumento di diffusione – nei diversi ordini di istruzione interessati dalla sua erogazione – dei principi fondamentali dell'educazione al corretto stile nutrizionale, destinati ad accompagnare l'individuo nell'intero arco dell'esistenza, delineando le sue abitudini di consumo e contribuendo ad instaurare un corretto rapporto con il cibo gettando le basi, quindi, ad un sano stile di vita.

La sana alimentazione, fondata su scelte di diete bilanciate e prodotti salubri, costituisce un determinante di salute per la singola persona per la comunità ed impatta positivamente anche sull'ambiente, concorrendo sia alla produzione ed alla commercializzazione di prodotti a basso impatto ambientale sia allo sviluppo economico dei territori, incentrato sulle relative risorse e potenzialità naturali .

Pertanto, espressioni come certificazione di qualità, tracciabilità di filiera, filiera corta, sicurezza e tipicità alimentare, sostenibilità ambientale costituiscono aspetti centrali del presente Capitolato, che devono essere valorizzate nell'ottica di consentire alle persone l'esercizio delle scelte verso un consumo sempre più consapevole, anche con riguardo alle biodiversità naturali e culturali dei territori, soprattutto locale.

Per questa via è possibile far maturare un positivo atteggiamento nei confronti della sicurezza alimentare e dell'ambiente in cui si produce e si consuma, così come previsto dalle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica – Min. Salute 29/4/2010" e dalle "Linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana – Min. Istruzione, Università e Ricerca 14/10/2011" e dal Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare di cui alla deliberazione giuntales 27/2017, Programma provinciale. In tale contesto diviene conseguentemente di interesse:

- a. l'offerta di specifici prodotti (Biologici, DOP, IGP, STG-marchio Qualità Trentino, integrati, tipici, tradizionali) e di prodotti provenienti dall'agricoltura sociale nonché dal mercato equo e solidale per alimenti prodotti in mercati esteri, mentre è tassativamente vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati (OGM);
- b. il contenimento degli impatti ambientali legati alle modalità di trasporto delle merci impiegate nella ristorazione. In tal senso costituiscono ulteriore interesse, a parità di altre condizioni, le scelte di approvvigionamento dei prodotti alimentari a basso impatto ambientale come declinato a pagina 6 del Programma provinciale ed a filiera corta, cioè i prodotti che abbiano viaggiato poco e subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla mensa scolastica.

ARTICOLO 2

Definizioni

Per "Impresa" o "Aggiudicataria" o "Ditta aggiudicataria" si intende l'operatore economico cui l'appalto è stato aggiudicato, al quale vengono affidati i servizi di cui all'art. 3 del presente Capitolato.

Per "Ente capofila" si intende la Comunità di Primiero che affida all'operatore economico aggiudicatario la gestione e la conduzione dei servizi di cui al presente Capitolato.

ARTICOLO 3

Oggetto dell'appalto e ubicazione delle strutture

Il presente Capitolato speciale di appalto disciplina il servizio di ristorazione scolastica per gli alunni:

- delle scuole primarie, secondarie di primo e secondo grado, della formazione professionale e per gli utenti dell'assistenza domiciliare della Comunità, con una previsione di nr. 71.000 pasti annui;
- della Scuola Materna nel plesso scolastico di Lausen a Canal San Bovo (in questo caso l'Ente capofila opera in nome e per conto dell'Amministrazione Comunale di Canal San Bovo), con una previsione di nr.

6.500 pasti annui;

- dell'asilo nido di Canal San Bovo (in questo caso i pasti saranno fatturati alla ditta cui è affidata la gestione del nido), con una previsione di nr. 2.500 pasti annui, come meglio specificato dall'allegato A "Centri cottura - sale mensa e volumi di attività" al presente Capitolato.

E' ammesso al servizio di ristorazione il personale docente con funzioni di sorveglianza individuato dalle istituzioni scolastiche. Il relativo corrispettivo dovrà essere concordato con gli Istituti Scolastici e fatturato agli stessi.

E' previsto inoltre, a carico della ditta aggiudicataria, il trasporto dei pasti dai punti di cottura presso le varie mense, su richiesta della Comunità ed in riferimento anche a diversa temporanea organizzazione scolastica.

I servizi devono essere espletati dall'aggiudicataria a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione.

ARTICOLO 4

Durata dell'appalto

La durata dell'appalto è di n. 4 anni a decorrere dal 1 luglio 2019 con scadenza al 30 giugno 2023. In ragione dell'oggetto del servizio, qualora lo stesso non possa essere iniziato alla data indicata, per motivi relativi alla procedura di gara, la decorrenza verrà posticipata al 1. ottobre 2019, ferma restando la durata complessiva del contratto. Di conseguenza verranno anche ridefinite le date di scadenza indicate nel presente comma e nel comma 3.

Ove sussistano oggettive ragioni d'urgenza, in conformità a quanto previsto dall'art. 32, comma 8, del D.Lgs. n. 50/2016, la stazione appaltante ha facoltà di ordinare all'aggiudicataria l'avvio del contratto in via anticipata rispetto alla stipulazione, con apposita comunicazione da far pervenire all'aggiudicataria stessa tramite PEC.

L'Ente capofila si riserva la facoltà, alla scadenza del contratto, di disporre il rinnovo alle medesime condizioni per il periodo massimo di n. 3 anni, ovvero fino al 30 giugno 2026, dandone comunicazione alla ditta aggiudicataria entro sei mesi dalla scadenza naturale. La ditta aggiudicataria è obbligata ad accettare il rinnovo mentre per quanto riguarda l'eventuale proroga tecnica valgono le disposizioni di legge, richiamate nel comma seguente.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del D.Lgs. n. 50/2016. In tal caso l'appaltatore è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

ARTICOLO 5

Rispetto delle norme di sicurezza

La ditta aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente le norme vigenti in materia di prevenzione e sicurezza sul lavoro ed in particolare quanto disposto dal D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m. sia con riferimento all'attività dei propri dipendenti sia del singolo lavoratore autonomo.

In osservanza della normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e ss. mm., l'Impresa si impegna, entro 60 giorni a far data dall'inizio delle attività / servizio a redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro (articoli 17 e 28 del D.Lgs. 81/08); il documento deve essere trasmesso all'Ente capofila, che si riserva di indicare ulteriori approfondimenti ai quali la ditta aggiudicataria dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 (novanta) giorni dall'inizio dell'attività.

Entro lo stesso termine l'Impresa dovrà predisporre un piano di emergenza ed evacuazione nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti, effettuando una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti.

L'Impresa nomina il responsabile del servizio di prevenzione e protezione (RSPP), il quale deve effettuare e documentare almeno un sopralluogo mensile, in ogni singola struttura e trasmettere tempestivamente copia del verbale di sopralluogo all'Ente capofila.

Resta a carico dell'Impresa la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e Collettivi necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

L'Impresa deve predisporre e far affiggere a proprie cure e spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali secondo quanto previsto dalle normative vigenti. Entro 90 giorni dall'inizio dell'attività, l'Impresa s'impegna a tenere corsi di formazione per:

- sicurezza;

- primo soccorso;
- squadra antincendio,

che dovranno essere adeguati al livello di rischio connesso all'attività ed aggiornati entro i termini previsti dalla vigente normativa.

Spetta all'Impresa l'applicazione delle norme antincendio di cui al DM 10 marzo 1998 e successive modificazioni ed integrazioni.

La ditta aggiudicataria può proporre modifiche ed integrazioni al DUVRI in tutti i casi che lo ritenga opportuno.

L'Impresa deve altresì garantire l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti normative in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Impresa dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Ente capofila, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

ARTICOLO 6

Organizzazione del servizio

Il servizio di ristorazione scolastica è prestato presso i centri cottura e le sale mensa elencati nell'allegato **A** "Centri cottura - sale mensa e volumi di attività" al presente Capitolato speciale d'appalto e dovrà essere eseguito in perfetta osservanza delle disposizioni contenute nel presente Capitolato speciale d'appalto, nonché delle disposizioni di cui agli allegati **B** "Piano alimentare", **C** "Manutenzione", **D** "personale".

L'intera responsabilità organizzativa derivante dalla dislocazione delle sedi di mensa scolastica è a carico della ditta aggiudicataria.

Le mense scolastiche rimarranno in funzione dal lunedì al venerdì, secondo le esigenze richieste dall'orario delle lezioni, anche con l'effettuazione di doppi turni qualora le necessità del servizio lo richiedano. In questo caso la ditta aggiudicataria dovrà effettuare il servizio di distribuzione pasto in quarantacinque minuti per consentire la seconda distribuzione dopo un'ora dall'inizio della prima distribuzione. Nell'eventualità di una presenza ridotta del numero degli alunni (inferiore al 50% degli iscritti al servizio del giorno) dovuta a particolari attività programmate dai singoli Istituti scolastici, il servizio dovrà essere espletato dalla ditta aggiudicataria in forma ridotta qualora gli stessi Istituti abbiano provveduto a darne preavviso almeno con un giorno di anticipo.

È prevedibile che a partire dall'anno scolastico 2019/2020, a seguito dell'avvio dei lavori di ristrutturazione dell'attuale edificio che ospita la scuola media inferiore, si renda necessario prevedere una diversa modalità organizzativa con introduzione di un doppio turno presso la mensa scolastica di Mezzano, nelle giornate e con gli orari che saranno concordati con l'Istituto Comprensivo di Primiero. La Ditta aggiudicataria dovrà garantire detto servizio con le modalità che saranno concordate con l'Istituto Comprensivo di Primiero e con la Comunità.

ARTICOLO 6BIS

Accesso al servizio

Utenza scolastica dell'Istituto Comprensivo e del Centro CFP ENAIP

Premesso che, prima della gara per l'aggiudicazione del servizio oggetto del presente Capitolato, il servizio di rilevazioni presenze, prenotazione pasti e di addebito, era gestito attraverso modalità di pre-pagato mediante l'utilizzo del software School.net della Società Etica Soluzioni Srl, Software, di cui la Comunità è titolare delle licenze d'uso e proprietario dell'hardware necessario al funzionamento del sistema, l'aggiudicataria dovrà utilizzare il sistema School.net, di Etica Soluzioni Srl mediante credenziali di accesso predisposte dalla stazione appaltante, facendosi carico dei canoni di manutenzione e di hosting, di aggiornamento software e di assistenza telefonica il cui valore complessivo annuo presunto è di € 5.000,00.

Il software utilizzato consente:

- una gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB based sito presso un Data Center avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza secondo quanto descritto di seguito;
- la prenotazione e l'addebito dei pasti via WEB, a cura degli operatori scolastici, con messa a disposizione dei dati entro le 9.30 di ogni giorno;
- la gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete alimentari, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un Data Center avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza secondo quanto descritto di seguito;
- il pagamento anticipato dei pasti relativi alla ristorazione scolastica mediante ricariche effettuabili presso istituti di credito alle quali il sistema informatizzato School.net collegato in tempo reale;
- la comunicazione con i genitori sia con documenti cartacei che mediante SMS, e-mail e web.

Prenotazione pasti e raccolta delle presenze

Viene effettuata in ciascuna scuola, ogni mattina, con il personale scolastico addetto alle operazioni di rilevazione delle presenze degli alunni, utilizzando gli appositi fogli classe forniti dalla Comunità. Tali fogli contengono i codici a barre assegnati agli utenti componenti la classe di iscritti al servizio mensa; il personale scolastico incaricato rileva direttamente via WEB gli studenti presenti o in alternativa gli assenti e le eventuali diete in bianco (solo per le diete in bianco in quanto le "speciali" sono già comunicate). I dati, appena confermati dall'operatore, saranno leggibili in tempo reale presso i centri cottura per la predisposizione dei pasti e per la Comunità interessata a monitorare le prenotazioni. Sarà possibile anche l'attivazione di specifica applicazione (app) di prenotazione diretta dei pasti da parte degli studenti degli Istituti superiori e professionali.

Pagamento dei pasti

Avviene attraverso ricariche a importo libero effettuabili con varie modalità presso qualunque istituto bancario.

Gestione delle comunicazioni con gli utenti

Attualmente avviene con documenti cartacei, con modalità WEB che consente al genitore, mediante login e password per accedere al sistema e visionare la situazione contabile del proprio figlio, e mediante l'invio di SMS e/o e-mail ai genitori degli utenti.

Competenze della stazione appaltante

Del sistema sopradescritto sono in carico all'Amministrazione della Comunità le seguenti fasi:

- la gestione, in collaborazione con la scuola, delle iscrizioni al servizio, l'inserimento nell'applicativo dei dati anagrafici dei nuovi iscritti e l'effettuazione delle promozioni ogni inizio anno scolastico;
- la definizione delle tariffe secondo proprie modalità;
- l'invio delle lettere di sollecito;
- la messa a ruolo degli utenti insolventi;
- l'invio delle richieste di rimborso all'Agenzia per l'Assistenza e Previdenza integrativa per gli utenti morosi che usufruiscono dell'assegno unico provinciale.

Competenze dell'aggiudicataria

Sono in carico all'aggiudicataria le seguenti obbligazioni:

- la manutenzione, durante tutta la durata dell'appalto, delle apparecchiature hardware e del software;
- la fornitura ed installazione di un PC presso il centro cottura di Transacqua (TN) e Canal San Bovo (TN), con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo. Tali PC o tablet dovranno essere dotati della relativa connessione ad Internet di tipo ADSL o wifi per poter permettere un agevole utilizzo dell'applicativo;
- la verifica quotidiana dell'acquisizione a sistema delle prenotazioni di tutte le scuole attraverso collegamento all'applicativo;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- la formazione dell'operatore adibito alla verifica quotidiana dell'avvenuta ricezione delle prenotazioni a Sistema e alla stampa dei fogli classe e della reportistica relativa alla preparazione dei pasti e delle diete speciali (vedi pagina precedente). A tale proposito si precisa che è da prevedersi almeno una giornata di formazione e addestramento, una tantum, previa richiesta della stazione appaltante
- la fornitura di pacchetti di SMS sufficienti per la copertura per tutta la durata dell'appalto;
- l'installazione di una linea ADSL dedicata e di nuovo PC o TABLET per le cucine di Transacqua e Canal San Bovo;
- l'installazione di lettore badge/CPS per l'accesso in mensa degli studenti delle scuole Superiori e del CFP ENAIP;
- la ditta aggiudicataria dovrà provvedere, nei giorni feriali dal lunedì al giovedì, a suddividere in porzioni e quindi distribuire, affinché arrivi entro l'orario della pausa di ricreazione a tutti gli alunni delle scuole primarie di Tonadico (TN), Mezzano (TN) e Canal San Bovo (TN) la frutta che avrebbe suddiviso in porzioni e poi distribuito a fine pasto. In tali giorni, quindi, la frutta di fine pasto è **anticipata** all'orario antimeridiano.

L'aggiudicataria dovrà emettere fattura sulla base dei pasti rilevati dal sistema informatizzato.

Ulteriori specifiche di funzionamento del sistema utilizzato attualmente verranno fornite durante il sopralluogo obbligatorio.

Prima dell'inizio del contratto verrà fornita una dettagliata illustrazione in merito a come operare sul sistema.

Il calendario di apertura del servizio e gli orari di distribuzione dei pasti verranno comunicati dalla Comunità

alla ditta aggiudicataria all'inizio di ogni anno scolastico.

Eventuali variazioni successive saranno comunicate dalla Comunità alla ditta aggiudicataria con il dovuto anticipo e comunque entro le ore 09.00 del primo giorno interessato alla variazione.

I casi di utenza estemporanea (ad es. scambi tra Istituti scolastici, studenti provenienti da altre località o studenti stranieri) saranno autorizzati, previa richiesta scritta, di volta in volta dall'Ente capofila e il prezzo del pasto dovrà essere quello stabilito contrattualmente

Servizio Assistenza Domiciliare

La ditta aggiudicatrice è tenuta alla preparazione ed al successivo confezionamento negli appositi contenitori, per la successiva fase (di competenza di altro operatore economico) del trasporto e della consegna a domicilio, dei pasti antimeridiani degli utenti del Servizio di Assistenza Domiciliare.

Tale servizio dovrà funzionare dal lunedì alla domenica, secondo le esigenze rappresentate per iscritto all'aggiudicataria dal Settore sociale della Comunità.

La predisposizione dei pasti potrà aver luogo presso entrambi i punti di cottura di Transacqua e di Canal San Bovo.

Servizio mensa aziendale

La ditta aggiudicataria è tenuta allo svolgimento del servizio di mensa aziendale per tutto il personale docente e non docente dell'Istituto Comprensivo di Primiero e per eventuali altri soggetti autorizzati dall'Ente capofila.

Tale servizio dovrà funzionare tutti i giorni feriali della settimana secondo le esigenze e le modalità rappresentate dalla Comunità. Il prezzo applicato al pasto del servizio di mensa aziendale sarà il medesimo praticato per i pasti relativi alla ristorazione scolastica.

Servizio mensa scuola materna

La ditta aggiudicataria è tenuta allo svolgimento del servizio di mensa della scuola materna di Canal San Bovo.

La ditta aggiudicataria dovrà assicurare la produzione dei pasti applicando le medesime condizioni già previste per il servizio di ristorazione scolastica. In proposito dovranno essere altresì seguite le vigenti direttive stabilite dalla Provincia autonoma di Trento in materia di ristorazione scolastica nonché le indicazioni impartite dalla Provincia medesima e dall'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari denominate "Alimentazione sana a scuola e in famiglia" rinvenibili a questo indirizzo:

[https://www.apss.tn.it/documents/10180/486524/Alimentazione+sana+a+scuola+e+in+famiglia+\(2009\)](https://www.apss.tn.it/documents/10180/486524/Alimentazione+sana+a+scuola+e+in+famiglia+(2009))

Tale servizio dovrà funzionare dal lunedì al venerdì secondo le esigenze e le modalità rappresentate dal Comune di Canal San Bovo, con il quale la ditta aggiudicataria dovrà stipulare apposito contratto, successivamente all'aggiudicazione dell'appalto. Il prezzo che la ditta aggiudicataria è tenuta ad applicare al Comune è quello risultante dall'offerta in sede di gara.

In proposito il Comune di Canal San Bovo, titolare del servizio mensa della scuola materna, metterà a disposizione presso la mensa un dipendente in distacco funzionale nella qualifica di cuoco – cat. B livello evoluto – per un massimo di 24 ore settimanali, di cui al Contratto Collettivo Provinciale di Lavoro 2016-2018, Comparto Autonomie Locali, Area non dirigenziale. Detto personale dovrà essere sostituito dalla ditta aggiudicataria in caso di assenza per ferie, malattia, permesso, con costi a proprio carico fino ad un massimo di 60 giorni annui complessivi.

Servizio mensa asilo nido

La ditta aggiudicataria è tenuta allo svolgimento del servizio di mensa dell'asilo nido di Canal San Bovo.

Tale servizio verrà effettuato dalla ditta aggiudicataria per conto del soggetto gestore del servizio con il quale dovrà stipulare apposito contratto, qualora il soggetto gestore del nido intenda affidargli il relativo servizio. La mensa funzionerà dal lunedì al venerdì.

La ditta aggiudicataria dovrà assicurare la produzione dei pasti applicando le medesime condizioni già previste per il servizio di ristorazione scolastica. In proposito dovranno essere altresì seguite le vigenti direttive stabilite dalla Provincia autonoma di Trento in materia di ristorazione scolastica nonché le indicazioni impartite dalla Provincia medesima e dall'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari denominate "Alimentazione sana a scuola e in famiglia", come sopra indicate.

ARTICOLO 7

Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi:

1. ai requisiti chimico-fisico-microbiologici previsti delle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate
2. alle specifiche tecniche merceologiche di cui all'Allegato B Piano alimentare, del presente Capitolato

Come specificato nelle premesse, i menù realizzati dalla ristorazione scolastica devono promuovere l'utilizzo di specifici prodotti (biologici, DOP, IGT, STG — Marchio Qualità Trentino, a lotta integrata, tipici, tradizionali) nel rispetto della stagionalità, mentre è tassativamente vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati (OGM).

La fornitura di prodotti provenienti dall'agricoltura sociale nonché dal mercato equo e solidale per alimenti non reperibili nel mercato locale è indicata nel predetto allegato B.

Nell'allegato B, Piano alimentare, sono individuati i prodotti con le diverse opzioni stabilite in aderenza alle indicazioni ora espresse.

Le derrate alimentari, destinate alla preparazione dei pasti, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nei magazzini, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche tecniche. In fase di controllo dette derrate devono essere immediatamente individuabili.

ARTICOLO 8

Iniziative ispirate alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile

Si intende contribuire al sostegno della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile attraverso la richiesta di fornitura dei prodotti con le caratteristiche stabilite nell'Allegato B succitato e con le caratteristiche vincolanti riguardanti i metodi di coltivazione adottati, di seguito riportati, ove viene stabilito, per ciascuna categoria di alimentari, il criterio di qualificazione del prodotto e la percentuale di incidenza minima della fornitura qualificata rispetto al totale del peso della fornitura per la medesima categoria. In merito al tema trovano quindi applicazione le specifiche tecniche derivate dai CAM per i servizi di ristorazione collettiva individuati dal d.m.25 luglio 2011 in GURI 21 settembre 2011, allegato 1, punto 5.3 — Specifiche tecniche di base, come stabilito dall'art. 34 del d.lgs. 50/2016, e come trasposti dalla deliberazione della Giunta Provinciale n. 27 del 20 gennaio 2017 recante "Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare".

A) Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine:

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
20%	produzione biologica	Regolamento 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi
10%	prodotti IGP, DOP, STG nonché prodotti di qualità riconosciuta e certificata ad es. Marchio Qualità Trentino	Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006)
	produzione integrata	Norma UNI 11233:2009
	prodotti tipici e tradizionali	Art. 2, 3 del d.m. 8 settembre 1999, n. 350

Uova: la quota non proveniente da allevamenti biologici deve provenire da allevamenti all'aperto a norma del CAM succitato.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" rappresentati, in termini indicativi, nell'Allegato B. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo. Per consentire una valutazione in ordine alla modalità di conseguimento del requisito minimo nel modello di offerta si forniscono le incidenze percentuali di alcuni alimentari, in una mensa tipo, in base al loro peso.

NB: in ogni caso per almeno il 60% espresso in percentuale di frutta sul totale deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.

B) Carne

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
7,5%	produzione biologica	Regolamento 834/2007/CE
12,5%	prodotti IGP, DOP	norma UNI 11233:2009
	prodotti tipici e tradizionali	Art. 2, 3 del DM 8 settembre 1999, n.350

NB: in ogni caso per almeno il 60% espresso in percentuale di carne sul totale deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.

C) Pesce

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
10%	Acquacoltura biologica o pesca sostenibile	Regolamento 834/2007/CE Criteri di certificazione MSC Marine Stewardship Council o equivalenti
10%	prodotti IGP, DOP o di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio Qualità Trentino)	norma UNI 11233:2009 disciplinari certificati di qualità

Il pesce somministrato nelle mense dovrà essere surgelato e in ogni caso non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

NB: in ogni caso per almeno il 60% espresso in percentuale di pesce sul totale deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.

Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua di rete eventualmente microfiltrata. L'operatore economico che effettua il servizio di microfiltrazione si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica.

L'aggiudicataria dovrà inoltre dichiarare in sede di gara la soluzione che si impegna ad adottare per evitare i confezionamenti.

I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti nei servizi di ristorazione destinati agli asili nido, scuole dell'infanzia e scuole di primo grado del primo ciclo di istruzione, ai sensi dell'art. 5, comma 4, l.p. 13/2009, devono essere: in misura prevalente prodotti biologici oppure, se insufficienti, prodotti a basso impatto ambientale.

È fatto salvo il rispetto delle altre percentuali minime previste dal Programma in relazione alle singole categorie di prodotti nonché il rispetto di tutto quanto previsto nel suddetto Programma.

Nel caso in cui, durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti previsti nel presente Capitolato ovvero offerti dalla ditta, non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali al fine di evitare la mancata erogazione del pasto.

In ogni caso la ditta aggiudicataria dovrà documentare adeguatamente le condizioni, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato alla mancata fornitura. In tal caso la medesima ditta ha l'obbligo di comunicare per iscritto alla stazione appaltante l'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno. La ditta inoltre dovrà provvedere al recupero della periodicità e quantità della fornitura, nei tempi più brevi possibili.

Nel caso in cui la ditta aggiudicataria non comunichi la momentanea mancanza dei prodotti di cui trattasi ovvero il mancato recupero della fornitura, verranno comminate le penali di cui al successivo art. 26.

I criteri di attribuzione dei punteggi in sede di gara premiano le offerte migliorative (fornitura ulteriori prodotti biologici, a lotta integrata, a filiera corta locale e a basso impatto ambientale rispetto ai prodotti previsti da Capitolato).

Verifica (per tutti i prodotti di cui alle precedenti tabelle A) B) e C)

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine

Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (ad es. Marchio Qualità Trentino per cui si rinvia al sito <http://www.marchiotrentino.it/it/marchio-qualita-trentino/come-ottenere-la-licenza-duso-del-marchio-qualita-trentino/>).

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per fornitore si intende ogni operatore economico che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate. La stazione appaltante deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

Per quanto attiene alle ulteriori specifiche tecniche obbligatorie per la presente procedura, si recano di seguito i riferimenti dei Criteri Ambientali Minimi per ogni ulteriori ambito:

Requisiti	Specifiche tecniche DM 25/07/2011 allegato 1
Requisiti dei prodotti carta tessuto	paragrafo 5.3.2
Trasporti	paragrafo 5.3.3
Consumi energetici	paragrafo 5.3.4
Requisiti degli imballaggi	paragrafo 5.3.6
Gestione dei rifiuti	paragrafo 5.3.7
Gestione dei rifiuti	Paragrafo 5.3.8
Pulizia dei locali	L'aggiudicatario dovrà utilizzare prodotti conformi ai Criteri Ambientali Minimi relativi ai prodotti per l'igiene di cui al DM 24 maggio 2012

ARTICOLO 9

Iniziative ispirate ad esigenze socio-educative

Si intende contribuire alla promozione della salute ed all'educazione alimentare attraverso l'organizzazione, a carico della ditta aggiudicataria, di iniziative informative e culturali che, prendendo a spunto le dinamiche storico-geografiche e gli sviluppi nelle colture dei prodotti alimentari a filiera trentina ed a basso impatto ambientale, accrescano la consapevolezza e l'importanza di una alimentazione sana, soprattutto nell'età evolutiva.

Le iniziative possono utilmente prevedere il coinvolgimento e la partecipazione diretta di produttori/allevatori locali quali testimonial delle tradizioni, al fine di promuovere negli utenti la cultura del non spreco e della sostenibilità alimentare ed ambientale.

Allo scopo la ditta aggiudicataria formula la propria offerta secondo le indicazioni stabilite nel modello allegato 6a, 6b e 6c dell'offerta tecnica.

ARTICOLO 10

Prestazioni della ditta aggiudicataria

La ditta aggiudicataria del servizio di ristorazione deve assicurare con oneri a proprio carico, fermi i CAM ricordati al precedente articolo 8:

- l'acquisto e il trasporto dei prodotti alimentari; il loro stoccaggio nei magazzini/depositi delle mense, con l'assunzione del rischio relativo alla loro conservazione e/o al loro naturale deterioramento;
- la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti presso ogni punto cottura e sala mensa,

di cui all'allegato A "Centri cottura, sale mensa e volumi attività", mediante l'impiego di prodotti alimentari e di personale secondo quanto indicato nell' allegato B e a quanto previsto in sede di offerta; l'aggiornamento periodico (almeno con frequenza semestrale) all'Ente capofila della stima quantitativa dei prodotti alimentari e della tipologia prevista in sede di offerta, con le disponibilità delle materie prime in

- c. riferimento a quanto contenuto nell'allegato B sezione "QUALITÀ MERCEOLOGICA DEGLI ALIMENTI" e nell'offerta e la relativa rendicontazione delle quantità fornite; in particolare il rapporto semestrale dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità;
- d. Il trasporto dei pasti agli utenti presso le varie sedi di mensa prive di centro di cottura. Allo scopo dovranno essere utilizzati automezzi idonei, conformi alle vigenti normative igienico-sanitarie. Il trasporto dovrà essere organizzato in modo tale che i tempi tra la partenza dai centri di cottura e la consegna dei pasti presso i refettori siano ridotti al minimo. Per la conservazione dei pasti/derrate durante il trasporto, dovranno essere utilizzati contenitori isotermitici tali da consentire il mantenimento, fino al momento della somministrazione, delle temperature previste dalle normative e dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi;
- e. la predisposizione giornaliera delle sale mensa, compreso l'allestimento dei tavoli con tovaglie e tovaglioli di carta; l'utilizzo di tovagliette e tovaglioli di carta da collocare sui vassoi qualora il servizio preveda il self-service; la fornitura di tovaglie, tovagliette e tovaglioli di carta sarà a carico della ditta aggiudicataria; tutta la fornitura dovrà essere biodegradabile;
- f. nei locali cucina e nei servizi igienici del personale di mensa, nonché nei servizi igienici degli alunni di esclusiva pertinenza delle sale mensa, la fornitura degli asciugamani di carta, delle bobine di carta, della carta igienica, del sapone liquido e degli appositi distributori/dosatori di sapone; il sapone deve avere marchio di qualità ambientale Ecolabel;
- g. al termine dell'orario di distribuzione dei pasti la rigovernatura giornaliera delle sale mensa, la pulizia dei tavoli, il lavaggio e sanificazione delle stoviglie e quanto utilizzato per il servizio e la pulizia generale dei locali.

ARTICOLO 11

Oneri a carico della ditta aggiudicataria

La ditta aggiudicataria è tenuta a prestare il servizio di ristorazione nel rispetto di quanto previsto dal presente Capitolato speciale d'appalto e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara, la quale è vincolante in ogni suo elemento e non può essere modificata in via unilaterale, fatto salvo quanto stabilito dal successivo articolo 22.

La ditta aggiudicataria è tenuta in particolare:

1) per quanto riguarda la prestazione del servizio a garantire:

- a) il pieno rispetto delle norme di legge vigenti in materia igienico-sanitaria, di sicurezza alimentare e di ogni altra direttiva emanata dalle competenti autorità, con l'assunzione di tutti gli oneri derivanti dalla procedura prevista dal sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), comprensivo delle metodiche di rintracciabilità degli alimenti e della predisposizione di tutta la documentazione richiesta, come meglio specificato nell'allegato **B** al presente Capitolato speciale d'appalto denominato "Piano alimentare"; la ditta aggiudicataria deve produrre un piano di autocontrollo e darne copia all'Ente capofila che potrà richiedere le integrazioni necessarie. L'Impresa nomina il responsabile del Piano di Autocontrollo, il quale deve effettuare e documentare almeno un sopralluogo mensile in ogni singola struttura seguendo una specifica check-list per il monitoraggio della sicurezza alimentare e gli adempimenti del sistema di prevenzione igienico sanitario e deve trasmettere tempestivamente copia del verbale di sopralluogo all'Ente capofila.
- b) il confezionamento dei pasti in giornata o nel giorno immediatamente antecedente il loro consumo per i soli piatti che, per i tempi di preparazione, non possono essere confezionati in giornata; questi dovranno essere autorizzati all'inizio di ogni anno scolastico, dopo la predisposizione della tabella dietetica. E' da escludere l'uso di vivande precotte, preconfezionate e surgelate, fatte salve le ipotesi specifiche previste nell'Allegato B Piano alimentare;
- c) la conformità alla grammatura, alla qualità merceologica e ai principi nutrizionali previsti nelle disposizioni contenute nell'allegato B Piano alimentare;

- d) la predisposizione dei menù che rispettino le indicazioni contenute nelle Linee guida dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari e i L.A.R.N (Livelli di assunzione raccomandata di Nutrienti), articolati su due stagioni e cinque settimane a rotazione, nel rispetto delle previsioni contenute nell'allegato B "Piano alimentare" e di quanto indicato in sede di offerta dall'aggiudicatario;
- e) privilegiare nell'individuazione dei fornitori aziende presenti sul territorio (Famiglie Cooperative, Caseificio Sociale, panifici, ecc.).
- f) il rispetto del menù giornaliero; l'adozione di variazioni che si rendessero necessarie ai menù potranno avvenire solo previa autorizzazione dell'Ente capofila (o delle Commissioni di controllo), previa intesa con la ditta aggiudicataria e comunque sempre nel rispetto dei principi nutrizionali fondamentali;
- g) l'esposizione nelle sale mensa dei menù e della lista ingredienti in posizione facilmente leggibile dagli utenti;
- h) la percentuale minima di prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata, biologici e a basso impatto ambientale non dovrà essere inferiore a quanto previsto nell'Allegato B Piano alimentare.
- i) i prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali e rispettare i "calendari di stagionalità" proposti dalla ditta aggiudicataria. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.
- j) la somministrazione, previo accordo con l'Ente capofila e senza ulteriori oneri per il medesimo e per gli utenti del servizio, di pietanze alternative come specificato al punto 4 e al punto 5 dell'allegato B "Piano alimentare".
- k) La somministrazione di frutta o yogurt a merenda anziché a fine pasto, per tutti gli utenti delle scuole primarie, anche se non iscritti al servizio di mensa, dal lunedì al giovedì.
- l) ai soggetti incaricati di eseguire i controlli ai sensi dell'art. 20.
- m) la pulizia ordinaria quotidiana delle mense scolastiche, degli annessi locali (ivi compresi i servizi igienici) e delle attrezzature, arredi, stoviglie, pentolame, vasellame di cucina e di sala, contenitori isotermitici per il trasporto dei pasti. Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi ai criteri ambientali di cui al DM 24 maggio 2012 (G.U. n. 142 del 20 giugno 2012). In merito alle stoviglie di regola queste dovranno essere riutilizzabili e solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile per la ditta il ricorso a prodotti monouso purché biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI-EN 13432:2002, da documentare con idonea certificazione di prodotto.
- n) le eventuali necessarie opere igieniche di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione dei locali cucina, sala e magazzino/deposito, avvalendosi di ditte specializzate o dei competenti organi della Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari di Trento;
- o) la rimozione e successivo trasporto dei rifiuti e degli imballaggi ai bidoni o cassoni all'uopo predisposti, con l'osservanza, in materia di raccolta differenziata, del sistema vigente in ambito Comunale e delle relative modalità gestionali; inoltre sono a carico della ditta aggiudicataria le spese (compreso l'acquisto degli involucri necessari allo smaltimento) relative alla tassa o tariffa sui rifiuti ed eventuali sanzioni connesse ai rifiuti dalla stessa prodotti, al tributo comunale sui servizi (Tasi), se dovuto, ed eventuali altre tasse, tariffe o tributi istituiti dopo l'aggiudicazione;
- p) l'elezione di un domicilio a Primiero San Martino di Castrozza, sede dove è maggiore la presenza di punti cottura e servizi collegati, presso un ufficio operativo istituito dalla ditta aggiudicataria, nel quale dovrà essere assicurata la presenza almeno settimanale di un Responsabile della ditta di cui al successivo punto 2 lett. n);
- q) la fornitura della documentazione giustificativa necessaria al fine di permettere all'Ente capofila l'applicazione del Reg. CE 657/2008 e s.m.i (applicativi del Reg. CE n. 1234/2007), riguardante il recupero di un aiuto comunitario per la distribuzione di latte e di taluni prodotti lattiero-caseari agli alunni/studenti delle scuole; in particolare la ditta sarà tenuta a fornire : le fatture/bolle intestate alla ditta aggiudicataria che devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche di riferimento della gestione associata di cui fa capo l'Ente capofila, includendo solo i prodotti lattiero caseari acquistati per la preparazione dei pasti o merende; devono indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e sono muniti della prescritta bollatura sanitaria (direttiva CEE 92/46 e s.m.i);
- r) la messa a disposizione, su richiesta della Comunità, dei dati relativi, tra l'altro, al personale impiegato, distinto per qualifiche, livello d'inquadramento, mansioni, monte ore e mensa scolastica, ai costi sostenuti per utenze, alla documentazione relativa alle forniture di derrate alimentari, suddivise per categorie merceologiche, quantità, peso, fornitore, tipo di produzione (biologica, IGP, DOP, STG,

- produzione integrata, prodotti tipici e tradizionali);
- s) prevedere ove possibile, la donazione dell'eccedenza di cibo non somministrato ad enti o associazioni che promuovano la distribuzione dello stesso a favore di indigenti.

2) per quanto concerne il personale di servizio a garantire:

- a) che il personale impiegato ed il relativo monte ore effettivamente erogato sia quello indicato in sede di offerta;
- b) la disponibilità permanente di un addetto inquadrato aziendaliamente come cuoco per ogni centro di cottura;
- c) che il personale conosca ed applichi le norme della qualità, di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro;
- d) che sia rispettato quanto dichiarato in sede di offerta relativamente al personale;
- e) che l'Ente capofila possa chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà, entro cinque giorni lavorativi, a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la gestione associata;
- f) che il personale impiegato nei servizi sia dipendente dall'Impresa, fatti salvi altri rapporti contrattuali previsti dalla normativa del diritto del lavoro. L'Ente capofila potrà chiedere all'Impresa di esibire la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste. L'Ente capofila, in caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze riscontrate, denuncerà agli uffici competenti le violazioni riscontrate e sospenderà i pagamenti riservandosi il diritto di incamerare la garanzia definitiva che l'Impresa dovrà immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita solo quando gli Uffici predetti avranno dichiarato che l'Impresa si è posta in regola;
- g) che siano applicate nei confronti del personale impiegato nell'appalto e nelle mansioni oggetto del presente Capitolato le condizioni economiche normative previste al successivo art. 12
- h) che le medesime condizioni vengano garantite ai soci lavoratori dipendenti da società cooperative;
- i) che l'Ente capofila risulti estraneo a qualsiasi vertenza economica o giuridica tra l'Impresa stessa ed il personale di cui si avvale;
- l) che sia garantita l'assunzione di tutto il personale in precedenza impiegato nella gestione uscente ai sensi e con le modalità del successivo art. 13;
- j) l'invio trimestrale all'Ente capofila, sotto forma di dichiarazione sostitutiva di atto notorio, del personale impiegato nel mese precedente per la preparazione e la distribuzione dei pasti in forma aggregata con la precisazione della data di assunzione e di licenziamento, della qualifica, del livello, se assunto a tempo determinato o a tempo indeterminato, della percentuale di part time, ivi compreso il personale in sostituzione. L'Ente capofila potrà richiedere in qualsiasi momento l'elenco numerico distinto per qualifica, livello, struttura, con la precisazione del carico orario settimanale e dell'anzianità di servizio del personale dipendente; inoltre potrà richiedere il curriculum vitae del personale impiegato al fine di verificarne i requisiti;
- k) la supervisione del Servizio da parte di un Responsabile della Ditta deve essere garantita con cadenza quindicinale. L'Assistente di Produzione il cui nominativo dovrà essere comunicato all'Ente Capofila, dovrà mantenere un contatto continuo con i responsabili sia della Comunità, che dei vari soggetti coinvolti.
- l) le funzioni di dietista, adeguate e comunque per un numero minimo di 8 ore per anno scolastico, per gli adempimenti specificamente previsti dal presente Capitolato speciale d'appalto e dal relativo Allegato B Piano alimentare;
- m) le funzioni di responsabile della logistica, adeguate e comunque per un numero minimo di 8 ore per anno scolastico, per la programmazione ed il coordinamento degli interventi di manutenzione;
- n) che la destinazione del personale e le sue variazioni siano preventivamente concordate con l'Ente capofila, tenendo conto di quanto indicato in sede di offerta;
- o) il rispetto da parte del personale impiegato delle norme di educazione che definiscono i criteri di un comportamento civile e di correttezza nel lavoro;
- p) il possesso da parte del personale impiegato dei requisiti professionali e sanitari occorrenti a garantire il rispetto delle prescrizioni in materia igienico-sanitaria, nonché l'impiego da parte dello stesso delle dotazioni strumentali necessarie (divise da lavoro, copricapo e cuffie, grembiuli, calzature antinfortunistiche, guanti monouso ecc.); a tal proposito la ditta aggiudicataria è tenuta a sottoporre il proprio personale a visite mediche periodiche in relazione ad eventuali valutazioni sullo stato di salute, secondo quanto previsto dalle normative igienico-sanitarie vigenti e future.

- q) l'esonero dell'Ente capofila da qualsiasi responsabilità derivante dal mancato rispetto da parte della ditta aggiudicataria di norme di legge o regolamento concernenti l'assunzione, la tutela, la protezione, la salute, la sicurezza, l'assicurazione e l'assistenza dei lavoratori, nonché il puntuale pagamento delle spettanze al personale dipendente;
- r) che l'Impresa si faccia carico del lavaggio e cambio degli indumenti di lavoro.
- s) la partecipazione del personale impiegato nel servizio a corsi di formazione ed aggiornamento professionale, ai quali potrà essere presente un rappresentante dell'Ente capofila, secondo quanto indicato in sede di offerta, nonché ad iniziative di educazione alimentare e di informazione rivolte alle famiglie degli utenti e promosse dall'Ente capofila, anche in collaborazione con gli Istituti scolastici o altre Associazioni. In particolare i corsi di formazione dovranno affrontare le tematiche previste al punto 5.5.3 – Formazione del Personale, dell'allegato 1 al DM 25/07/2011, in GURI Serie Gen. .220 dd 21/9/2011.

3) per quanto concerne terzi ad assumere:

- a) ogni responsabilità nei confronti dei propri fornitori di prodotti alimentari e materiale vario. La Ditta è tenuta a fornire, a richiesta, schede tecniche, documenti di trasporto e fatture in cui devono essere indicate le caratteristiche qualitative e quantitative delle derrate alimentari;
- b) ogni responsabilità per le eventuali carenze igienico-sanitarie attinenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti;
- c) ogni responsabilità in merito all'inosservanza del divieto di fumo come disposto dall'art. 22 della L.P. 14.07.2000 n. 9 e ss.mm.;
- d) ogni responsabilità civile e penale derivante dall'espletamento dell'attività oggetto del presente Capitolato; in particolare l'impresa si assume la responsabilità nei confronti degli utenti del servizio per eventuali danni che dovessero derivare dallo svolgimento del servizio stesso, compreso il rischio del deterioramento dei prodotti, sia all'interno che all'esterno di locali, anche per fatto dei subappaltatori.

In ordine a tale ultimo punto d) è fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di stipulare, a suo esclusivo onere, con primaria Compagnia di Assicurazione e per l'intera durata dell'appalto, apposita polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e responsabilità civile verso prestatori di lavoro (R.C.O.) in conformità a quanto sotto stabilito.

La ditta aggiudicataria sottoscriverà le polizze sopracitate alle condizioni di seguito riportate:

- l'Assicuratore risponde delle somme che l'Assicurato (ditta aggiudicataria) sia tenuto a pagare, quale civilmente responsabile ai sensi di legge, a titolo di risarcimento di danni involontariamente cagionati a terzi dall'Assicurato (quale persona giuridica legalmente riconosciuta) o da persone delle quali debba rispondere, sia per lesioni personali sia per danni a cose in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione alla sua qualità di prestatore dei servizi affidati dall'Ente capofila. La polizza dovrà elencare tutte le attività oggetto dell'appalto indicate dal presente Capitolato speciale e comprendere l'esercizio di tutte le attività complementari, preliminari ed accessorie.

- l'Ente capofila e gli Enti facenti parte della gestione associata andranno considerati "terzi" a tutti gli effetti e tale precisazione dovrà essere indicata espressamente in polizza;

- l'Assicuratore riconosce inoltre la qualifica di Terzo a tutti coloro che non rientrano nel novero dei prestatori di lavoro e/o lavoratori parasubordinati (D.P.R. 30 giugno 1965 n. 1124; Dlgs. 23 febbraio 2000 n. 38). - il contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori dei servizi oggetto del presente Capitolato nonché dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

- l'assicurazione si intende prestata fino alla concorrenza dei seguenti massimali:

R.C.T. : Euro 5.000.000,00 per ogni sinistro, sia per danni a persone che a cose;

R.C.O.: Euro 5.000.000,00 per sinistro, ma con il limite di Euro 2.000.000,00 per persona infortunata (ai sensi del D.P.R. 30 giugno 1965 n. 1124 e del D.Lgs. 23 febbraio 2000 n. 38):

- l'assicurazione vale per i danni determinati da colpa dell'Assicurato nonché da dolo o colpa delle persone delle quali l'Assicurato deve rispondere, anche se non dipendenti, purché operanti nell'ambito delle attività dell'assicurato;
- l'Assicuratore rinuncia all'esercizio del diritto di surrogazione spettante ai sensi dell'art. 1916 del Codice Civile nei confronti dell'Assicurato o di qualsiasi ente o società dell'Assicurato, degli Amministratori, Dirigenti, Impiegati ed Operai dell'Assicurato e loro eredi;
- l'Assicuratore, in caso di recesso dal contratto di assicurazione, si impegna a darne comunicazione all'Assicurato e all'Ente capofila, mediante lettera raccomandata, con preavviso di almeno 30 giorni. - il Foro competente per ogni eventuale controversia dovrà essere quello di Trento per le controversie in cui sia parte l'Ente capofila;

- qualora la ditta aggiudicataria sia un'Associazione Temporanea di Imprese, le stesse garanzie assicurative prestate dalla mandataria capogruppo coprono senza alcuna riserva anche i danni causati dalle imprese mandanti;
- l'Ente capofila si riserva, a proprio insindacabile giudizio, di autorizzare la ditta aggiudicataria, che disponga di coperture assicurative che già contengono le garanzie richieste dal presente articolo, ad avvalersene specificando con apposita appendice che le polizze già in corso coprono per intero i rischi ed i massimali sopra specificati; in caso contrario verrà richiesta una polizza specifica;
- in ogni caso, copia della polizza regolarmente quietanzata dovrà essere trasmessa all'Ente capofila all'atto della stipula del contratto; ad ogni scadenza contrattuale successiva alla prima, inoltre, la ditta aggiudicataria si impegna per tutta la durata del contratto di appalto, comprese eventuali proroghe, a fornire all'Ente capofila copia delle quietanze che attestino il regolare pagamento delle rate di polizza.

Il mancato pagamento del premio non costituisce motivo di invalidità della stessa e non può essere opposta ai danneggiati.

4) per quanto concerne i locali, gli arredi e le attrezzature ad assumere:

- a. l'onere della conservazione e della custodia con cura e diligenza, come previsto dagli artt. 1766 e seguenti del codice civile, di quanto affidato a titolo gratuito dall'Ente capofila, per la gestione associata, per l'espletamento del servizio;
- b. l'onere di ogni tipo di manutenzione ordinaria e straordinaria, ivi comprese le riparazioni, dei mobili, arredi, attrezzature, anche informatiche, e di tutto il materiale ricevuto in consegna, come meglio specificato nell'allegato **C "Manutenzione"**;
- c. l'onere dell'intera spesa per la fornitura delle utenze (combustibile, gas, energia elettrica, acqua, ecc.) utilizzate per il confezionamento, la preparazione e la distribuzione dei pasti. A tal fine la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla volturazione a proprio nome del contratto delle suddette utenze o a rimborsare agli Enti proprietari dei locali, con modalità da concordare, le spese sostenute da questi ultimi, qualora non fosse possibile installare nelle cucine delle mense un contatore autonomo rispetto all'impianto dell'edificio o quando il contatore autonomo rimane a nome dello stesso Ente, fermo restando che gli oneri non quantificabili verranno riconosciuti dalla ditta aggiudicataria in via forfettaria previo accordo con l'Ente intestatario dell'utenza;
- d. l'onere per gli allacci e per le spese telefoniche sulle linee telefoniche e le linee dati all'interno dei locali mensa;
- e. la manutenzione e l'aggiornamento, durante tutta la durata dell'appalto, delle apparecchiature hardware e del software;
- f. la fornitura ed installazione di un PC presso i centri cottura, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo di gestione della mensa. Tale PC dovrà essere dotato della relativa connessione ad Internet di tipo ADSL o wifi per poter permettere un agevole utilizzo dell'applicativo;
- g. la fornitura di pacchetti di SMS per l'intero anno scolastico;
- h. l'onere della spesa annuale per la tinteggiatura delle sedi mensa (cucina, refettorio, dispensa, servizi igienici e spogliatoi per il personale) durante il periodo estivo da concordare con l'Ente capofila. Nel caso vengano segnalate urgenze da parte dell'Azienda Sanitaria i lavori dovranno essere effettuati anche durante il periodo scolastico;
- i. la messa a disposizione di camici, copricapo e copriscarpa monouso per l'accesso di personale estraneo alla cucina;
- j. l'onere relativo alla rimozione, al trasporto e allo smaltimento dei rifiuti ivi compreso il pagamento delle relative imposte e tasse comunali;
- k. oltre alla pulizia ordinaria delle mense scolastiche, anche l'onere delle pulizie ordinarie periodiche dei tendaggi e dei serramenti dei locali attinenti al servizio di ristorazione quando necessario e comunque due volte l'anno. La ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere alle pulizie straordinarie di apertura delle mense scolastiche dopo la chiusura estiva, nonché alle pulizie di chiusura al termine dell'anno scolastico;
- l. l'onere di richiedere ed ottenere tutte le autorizzazioni necessarie all'espletamento del servizio, e sostenere le relative spese; la responsabilità dell'eventuale gestione del servizio in assenza di tali autorizzazioni ricade interamente in capo alla ditta aggiudicataria. Tali nullastata e benessere dovranno essere rinnovati anche in base ad eventuali nuove disposizioni di legge in materia emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto;

5) per quanto attiene all'informazione all'utenza:

la ditta dovrà fornire con adeguato anticipo i menù stagionali concordando con la Comunità le modalità di pubblicazione.

ARTICOLO 12

Condizioni economico-normative da applicare al personale dipendente ed ai soci lavoratori impiegati nell'appalto

Ai sensi dell'art. 32, comma 1, della legge provinciale 2/2016 e s.m., avuto riguardo al punto 5 dell'Atto di indirizzo fra la Provincia autonoma di Trento, il Consorzio dei Comuni Trentini e le Parti Sociali del 5 novembre 2010, all'allegato 1 del Protocollo di intesa fra la Provincia autonoma di Trento, il Consorzio dei Comuni Trentini e le Parti Sociali del 21 febbraio 2013 e relativo atto aggiuntivo di data 9 giugno 2015, nonché alla deliberazione di Giunta provinciale n. 1796 di data 14 ottobre 2016, trovano applicazione le disposizioni economico-normative non inferiori a quelle previste dal Contratto Collettivo Nazionale del lavoro per i dipendenti da aziende del settore turismo ed integrativo provinciale. Le medesime condizioni devono essere garantite ai soci lavoratori dipendenti da società cooperative. Tale contratto è stato individuato fra i contratti collettivi nazionali e rispettivi accordi integrativi territoriali stipulati a livello nazionale e applicati in via prevalente sul territorio provinciale. Le predette condizioni economico-normative riguardano unicamente le seguenti voci, come individuate dall'intesa territoriale fra la Provincia autonoma di Trento, il Consorzio dei Comuni Trentini e le Parti Sociali del 21 febbraio 2013:

- a. minimi retributivi CCNL e CCPL;
- b. mensilità aggiuntive CCNL e CCPL;
- c. maggiorazione per lavoro straordinario, festivo notturno e supplementare;
- d. eventuali premi di risultato previsti da CCNL e CCPL;
- e. trattamento economico per malattia, infortunio e maternità;
- f. ROL ed ex festività;
- g. modalità di cambio appalto.

L'eventuale differenza retributiva derivante dall'applicazione del CCNL ed eventuale CCPL di riferimento formerà una quota (cd. "indennità appalto") che sarà riconosciuta per l'intero periodo di svolgimento della prestazione lavorativa nell'appalto di servizi di interesse provinciale. Gli istituti contrattuali quali 13esima, 14esima e TFR matureranno pro-quota in riferimento alla durata delle prestazioni nell'appalto. Ai sensi del punto 2 della citata intesa territoriale del 21 febbraio 2013, qualora i minimi retributivi dei contratti di riferimento individuati vengano rideterminati successivamente all'aggiudicazione dell'appalto e vengano incrementati, l'indennità di appalto non verrà incrementata. Qualora durante l'esecuzione del contratto l'appaltatore, che applica il CCNL o il CCPL diverso da quello di riferimento, veda incrementare i minimi retributivi per effetto dei rinnovi contrattuali, assorbirà gli incrementi fino a concorrenza della determinazione dell'appalto.

ARTICOLO 13

Clausola sociale - Imposizione di manodopera in caso di cambio appalto

Avendo riguardo alle disposizioni recate dall'art. 32, comma 2, della legge provinciale n. 2/2016, così come modificata dalla l.p. 15/2018, che richiama l'art. 70 della direttiva 2014/24/UE, in tema di condizioni particolari di esecuzione del contratto per esigenze sociali, in caso di cambio di gestione dell'appalto, ferme le disposizioni recate dal CCNL citato al precedente articolo 12, si stabilisce per l'appaltatore l'obbligo di effettuare un esame congiunto con le organizzazioni sindacali provinciali comparativamente più rappresentative sul piano nazionale, con le rappresentanze sindacali aziendali e le rappresentanze sindacali unitarie, se presenti, almeno quindici giorni prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto, per permettere di attuare un percorso finalizzato alla promozione della stabilità occupazionale e del livello retributivo complessivo del personale impiegato nella gestione uscente, a qualsiasi titolo, anche come socio lavoratore o collaboratore.

Fermo restando quanto stabilito dal comma 1 dell'art. 32 della citata l.p. 2/2016 e se sono previste cessazioni connesse al cambio appalto, il confronto assume a oggetto le esigenze tecnico-organizzative dell'impresa subentrante in relazione all'appalto da gestire, contemperando le esigenze di stabilità occupazionale del personale impiegato nella gestione uscente e le condizioni contrattuali da applicare ai lavoratori assunti, fermo restando che è garantita ai soli fini economici la conservazione della anzianità maturata. Se il confronto produce accordo tra le parti, esse sottoscrivono il relativo verbale. In caso di dissenso, le parti redigono un verbale di mancato accordo dove, tra l'altro, l'aggiudicatario indica i motivi organizzativi ed economici in virtù dei quali non assume il personale precedentemente impiegato nell'appalto. In entrambi i casi copia del verbale è inviata dall'aggiudicatario all'amministrazione aggiudicatrice prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto.

Al fine di garantire il rispetto di queste prescrizioni, si rende disponibile la documentazione relativa al personale in forza, impiegato nel presente appalto 3 (tre) mesi prima della scadenza naturale del contratto,

nell'allegato D – Personale, ove è recato l'elenco dei dipendenti e/o dei soci lavoratori, distinto per addetti a tempo pieno e addetti a tempo parziale e relativa misura percentuale, inquadramento, mansioni e/o qualifica.

L'appaltatore, al fine di consentire il rispetto di queste prescrizioni anche nel prossimo affidamento, è tenuto a trasmettere alla stazione appaltante, a mezzo di posta elettronica certificata, la documentazione relativa al personale impiegato in questo appalto, che risulti in forza 3 (tre) mesi prima della scadenza naturale del contratto.

ARTICOLO 14

Clausola sociale – lavoratori svantaggiati

L'aggiudicatario ha l'obbligo di eseguire il contratto anche con l'impiego di lavoratori svantaggiati appartenenti alle categorie di cui all'art. 4 della legge 381/1991, che possono lavorare nella provincia di Trento, in base a specifici programmi di recupero ed inserimento lavorativo. Il numero minimo di persone svantaggiate che dovranno essere impiegate durante l'esecuzione del contratto è stabilito nella misura del 5% delle unità lavorative complessivamente impiegate o nel maggior numero di unità lavorative appartenenti alle categorie svantaggiate che il concorrente si è impegnato ad impiegare in sede di presentazione dell'offerta, ai sensi del punto 11 dello schema di offerta. Le sopra precisate unità di persone svantaggiate dovranno essere mantenute invariate o al più incrementate durante l'esecuzione del contratto. Nel caso di applicazione della clausola di imposizione, cui al precedente articolo, il rispetto della presente clausola sociale avverrà in modo compatibile con tale adempimento, attuandola nella prima occasione possibile nell'ambito del naturale turnover del personale impiegato nello svolgimento dell'appalto. Alle persone svantaggiate vanno applicate le condizioni economico-normative previste dal Contratto Collettivo Nazionale del lavoro per le cooperative sociali o quelle previste dal citato CCNL per i dipendenti Aziende per il Turismo ed integrativo provinciale se più favorevoli.

ARTICOLO 15

Pagamento dei corrispettivi

I buoni pasto costituiscono titolo per il pagamento da parte dell'Ente capofila del corrispettivo del singolo pasto indicato in sede di offerta, oltre ad I.V.A. nella misura di legge, previa presentazione di regolare e conforme fattura a cadenza mensile.

La stazione appaltante provvede al pagamento del corrispettivo spettante all'appaltatore ogni mese, fatto salvo quanto previsto dal presente Capitolato in relazione al pagamento diretto del subappaltatore. I pagamenti sono disposti previa verifica di conformità in corso di esecuzione secondo le modalità previste dalla normativa vigente, al fine di accertare la regolare esecuzione del servizio rispetto alle condizioni e ai termini stabiliti nel contratto e nel presente Capitolato.

La verifica di conformità avviene entro 30 giorni dal termine di esecuzione della prestazione a cui si riferisce ed è condizione essenziale per procedere alla emissione della documentazione fiscale da parte dell'appaltatore.

La stazione appaltante provvede al pagamento del corrispettivo entro 30 giorni dalla data di ricevimento della documentazione fiscale.

In conformità all'art. 30, comma 5, del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm., in caso di inadempienza contributiva, risultante dal documento unico di regolarità contributiva (DURC) relativo a personale dipendente dell'appaltatore o del subappaltatore o dei soggetti titolari di cottimi, impiegato nell'esecuzione del contratto, la stazione appaltante trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.

In ogni caso sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante del certificato di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

In conformità all'art. 30, comma 6, del D.Lgs. n. 50/2016, in caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale di cui al precedente comma 5, il responsabile del procedimento invita per iscritto il soggetto inadempiente, ed in ogni caso l'appaltatore, a provvedervi entro i successivi quindici giorni. Ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, la stazione appaltante paga anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'appaltatore ovvero dalle somme dovute al subappaltatore inadempiente.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, ferma restando la sussistenza dei requisiti di qualificazione, eventuali modificazioni alle parti o alle percentuali di esecuzione dei servizi, rispetto alle parti o quote di servizio indicate in sede di gara o in sede di stipulazione del contratto, devono essere

comunicate tempestivamente alla stazione appaltante mediante l'invio dell'atto di modifica redatto nelle stesse forme dell'atto in cui sono contenute le indicazioni originarie; la stazione appaltante procede all'eventuale autorizzazione alla modificazione e conseguentemente non è richiesta la stipulazione di atto aggiuntivo al contratto. La mancata produzione dell'atto di modifica delle quote di partecipazione al raggruppamento sospende il pagamento del corrispettivo, senza diritto per l'appaltatore al riconoscimento di interessi o altri indennizzi.

La stazione appaltante procede al pagamento del saldo delle prestazioni eseguite e allo svincolo della garanzia prestata dall'appaltatore per il mancato o inesatto adempimento delle obbligazioni dedotte in contratto successivamente all'emissione del certificato di verifica di conformità con esito positivo. La verifica di conformità deve avere luogo non oltre sei mesi dall'ultimazione delle prestazioni.

L'Ente capofila, su richiesta scritta da parte della ditta aggiudicataria, si impegna a rivalutare annualmente il prezzo del pasto, a decorrere dal secondo anno, sulla base delle eventuali variazioni in aumento dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e di impiegati, applicando il 75% del tasso medio annuo di inflazione riferito al mese di luglio dell'anno precedente, come calcolato dall'Istituto Centrale di Statistica nazionale. Detto prezzo non potrà subire variazioni per tutta la durata dell'anno scolastico in corso.

ARTICOLO 16

Oneri a carico dell'Ente

Sono a carico dell'Ente:

- a. la messa a disposizione dei locali ospitanti le mense scolastiche; i locali vengono messi a disposizione gratuitamente;
- b. la messa a disposizione in uso gratuito delle attrezzature e degli arredi necessari all'espletamento dei servizi, secondo apposita elencazione fornita. Le attrezzature e gli arredi presenti in ciascuna mensa non potranno essere dislocati presso altre strutture dalla ditta aggiudicataria senza preventiva richiesta e conseguente autorizzazione da parte dell'Ente capofila, sentito l'Ente proprietario dei beni;

ARTICOLO 17

Autocontrollo e controllo della qualità

La Ditta aggiudicataria deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi dei Regolamenti CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti nn. 852-853 del 2004, del Regolamento CE n. 2073/2005 e del D. Lgs. n. 193/2007 e successive modificazioni.

Pertanto la ditta aggiudicataria:

- deve consentire l'accesso alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto.
- è tenuta ad informare tempestivamente delle visite ispettive degli organi di controllo ove vengano rilevate non conformità alle norme vigenti, trasmettendo altresì la documentazione attinente alle azioni correttive adottate per la risoluzione.

La Ditta deve quindi inoltrare, entro il 15 del mese successivo, apposita relazione riassuntiva circa l'applicazione del piano di autocontrollo, corredata dalla seguente documentazione:

- referti analisi;
- verbali di ispezioni degli organi di controllo;
- segnalazioni di non conformità ed eventuali azioni correttive intraprese;
- temperature degli elementi refrigeranti.
- Con cadenza annuale la Ditta inoltra altresì:
 - programmazione delle formazioni annue;
 - schema riassuntivo degli interventi di manutenzione effettuati nelle cucine comunali/statali o nei refettori;
 - registrazione autocontrollo delle cucine in gestione alla ditta;
 - esiti delle tarature dei termometri in dotazione presso le cucine.

Deve inoltre comunicare il nominativo del responsabile aziendale per la sicurezza igienico-sanitaria, individuato all'interno del proprio organico.

ARTICOLO 18

Analisi di controllo

La ditta aggiudicataria deve procedere all'esecuzione delle analisi, come programmate nel rispetto del Reg. CE n. 2073/05 e successive modifiche.

I costi delle analisi sono a completo carico della ditta. E' fatto obbligo alla ditta di applicare, in caso di anomalia, le opportune azioni correttive idonee, dandone comunicazione.

ARTICOLO 19

Campionatura rappresentativa del pasto

La ditta è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, del pasto alternativo al menù base e del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, nel luogo di produzione dei pasti, sia esso il centro cottura, in caso di pasti veicolati, che la cucina di scuola, in caso di produzione in loco. Tali campioni, con almeno 100 gr di prodotto a portata, vanno posti in contenitori/sacchetti sterili forniti dalla ditta stessa, muniti di etichetta recante la data di preparazione, il contenuto, il nome del cuoco responsabile della preparazione; conservati a +2/+4°C per 72 ore in una zona identificabile con un cartello riportante, per le cucine la seguente dizione: "Alimenti appartati per eventuale verifica"; per i pasti veicolati: "Pasti scuole Campionatura rappresentativa del pasto".

I campioni delle preparazioni del venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

ARTICOLO 20

Monitoraggio e controllo da parte della stazione appaltante

La vigilanza sul servizio compete alla stazione appaltante per tutto il periodo dell'appalto, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità. La stazione appaltante si riserva il diritto di effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso, con le modalità e la tempistica che riterrà più opportune, controlli sulla conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate, e ciò sia nel centro di cottura che nelle cucine gestite e nelle sedi fornite con pasti veicolati, refettori e locali accessori, allo scopo di accertare la loro rispondenza alle norme stabilite dal presente Capitolato.

Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale della ditta coinvolto a titolo diverso nel servizio non deve interferire in alcun modo nell'ispezione, offrendo viceversa tutta la collaborazione necessaria. Degli accertamenti eseguiti verranno redatti appositi verbali. Il personale incaricato della vigilanza stenderà, a seguito di ciascun controllo una relazione scritta — verbale. In caso di rilievi, copia dei verbali sarà inviata agli organi di controllo. La ditta aggiudicataria è tenuta a prestare al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria; consentirà in ogni momento il libero ingresso ai locali e magazzini interessati all'organizzazione e gestione delle prestazioni di cui trattasi; fornirà i chiarimenti necessari e su richiesta la documentazione relativa.

ARTICOLO 21

Organismi di controllo

1. Dipartimento di Prevenzione dell'APSS; svolge istituzionalmente il controllo ufficiale igienico sanitario relativamente al rispetto della normativa igienicosanitaria nella preparazione dei pasti, al controllo degli alimenti, all'idoneità delle strutture e al rilascio delle relative autorizzazioni, all'idoneità dei mezzi di trasporto.
2. Settore Affari Generali dell'Ente capofila: effettua il controllo tecnico-ispettivo con personale competente, attraverso ispezioni che riguardano principalmente:

Stato, condizioni igieniche e impiego dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi, degli utensili e dei mezzi di trasporto;

- materie prime, ingredienti e altri prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti;
- modalità di manipolazione e cottura; prodotti finiti;
- materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- etichettatura, data di scadenza, stoccaggio e presentazione dei prodotti alimentari;
- modalità di conservazione, stoccaggio e temperature nei frigoriferi, nelle celle e nei freezer;
- procedimento di sanificazione;
- caratteristiche e impiego di detergenti e sanificanti;

- sgombero rifiuti;
 - stato igienico di impianti, ambiente, abbigliamento del personale di servizio;
 - organico e professionalità degli addetti;
 - modalità di trasporto di derrate e pasti veicolati;
 - modalità di distribuzione del pasto;
 - quantità delle porzioni in relazione alle Tabelle Dietetiche;
 - preparazione e distribuzione delle diete speciali;
 - temperature dei pasti;
 - documentazione relativa al servizio comprese le schede di rilevazione previste dal "Manuale di corretta prassi igienica";
 - comportamento degli addetti nei confronti degli utenti e del personale nelle scuole.
3. Laboratori specializzati: incaricati del controllo analitico da parte della stazione appaltante. Gli accertamenti sono tesi alla verifica degli indici microbiologici degli alimenti e dei prodotti finiti, al fine di attestare la salubrità degli alimenti, delle attrezzature e delle superfici di lavoro. Per la loro effettuazione verranno compiuti prelievi di campioni alimentari e non, in quantità necessaria agli accertamenti previsti.
4. Commissioni mensa scolastiche: costituite presso le singole strutture, elette dai genitori e dagli insegnanti e regolarmente autorizzate dalle competenti autorità scolastiche e dalla stazione appaltante. Il loro compito consiste nell'essere presenti durante l'orario del pasto al fine di rilevare la corretta erogazione del servizio: gradibilità del cibo, mancato rispetto del menù, modalità del servizio, pulizia degli ambienti. I dati e le osservazioni dovranno essere riportati negli appositi moduli di rilevazione. E' fatto divieto ai componenti della commissione di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale. Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie e secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con le autorità scolastiche. L'accesso da parte della commissione è consentito limitatamente ai locali adibiti a refettorio, esclusa l'area interna al self service.

ARTICOLO 22

Modifica delle condizioni di appalto

L'Ente capofila si riserva la facoltà, in relazione alle mutate esigenze dell'utenza, ovvero dell'eventuale apertura o chiusura di punti cottura e/o sale mensa, di apportare eventuali modifiche nel corso dell'anno scolastico in ordine alle modalità di prestazione del servizio, alle sue caratteristiche e dimensioni nonché all'apertura o chiusura di punti mensa.

In caso di variazione delle prestazioni contrattuali entro il limite di un quinto del valore originario, la ditta aggiudicataria è obbligata a prestare il servizio alle medesime condizioni previste nel contratto, secondo quanto stabilito dall'art. 5, comma 4 della L.P. 23/1990 e ss. mm. e ii.

La variazione in aumento oltre il 20% e fino al 50% potrà essere disposta con atto aggiuntivo in conformità a quanto previsto dall'art. 29, comma 1 della L.P. 23/1990 e ss. mm. e ii e nel rispetto dell'art. 27 della L.P. 2/2016.

ARTICOLO 22 BIS

Divieto di cessione del contratto e cessione dei crediti derivanti dal contratto

È vietata la cessione del contratto sotto qualsiasi forma e ogni atto contrario è nullo di diritto, fatto salvo quanto previsto dall'ad. 27, comma 2, lettera d), punto 2, della legge provinciale n. 2/2016 e dall'art. 106, comma 13, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50.

Qualora la cessione dei crediti rientri nelle fattispecie previste dal combinato disposto dell'ad. 106, comma 13, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e della legge 21 febbraio 1991, n. 52 e pertanto il cessionario sia una banca o un intermediario finanziario disciplinato dalle leggi in materia bancaria e creditizia, il cui oggetto sociale preveda l'esercizio dell'attività di acquisto di crediti d'impresa, la medesima cessione è efficace e opponibile alla stazione appaltante qualora questa non la rifiuti con comunicazione da notificarsi al cedente e al cessionario entro 45 (quarantacinque) giorni dalla notifica della cessione stessa.

La stazione appaltante non accetta in alcun caso cessioni di credito per gli importi di contratto relativi a prestazioni che l'appaltatore intende subappaltare ai sensi dell'ad. 26, comma 12, della legge provinciale n. 2/2016.

In tutti gli altri casi rimane applicabile la disciplina generale sulla cessione del credito nei confronti della pubblica amministrazione e la medesima cessione diventa efficace e opponibile alla stazione appaltante solo dopo la sua formale accettazione con provvedimento espresso.

Il contratto di cessione dei crediti, di cui ai commi 2 e 4, deve essere stipulato, ai fini della sua opponibilità alla stazione appaltante, mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e deve essere notificato alla stazione appaltante. Il contratto di cessione deve recare in ogni caso la clausola secondo cui la stazione appaltante ceduta può opporre al cessionario tutte le eccezioni opponibili al cedente in base al contratto di appalto, pena l'automatica inopponibilità della cessione alla stazione appaltante.

ARTICOLO 23

Eventi particolari

La ditta aggiudicataria si impegna a garantire, previa autorizzazione scritta dell'Ente capofila, la preparazione di pasti presso le mense scolastiche in occasione di manifestazioni, feste, ricorrenze varie, iniziative promosse dalle istituzioni scolastiche, dalla Comunità o dalla stessa autorizzate.

Menù e modalità di effettuazione e pagamento del servizio dovranno essere concordate direttamente tra la ditta aggiudicataria e i soggetti richiedenti. Il prezzo del pasto, ove corrisponda a menù sostanzialmente corrispondenti a quelli oggetto del presente appalto, è mantenuto nell'ammontare stabilito nell'offerta.

ARTICOLO 24

Subappalto

In conformità a quanto previsto dall'art. 26 della legge provinciale n. 2/2016 e dall'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016, il subappalto è ammesso, entro il limite massimo del 30% (trenta per cento) dell'importo complessivo del contratto (comprensivo degli oneri della sicurezza).

La fornitura e la posa in opera sono subappaltabili separatamente.

L'appaltatore, al fine di poter procedere all'affidamento in subappalto, deve assoggettarsi agli ulteriori obblighi e adempimenti previsti dai sopracitati art. 26 della legge provinciale n. 2/2016 e art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016, pena il diniego dell'autorizzazione al subappalto e le ulteriori conseguenze previste dalla legge nel caso di subappalto non autorizzato, nonché agli obblighi e adempimenti previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010, a pena di nullità assoluta.

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 26, comma 6, della legge provinciale n. 2/2016, la stazione appaltante procede al pagamento diretto al subappaltatore della parte degli importi delle prestazioni dallo stesso eseguite non contestata dall'appaltatore.

L'elenco prodotto dall'appaltatore prima della stipula del contratto e recante l'indicazione di tutte le lavorazioni, con i relativi importi, che lo stesso intende affidare in conformità a quanto già dichiarato in sede di gara, nonché il nome, il recapito e i rappresentanti legali dei suoi subappaltatori e subcontraenti coinvolti nei lavori o nei servizi e sottoposti agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge 13 agosto 2010, n. 136 (Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia), se questi sono noti al momento della stipula del contratto, viene utilizzato dalla stazione appaltante per i controlli di competenza.

Ai sensi dell'art. 26, comma 3, della legge provinciale n. 2/2016, l'appaltatore deve comunicare alla stazione appaltante le eventuali modifiche delle informazioni relative ai subappaltatori e subcontraenti sopravvenute rispetto a quanto comunicato ai fini della stipula del contratto, nonché le informazioni richieste per eventuali nuovi subappaltatori e subcontraenti coinvolti successivamente. La stazione appaltante controlla i contratti stipulati dall'appaltatore con i subappaltatori e i subcontraenti, per le finalità della legge n. 136 del 2010, e ne verifica l'avvenuto pagamento tramite fatture quietanzate.

L'appaltatore deve comunicare alla stazione appaltante i dati relativi a tutti i subcontratti stipulati per l'esecuzione dell'appalto, sottoposti agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge 13 agosto 2010, n. 136, con il nome del subcontraente, l'importo del contratto, l'oggetto della prestazione affidata e la dichiarazione che non sussiste, nei confronti dell'appaltatore, alcun divieto previsto dall'articolo 67 del decreto legislativo n. 159 del 2011.

ARTICOLO 25

Penali

Qualora vengano accertate a carico della ditta aggiudicataria inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato speciale d'appalto, e comunque mancanze e/o disservizi rilevanti per la regolare esecuzione delle prestazioni, l'Ente capofila potrà applicare penali nei confronti della ditta stessa. L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità dell'inadempimento e/o disservizio, previa contestazione scritta, avverso la quale la ditta aggiudicataria avrà facoltà di presentare le proprie osservazioni entro 10

(dieci) giorni dal ricevimento.

Si definiscono di seguito i quattro livelli di gravità delle inadempienze/disservizi:

1° livello (inadempienza lieve) euro 250,00 (0,1 per mille)

- per ogni caso di ritardo di oltre 15 minuti nella somministrazione dei pasti;
- per ogni caso di mancato rispetto dello stato igienico degli automezzi adibiti al trasporto delle derrate alimentari, come previsto da normativa vigente;
- per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta;
- per ogni caso di mancato rispetto del monte ore settimanale previsto in sede di offerta;
- per ogni caso di non conformità relativa al menù previsto;
- per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste nel Piano alimentare (allegato B al presente Capitolato);
- per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- per ogni inottemperanza relativamente alla raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa in materia di raccolta differenziata;
- per ogni altra lieve inadempienza riscontrata dall'Ente capofila;

2° livello (inadempienza media) euro 400,00 (0,15 per mille)

- per ogni caso di mancata conservazione dei campioni come indicato nel presente Capitolato;
- per ogni mancata registrazione dei dati di monitoraggio previsti nel Piano di autocontrollo;
- per ogni rilevamento di mancata effettuazione delle manutenzioni previste nel presente Capitolato e nell'allegato C allo stesso;
- per ogni mancato rispetto di quanto previsto dal presente Capitolato e di quanto dichiarato nell'offerta tecnica con riferimento alla formazione del personale dipendente;
- per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti e degli alimenti ai sensi della normativa vigente;
- per il mancato rispetto delle modalità di preparazione e somministrazione previste dal presente Capitolato e dall'offerta tecnica;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei che non pregiudichino la salute o la sicurezza dell'utente nei pasti somministrati;
- per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato;
- per ogni alimento scaduto rinvenuto in magazzino, in cucina o nelle celle frigo, che riporti indistintamente la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro";
- per ogni rilevamento di non conformità a quanto stabilito nelle schede tecniche e di sicurezza di prodotti detergenti e disinfettanti;
- ogni qualvolta venga negato l'accesso agli incaricati preposti ad eseguire i controlli di conformità al Capitolato;
- per ogni altra inadempienza media riscontrata dall'Ente capofila;
- non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sulla bolla di consegna;
- etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente Capitolato;
- mancata comunicazione della non fornitura di prodotti BIO, a lotta integrata, a Km zero, a filiera corta;

3° livello (inadempienza grave) euro 800,00 (0,2 per mille)

- per ogni dieta speciale non correttamente preparata o non personalizzata;
- per ogni difformità riferita alla qualità del pasto tale da impedire il consumo dei pasti o mancata fornitura degli stessi riservandosi l'Ente capofila di richiedere un piatto freddo alternativo; per difformità particolarmente gravi le penali saranno raddoppiate,
- per ogni mancato rispetto delle norme di sicurezza alimentare, di identificazione dei prodotti e di rintracciabilità riguardanti la preparazione, la conservazione delle materie prime, dei semilavorati e dei pasti, la pulizia e la sanificazione dei locali, il trasporto e quant'altro previsto dalle vigenti leggi e dalla documentazione personalizzata per ogni struttura;
- per ogni alimento scaduto rinvenuto in magazzino, in cucina o nelle celle frigo, che riporti indistintamente la dicitura "da consumarsi entro";
- per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione previsti dal Capitolato;
- per la mancata redazione della documentazione relativa alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro;
- per ogni inosservanza della norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi e /o per il mancato rispetto delle normative sulla sicurezza;

- per ogni derrata non conforme alle Specifiche merceologiche degli alimenti rinvenuta nei luoghi di stoccaggio;
- per ogni caso di riciclo;
- per ogni altra grave inadempienza riscontrata riscontrata dall'Ente capofila
- mancato rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie

4° livello (inadempienza molto grave) euro 2.000,00) (0,5 per mille)

- per ogni caso di destinazione dei locali affidati alla ditta ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei che mettano a rischio la salute o la sicurezza dell'utente nei pasti somministrati; qualora il ritrovamento di corpi estranei interessi più di una porzione, fatto salvo l'obbligo da parte della ditta di fornire il pasto sostitutivo, le penali saranno raddoppiate;
- per ogni caso in cui siano stati riscontrati microrganismi patogeni;
- per ogni altra inadempienza "molto grave" riscontrata dall'Ente capofila;
- errata somministrazione di dieta speciale.

L'applicazione delle penali sopracitate non pregiudica in nessun caso l'eventuale risoluzione del contratto da parte dell'Ente capofila ai sensi dei successivi articoli 27 e 28.

L'ammontare delle penali non potrà superare la misura giornaliera dell'i per mille dell'importo netto contrattuale e comunque non potrà superare complessivamente il 10% dell'importo netto contrattuale. L'ammontare delle penali, degli eventuali danni e delle spese da essi derivanti potrà a scelta dell'Ente capofila essere direttamente trattenuta all'atto del pagamento o, qualora necessario, sulla garanzia definitiva.

Il pagamento delle penali e l'eventuale risoluzione del contratto per inadempimento non liberano la ditta aggiudicataria dalla responsabilità per i danni causati dalle inadempienze o mancanze e/o disservizi. La ditta aggiudicataria per qualsiasi questione inerente il servizio prestato si rapporta unicamente con l'Ente capofila al quale in particolare competono la diretta valutazione e le risposte alle richieste e/o segnalazione che pervengono dagli utenti, dai genitori, dalle Commissioni mensa e dagli Istituti Scolastici, confrontandosi con la ditta aggiudicataria per gli adempimenti conseguenti.

ARTICOLO 26

Foro competente

Per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza del presente Capitolato e del relativo contratto d'appalto, foro competente è quello di Trento.

ARTICOLO 27

Risoluzione del contratto per inadempimento

Ai sensi dell'art. 1453 c.c., nel caso di accertato inadempimento rispetto alle obbligazioni oggetto del contratto di appalto, la stazione appaltante provvederà a mettere formalmente in mora l'appaltatore tramite posta elettronica certificata, fissando contestualmente un termine finale essenziale non inferiore ai 15 (quindici) giorni, entro il quale adempiere compiutamente all'obbligazione.

Scaduto inutilmente il termine di cui al comma 1, la stazione appaltante procederà a dichiarare la risoluzione del contratto, fatto salvo il diritto all'eventuale risarcimento del danno patito a causa dell'inadempimento stesso; in tal caso all'appaltatore può essere corrisposto il compenso pattuito in ragione della parte di prestazione regolarmente eseguita, nei limiti in cui la medesima appaia di utilità per la stazione appaltante.

In caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione per grave inadempimento, trova applicazione quanto previsto all'art. 140 del Codice dei Contratti pubblici.

ARTICOLO 28

Clausole di risoluzione espressa

Salva la risoluzione per inadempimento di cui all'art. 27, l'Ente appaltante si riserva la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del c.c., a tutto rischio dell'appaltatore, con riserva di risarcimento danni nei seguenti casi:

- ripetute e gravi inadempienze e ritardo nell'espletazione del servizio;

- frode perpetrata a qualsiasi titolo da parte dell'appaltatore nell'esecuzione delle prestazioni affidate;
- ingiustificata sospensione del servizio;
- subappalto non autorizzato;
- cessione in tutto o in parte del contratto a terzi, in violazione dell'art 22 bis del presente Capitolato;
- mancato rispetto ripetuto degli obblighi retributivi, previdenziali ed assistenziali stabiliti dai vigenti contratti collettivi;
- riscontro, durante le "verifiche ispettive" eseguite dall'Ente appaltante presso l'appaltatore, di "non conformità" che potenzialmente potrebbero arrecare grave nocumento alla qualità del servizio e/o rischi di danni economici e/o di immagine all'Ente appaltante stesso, in conformità all'art. 10 del presente Capitolato;
- applicazione di penali tale da superare complessivamente il 10 % dell'importo netto contrattuale.
- il venire meno dei requisiti tecnici posti alla base dell'aggiudicazione dell'appalto;
- ripetuto ed ingiustificato mancato adeguamento alle direttive impartite dall'Ente appaltante;
- mancato rispetto ripetuto degli obblighi di legge in materia di ambiente e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- mancato grave rispetto degli obblighi di legge in materia di tutela della privacy;
- il non aver iniziato l'esecuzione delle attività oggetto del contratto entro il termine previsto contrattualmente o richiesto dall'Ente appaltante;
- ripetute e gravi inadempienze contestate per mancato rispetto delle indicazioni fornite sulle diete speciali indicate nell'allegato B.

I casi elencati saranno contestati all'appaltatore per iscritto dalla stazione appaltante, previamente o contestualmente alla dichiarazione di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa di cui al presente articolo.

Non potranno essere intese quale rinuncia ad avvalersi della clausola di cui al presente articolo eventuali mancate contestazioni e/o precedenti inadempimenti, per i quali la stazione appaltante non abbia ritenuto avvalersi della clausola medesima e/o atti di mera tolleranza a fronte di pregressi inadempimenti dell'appaltatore di qualsivoglia natura.

Nel caso di risoluzione, la stazione appaltante si riserva ogni diritto al risarcimento dei danni subiti ed in particolare si riserva di esigere dall'appaltatore il rimborso di eventuali spese incontrate in più rispetto a quelle che avrebbe sostenuto in presenza di un regolare adempimento del contratto; in tal caso all'appaltatore può essere corrisposto il compenso pattuito in ragione della parte di prestazione regolarmente eseguita, nei limiti in cui la medesima appaia di utilità per la stazione appaltante.

ARTICOLO 29

Garanzia definitiva

Per la disciplina della garanzia definitiva si applica l'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016.

Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali o per qualsiasi altra causa, l'appaltatore deve provvedere al reintegro della stessa entro il termine di 10 (dieci) giorni di calendario dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dalla stazione appaltante.

In caso di inadempimento alle obbligazioni previste nel comma precedente la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'appaltatore.

Nel caso di integrazione del contratto, l'appaltatore deve modificare il valore della garanzia in misura proporzionale all'importo contrattualmente fissato nell'atto aggiuntivo, alle stesse condizioni di cui al presente articolo.

La garanzia definitiva dovrà essere emessa tramite la Scheda tecnica 1.2 o 1.2.1 allegata al D.M. n. 31 di data 19 gennaio 2018 del Ministero dello Sviluppo Economico accompagnata da un'apposita appendice riportante le seguenti clausole:

- a) il Foro competente in caso di controversia fra il Garante e l'Amministrazione appaltante è quello di Trento;
- b) condizioni ulteriori rispetto a quelle previste dallo Schema tipo 1.2 o 1.2.1 del D.M. n. 31/2018 atte a limitare la garanzia, anche se riguardanti esclusivamente il rapporto tra garante e contraente (ad es. deposito cautelativo), o che pongano oneri a carico della Amministrazione appaltante, non potranno in ogni caso essere opposte alla medesima.

ARTICOLO 30

S.C.I.A., D.I.A., Autorizzazioni

Entro 60 giorni dall'aggiudicazione l'aggiudicataria per l'espletamento dell'attività richiesta dal presente Capitolato deve inoltrare al Comune la prevista Segnalazione Certificata di Inizio Attività (S.C.I.A.) e all'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari la Dichiarazione di Inizio Attività (D.I.A.), rispettivamente, per l'inizio dell'attività di somministrazione e per la registrazione presso l'Ufficio Igiene e Sanità Pubblica dell'A.P.S.S. e verificare l'esistenza, o eventualmente acquisire, tutte le necessarie autorizzazioni secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

L'aggiudicataria dovrà inoltre possedere all'inizio delle attività il Registro di carico e scarico degli oli esausti e il contratto con ditta autorizzata al ritiro degli oli esausti. Tale documentazione dovrà permanere sempre presso i locali di produzione ed essere disponibile per ogni eventuale controllo da parte degli organi ufficiali di vigilanza igienico-sanitaria o di tecnici incaricati dall'Ente capofila per la verifica della conformità del servizio.

L'aggiudicataria deve altresì provvedere all'apertura di posizione presso la Camera di Commercio di Trento e al pagamento del relativo diritto annuale di iscrizione.

ARTICOLO 31

Tracciabilità dei pagamenti

L'appaltatore, a pena di nullità del presente contratto, assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 136/2010 e s.m..

L'appaltatore deve inserire nei contratti stipulati con privati subappaltatori o fornitori di beni e servizi le seguenti clausole, ai sensi della legge 136/2010 e s.m.:

"Art. (...) (Obblighi del subappaltatore/subcontraente relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari).

I. L'impresa (...), in qualità di subappaltatore/subcontraente dell'impresa (...) nell'ambito del contratto sottoscritto con (...), identificato con il CIG n. (...)/CUP n. (...), assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

II. L'impresa (...), in qualità di subappaltatore/subcontraente dell'impresa (...), si impegna a dare immediata comunicazione all'Ente Capofila della notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

III. L'impresa (...), in qualità di subappaltatore/subcontraente dell'impresa (...), si impegna ad inviare copia del presente contratto all'Ente Capofila.

L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed al Commissariato del Governo della provincia di Trento della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/sub-contraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

La stazione appaltante verifica i contratti sottoscritti tra l'appaltatore ed i subappaltatori e i subcontraenti in ordine all'apposizione della clausola sull'obbligo del rispetto delle disposizioni di cui all'art. 3 della legge 136/2010, e, ove ne riscontri la mancanza, rileva la radicale nullità del contratto.

Le parti stabiliscono espressamente che il contratto è risolto di diritto in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane SPA attraverso bonifici su conti dedicati, destinati a registrare tutti i movimenti finanziari, in ingresso ed in uscita, in esecuzione degli obblighi scaturenti dal presente contratto. L'appaltatore comunica alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali, accessi presso banche o presso la società Poste Italiane SPA, dedicati, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche. La comunicazione alla stazione appaltante deve avvenire entro sette giorni dall'accensione dei conti correnti dedicati e nello stesso termine l'appaltatore deve comunicare le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. Le medesime prescrizioni valgono anche per i conti bancari o postali preesistenti, dedicati successivamente alle commesse pubbliche. In tal caso il termine decorre dalla dichiarazione della data di destinazione del conto alle commesse pubbliche.

Nel rispetto degli obblighi sulla tracciabilità dei flussi finanziari, il bonifico bancario o postale deve riportare, in relazione a ciascuna transazione, il codice identificativo di gara (CIG) n. **759900407B**.

ARTICOLO 32

Tutela della riservatezza dei dati personali

1. In relazione all'appalto affidato, il titolare del trattamento dei dati personali è la Comunità di Primiero, che ha diritto di determinare le finalità e i mezzi del trattamento degli stessi nel rispetto del Reg. (CE) 27/04/2016, n. 2016/679/UE - regolamento generale sulla protezione dei dati (d'ora in poi, per il presente articolo, sarà più brevemente indicato con "regolamento") e, a tal fine, impartisce proprie istruzioni ai responsabili del trattamento, anche per il tramite dei propri incaricati al trattamento. Inoltre, il titolare risponde degli obblighi di cui all'art.24, nonché di quelli informativi di cui agli artt. 13 e 14, del regolamento medesimo. L'incaricato al trattamento è il responsabile della Comunità competente nel merito che in forza della propria competenza ha assunto il provvedimento a contrarre finalizzato all'affidamento dell'appalto. Ai sensi dell'art.

29 del regolamento, il responsabile del trattamento, o chiunque agisca sotto la sua autorità o sotto quella del titolare del trattamento, che abbia accesso a dati personali, non può trattare tali dati se non è istruito in tal senso dal titolare del trattamento, salvo che lo richieda il diritto dell'Unione o dello Stato italiano.

2. Nell'ambito dell'attività oggetto del contratto, l'appaltatore viene a conoscenza e tratta dati personali comuni e potrà anche venire a conoscenza e trattare dati personali appartenenti a particolari categorie di soggetti (c.d. dati sensibili/supersensibili) ovvero dati giudiziari, relativi ai servizi offerti alla stazione appaltante e agli utenti della stazione appaltante stessa o altri aventi diritto a causa del contratto d'appalto. Il trattamento di tali dati da parte dell'appaltatore può e deve avvenire esclusivamente in ragione dell'appalto affidato. Pertanto, con un apposito atto negoziale di nomina e conferimento delle relative istruzioni, l'appaltatore, ai sensi dei paragrafi 3 e 4 dell'art. 28 del regolamento, è nominato responsabile del trattamento dei dati, che può essere effettuato con strumenti elettronici o comunque automatizzati o con strumenti diversi, per gli adempimenti previsti nel contratto di appalto e nell'atto di nomina e conferimento delle relative istruzioni, nei limiti e per la durata dello stesso incarico. Tale nomina di responsabile è valida per tutta la durata del contratto di appalto e si considererà revocata a completamento complessivo ed ultimativo dell'incarico (come ad esempio, a conclusione delle operazioni di verifica della conformità o della regolare esecuzione).

3. Il trattamento deve riguardare i soli dati personali strettamente necessari, pertinenti e funzionali alla stipulazione ed esecuzione del contratto in parola. Inoltre, il trattamento dei dati è esclusivamente finalizzato ad adempiere, in ogni sua parte, anche prodromica, accessoria e consequenziale, il contratto stesso. Sotto il profilo della natura delle attività esercitate, il trattamento avviene, ad esempio, relativamente a:

a) la raccolta dei dati personali e al loro corretto trattamento in ragione dei legittimi interessi perseguiti dal responsabile del trattamento negli specifici contesti, condizioni e limiti, come fissati dal contratto di appalto affidato, oltre che nel rispetto e nei limiti derivanti dall'esercizio dei diritti degli aventi interesse legittimo ai sensi del regolamento;

b) le misure volte a garantire la sicurezza del trattamento di cui all'articolo 32 del regolamento;

c) la notifica di una violazione dei dati personali al titolare o al suo preposto, competente nel merito;

d) la pseudonimizzazione dei dati personali, qualora si riveli una operazione necessaria ai fini della tutela della riservatezza in ragione della specificità dell'appalto affidato (vedi, ad esempio, la necessità di trattare dati personali sensibili/supersensibili/giudiziari);

e) l'informazione fornita al pubblico e agli utenti interessati nel rispetto del regolamento, qualora previsto e necessario ai fini dell'esecuzione dell'appalto;

f) l'informazione fornita e la protezione del minore e le modalità con cui è ottenuto il consenso dei titolari della responsabilità genitoriale sul minore, nel rispetto del regolamento, qualora risulti necessaria ai fini dell'appalto.

4. L'appaltatore, in qualità di responsabile del trattamento dei dati, ha il compito e la responsabilità di adempiere a quanto necessario per il rispetto delle disposizioni di tutta la normativa vigente in materia di protezione dei dati personali (inclusi i provvedimenti del Garante per la protezione dei dati personali) e di osservare scrupolosamente quanto in essa previsto nonché le istruzioni impartite dal titolare del trattamento, anche per il tramite dei propri preposti.

5. Il responsabile del trattamento assume l'obbligo di mettere in atto tutte le misure tecniche e organizzative necessarie e adeguate, in modo tale che il trattamento dei dati, relativi e pertinenti al contratto, soddisfi i requisiti del regolamento generale sulla protezione dei dati. L'adesione da parte del responsabile del trattamento a un codice di condotta approvato di cui all'articolo 40 del regolamento o a un meccanismo di certificazione approvato di cui all'articolo 42 del regolamento, può essere utilizzata come elemento per dimostrare le garanzie sufficienti di cui ai paragrafi 1 e 4 dell'art. 28 del regolamento. Inoltre, con la stipula del contratto si prevede, in particolare, che l'appaltatore, in veste di responsabile del trattamento, si obblighi a:

a) trattare i dati personali soltanto su istruzione documentata del titolare del trattamento, anche in caso di trasferimento di dati personali verso un paese terzo, rispetto all'Italia, o verso un'organizzazione internazionale, salvo che lo richieda il diritto dell'Unione Europea o il diritto nazionale cui è soggetto il responsabile esterno del trattamento; in tal caso, il responsabile del trattamento informa il titolare del trattamento circa tale obbligo giuridico prima del trattamento, a meno che il diritto vieti tale informazione per rilevanti motivi di interesse pubblico;

b) garantire che le persone autorizzate al trattamento dei dati personali si siano impegnate alla riservatezza o abbiano un adeguato obbligo legale di riservatezza;

c) adottare tutte le misure richieste ai sensi dell'art. 32 del regolamento;

d) rispettare le condizioni di cui ai paragrafi 2 e 4 dell'art. 28 del regolamento per ricorrere a un altro responsabile del trattamento;

e) tenendo conto della natura del trattamento, assistere il titolare del trattamento con misure tecniche e organizzative adeguate, nella misura in cui ciò sia possibile, al fine di soddisfare l'obbligo del titolare del trattamento di dare seguito alle richieste per l'esercizio dei diritti dell'interessato di cui al capo III del regolamento;

f) assistere il titolare del trattamento (o il preposto al trattamento) nel garantire il rispetto degli obblighi di cui agli artt. da 32 a 36 del regolamento o degli obblighi riguardanti la tenuta del registro dei trattamenti, di cui all'art. 30, tenendo conto della natura del trattamento e delle informazioni a propria disposizione o a disposizione del preposto al trattamento;

g) restituire al titolare del trattamento (o al preposto al trattamento) tutti i dati personali dopo che è terminata la prestazione dei servizi relativi al trattamento e cancellare le copie esistenti, salvo che il diritto dell'Unione o dello Stato italiano preveda la conservazione dei dati; dopo la cancellazione, dia conferma scritta al titolare/responsabile interno dell'avvenuta eliminazione definitiva dal proprio sistema informativo, e dagli archivi cartacei, dei medesimi dati trattati o copie degli stessi;

h) mettere a disposizione del titolare del trattamento (o al preposto al trattamento) tutte le informazioni necessarie per dimostrare il rispetto degli obblighi di cui all'art. 28 del regolamento e consentire e contribuire alle attività di revisione, comprese le ispezioni, realizzate dal titolare del trattamento o da un altro soggetto da questi incaricato;

i) informare immediatamente il titolare del trattamento (o il preposto al trattamento) qualora, a suo parere, un'istruzione violi il regolamento o altre disposizioni, italiane o dell'Unione Europea, relative alla protezione dei dati.

6. Ai sensi del paragrafo 10, dell'art. 28, del regolamento, fatti salvi gli artt. 82, 83 e 84 del medesimo regolamento, se un responsabile del trattamento, anche esterno, viola il regolamento stesso, determinando autonomamente le finalità e i mezzi del trattamento, questi è considerato un titolare del trattamento in questione.

7. Il titolare e il responsabile del trattamento si mantengono vicendevolmente indenni per qualsiasi danno, incluse le spese legali, che possa derivare da pretese, avanzate nei rispettivi confronti a seguito dell'eventuale illiceità o non correttezza delle operazioni di trattamento che siano imputabili a fatto, comportamento od omissione dell'altro.

8. Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 28 del regolamento, si precisa che con separato atto l'aggiudicataria dovrà, ove ne sussistano i presupposti, essere incaricata responsabile del trattamento. In tal caso, la mancata accettazione dell'incarico comporterà la risoluzione del contratto d'appalto eventualmente nel frattempo stipulato.

ARTICOLO 33

Spese

Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipulazione del contratto che verrà redatto in forma pubblica amministrativa, (registrazione, imposte, valori bollati, diritti di segreteria, diritti di rogito, ecc.), nessuna esclusa ed eccettuata, sono a carico della ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 34

Obblighi in materia di legalità

Fermo restando l'obbligo di denuncia all'Autorità giudiziaria, l'appaltatore si impegna a segnalare tempestivamente alla stazione appaltante ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità ovvero offerta di protezione, nonché ogni tentativo di intimidazione o condizionamento di natura criminale che venga avanzata nel corso dell'esecuzione del contratto nei confronti di un proprio rappresentante, dipendente o agente.

L'appaltatore inserisce nei contratti di subappalto e nei contratti stipulati con ogni altro soggetto che intervenga a qualunque titolo nell'esecuzione del contratto, la seguente clausola: "Fermo restando l'obbligo di denuncia all'Autorità giudiziaria, il subappaltatore/subcontraente si impegna a riferire tempestivamente all'Ente (...) ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità ovvero offerta di protezione, che venga avanzata nel corso dell'esecuzione del contratto nei confronti di un proprio rappresentante, dipendente o agente".

ARTICOLO 35

Obblighi in materia di anticorruzione

La Comunità ha adottato il Piano anticorruzione, il quale prevede specifici obblighi da parte dei soggetti affidatari di lavori e servizi. In particolare:

- la Ditta con riferimento alle prestazioni oggetto del presente contratto, si impegna ad osservare e far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici adottato con

Deliberazione Giuntale n. 16 dd. 2 febbraio 2015. A tal fine si darà atto che l'Amministrazione ha trasmesso al contraente copia del Codice stesso, m per una sua più completa e piena conoscenza. Il Contraente si impegnerà a trasmettere copia dello stesso ai propri collaboratori a qualsiasi titolo e a fornire prova dell'avvenuta comunicazione. La violazione degli obblighi di cui al Codice può costituire causa di risoluzione del contratto. L'Amministrazione, verificata l'eventuale violazione, contesta per iscritto al contraente il fatto assegnando un termine non superiore a dieci giorni per la presentazione di eventuali controdeduzioni. Ove queste non fossero presentate o risultassero non accoglibili, procedere alla risoluzione del contratto, fatto salvo il risarcimento dei danni;

la Ditta dovrà peraltro assicurare all'Ente:

- di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della Pubblica Amministrazione nei loro confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto;
- di essere consapevole che l'Amministrazione, in ottemperanza alle prescrizioni di cui al D. Lgs. n.33/2013 in materia di obblighi di pubblicazione concernenti i provvedimenti amministrativi, pubblica sul proprio sito web, in un'apposita sezione denominata "Amministrazione Trasparente", liberamente consultabile da tutti i cittadini, tutte le informazioni relative alle procedure di scelta del contraente per l'affido di lavori e servizi.

Allegato A - Centri di cottura, sale mense e volumi di attività

I dati sotto riportati sono riferiti all'utenza giornaliera, come rilevata mediamente nel periodo scolastico dal mese di settembre 2017 al mese di giugno 2018.

Complessivamente il servizio interessa n. 2 centri di cottura e n. 4 servizi mensa.

Segue elenco:

A) Istituto comprensivo di Primiero

- n. 1 Sala mensa e n. 1 punto cottura presso l'Istituto Negrelli
- n. 1 Sala mensa e n. 1 punto cottura presso il Polo scolastico di Canal San Bovo
- n. 1 Sala mensa presso la scuola primaria di Mezzano
- n. 1 Sala mensa presso la scuola primaria di Tonadico

ISTITUTO COMPRESIVO DI PRIMIERO	N.	Indirizzo	Servizio	Localita'	Attività Gg/sett	Previsione pasti giornalieri
N.1 Sala mensa con n. 1 punto cottura	1	Via delle Fonti - Fr. Transacqua	Punto cottura Sala mensa	Transacqua	5	110
N.1 Sala mensa n. 1 punto punto cottura unico anche per materna e nido	1	Loc. Lausen	Punto cottura Sala mensa	Canal San Bovo	4	90
N. 1 Sala Mensa	1	Via Sorelle Lucian – Fr. Tonadico	Distribuzione mensa	Tonadico	4	120
N. 1 Sala Mensa	1	Via IV Novembre - Mezzano	Distribuzione mensa	Mezzano	5	65

Complessivamente, in base annua, il numero di pasti ammonta a n. **80.000**, di cui n. **54.000** per le mense scolastiche delle scuole primarie e secondarie di primo e secondo grado ed istituti di formazione professionale, n. **17.000** per gli utenti del Servizio di Assistenza Domiciliare, nr. **6.500** per la scuola materna di Canal San Bovo e nr. **2.500** per l'asilo nido di Canal San Bovo.

B) Scuola materna presso polo scolastico di Lausen – Canal San Bovo

SCUOLA MATERNA CANAL SAN BOVO	N.	Indirizzo	Servizio	Localita'	Attività Gg/sett	Previsione pasti giornalieri
N.1 Sala mensa	1	Loc. lausen	Punto cottura Sala Mensa	Canal San Bov	5	40

C) Asilo Nido presso polo scolastico di Lausen – Canal San Bovo

ASILO NIDO CANAL SAN BOVO	N.	Indirizzo	Servizio	Localita'	Attività Gg/sett	Previsione pasti giornalieri
N.1 Sala mensa	1	Loc. lausen	Punto cottura Sala Mensa	Canal San Bov	5	20

Allegato B – Piano alimentare

1. Requisiti e definizioni
2. Calendario prodotti orticoli freschi
3. Calendario prodotti frutticoli freschi
4. Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari
5. Grammature
6. Menù
7. Diete particolari

1. REQUISITI E DEFINIZIONI

A) REQUISITI DI PROCESSO/DI PRODOTTO

- Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti in tema di sicurezza alimentare (pacchetto igiene).
- Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e s.m.i.
- E' vietato l'uso di alimenti modificati geneticamente(OGM).
- Il confezionamento deve garantire un'idonea protezione del prodotto.
- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
- Per tutti i prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna deve essere pari al 70%, ad eccezione dei prodotti freschissimi, con shelf life inferiore ai 10 giorni, per i quali la predetta percentuale è ridotta al 50%.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

In base ai Regolamenti Reg. CE 834/2007 e Reg. CE 889/2008 e al D. Lgs. 220/95, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari. La produzione biologica si basa sui seguenti principi:

- processi biologici fondati su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici, praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca ed escludono l'uso di OGM;
- limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni a fattori di produzione provenienti da produzione biologica, sostanze naturali o derivate da sostanze naturali, concimi minerali a bassa solubilità;
- la rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica.

Tali normative si riferiscono a:

- prodotti agricoli vivi o non trasformati;
- prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti;
- mangimi;
- materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.

I prodotti BIOLOGICI (con % BIO non inferiore al 95%) devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- a. indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali: BIO, ECO;
- b. indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- c. menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.
- d. logo comunitario ed indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, «Agricoltura UE», «Agricoltura non UE», «Agricoltura UE/non UE»

(obbligatorio dal 1/7/2010).

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. CE specifici.

PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)

Denominazione d'origine, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata". (Reg. CE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al D. Lgs. 61/10).

PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)

Indicazione geografica, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata". (Reg. CE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al D. Lgs. 61/10).

PRODOTTI S.T.G. – Specialità Territoriale Garantita

Questo marchio di origine è volto a tutelare produzioni che siano caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali, secondo quanto disciplinato dal regolamento CE n. 509/2006. si tratta di prodotti agricoli e alimentari che hanno una "specificità" legata al metodo di produzione o alla composizione legata alla tradizione di una zona, ma che non vengano prodotti necessariamente solo in tale zona. Per quanto attiene al Marchio Qualità Trentino si rinvia ai riferimenti riportati all'articolo 8 del Capitolato speciale.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA INTEGRATA

La produzione integrata (PI) è un sistema agricolo di produzione a basso impatto ambientale, che prevede l'uso coordinato e razionale di tutti i fattori della produzione per ridurre al minimo il ricorso a mezzi tecnici che hanno un impatto sull'ambiente o sulla salute dei consumatori. In particolare vengono richiamate le disposizioni della legge 3 febbraio 2011, n. 4 recante "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari".

B) ALTRI REQUISITI E DEFINIZIONI

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Prodotti agroalimentari tradizionali, sono quelli "le cui procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo" e sono presenti all'interno dell'"Elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" pubblicato annualmente a cura del Ministero per le Politiche Agricole (D.Lgs. n° 173/98, D.M. 350/99).

ALTRI PRODOTTI AGROALIMENTARI TIPICI:

Per tipico si intende tutto ciò che un determinato territorio veicola al prodotto rendendolo "unico" e non riproducibile con le stesse caratteristiche in altri luoghi. Il concetto di tipico non può quindi essere attribuito schematicamente a ciò che si produce in una certa area e, quindi, considerarlo semplice sinonimo di locale. Il concetto di prodotto agroalimentare tipico esclude, quindi, la possibilità che lo stesso prodotto possa essere rinvenuto con le stesse caratteristiche in altre aree, perché comprende alcune caratteristiche peculiari, che vanno dalla sua collocazione all'interno della tradizione e della cultura locale, alla localizzazione geografica dell'area di produzione, alla qualità della materia prima e alle tecniche di produzione.

PRODOTTI DELLA FILIERA TRENTINA O INTERAMENTE TRENTINA

I prodotti di filiera trentina sono quelli i cui ingredienti principali sono coltivati/prodotti, lavorati e

confezionati in Trentino. I prodotti di filiera interamente trentina sono quelli i cui ingredienti principali sono coltivati/prodotti, lavorati, confezionati e distribuiti da piattaforme interamente trentine.

PRODOTTI A BASSO IMPATTO AMBIENTALE

La definizione è riportata nel Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare di cui alla deliberazione giunta 27/2017, al paragrafo "Definizione di prodotti a basso impatto ambientale e calcolo della Carbon Footprint":

L'art. 2, comma, 1, lettera a) della legge provinciale 13/2009 individua i prodotti "a basso impatto ambientale" come i "prodotti agricoli e agroalimentari e bevande per i quali sono stati adottati da parte dei produttori o degli altri operatori della filiera metodi e procedure che garantiscano una riduzione dell'impatto della filiera produttiva sull'ambiente, in particolare in termini di emissioni inquinanti prodotte dal trasporto di tali prodotti dal luogo di produzione al luogo previsto per il consumo". L'art. 4, comma 2, lettera b), demanda a questo programma il compito di precisare, tra l'altro, il concetto di "«a basso impatto ambientale» ... individuando una soglia massima 7 riguardante le emissioni di gas ad effetto serra conseguenti al trasporto dei prodotti e

stabilendo le modalità per il calcolo della predetta soglia". A seguito della novella legislativa di cui all'articolo 16 della legge provinciale 9/2014, nella definizione di prodotti a basso impatto ambientale è stato, dunque, valorizzato il riferimento ad una soglia di emissioni inquinanti legata al trasporto e superata la quale un prodotto o una bevanda non possono essere qualificati a basso impatto ambientale. In tal senso, la definizione normativa ricomprende i prodotti agricoli di cui all'Allegato 1 del Trattato sul funzionamento dell'Unione europea e i prodotti agroalimentari provenienti da luoghi di produzione della materia prima o delle materie prime o di prima trasformazione delle stesse posti ad una distanza, misurata su strada, non superiore a 70 km di raggio dal luogo di consumo o quei prodotti per i quali è dimostrato che la quantità di emissioni prodotte col trasporto, calcolate come media annua, è inferiore o equivalente alla quantità delle emissioni prodotte da un mezzo di trasporto su gomma che percorre 70 km di raggio. In tal caso: - il quantitativo di emissioni di CO2 derivanti dal trasporto (Carbon Footprint) dovrà essere attestato limitatamente ai prodotti il cui peso complessivo è superiore al 10% del totale della fornitura; - il calcolo delle emissioni di CO2 dovrà essere effettuato in base alle norme UNI in materia quali, ad esempio, UNI EN 16258:2013 e UNI ISO/TS 14067:2013; - il mezzo di trasporto su gomma da prendere come parametro di riferimento è l'autocarro 2 assi, almeno euro 4, a gasolio, di peso complessivo pieno carico in ordine di marcia 50 quintali".

PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE

L'agricoltura sociale (Legge 381/91) è un concreto esempio di multifunzionalità, che si realizza quando l'azienda, congiuntamente alla produzione agricola, produce beni e servizi per il mercato o nell'interesse collettivo. Utilizza i fattori produttivi dell'azienda agricola per garantire servizi alla persona, intervenendo a sostegno delle fasce più deboli della popolazione: soggetti con disabilità fisiche e psichiche, con problemi di dipendenze, detenuti ed ex detenuti, giovani in difficoltà.

Per l'Unione Europea è "il nesso fondamentale tra agricoltura sostenibile, sicurezza alimentare, equilibrio territoriale, conservazione del paesaggio e dell'ambiente, nonché garanzia dell'approvvigionamento alimentare".

Tra questi prodotti si elencano a titolo esemplificativo:

- Prodotti da aziende che integrano la disabilità (Legge 12 marzo 1999, n. 68 - Norme per il diritto al lavoro dei disabili);
- Prodotti da aziende che integrano il lavoro dei detenuti (Legge 22 giugno 2000 n. 193 - Norme per favorire l'attività lavorativa dei detenuti);
- Prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96.

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale; esso promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente, attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione. Il Commercio

Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: dai produttori ai consumatori.

Obiettivi del Commercio Equo e Solidale, secondo la "Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale" sono:

- Promuovere migliori condizioni di vita nei Paesi economicamente meno sviluppati, rimuovendo gli svantaggi sofferti dai produttori per facilitarne l'accesso al mercato.
- Tramite la vendita di prodotti, divulgare informazioni sui meccanismi economici di sfruttamento, favorendo e stimolando nei consumatori la crescita di un atteggiamento alternativo al modello economico dominante e la ricerca di nuovi modelli di sviluppo.
- Organizzare rapporti commerciali e di lavoro senza fini di lucro e nel rispetto e valorizzazione delle persone.
- Promuovere i diritti umani, in particolare dei gruppi e delle categorie svantaggiate.
- Mirare alla creazione di opportunità di lavoro a condizioni giuste, tanto nei Paesi economicamente svantaggiati come in quelli economicamente sviluppati.
- Favorire l'incontro fra consumatori critici e produttori dei Paesi economicamente meno sviluppati.
- Sostenere l'autosviluppo economico e sociale.
- Stimolare le istituzioni nazionali ed internazionali a compiere scelte economiche e commerciali a difesa dei piccoli produttori, della stabilità economica e della tutela ambientale.
- Promuovere un uso equo e sostenibile delle risorse ambientali. Individuazione dei prodotti del Commercio Equo e Solidale

Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES e/o WFTO/IFAT, secondo gli standards dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del Commercio Equo e Solidale.

Sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO.

PRODOTTI DI QUALITA' RICONOSCIUTA E CERTIFICATA

Possono essere ricompresi fra i prodotti di qualità riconosciuta e certificata i seguenti prodotti o categorie di prodotti agroalimentari: DOP, IGP, SGT, DOCG, DOC, IGT e, comunque, quei prodotti o categorie di prodotti agroalimentari che rispondono a caratteristiche definite da specifici disciplinari e che sono sottoposti a controllo e verifica di conformità ai predetti disciplinari da parte di Organismi di certificazione e attestazione riconosciuti.

2. CALENDARIO PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI

Questo calendario costituisce semplice riferimento, rispetto al quale le ditte concorrenti sono chiamate ad ulteriore specifica, in coerenza con la propria offerta tecnica ed in particolare con la progettualità sottesa ai parametri 2, 4 e 5 del bando.

Disponibili con regolarità nel corso dell'anno: aromi, bietole o biete erbette, carote, cipolle, indivie, lattughe, patate.

GENNAIO	Barbabietole, broccoli, carciofi, cavoli, cavolini di Bruxelles, cavolfiori, finocchi, porri, rape, verze, zucca.
FEBBRAIO	Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, finocchi, porri, rape, verze.
MARZO	Broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di Bruxelles, finocchi, piselli, porri, ravanelli, verze.
APRILE	Cavolfiori, cavolini di Bruxelles, carciofi, fave, finocchi, patate novelle, piselli, porri, ravanelli, verze, zucchine.
MAGGIO	Carciofi, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, funghi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, verze
GIUGNO	Barbabietole, cavolfiori, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine
LUGLIO	Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucca, zucchine.

AGOSTO	Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine, zucca
SETTEMBRE	Barbabietole broccoli, cavolfiori, cavoli, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, pomodori, ravanelli, verze, zucca
OTTOBRE	Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di Bruxelles, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, melanzane, peperoni, pomodori, porri, radicchio, rape, verze, zucca.
NOVEMBRE	Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, fagioli, fagiolini, finocchi, porri, ravanelli, verze, zucca.
DICEMBRE	Barbabietole, broccoli, carciofi, catalogna, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, finocchi, porri, rape, zucca

3. CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

Questo calendario costituisce semplice riferimento, rispetto al quale le ditte concorrenti sono chiamate ad ulteriore specifica/aggiornamento/modifica, in coerenza con la propria offerta tecnica ed in particolare con la progettualità sottesa ai parametri 2, 4 e 5 del bando.

Disponibili con regolarità nel corso dell'anno: banane, ananas, limoni, mele, pere, pompelmi

GENNAIO	Arance, clementine, mandarini, kiwi.
FEBBRAIO	Arance, clementine, kiwi, mandarini.
MARZO	Arance, kiwi.
APRILE	Arance, kiwi.
MAGGIO	Fragole, kiwi.
GIUGNO	Albicocche, fragole, meloni, nettarine, susine, anguria.
LUGLIO	Albicocche, anguria, fragole, meloni, nettarine, susine, pesche.
AGOSTO	Albicocche, anguria, meloni, nettarine, pesche, prugne, susine, uva
SETTEMBRE	Meloni, prugne, susine, uva, anguria
OTTOBRE	Arance, clementine, mapo, uva.
NOVEMBRE	Arance, cachi, clementine, kiwi, mapo, uva.
DICEMBRE	Arance, cachi, clementine, mandarini, kiwi.

4. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Per i prodotti biologici, DOP, IGT, STG, a basso impatto ambientale, filiera corta, filiera trentina, filiera strettamente trentina, da produzione integrata, commercio equo e solidale, tradizionali e tipici, agricoltura sociale, si richiamano le indicazioni riportate al punto 1 del presente allegato tecnico.

Ove non indicato in termini tassativi, è lasciato alla ditta aggiudicataria la formulazione delle proposte circa la qualificazione dei prodotti che la stessa si impegna a fornire.

La proposta formulata dovrà rispettare in ogni caso i requisiti minimi di cui all'articolo 8 del Capitolato speciale di appalto per l'ammissione alla procedura, mentre conseguirà punteggi aggiuntivi per le migliorie rispetto ai predetti requisiti minimi, secondo quanto previsto nel disciplinare di gara e nel documento "Parametri e criteri di valutazione delle offerte".

GRUPPO 1: CARNI FRESCHE REFRIGERATE

GRUPPO 2: PESCE E PESCE SURGELATO/CONGELATO

GRUPPO 3: LATTE E I SUOI DERIVATI

GRUPPO 4: SALUMI

GRUPPO 5: UOVA

GRUPPO 6: VERDURE SURGELATE BIOLOGICHE

GRUPPO 7: FRUTTA E VERDURA FRESCA, LEGUMI SECCHI

GRUPPO 8: ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

GRUPPO 9: CEREALI E DERIVATI

GRUPPO 10: PANE E PRODOTTI DA FORNO

GRUPPO 11: OLII ALIMENTARI
GRUPPO 12: SPEZIE CONDIMENTI E SALSE
GRUPPO 13: PRODOTTI DIETETICI PER DIETE SPECIALI
GRUPPO 14: PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

GRUPPO 1: CARNI FRESCHE REFRIGERATE

CARNI AVICOLE (<=200 Km cfr. art. 8 Capitolato speciale

Prodotti:

1. Polli a busto
2. Petti di pollo
3. Cosce di pollo
4. Fesa di tacchino

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

Nei riguardi della definizione dei tagli, delle forme di presentazione e della qualità della carne si fa riferimento alle prescrizioni contenute nei regolamenti CE 1906/1990 e 1538/91 (e succ. aggiornamenti). Tutte le carni devono essere di classe A

Polli a busto: ovvero polli (animali nei quali la punta dello sterno è flessibile, non ossificata) eviscerati senza le frattaglie (cuore, collo, ventriglio e fegato), privi di zampe (sezione a livello dell'articolazione tarsometatarsica)

Cosce di pollo: ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre. Le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni.

Petto di pollo (con forcella): petto (senza pelle), con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno.

Fesa di tacchino: il petto intero, spellato, mondato dello sterno e delle costole.

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come metodo di conservazione la **refrigerazione**, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carcasse e i tagli di pollame devono essere

- integri, tenuto conto della presentazione,
- puliti, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue
- privi di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura.
- privi di ossa rotte sporgenti
- privi di contusioni
- di conformazione buona, petto ben sviluppato, largo, lungo e carnoso; cosce carnose; carne soda, di spiccata lucentezza, di colore bianco-rosa (petto), colore castano (arti posteriori), priva di edemi e ematomi; con sottile e regolare strato di grasso a ricoprire il petto; la pelle, se presente, deve essere pulita, avere colore giallo-rosa, consistenza elastica, asciutta alla palpazione, priva di screpolature, segni di traumatismi quali ecchimosi, bruciate, macchie verdastre e senza penne e piume residue.

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni devono provenire preferibilmente da animali nati ed allevati in Trentino ed in ogni caso in Italia, (fornire ad ogni consegna per ogni lotto di prodotto la relativa certificazione).

Le carni devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Le carni dovranno presentare il bollo sanitario in conformità a quanto previsto dal Reg. CE 854/2004.

Confezionamento e/o imballaggio

Il confezionamento e l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia; in particolare, i materiali di confezionamento, destinati al contatto con le carni, devono rispettare quanto previsto dal Reg. CE 1935/2004, nello specifico per quanto riguarda la composizione e le prove di migrazione.

I **polli** in busto, singolarmente bollati, e le cosce, singolarmente bollate, possono essere contenuti all'interno di cassette di cartone o plastica (per alimenti), purché sia garantita un'efficace protezione con foglio di carta o altro materiale idoneo al contatto diretto con alimenti, rispondente ai requisiti previsti dal Reg CE 1935/2004.

Le carni di pollame contenute in cassette dotate di ampie aperture laterali o sul fondo, attraverso le quali le medesime possano sporgere, non sono considerate adeguatamente protette.

I petti di pollo e la fesa di tacchino dovranno essere confezionati in vassoi ad uso alimentare avvolti da film trasparente. Le carni così confezionate devono essere inserite in appositi imballi di cartone. Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate devono, al momento della consegna, essere privi da sierosità sanguinolenta e non devono presentare lacerazioni e deformità.

In caso di confezionamento sottovuoto, lo stesso deve essere realizzato in maniera adeguata, in modo che il materiale di confezionamento risulti ben aderente all'alimento (vuoto spinto) e non sia presente liquido in eccesso all'interno della confezione. L'involucro di confezionamento deve essere trasparente e sufficientemente resistente, in modo da proteggere adeguatamente l'alimento durante il trasporto.

Etichettatura (ai sensi del D.L.gs 109/1992, D.Lgs. 181/2003 e O.M. 26/08/2005 e successive modifiche). Sulle singole confezioni devono essere riportate direttamente o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile, le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili:

- 35

- denominazione di vendita,
- stato fisico del prodotto,
- denominazione e sede della ditta produttrice e /o confezionatrice,
- data di scadenza indicata con il termine "da consumarsi entro",
- data di confezionamento,
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto,
- peso netto,
- modalità di conservazione,
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione delle stabilimento
- riconosciuto CE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento.
- La sigla IT (oppure ITALIA per esteso) e la sigla della provincia e degli allevamenti costituenti il lotto di sezionamento.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

Le carni devono essere fornite entro tre giorni dalla data di confezionamento.

Rintracciabilità

Le carni devono provenire da Ditta che sia in grado di fornire le adeguate garanzie di rintracciabilità, ai sensi del Reg. CE 178/2002 e Reg. CE 931/2011.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 e garantire la loro conservazione ad una idonea temperatura (< 4°C) per tutta la durata del trasporto.

CARNI BOVINE (<=200 Km cfr. art. 8 Capitolato Speciale d'Appalto)

Prodotti

Carne bovina ottenuta dal sezionamento del quarto posteriore di vitellone maschio (castrato e non castrato) o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, macellati ad una età non superiore ai 24 mesi, classificato U-2 secondo la griglia CE (Reg. CE 103/2006 e Reg. CE 1249/2008),

presentata nei seguenti tagli anatomici confezionati sottovuoto e refrigerati:

- fesa
- sottofesa
- scamone
- girello
- noce
- fiocco

Carne bovina ottenuta dal sezionamento del quarto anteriore e posteriore di vitellone maschio (castrato e non castrato) o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, macellati ad una età non superiore a 18 mesi classificato U-2 secondo la griglia CE (Reg. CE 103/2006 e Reg. CE 1249/2008), presentata nei seguenti tagli anatomici confezionati **sottovuoto e refrigerati**:

- muscolo
- spalla
- sottospalla

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carni di vitellone fresche devono essere di colore rosso-roseo brillante, grana fine o quasi fine, il tessuto adiposo esterno deve essere compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di mazzatura media, consistenza soda e pastosa e tessitura abbastanza compatta. Le carni devono essere:

pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue

prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura.

prive di ossa rotte sporgenti

prive di coaguli ed ematomi

presentare un pH non superiore a 6

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni (nate, allevate, macellate e sezionate preferibilmente in Trentino ed in ogni caso in Italia o in un Paese dell'UE) devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del CE 853/2004, che rispondono ai requisiti dei Reg. CE 852/2004 e 853/2004 e possedere le caratteristiche igienico sanitarie previste da detta norma.

Le carni dovranno presentare il bollo sanitario, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 854/2004.

Se provenienti dagli stabilimenti di produzione, dovranno essere accompagnate da documento di accompagnamento commerciale con riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto CE.

Se provenienti da depositi di carni confezionate, registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004, dovranno essere accompagnate da documento commerciale con indicazione degli estremi del deposito.

Confezionamento e/o imballaggio

Il confezionamento e l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia; in particolare, i materiali di confezionamento, destinati al contatto con le carni, devono rispettare quanto previsto dal Reg. CE 1935/2004, nello specifico per quanto riguarda la composizione e le prove di migrazione.

Le carni devono essere confezionate sottovuoto, con involucro ben aderente al prodotto.

Al momento della consegna non devono manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato di sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso-bruna, né presenza di macchie superficiali di colorazioni anomale.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate devono, al momento della consegna, essere privi di sierosità sanguinolenta, non devono presentare lacerazioni e deformità.

Informazioni in etichetta ai sensi del D.Lgs 109/1992, D. Lgs. 181/2003 e del Reg.CE 1760/2000.

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile:

denominazione anatomica del taglio

categoria del bovino

stato fisico del prodotto: carne fresca

denominazione e sede della ditta produttrice,

data di scadenza, indicata con il termine "da consumarsi entro",

data di confezionamento,

peso netto,

modalità di conservazione,

riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento,

codice di tracciabilità

stato di nascita ("nato in")

stato/i in cui ha avuto luogo l'ingrasso ("allevato in")

stato e numero di riconoscimento dell'impianto di macellazione ("macellato in")

stato e numero di riconoscimento del laboratorio di sezionamento ("sezionato in").

Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra.

Le carni devono essere fornite entro cinque giorni dalla data di confezionamento.

Rintracciabilità

Le carni dovranno provenire da un fornitore che sia in grado di produrre le adeguate garanzie di rintracciabilità, ai sensi del Reg. CE 178/2002 e Reg. CE 931/2011.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 e garantire la loro conservazione ad un'idonea temperatura (<4°C) per tutta la durata del trasporto

CARNI SUINE

Carne suina ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino maschio castrato, definito maturo, con un peso non inferiore a 120 Kg e presentata nei seguenti tagli confezionati sottovuoto e freschi: lombi disossati (filoni) taglio "Bologna" (4-6 Kg)

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carni suine fresche devono essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni d'invecchiamento, di cattiva conservazione; e priva di eccessiva umidità; il grasso presente deve avere colorito bianco, consistenza soda e privo di segni d'irrancidimento.

Le carni devono essere:

pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue

prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura.

prive di ossa rotte sporgenti

prive di coaguli ed ematomi

presentare un pH non superiore a 6

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni, di provenienza italiana, devono essere prodotte in stabilimenti di sezionamento 37 riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004 e possedere i requisiti igienico sanitari previsti da detta norma.

Le carni dovranno presentare il bollo sanitario, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 854/2004.

Confezionamento e/o imballaggio

Il confezionamento e l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia; in particolare, i materiali di confezionamento, destinati al contatto con le carni, devono rispettare quanto previsto dal Reg. CE 1935/2004, nello specifico per quanto riguarda la composizione e le prove di migrazione.

Le carni devono essere confezionate sottovuoto. Al momento della consegna non devono manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato di sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso-bruna, né presenza di macchie superficiali di colorazioni anomale.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate devono, al momento della consegna, essere privi di sierosità sanguinolenta, non devono presentare lacerazioni e deformità.

Informazioni in etichetta (ai sensi del D.Lgs 109/1992 e D. Lgs. 181/2003).

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile:

- denominazione di vendita,
- stato fisico del prodotto,
- denominazione e sede della ditta produttrice,
- data di scadenza, indicata con il termine "da consumarsi entro",
- data di confezionamento,
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto,
- peso netto,
- modalità di conservazione,
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione delle stabilimento riconosciuto CE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra.

Le carni devono essere fornite entro cinque giorni dalla data di confezionamento.

Rintracciabilità

Le carni dovranno provenire da un fornitore che sia in grado di fornire le adeguate garanzie di rintracciabilità, ai sensi del Reg. CE 178/2002 e Reg. CE 931/2011.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 e garantire la loro conservazione ad un'ideale temperatura (<4°C) per tutta la durata del trasporto.

GRUPPO 2: PESCE E PESCE SURGELATO/CONGELATO

Il prodotto fornito deve essere esclusivamente costituito da filetti di trota, hamburger di trota, filetti di pleuronectes platessa (passera), pesce spada, cuori di merluzzo o filetti di merluzzo (gadus morhua) ed infine salmone per i primi piatti.

Potranno essere richieste e concordate le forniture nasello (merluccius merluccius).

Il prodotto, deve essere accuratamente toelettato, esente da corpi estranei, parassiti, organi interni, grumi di sangue, membrane scure e porzioni di pelle, privo di spine e cartilagine; non deve presentare colorazione anomala rispetto al colore tipico della specie.

Il prodotto deve essere esente da disidratazione esterna, non presentare bruciature da freddo e avere carni sode non lattiginose, spugnose o gessose; deve essere esente da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non deve essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido. Il prodotto non deve aver subito fenomeni di scongelamento.

I prodotti richiesti devono corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati e congelati (D. Lgs 110/92 e Reg. CE 16/2012).

I filetti devono essere a glassatura monostratificata non superiore al 20%.

Etichettatura (ai sensi del D.L.gs 109/1992 , Reg. CE 104/2000 art. 4, Reg. 2065/01/CE). Sulle singole confezioni devono essere riportate direttamente o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile, le indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili con riproduzione del marchio di identificazione riportante gli estremi di identificazione dello stabilimento di produzione e confezionamento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004.

I prodotti ittici confezionati dovranno riportare le indicazioni obbligatorie richieste dal D. Lgs. 109/1992 per i prodotti preconfezionati, nonché le indicazioni richieste dal D. Lgs. 110/1992 art. 8 ed in particolare:

denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato";

percentuale di glassatura (considerata tara);

istruzioni relative alla conservazione, con indicazione della Temperatura di conservazione e della idonea attrezzatura;

avvertenza che una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato;

Dovranno inoltre essere riportate le seguenti indicazioni della normativa specifica, quali:

denominazione commerciale della specie (nome scientifico e denominazione in lingua ufficiale);

metodo di produzione ossia cattura in mare o in acque interne o allevamenti (pescato, pescato in acque dolci o allevato);

zona di cattura o di allevamento (zona FAO per il pescato in mare, stato di origine per il pescato in acque dolci, stato di allevamento per prodotti allevati).

Il deposito e la distribuzione del pesce surgelato, prodotto, sezionato e confezionato conformemente alle norme sopra richiamate, potrà avvenire anche da parte di altra Ditta, titolare del deposito alimentare registrato ai sensi del Reg. CE 852/2004.

Rintracciabilità

I prodotti ittici dovranno provenire da un fornitore che sia in grado di fornire le adeguate garanzie di rintracciabilità, ai sensi del Reg. CE 178/2002 e Reg. CE 931/2011.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 e garantire la loro conservazione ad una idonea temperatura (< - 18° C) per tutta la durata del trasporto.

GRUPPO 3: LATTE E I SUOI DERIVATI

Latte, latticini e formaggi devono rispettare tutti i requisiti prescritti dalle disposizioni di legge in materia e devono essere preferibilmente di filiera trentina e provenire in ogni caso dal Caseificio di Primiero o da uno stabilimento di produzione e/o confezionamento autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004; in particolare i prodotti lattiero-caseari dovranno riferirsi anche a quanto previsto dalla normativa comunitaria e nazionale Regolamento CE del Consiglio n.966 del 15/10/2009 e Decreto Ministeriale delle politiche agricole e forestali del 23/12/2009.

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

Sono vietati i formaggi fusi.

Grana Trentino

Prodotto conforme al DPR 1269/55 e successive modifiche, deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio.

Il Grana Trentino in confezioni da gr 25 dovrà rispettare quanto previsto dalla legislazione sopra richiamata. Marchiato, di prima scelta, di stagionatura fra i 20 e i 24 mesi.

Mozzarella a bocconcini (O Fiordilatte)

Prodotto ottenuto con il processo di filatura da latte vaccino italiano; non deve presentare macchie o colorazioni anomale, deve avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso e deve essere conservato nel suo latticello. Deve essere fornita in unità di vendita preconfezionata all'origine do lo stabilimento di produzione, secondo quanto previsto dalle norme vigenti in materia.

Ricotta

Prodotta con solo latte magro vaccino italiano, pastorizzato. Non deve presentare odore, sapore o colorazione anomali. Di gusto dolce, deve presentare una pasta bianca con struttura grumosa.

Formaggi da tavola

Crescenza, Stracchino, Latteria trentino, Asiago, Fontal, Casolet, Tosela, Nostrano fresco di Primiero. Da puro latte vaccino fresco italiano, con un minimo di grasso del 40% e umidità non superiore al 50%; in confezioni monodose se richiesto.

Tutti i formaggi non devono presentare odore, sapore o colorazione anomali.

Panna

Panna da crema di latte, grasso minimo 20%; deve presentare consistenza cremosa, senza grumi o eccessiva separazione delle fasi. Non deve avere odore, sapore o colore anomalo.

yogurt alla frutta

Lo yogurt da fornire dovrà essere del tipo alla frutta.

Deve essere ottenuto dalla lavorazione del latte fresco intero di mucca, addizionato a fermenti lattici vivi, come previsto dalle norme vigenti Il prodotto deve presentare aspetto liscio ed omogeneo, senza separazione di siero, senza alterazioni microbiche e fungine, non dovrà contenere additivi conservanti e/o coloranti.; non deve presentare odore, colore o sapore anomalo.

Il prodotto andrà fornito nel formato da 125 grammi.

Per le caratteristiche qualitative, di conservazione e distribuzione si rinvia alle vigenti norme di legge in materia.

Potrà essere richiesto per le diete anche lo yogurt naturale, da latte vaccino intero.

Budino

Il budino fornito dovrà provenire da latte vaccino intero italiano o comunitario, stabilizzato per mezzo di trattamenti termici UHT.

Senza conservanti o coloranti, privi di ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

Non deve presentare sapore, odore o colore anomalo o sgradevole.

Di consistenza omogenea, compatta, priva di grumi, formazione di liquido e occhiature.

Al gusto di cioccolato; potrà essere richiesta anche la fornitura di budino alla vaniglia o creme caramel.

Per le caratteristiche qualitative, di conservazione e distribuzione si rinvia alle vigenti norme di legge in materia.

Potrà essere richiesta la fornitura per le diete di budino alla soia (non OGM), senza lattosio.

Latte UHT intero

Il latte deve essere di provenienza preferibilmente trentina in ogni caso italiana e prodotto nel rispetto di tutte le disposizioni di legge in materia.

Di colore bianco o bianco ialino, non deve presentare alterazioni di colore, odore, consistenza e sapore.

Burro

Deve essere prodotto nel rispetto di tutte le disposizioni di legge in materia.

Deve essere di prima qualità, cioè ottenuto dalla crema di latte vaccino di provenienza preferibilmente trentina in ogni caso italiana, per centrifugazione, con percentuale di grasso superiore all'80%, senza additivi. Deve presentarsi compatto e di colore paglierino naturale ed essere caratterizzato da un buon sapore ed odore gradevole.

Le confezioni di burro devono essere in carta politenata, originali e sigillate.

GRUPPI 4: SALUMI

Tutti i salumi devono essere preferibilmente di filiera trentina ed in ogni caso prodotti e/o confezionati da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Etichettatura dei salumi (ai sensi del D.Lgs 109/1992) con riproduzione del marchio di identificazione riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e D.G.R.T. 1878/11; devono inoltre mantenere le temperature previste dalla Legge sia per la conservazione che per il trasporto.

Prosciutto cotto senza polifosfati sottovuoto

Deve essere un prodotto di alta qualità, con cosce intere di produzione nazionale, rispondente per le sue caratteristiche merceologiche al D.M. 21/09/2005 (di umidità inferiore al 75,5%), senza aggiunta di glutammato, polifosfati, lattosio e proteine del latte, proteine derivanti dalla soia; non deve contenere fonti di glutine.

All'apertura della confezione il prosciutto cotto commercializzato intero, di peso non inferiore ai 5 kg, presenta:

a) all'esterno:

1. assenza o presenza trascurabile di liquidi nella confezione;
2. sufficiente resistenza alla compressione;
3. colore rosa, eventualmente tendente al rosa
4. cavità e fessurazioni assenti o trascurabili;
5. Il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido, e non deve essere in eccesso

b) al taglio:

1. tenuta della fetta: la fetta di 2 millimetri di spessore massimo che presenta una sufficiente tenuta tra i muscoli;
2. gusto caratteristico dolce, non eccessivamente speziato;
3. colore tendente al rosa
4. la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa.

Non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore, né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto, in carta alluminata o altro, i materiali di imballaggio devono essere originali e integri.

Prosciutto crudo di parma a denominazione tipica

Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito Consorzio, disossato e sottovuoto.

Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto, che dovrà essere conforme alle descrizioni seguenti: contrassegno costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui è stata inserita la parola PARMA; sotto la base ovale sono riportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale. Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione. Caratteristiche merceologiche ai sensi della L n. 26 del 13 febbraio 1990:

forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm, peso non inferiore ai 7 kg, normalmente compreso fra gli 8 e i 10 kg

colore al taglio uniforme, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;

carne di sapore delicato e dolce, con aroma fragrante e caratteristico

La stagionatura non deve essere inferiore ai 16 mesi;

assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica;

la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore/sapore di rancido.

Potrà essere richiesto dall'ufficio refezione anche il prosciutto crudo toscano DOP, disossato e sottovuoto. Le caratteristiche del prodotto dovranno essere quelle previste dal disciplinare di produzione, approvato per legge e riconosciuto dalla normativa comunitaria. Il prodotto non dovrà avere una stagionatura inferiore ai 12 mesi.

GRUPPO 5: UOVA

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011;

devono inoltre mantenere le temperature previste dalla Legge sia per la conservazione che per il trasporto. **Uova pastorizzate**

Uova sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate, ottenute dalla sgusciatura di uova fresche di gallina di provenienza nazionale, senza aggiunta di coloranti e/o conservanti.

Devono provenire da ovaiole, alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti colorati per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

Il prodotto deve avere odore e sapore tipici delle uova fresche; nelle confezioni non dovranno essere presenti corpi estranei di alcuna natura. Il confezionamento ed il trasporto del prodotto dovrà avvenire nel rigoroso rispetto della normativa vigente.

Si richiedono confezioni di uovo intero (tuorlo ed albume) in tetrapak.

Tale prodotto dovrà essere conservato ad una temperatura non superiore a + 4 C° . I prodotti confezionati dovranno essere somministrati con un tempo di scadenza di almeno 2/3 della data riportata sulla confezione. All'analisi il prodotto dovrà corrispondere alle seguenti specifiche:

pH 7.3-7.7

secco 23%min

proteine 11%min

lipidi 10.5%min (metodo con cloroformio)

lipidi 9% min (metodo con idrolisi acida+estrazione con etere)

steroli 0.4+/-0.3

Il pastorizzato di uova deve essere prodotto da uno stabilimento di produzione riconosciuto ai sensi del CE 853/2004 e possedere i requisiti igienico sanitari di detta norma.

Uova fresche di gallina con guscio

Le uova fresche dovranno essere di categoria A extra, ossia uova fornite entro il settimo giorno dall'imballo o il nono giorno dalla deposizione; devono provenire da allevamento all'aperto o biologico, di peso di circa 60/65 gr (categoria L grandi); devono pervenire sigillate da un centro di imballaggio autorizzato, essere etichettate ai sensi dei Reg CE 2295/2003, Reg CE 1234/2007, D. Lgs 29/07/2003 n. 267.

Le uova dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

guscio pulito privo di imbrattamenti ed integro;

cuticola intatta;

albume chiaro, limpido e consistenza gelatinosa;

macchie e corpi estranei assenti;

prive di odori estranei e colorazioni anomale;

macula germinativa appena percettibile.

Le confezioni devono riportare in etichetta:

categoria di qualità (A-B)

categoria di peso (XL, L, M, S)

data di scadenza

numero del centro di imballaggio

nome della Ditta di confezionamento.

Sul guscio del singolo uovo devono figurare indicazioni alfanumeriche riferibili ai seguenti elementi:

Numero identificativo del tipo di allevamento (0 biologico, 1 all'aperto, 2 a terra, 3 in gabbia) - Sigla della nazione di produzione

Codice ISTAT del Comune di ubicazione dell'allevamento

Sigla della provincia di allevamento

Codice di allevamento.

GRUPPO 6: VERDURE SURGELATE BIOLOGICHE

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

Minestrone surgelato e verdure varie surgelate biologici

Le materie destinate alla produzione di verdure surgelate dovranno essere di provenienza preferibilmente trentina ed in ogni caso nazionale o comunitaria biologiche e rispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti ed essere fresche, sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge.

Esse dovranno essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione dovranno essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile ed in condizioni igieniche ottimali.

Tutti i prodotti:

dovranno essere accuratamente puliti, mondati e tagliati

non si dovranno rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni

non vi dovranno essere corpi estranei di alcun genere né insetti integri o altri parassiti

dovranno apparire non impaccati, ossia i pezzi dovranno essere separati, senza ghiaccio sulla superficie

l'odore e il sapore dovranno essere rilevabili e propri del prodotto di origine

la consistenza non dovrà essere legnosa né apparire spappolata.

Genere verdure surgelate

- carote
- fagiolini
- piselli extra fini
- spinaci
- bietole
- broccoli - verdure per insalata russa (patate, carote, piselli)
- finocchi
- cuori di carciofi
- patate tonde novelle
- cavolini Bruxelles
- fiori di cavolfiore
- melanzane
- fagioli verdi
- verdura mista per minestrone

GRUPPO 7: FRUTTA E VERDURA FRESCA, LEGUMI SECCHI

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

FRUTTA

La scelta del prodotto deve essere effettuata fra la frutta di stagione e deve essere di prima categoria.

La frutta fresca da fornire quotidianamente, nel rispetto di quanto indicato nelle grammature, dovrà essere biologica, IGP o DOP o a filiera corta; di provenienza preferibilmente trentina ed in ogni caso italiana o comunitaria, fatta eccezione della banana.

I prodotti devono:

- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste
- essere sani, interi, puliti, in ottimo stato di conservazione, aver raggiunto la maturità fisiologica
- essere conformi ai regolamenti previsti in materia
- essere senza residui di prodotti antiparassitari o comunque rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18/07/1990 e succ. modifiche e integrazioni e D.M. 27/01/1997)
- non attaccati da insetti infestanti
- essere privi di umidità esterna, di odori e sapori estranei.

La frutta deve inoltre essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito a improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera.

Per le caratteristiche merceologiche i prodotti ortofruttili provenienti da Agricoltura Biologica dovranno avere, ove presente, i requisiti stabiliti dalle norme ICE per la seconda categoria ed essere conformi a tutte le disposizioni di legge in materia.

Mele

Varietà (golden, stark, deliziose).

Devono conservare il peduncolo; possedere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà e avere un calibro non inferiore a 70/75 mm. E' preferibile evitare di fornire mele con polpa farinosa.

Dal primo Febbraio e fino alla disponibilità del nuovo raccolto, devono essere preferibilmente mele Val

di Non DOP ed in ogni caso mele di filiera trentina

Pere

Varietà (Williams, Abate, Kaiser, Conference).

Devono conservare il peduncolo; possedere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà e calibro non inferiore a 65/70 mm.

Pesche

Varietà a pasta gialla e pasta bianca, devono possedere le caratteristiche generali sopra citate. Pezzatura non inferiore ai 120 g.

Banane e Ananas

Potrà essere richiesta anche la fornitura di prodotti del mercato equo-solidale.

Devono possedere le caratteristiche riportate per gli altri tipi di frutta.

Kiwi

Devono possedere le caratteristiche generali sopracitate. Calibro non inferiore a 30.

Albicocche

Devono possedere le caratteristiche generali sopracitate.

Fragole

Devono possedere le caratteristiche generali sopra citate.

Prugne e susine

Devono possedere le caratteristiche generali sopra citate.

Agrumi

Devono essere esenti da colorazioni anomale e da inizi di essiccamento, non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente rugosa nè gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata. I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti.

- Arance calibro 8, varietà Tarocco, Valencia, Moro e Navel

- Limoni

- Mandarini o Clementini

- Mapo

Uva

Varietà (regina, italia). Deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme; privi di accentuata acinellatura; nonché privi di bacche difettose, ammaccate, marcescenti e passerinate.

VERDURA FRESCA

La verdura, scelta fra quelle di stagione, deve essere:

di prima categoria

di provenienza preferibilmente trentina ed in ogni caso italiana o comunitaria

conforme ai regolamenti previsti in materia

presentante le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste

priva di odori / sapori estranei

intera, sana, senza ammaccature, lesioni

indenne da attacchi parassitari e di roditori, priva di insetti infestanti

senza residui di prodotti antiparassitari o comunque rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18/07/1990 e succ. modifiche e integrazioni e D.M. 27/01/1997)

matura fisiologicamente, di recente raccolta, omogenea per maturazione

asciutta, senza aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione, in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera

pulita, priva di terrosità sciolta o aderente e di corpi o prodotti estranei

- di pezzatura uniforme

- priva, secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale, di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

ORTAGGI DA FRUTTI

Pomodori

Con la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature.

Zucchine

Polpa compatta, colore verde chiaro e pochi semi. Il peso non deve essere inferiore a 50 gr e superiore a 200 gr. La lunghezza dall'attaccatura del peduncolo all'estremità del frutto non deve essere inferiore a

7 cm e superiore a 30 cm.

Zucca

Varietà Hokkaido, zucca gialla, violina.

Esente da danni dovuti all'esposizione al sole.

Melanzane

Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature da sole.

Il diametro minimo delle melanzane lunghe deve essere di cm 4 e la lunghezza minima di cm 10. Per le melanzane globose il diametro dovrà essere di cm 7 (D.M. 30 maggio 1973)

Peperoni

Nei colori verde, rosso e giallo, con un peso di 150/200 g, esenti da bruciature prodotte dal sole.

Ortaggi a radice, a bulbo, a tubero

Carote

Le carote devono essere consistenti, non germogliate, né legnose, né biforcute.

Patate

Patate comuni e novelle.

Pezzatura non inferiore a mm 45 (può essere inferiore soltanto nel caso di prodotto novello). Le singole partite devono appartenere ad una sola coltivazione e varietà.

Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde (solanina) e di germogliazione incipiente, nonché quelle affette da alterazioni dovute ad agenti fungini, parassitosi, da virosi ed alterazioni diverse.

Le patate devono essere preferibilmente di produzione trentina. In caso di produzione estera devono essere confezionate in tele di canapa o iuta, con imboccature cucite e cartellate.

Cipolle

I bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto, praticamente privi di ciuffo radicale, sufficientemente secchi per l'uso previsto.

Il calibro è fissato da mm 40 a mm 80 e lo scostamento fra il bulbo più piccolo e quello più grosso non può superare mm 20.

Aglio

I bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto, praticamente privi di ciuffo radicale, sufficientemente secchi per l'uso previsto.

Scalogno

I bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto, praticamente privi di ciuffo radicale, sufficientemente secchi per l'uso previsto.

Porri

Non germogliati, il bulbo deve essere bianco e le foglie di colore verde intenso (la parte bianca deve costituire un terzo della lunghezza totale).

Ortaggi a fiore

Cavolfiore

Infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio. Il diametro delle infiorescenze non devono essere inferiori a 11 cm.

Broccoli

Resistenti, di grana serrata, foglie fresche se presenti.

Carciofi

Forma normale tipica della varietà, brattee ben serrate, fasci vascolari della parte inferiore senza inizio di lignificazione.

ORTAGGI A FUSTO

Finocchi

I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza della base centrale non deve superare i 10 cm.

Le guaine devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm.

ORTAGGI A FOGLIA

Tipi usati: prezzemolo, basilico, sedano, indivia, lattuga, scarola, gentile, iceberg e radicchio trevisano, spinaci e bietola, cavoli, verze.

I cespi devono essere ben formati e consistenti, non prefioriti né aperti, privi di foglie gialle e rinsecchite.

I prodotti di cui sopra devono essere consegnati in contenitori ad uno o massimo due strati ed in quest'ultimo caso il piano di mostra deve rispecchiare le caratteristiche del piano sottostante.

LEGUMI SECCHI

Si richiederanno prodotti di diverse tipologie: fagioli cannellini, fagioli borlotti, fagioli di spagna, ceci, lenticchie del tipo "piccole", tali prodotti dovranno essere in confezioni sigillate, mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, privi di insetti o di altri corpi estranei.

Sono richiesti prodotti di preferibilmente di filiera trentina ed in ogni caso nazionale e/o della Comunità Europea.

LEGUMI E CEREALI PER ZUPPE

Si potrà richiedere la fornitura di cereali misti atti a preparare "zuppe". I seguenti prodotti: farro, orzo perlato, legumi misti dovranno essere mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, privi di insetti o di altri corpi estranei.

Sono richiesti prodotti preferibilmente di filiera trentina ed in ogni caso nazionali e/o della Unione Europea.

GRUPPO 8: ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

POMODORI PELATI E POLPA DI POMODORO

Dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente per la tipologia di prodotto ed in particolare dovranno rispondere alle seguenti caratteristiche:

- essere ottenuti da frutto fresco, di produzione annuale, sano, intero, privo di pelle o peduncoli, maturo al punto giusto e ben lavato. Se utilizzati i pomodori pelati a pezzettoni, il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni.

- Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4,5% (D.P.R. n.428 del 11.04.75).
- I frutti (di provenienza al 100% italiana) devono essere confezionati in latte di banda stagnata, rifinita internamente con smalto bianco, conforme ai requisiti di legge, ed immersi nel liquido di conservazione; potranno essere forniti anche prodotti in bag in box, conformi ai requisiti di legge.
- In ogni caso i contenitori non devono presentare difetti, come ad esempio ammaccature vistose, punti ruggine, corrosioni interne o altro.
- Il prodotto deve avere odore, sapore e colore caratteristici del pomodoro sano e maturo (senza odori e sapori estranei) ed essere assolutamente privo di antifermentativi, di acidi correttori, di metalli tossici, di coloranti artificiali, anche se non nocivi, nonché larve o parassiti e alterazioni di natura parassitaria o marciumi interni.

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Deve essere del tipo "yellow Finn", di prima scelta, conforme ai requisiti richiesti dalle vigenti normative di legge in materia. E' richiesta la conserva all'olio di oliva.

Si richiedono tranci in confezioni originali, le quali devono essere esenti da fenomeni di alterazione visibile, e provenienti da stabilimenti comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto dovrà essere confezionato in contenitori di banda stagnata che vanno da un minimo di kg 1.700 ad un massimo di kg 2.800. Il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue). L'acqua deve essere assente ed i pezzetti non devono superare il 5% del peso totale.

GRUPPO 9: CEREALI E DERIVATI

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

PASTA DI SEMOLA

La pasta alimentare deve essere "pasta di semola di grano duro" (legge 580/67), essiccata, conforme alle norme vigenti; dovrà essere prodotta con farine di provenienza nazionale, priva di coloranti; di sapore e odore gradevoli, aspetto esterno uniforme ed asciutto.

La pasta deve possedere una buona resistenza alla cottura ed essere idonea alla ristorazione collettiva da asporto: alla cottura non deve spaccarsi, né disfarsi o diventare collosa o intorbidire l'acqua; deve mantenere elasticità e punto di cottura (senza fenomeni di impaccamento e spappolamento) fino al momento del consumo da parte dell'utenza.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti e muffe.

Deve essere fornita in almeno 5 formati per la pasta asciutta e 2 formati per la pasta in brodo. E' preferita la fornitura di un prodotto a filiera trentina.

PASTA ALL'UOVO

Conforme a quanto sopra ma all'uovo (con aggiunta di almeno 4 uova fresche intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore ai 200 gr di uova per ogni chilogrammo di semola).

Formati: tagliatelle, tagliolini, lasagne (a sfoglia fine), pastina per brodo.

RISO

Il riso da somministrare deve essere della varietà classificata nel gruppo "FINO" e del tipo parboiled. Deve essere conforme a tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalla normativa vigente. Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, con umidità non superiore al 14-15%, privo di odori di muffa o estranei; non deve contenere, oltre ai limiti consentiti dalla legge, grani striati di rosso, grani rotti ed ambrati corpi estranei e impurità varie; deve essere privo di, infestanti, parassiti, larve, insetti e muffe, nonché di polveri, minerali e colorature.

Il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici e deve essere conforme alle normative di legge.

FARINA DI MAIS PRECOTTA PER POLENTA

La farina di mais che servirà per fare la polenta deve essere di buona qualità, preferibilmente di filiera trentina: di colore giallo intenso, privo di punti bruni o verdastri di corpi impuri, deve essere priva di conservanti, antiossidanti, emulsionanti di qualsiasi genere.

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" E "00"

La farina è quella ricavata dalla macinazione del frumento tenero con le caratteristiche previste dalle vigenti normative di legge, in particolare dovrà corrispondere a quanto previsto dalla Legge n. 580/67.

GRUPPO 10: PANE E PRODOTTI DA FORNO

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

PANE

Il pane - in ogni caso prodotto a meno di 70 Km dal luogo di consumo - dovrà essere preparato con farina di grano tenero del tipo "0" (proveniente preferibilmente da produzione nazionale biologica con marchio unico di riconoscimento "Agricoltura Biologica — Regime di controllo CE"), acqua, sale e lievito naturale (non più dell'1%): il glutine deve essere presente nella farina con una percentuale intorno al 13% ed assolutamente privo di additivi secondo quanto riportato dalla legge 580/67 e dal D.M. 5.02.1970.

Il pane è preteso ben cotto, con crosta uniforme di colore giallo-bruno e di giusto spessore e priva di fessure e spaccature.

Dovrà essere di prima cottura e quindi con esclusione di pane rimesso in forno, completamente raffreddato al momento della consegna.

Le modalità di produzione, confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire l'assoluta igiene del prodotto.

Il pane dovrà essere confezionato in filoni del tipo toscano "affettato" da 1 kg e in confezione da 50-100 gr (panini).

PANE GRATTUGIATO

Confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata e con etichettatura secondo le normative vigenti.

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco, con esclusivamente i seguenti ingredienti: farina di tipo 0, acqua, sale. Deve presentare acidità < 5 gradi su s.s., odore, colore, sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe.

GRUPPO 11: OLII ALIMENTARI

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

OLIO DI SEMI

Tra i tipi di prodotti appartenenti a questa caratteristica merceologica vengono richiesti oli monoseme (provenienti da una sola matrice vegetale) e cioè olio di semi di arachide o mais, perché più idonei alla cottura, specie se ad elevate temperature.

Di provenienza italiana, non OGM, devono essere conformi alla disciplina in vigore.

La buona qualità del prodotto è garantita dalla sua limpidezza, dalla assenza di difetti all'esame organolettico, in particolare per quanto attiene ad odore e sapore.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Il prodotto acquistato – di produzione nazionale - deve rispondere rigorosamente ai requisiti che ne fanno un alimento di prima qualità e corrispondere a quello classificato ai sensi della vigente legislazione in materia, non deve possedere più dello 0.6% in peso di acidità.

L'olio extra vergine di oliva deve avere aspetto limpido, sapore ed odore gradevole ed inconfondibile dell'olio d'oliva ed essere assolutamente privo di sostanze estranee.

GRUPPO 12: SPEZIE CONDIMENTI E SALSE

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

SALE GROSSO E FINO

Si prevede la fornitura di sale marino iodato, conforme alle normative vigenti in materia, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

CAPPERI

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore.

PESTO

Dovrà essere costituito dai seguenti ingredienti in ordine decrescente di pesi: basilico, olio d'oliva, grana padano, pecorino romano, pinoli, aglio e sale. E' vietata l'aggiunta di additivi alimentari.

Deve presentare il caratteristico colore, odore e sapore; deve essere privo di alterazioni, odore e sapore anomali dovuti a inacidimento.

Nel caso di prodotto industriale presentare relativa campionatura e scheda tecnica.

PINOLI

I pinoli, da usare per l'eventuale preparazione di pesto fresco, dovranno essere di origine italiana o comunitaria, confezionati sottovuoto:

- devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto fresco
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti - Privi di frammenti di gusci
- Non devono presentare odore, colore e sapore anomali

MAIONESE

La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: olio di semi di girasole, uova pastorizzate, aceto di vino, succo di limone, sale, zucchero, spezie e aromi naturali. Non sono ammessi altri correttori di acidità e aromi di origine vegetale, amido di mais modificato.

ALTRI AROMI

Basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, timo, alloro, sedano, porro, erba cipollina, maggiorana, menta.

I prodotti di buona qualità devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non essere sofisticati con foglie estranee, inoltre non devono essere soggetto ad attacchi parassitari. Ogni aroma deve essere prodotto e confezionato in conformità alla normativa vigente.

GRUPPO 13: PRODOTTI DIETETICI PER DIETE SPECIALI

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

Per quanto riguarda l'elenco delle sostanze da definire allergeni e l'etichettatura dei prodotti alimentari si fa riferimento al Reg CE 1169/2011 ed al Reg. CE 41/2009.

Saranno date indicazioni per la predisposizione di eventuali alternative per gli utenti allergici (ulteriori a quelle previste di routine dai nostri stampati) , sulla base delle informazioni riportate in etichetta o sulla scheda tecnica dei prodotti alimentari.

PRODOTTI DIETETICI SENZA GLUTINE

Per la preparazione di pasti speciali "per celiachia" dovranno essere forniti (su richiesta specifica) alimenti che rispondono ai requisiti fissati dalle norme vigenti in materia.

Risultano idonei agli utenti celiaci:

- i prodotti notificati con D.Lgs. 111/92 del Ministero della Salute
- i prodotti inseriti nel prontuario AIC aggiornato
- i prodotti con marchio a spiga barrata
- i prodotti con dizione "senza glutine".

Pasta senza glutine e paste fresche ripiene senza glutine

La pasta speciale senza glutine deve essere costituita esclusivamente da farina di mais (il mais deve essere di produzione nazionale e non OGM).

Nel caso delle paste fresche ripiene senza glutine, le proteine devono provenire da latte o uova.

I formati richiesti sono del tipo: penne rigate, fusilli , tagliatelle, gnocchi sardi, pipe, rigatoni, sedanini, pastine per brodi di carne e verdure/legumi, tortellini, ravioli, pasta per lasagne, gnocchi.

Pane bianco

Pane a fette sottovuoto, del tipo senza glutine.

Potranno essere richiesti, oltre al pane a fette, i panini, le fette croccanti o gallette, il pan carré e la focaccia. Potranno essere richieste alternative anche per gli utenti celiaci con allergie a latte, uovo, soia e frutta secca.

Farina per celiaci

Il prodotto dovrà essere senza glutine, di peso netto di g 500.

Oppure prevedere la fornitura di Pizza senza glutine, anche partendo dal prodotto surgelato.

Biscotti al cioccolato e dolci senza glutine

Questi prodotti non dovranno contenere glutine.

Tra i dolci, i tipi richiesti saranno: plum-cake, dolce al limone, dolce al cioccolato, panettone o pandoro. Potranno essere richiesti biscotti speciali senza glutine, idonei anche agli utenti allergici a latte, uovo e/o soia.

Budino e yogurt alla frutta senza glutine

Prosciutto cotto senza glutine

GRUPPO 14: PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE RICHIESTI (ogni volta che sono presenti nel menù)

- banana; ananas;
- cioccolato al latte/fondente.

5. GRAMMATURE

Le Linee di indirizzo Nazionale per la ristorazione scolastica 2010 del Ministero della Salute, Dipartimento per la Sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti Gazzetta Ufficiale n. 134 di data 11 giugno 2010 indicano che:

"il pranzo deve apportare circa il 35%-40% del fabbisogno di energia giornaliera che corrisponde a 520-

810 Kcal. per i ragazzi delle scuole elementari e 700-830 Kcal. per i ragazzi delle scuole medie e 850-1150 Kcal per i ragazzi delle scuole superiori ed universitari (i valori minimi e massimi per fascia scolastica tengono conto dell'età). Il menù giornaliero deve essere strutturato in modo da fornire circa il 15% di proteine, il 30% di grassi ed il 55% di carboidrati."

La ditta aggiudicataria dovrà predisporre la tabella relativa ai volumi delle pietanze ad uso del personale addetto alla distribuzione dei pasti, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

I menù dovranno essere preparati con rotazione di otto settimane, diversi per il periodo primavera/estate autunno/inverno e formulati sulla base delle tabelle delle grammature di seguito riportate conformi ai L.A.R.N aggiornati per diverse fasce di età.

NB: nel caso della ristorazione per Università la tabella va aggiornata con dati pertinenti)

I menù proposti per ogni anno scolastico (da settembre a giugno) dovranno essere presentati entro il mese di luglio antecedente e autorizzati dall'Ente capofila.

Grammature	scuola primaria di primo grado 6-10 anni	scuola secondaria di primo grado 11-14 anni	scuola secondaria superiore 15-18 anni
alimenti	grammi	grammi	grammi
pasta o riso o altri cereali per 1° asciutto	70-80	80-90	90-100
gnocchi di patate o di pane	180-200	200-220	220-250
pizza (porzione farcita) lasagne	250	300	300
polenta cotta	280-320	320-360	360-400
pasta o riso o altri cereali per 1° in brodo	30	40	40
pasta o riso o altri cereali per minestra di verdura	25	25	25
pane	40-50	50-60	70
carne	60-80	60-80	80-100
pesce	70-90	70-90	100-120
formaggio fresco (mozzarella)	60	80	80-100
formaggio stagionato	40	40	50
prosciutto	40	50	50
uovo	n.1	n.1	n.1
contorno di verdura cruda	30-40	50	50
contorno di verdura cotta	100-120	150	150
legumi secchi per piatto unico vegetale	50	60	60
legumi freschi per piatto unico vegetale	120	120	150
contorno di patate (con primo in brodo)	200	200	200
frutta	150	150	150
olio	20	25	25
grana	5	5	5

Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali dovuti allo scongelamento. Qualora la ditta aggiudicataria intendesse predisporre variazioni nelle preparazioni per migliorare la riuscita del piatto o introdurre nuovi ingredienti, dovrà inoltrare richiesta all'Ente capofila presentando le grammature di tutti gli ingredienti delle variazioni proposte ed attendere l'autorizzazione della Ente capofila.

Le quantità dei pasti degli adulti devono essere calibrate a cura della ditta aggiudicataria, tenendo conto delle esigenze alimentari dall'adulto medio (fare riferimento alle tabelle L.A.R.N. - livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione).

Struttura del menù

Il menù del pranzo dovrà essere strutturato nel seguente modo: menù per le scuole primarie, secondarie, CFP Enaip e utenti del Servizio di Assistenza Domiciliare:

un primo piatto + pasta in bianco
un secondo piatto
verdura cruda
verdura cotta o patate o purè
pane fresco
frutta fresca o dessert

6. MENÙ

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ente capofila. Sarà facoltà dell'Ente capofila, delle Commissioni di controllo istituite presso ogni Istituto scolastico, ed eventualmente della ditta aggiudicataria proporre modifiche dei menù. Questi potranno essere suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione al grado di accettazione da parte dell'utenza, sperimentazioni (es. introduzione di piatti regionali), proposte da parte degli organismi competenti (Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari, Servizi di dietetica, etc.), applicazione di eventuali aggiornamenti scientifici in campo nutrizionale (tabelle L.A.R.N. —livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione).

Nel menù' dovranno essere identificate le tipologie dei prodotti utilizzati (BIO, IGP, DOP, STG) e l'elenco dei possibili allergeni.

Il menù variato dovrà essere di equivalente valore economico senza alcun aggravio per l'Ente capofila e dovrà essere applicato in tempi brevi. Nessuna variazione potrà essere apportata dalla ditta aggiudicataria senza la specifica autorizzazione scritta dell'Ente capofila .

E' consentita, in via temporanea, la variazione del menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o dell'acqua;
- avaria degli impianti di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione dovrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione all'Ente capofila seguita da conferma da parte dello stesso.

7. DIETE PARTICOLARI

Le diete speciali riguardano:

intolleranze e allergie (latte, uovo, ecc.) con indicazioni degli alimenti permessi e di quelli da evitare così come riportato nella letteratura scientifica.

celiachia con indicazioni circa gli alimenti da evitare e da sostituire con l'uso esclusivo di prodotti riportanti in etichetta la dicitura "senza glutine", ossia di prodotti inseriti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (AIC) che deve sempre essere aggiornato. Gli alimenti destinati alla dieta priva di glutine devono essere mantenuti separati da tutti gli altri, i pasti devono essere preparati e confezionati in area dedicata con appositi utensili e i pasti devono essere qualitativamente analoghi a quelli normali sotto il profilo dell'appetibilità. Il personale sia cuoco che addetto alla distribuzione dovrà frequentare corsi di formazione e di aggiornamento periodici annuali avvalendosi anche della collaborazione di AIC Trentino che potrà mantenere un canale diretto di collaborazione con la ditta aggiudicataria per la gestione dei problemi riscontrati dagli utenti. L'Ente capofila potrà avvalersi del personale di AIC Trentino per effettuare verifiche sull'esatta preparazione e somministrazione dei piatti senza glutine.

particolari patologie quali ad esempio nefropatie croniche, diabete, dislipidemie, ecc In caso di allergie e intolleranze alimentari, devono essere escluse dalla dieta preparazioni, intese come ricette, che prevedono l'utilizzo dell'alimento responsabile o dei suoi derivati; inoltre devono essere esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento. Di conseguenza particolare attenzione va riservata alla formazione e addestramento del personale. Le preparazioni sostitutive previste nella dieta speciale devono essere il più possibile simili al menù giornaliero.

Per ogni utente affetto da patologie o portatore di intolleranze/ allergie alimentari, previa richiesta scritta corredata da certificato medico, la ditta aggiudicataria si impegna a proprie spese a fornire menù alternativi. Per la celiachia e tutte le patologie croniche, il certificato medico avrà validità fino ad eventuale revoca. L'Ente capofila non prenderà in considerazione certificati medici in cui siano indicate le diete in modo generico senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare o non utilizzare.

Nei casi determinati da motivazioni di carattere religioso e/o etico (ovvero dieta vegetariana), previa richiesta scritta, e consegnata ad inizio di ogni anno scolastico, la ditta aggiudicataria è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, un menù alternativo, la cui composizione

sarà concordata con l'Ente capofila, ad esempio si dovrà prevedere la sostituzione di un tipo di carne non permesso con gli altri tipi di carne, pesce o uova. Il personale di cucina dovrà essere idoneamente edotto di quanto previsto nel presente paragrafo.

BILANCIA		Registrazione e taratura annuale
BRASIERA		Controllo termostati Controllo pulsanti e sistema movimentazione Eventuale sostituzione termostati
CAPPE DI ASPIRAZIONE		Pulizia mensile dei filtri esterni Sostituzione lampade stagne secondo necessità Pulizia canalina perimetrale secondo necessità Eventuale sostituzione filtri esterni
CARRELLI TERMICI		Regolazione termostati Controllo scarichi vasche Eventuale sostituzione parti elettriche e meccaniche
CARRELLI DI SERVIZIO		Pulizia e ingrassaggio ruote Controllo giunti e saldature Eventuale sostituzione ruote
CELLA FRIGORIFERA		Controllo temperature Controllo sbrinamento automatico Ricarica gas refrigerante secondo necessità Eventuale sostituzione motori, compressori, termostati, guarnizioni porte
COLTELLI DA CUCINA		Sterilizzazione mensile
CONGELATORI		Controllo temperature Controllo sbrinamento automatico Ricarica gas refrigerante secondo necessità Eventuale sostituzione motori, compressori, termostati, guarnizione porte
CUCINE GAS/ELETTRICO	A	Regolazione fiamme Pulizia rubinetti valvolati Controllo termocoppie, termostati, spie Eventuale sostituzione termocoppie
CUOCIPASTA BOLLITORI	E	Controllo rubinetti valvolati, spie pilota, termocoppie Controllo guarnizioni e scarichi Controllo sistemi di sollevamento
EROGATORI ACQUA		Eventuale sostituzione e/o riparazione di parti elettriche e meccaniche
FORNI		Regolazione termostati Pulizia trimestrale ugelli e bruciatore

		Disincrostazione e decalcificazione trimestrale Eventuale sostituzione termocoppia Eventuale sostituzione termostato Controllo sonde di rilevazione temperature
		Eventuale riparazione motore Mantenimento in efficienza dei presidi di sicurezza
FRUSTE IMMERSIONE	AD	Saldatura e sostituzione fili Eventuale sostituzione ingranaggio delle fruste
LAVELLI		Sostituzione miscelatori e flessibili
MONTACARICHI/ASCENSORI		Controllo del regolare funzionamento dei componenti meccanici, idraulici ed elettrici con particolare attenzione ai dispositivi di sicurezza
ROBOT VERDURE	TAGLIA	Affilatura e registrazione dischi Eventuale sostituzione dischi Eventuale avvolgimento motore Eventuale sostituzione cuscinetti
UTENSILI PULIZIA		Verifica integrità annuale Eventuale riparazione e/o sostituzione motore e/o tubi di aspirazione

Allegato D – Personale

Organico impiegato nel precedente appalto, come comunicato dalla Ditta CIR in data 28/05/2018.

NEGRELLI							
Qualifica	Livello	Tipo Contratto	PT/FT	Monte h contr.	Percentuale part time	Scatti di anzianità	paga contrattuale per ora lavorata
OPERAIO	QUINTO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	20,00	50%	5 + 1 in maturazione a luglio 2018	18,65
OPERAIO	QUINTO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	30,00	75%	5	18,65
OPERAIO	TERZO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	30,00	75%	6	20,93
OPERAIO	TERZO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME MISTO (PT con sospensione)	30,00	75%	2	20,93
OPERAIO	QUARTO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME MISTO (PT con sospensione)	35,00	87,5%	1 + 1 in maturazione a dic. 2018	19,8
OPERAIO	SESTO SUPER	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME MISTO (PT con sospensione)	20,00	50%	2	17,97
OPERAIO	SESTO SUPER	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME MISTO (PT con sospensione)	10,00	25%	1 + 1 in maturazione a nov. 2018	17,97
OPERAIO	QUINTO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	30,00	75%	6	18,65
OPERAIO	SESTO SUPER	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	20,00	50%	3 + 1 in maturazione a nov. 2018	17,97
OPERAIO	QUARTO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	30,00	75%	6	19,8
OPERAIO	SESTO SUPER	TEMPO DETERMINATO	PART-TIME MISTO (PT con sospensione)	20,00	50%	0	17,97
OPERAIO	SESTO SUPER	TEMPO DETERMINATO	PART-TIME MISTO (PT con sospensione)	20,00	50%	0	17,97

C.S. LAUSEN (TN)							
Qualifica	Livello	Tipo Contratto	PT/FT	Monte h contr.	Percentuale part time		
OPERAIO	QUARTO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME MISTO (PT con sospensione)	30,00	75%	1 + 1 in maturazione a ott. 2018	19,8
OPERAIO	QUARTO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME MISTO (PT con sospensione)	30,00	75%	1 + 1 in maturazione a ott. 2018	19,8

Declaratoria delle mansioni

Capo cuoco:

Per "capo cuoco" si intende la figura con esperienza pluriennale responsabile dell'organizzazione e della direzione di tutto il centro cottura. Il "capo cuoco" svolge pertanto mansioni che comportano sia iniziativa che autonomia operativa.

Tale figura coordina e controlla il buon andamento del centro di cottura (sicurezza, igiene, etc.), sia per quanto riguarda i collaboratori, di cui è responsabile, sia per quanto riguarda le lavorazioni, le attrezzature ed i locali di lavoro. Si occupa inoltre della raccolta buoni/dati delle presenze dell'utenza.

Cuoco :

per "cuoco" si intende la figura dotata di specifica ed adeguata capacità professionale che collabora con il "capo cuoco" nella gestione del centro di cottura e lo sostituisce in caso di assenza o dove tale figura

non è prevista.

Il "cuoco" opera quindi in condizioni di autonomia operativa nell'ambito delle proprie mansioni.

Secondo cuoco (aiuto cuoco):

per "secondo cuoco" si intende la figura che collabora con il "cuoco" nello svolgimento delle sue mansioni e, in caso di necessità, lo sostituisce nel controllo di alcune mansioni esecutive qualora abbia acquisito la necessaria professionalità.

Allestitore di catering:

per "allestitore di catering" si intende la figura responsabile del servizio di distribuzione dei pasti nelle mense senza centro di cottura. Tale figura dipende dal responsabile del centro di cottura che si occupa della preparazione dei pasti, al quale relaziona quotidianamente sull'andamento del servizio.

L'"allestitore catering" ha compiti di coordinamento del lavoro degli addetti mensa e di controllo (menù, temperature, etc...), nonché della raccolta buoni/dati delle presenze dell'utenza. E' responsabile di tutte le registrazioni effettuate per l'Autocontrollo specifico sul trasporto dei pasti.

Addetto ai servizi mensa:

per "addetto ai servizi mensa" si intende la figura che si occupa della distribuzione del pasto, della pulizia dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie. Tale figura dipende dal responsabile del centro di cottura o dall'"allestitore di catering", ove esista questa figura.