

## COMUNITA' DELLA VALLE DI CEMBRA

### CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

contenente le norme e le condizioni per il servizio di preparazione-cottura-confezionamento e di trasporto-consegna pasti agli ospiti del Centro Servizi "Oasi" di Albiano e del "Il Mughetto" di Lisignago e a domicilio degli utenti del Servizio Socio-Assistenziale nei Comuni compresi nel territorio della Comunità della Valle di Cembra (Givo, Lisignago, Cembra, Faver, Segonzano, Grumes, Grauno, Sover, Segonzano, Albiano, Lona-Lases).

#### ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO DI SERVIZIO

L'oggetto dell'appalto consiste nell'espletamento del servizio di preparazione-cottura-confezionamento e di trasporto-consegna dei pasti di mezzogiorno che saranno somministrati agli utenti del Servizio Socio-Assistenziale della Comunità della Valle di Cembra presso il Centro Servizi "Oasi" di Albiano e presso il Centro Servizi "Il Mughetto" di Lisignago, qui di seguito chiamati "Centri", inclusi i pasti a domicilio nei Comuni compresi nel territorio della Comunità della Valle di Cembra, di seguito denominata Comunità.

La Ditta risultata aggiudicataria dovrà garantire con proprio personale ed organizzazione l'espletamento dell'appalto del servizio in parola attenendosi scrupolosamente alle prescrizioni contenute nel presente capitolato speciale d'appalto.

La Ditta si impegna ad espletare il servizio qualunque sia il numero degli utenti, così come la loro dislocazione geografica, pur sempre nell'ambito territoriale della Comunità della Valle di Cembra.

Possono verificarsi esclusioni dal servizio di interi ambiti comunali così come aumenti o diminuzioni del numero di utenti ai quali consegnare il pasto, senza che questo possa comportare dei diritti alla Ditta o la pretesa di variazioni del prezzo a pasto, purché la diminuzione rimanga entro il 20% (venti per cento) del **numero di pasti convenzionalmente stabilito in 17.500 pasti/anno**. Tale quantitativo ha valore puramente indicativo e pertanto la Comunità non si assume impegno alcuno circa l'effettivo ammontare delle prestazioni da effettuare.

La Ditta è autorizzata ad ammettere al servizio di ristorazione il personale "assistente domiciliare" della Comunità che presta servizio presso i Centri Servizi di Albiano e Lisignago senza pregiudizio del servizio a favore degli ospiti dei Centri. Detti pasti sono compresi nel suddetto numero complessivo convenzionale di pasti/anno. I pasti erogati al personale della Comunità dovranno essere fatturati separatamente, sulla base del buono pasto del dipendente (attualmente pari a € 6,00 giornaliera).

La Ditta si impegna ad estendere, per alcuni utenti, eventualmente segnalati dal Servizio Socio-assistenziale della Comunità, il servizio di cottura-confezionamento e trasporto-consegna pasti anche ai giorni di **sabato e domenica**.

La Comunità si riserva di estendere, nel rispetto della normativa vigente, i servizi oggetto del presente Capitolato ad altre strutture che dovessero essere attivate nel corso della durata del contratto, al fine di erogare, con maggiore capillarità, il servizio all'utenza.

Il soggetto affidatario è pienamente edotto e consapevole che il contratto sarà sottoscritto dalla Comunità della Valle di Cembra ma potrà essere gestito in regime di convenzione associata con altro Ente e pertanto tutti i rapporti economici dovranno intercorrere alle stesse condizioni contrattuali, senza che per questo il soggetto affidatario possa avanzare alcuna pretesa.

## ART. 2 - MODALITÀ ORGANIZZATIVE DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

La Ditta si impegna a preparare giornalmente i pasti freschi in idonei centri di cottura della Ditta. E' vietata la preparazione dei cibi anticipata nei giorni precedenti il loro consumo. E' possibile effettuare la preparazione il giorno antecedente il consumo per i seguenti pasti: arrosto, brasato, ragù per lasagne, dolci da forno. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

La Ditta si impegna ad espletare il servizio nei giorni feriali dal lunedì al venerdì qualunque sia il numero degli utenti e anche nel caso in cui i giorni dal lunedì al venerdì ricadono in giorni festivi.

Il Servizio Socio Assistenziale della Comunità segnala i dati anagrafici, indirizzi e recapiti degli utenti a cui attivare la consegna. L'esatto numero dei pasti verrà confermato ogni mattina entro le ore 9,30 dal Referente del Servizio Socio Assistenziale.

**Il menù su base stagionale (inverno ed estate) deve essere costituito da un primo piatto, un secondo piatto, da due contorni di cui uno può essere freddo, frutta o dolce, due pezzi di pane fresco, articolato su 5 giorni a settimana, su 5 settimane a rotazione.**

Dovranno essere consegnati all'utente a metà settimana i menù fissati per la settimana successiva.

**La sede del centro di preparazione-cottura e confezionamento dei pasti oggetto dell'appalto dovrà essere ubicata, entro la data di stipulazione del contratto, all'interno del territorio della Provincia Autonoma di Trento.** Tale condizione andrà comprovata producendo alla Comunità copia del contratto di locazione dell'immobile per la durata dell'appalto o altro titolo idoneo che dimostri la disponibilità dei locali adibiti a centro di preparazione-cottura e confezionamento dei pasti.

**Il centro di preparazione-cottura e confezionamento pasti e le attrezzature utilizzate devono essere conformi alle normative sanitarie e di sicurezza vigenti.**

**L'eventuale offerta del centro di cottura-preparazione-confezionamento dei pasti, nell'ambito territoriale della Comunità della Valle di Cembra, dovrà avvenire alle suddette medesime condizioni.**

**Tutti i pasti dovranno essere prodotti all'interno del centro di cottura-preparazione-confezionamento indicato dalla Ditta, pena la risoluzione del contratto.**

I funzionari della Comunità con funzioni ispettive o loro incaricati hanno altresì libero accesso a tutti i locali sopra indicati.

I pasti dovranno essere trasportati in appositi contenitori termici in grado di mantenere costante la temperatura dei cibi (al di sopra dei 60° e al di sotto dei + 10° per il freddo) e le loro caratteristiche organolettiche, le cui caratteristiche tecniche sono descritte di seguito. All'interno del contenitore i cibi saranno riposti in idonei recipienti tali da garantire l'igiene e la pulizia giornaliera. I contenitori necessari e utilizzati in misura superiore al quantitativo messo a disposizione in comodato gratuito dalla Comunità, o nell'ipotesi di usura-danneggiamento di quelli dati in comodato gratuito, dovranno essere forniti senza oneri aggiuntivi dalla Ditta incaricata del servizio.

I pasti dovranno essere consegnati ai Centri Servizi nell'orario indicativamente ricompreso nella fascia oraria tra le ore 11.30 e le ore 12.30 e a domicilio degli utenti nella fascia oraria: 11.00 - 12.00.

Assieme alla consegna del pasto dovrà essere garantita:

- la consegna dei menù settimanali

- la raccolta di eventuali variazioni ammesse, richieste dagli utenti
- la comunicazione alla Comunità delle sospensioni e riprese dei servizi
- l'idonea assistenza nei confronti di utenti in difficoltà, segnalati anche dai servizi sociali, mettendoli nella condizione di poter fruire al meglio del servizio (es. apertura contenitori, travaso cibi nel piatto etc.)
- la raccolta di eventuali segnalazioni di circostanze che richiedano l'intervento dei servizi socio-assistenziali e sanitari emerse durante la consegna dei pasti e la segnalazione alla Comunità tramite il proprio Referente tecnico-operativo
- costante comunicazione con il Servizio Socio-Assistenziale della Comunità in ordine ad ogni altra necessità collegata alla regolare ed efficiente erogazione del servizio.

**Il tempo di consegna fra il primo pasto consegnato nella giornata e l'ultimo, dovrà essere massimo di 1,5 ora (un'ora e mezza).**

La Ditta è tenuta alla compilazione giornaliera delle bolle di consegna dei pasti con relativo riepilogo mensile controfirmato giornalmente dall'operatore della Ditta addetto al servizio di consegna e dall'utente per il servizio a domicilio e dagli operatori della Comunità per la consegna presso i Centri Servizi, con l'indicazione dell'ora di consegna dell'ultimo pasto della giornata.

### **ART. 3 - DURATA DELL'APPALTO**

L'appalto avrà una durata di quattro anni, eventualmente rinnovabile, alle medesime condizioni contrattuali, di due anni, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, decorrenti dalla data di stipulazione del contratto o dalla consegna anticipata del servizio nelle more della stipulazione.

La Comunità, nelle more della stipulazione del contratto di appalto ed in presenza dell'aggiudicazione, una volta effettuate le verifiche di legge, potrà chiedere da subito l'esecuzione della prestazione e la ditta è obbligata ad adempiere.

### **ART. 4 NORME RELATIVE AL PASTO E ALLA PREPARAZIONE DEI CIBI**

Per quanto riguarda i requisiti merceologici, le indicazioni tecniche relative alle materie prime ed al loro confezionamento, la Ditta deve fare riferimento al **PIANO ALIMENTARE allegato al presente capitolato.**

A tutti gli utenti deve essere garantito nel prezzo di contratto:

- la possibilità di **scelta di almeno un piatto alternativo giornaliero che dovrà essere il "passato di verdura"** o altro piatto a scelta dell'utente in caso di intolleranze alimentari o altre indisposizioni momentanee, con l'eventuale fornitura di prodotti specifici anche non previsti dal presente capitolato;
- diete specifiche agli utenti che ne facciano richiesta tramite la Comunità.

**Il menù, su base stagionale (inverno ed estate), prestabilito per 5 giorni a settimana, deve essere costituito da un primo piatto, un secondo piatto, da due contorni di cui uno può essere freddo, frutta o dolce, due pezzi di pane fresco, articolato su due stagioni, su 5 settimane a rotazione, deve rispettare 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). Il pasto deve inoltre rispettare le grammature indicate nel successivo articolo.**

Il secondo piatto (scelta alternativa o in menù) deve essere disponibile anche in consistenza diversa (es.

tritato).

**Il menù dell'inverno 2014 dovrà essere quello offerto e valutato in sede di gara d'appalto.**

**Ad ogni inizio stagione e comunque ad ogni cambio di menù, la Ditta dovrà preventivamente comunicare per iscritto alla Comunità il nuovo menù per la sua approvazione.**

Al Referente del Servizio per la Comunità dovrà essere fatta pervenire tempestivamente la proposta di menù articolata su 5 settimane per consentirne allo stesso la presa visione.

**Dovranno essere consegnati all'utente a metà settimana i menù fissati per la settimana successiva. Dovranno altresì essere comunicate in anticipo all'utente eventuali variazioni del menù dovute a problemi organizzativi, mancata consegna delle materie prime ecc.**

Fermo restando il divieto di utilizzare prodotti geneticamente modificati (O.G.M.), dovrà in particolare essere garantita la seguente fornitura.

**Una volta alla settimana deve essere prevista macedonia di frutta fresca (frutta di stagione).**

**Una volta alla settimana deve essere previsto il dolce (ad es. yogurt, torte, budini).**

**Almeno una volta alla settimana deve essere previsto il pesce fresco.**

**I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità".** Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo, salvo diversa richiesta della Comunità.

I prodotti ortofrutticoli dovranno essere della categoria I descritta nella specifica normativa comunitaria, o in mancanza di essa, prevista dalle norme tecniche per l'esportazione elaborata dall'I.C.E.. Qualora fosse disponibile sul mercato esclusivamente la categoria Extra, questa è ammessa. Nel caso dei prodotti derivanti da coltivazione biologica, in mancanza delle categorie sopra indicate, è ammessa, previa autorizzazione della Comunità, la fornitura della categoria II.

La carne deve essere sempre fresca, non deve contenere OGM, non deve essere macinata, preconfezionata, o surgelata.

Per esigenze di varietà nella verdura cotta è consentito l'uso di prodotti surgelati per fagiolini verdi, spinaci, carciofi, piselli, cipolline borettane e scorzonera. I funghi (di diverse varietà: porcini, finferli..) possono essere freschi, secchi o surgelati.

Nel confezionamento e nella preparazione dei pasti non possono essere utilizzati prodotti precotti e preconfezionati. Eventuali necessità dovranno essere autorizzate dalla Comunità.

I prodotti surgelati devono possedere i requisiti di cui al D.Lgs. 27.01.1992 n. 110. Per tutti dovrà essere assicurato il pieno rispetto della catena del freddo con divieto di scongelamento e ricongelamento.

E' vietato raffreddare a temperatura ambiente cibi cotti.

**I prodotti alimentari biologici, DOP e IGP della Provincia autonoma di Trento, prodotto tradizionale trentino, e la tipologia di carne fresca, impiegati e presenti nei frigoriferi e nei magazzini della Ditta, devono corrispondere, per la corrispondente tipologia di prodotto, esclusivamente a quelli offerti in sede di gara.** Nell'esecuzione del contratto sarà ammesso, esclusivamente per comprovate congiunture di mercato debitamente dimostrate dalla Ditta, l'impiego di altri tipi di prodotti analoghi solo previa autorizzazione della Comunità.

**La lista degli alimenti/piatti offerti non è esaustiva. La Comunità si riserva in qualsiasi momento di richiedere ulteriori/diversi prodotti nel caso dovessero verificarsi condizioni tali da non garantire la sicurezza alimentare, i requisiti nutrizionali dei prodotti forniti o per altre necessità richieste dalla Comunità.** La Ditta deve adeguarsi alle disposizioni e indicazioni fornite dalla Comunità.

## ART. 5 TABELLE DELLE GRAMMATURE

I menù devono essere vari e formulati sulla base delle tabelle delle grammature di seguito riportate e si riferiscono al peso del prodotto crudo edibile e cioè privo degli scarti ed eventuali cali dovuti allo scongelamento.

<b>PIETANZA</b>	
RISO	70 GRAMMI
PASTA	80-90 GRAMMI
GNOCCHI, SPAETZLE, STRANGOLAPRETI	180 GRAMMI
PASTICCIO CON CARNE, CANNELLONI, CRESPELLE	250 GRAMMI
TORTELLINI CON CARNE	180 GRAMMI
TORTELLONI DI VERDURA	180 GRAMMI
PASTICCIO VEGETARIANO	250 GRAMMI
MELANZANE ALLA PARMIGIANA	250 GRAMMI
MINISTRONE DI VERDURE, PASTA E FAGIOLO, ZUPPA DEL CASALE, JULIENNE DI VERDURA	100 GRAMMI DI SOLIDO
CREME DI VERDURA, VELLUTATE, PASSATI DI VERDURA	250 GRAMMI
MINESTRE VARIE, SEMOLINO, PANADA	250 GRAMMI
MINISTRINA DI PASTINA	40 GRAMMI DI PASTA
CARNE	130 GRAMMI
CARNE SPEZZATINO	150 GRAMMI
CARNE CON OSSO	300 GRAMMI
PESCE	130 GRAMMI - 150
TONNO O SGOMBRO ALL'OLIO,	80 GRAMMI
PIZZA CAPRICCIOSA	300 GRAMMI
PROSCIUTTO COTTO O CRUDO, AFFETTATI VARI A PRANZO	70 - 80 GRAMMI
FORMAGGI FRESCHI (RICOTTA, CERTOSINO, MOZZARELLA, ...)	100 GRAMMI
SEMISTAGIONATO SENZA CROSTA	80 GRAMMI
POLPETTE DI VERDURA	100 GRAMMI
UOVA , FRITTATA,	1 E ½
POLENTA	250 GRAMMI
PURÈ DI PATATE	150 GRAMMI
VERDURE COTTE	200 GRAMMI
VERDURA CRUDA IN FOGLIA	50 GRAMMI
POMODORI A CUBETTI	120 GRAMMI
VERDURA FRESCA	120 GRAMMI
STRUDEL, CROSTATE, TORTE VARIE	200 GRAMMI
GELATO	80 GRAMMI
DOLCE AL CUCCHIAIO	100 GRAMMI
MACEDONIA	200 GRAMMI

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	30 GRAMMI
FORMAGGIO GRANA	20 GRAMMI

La Comunità si riserva di modificare la stesura delle tabelle delle grammature concordando le possibili variazioni con la Ditta.

#### ART. 6 - NORME DI SICUREZZA

La Ditta 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.

Non essendo stati rilevati rischi da interferenza, gli oneri per la sicurezza sono pari a zero.

La Ditta si impegna, entro 60 giorni dall'inizio dell'attività, a produrre una Relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro (articoli 17 e 28 del D.Lgs. 81/08) e darne copia alla Comunità, la quale si riserva di indicare ulteriori approfondimenti e integrazioni ai quali la Ditta dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio dell'attività.

La Ditta nomina il responsabile del Servizio di prevenzione e protezione (RSPP) il quale deve effettuare e documentare almeno un sopralluogo trimestrale in ogni singola struttura (punto/i cottura) e trasmettere copia del verbale del sopralluogo alla Comunità.

Resta a carico della Ditta la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e Promiscui necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

Spetta alla Ditta l'applicazione delle norme antincendio di cui al D.M. 10.03.1998 e ss.m.i.

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

La Ditta dovrà inoltre garantire:

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**, comprensivo delle metodiche di rintracciabilità degli alimenti. Entro il primo mese di inizio attività, la Ditta aggiudicataria deve produrre un manuale di autocontrollo applicato al presente appalto e consegnarne copia alla Comunità, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004 concernente l'igiene dei prodotti alimentari. La Ditta deve, pertanto, individuare ogni fase del servizio e garantire che siano applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi sui quali è basato l'HACCP. La Ditta nomina il **Responsabile del Piano di autocontrollo**, il quale deve effettuare e documentare **almeno un sopralluogo settimanale**, seguendo una specifica **ceck 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 alla Comunità. **La ceck list utilizzata dovrà essere quella eventualmente offerta e valutata in sede di procedura di gara.**

Per permettere alla Comunità di effettuare controlli, la Ditta dà le necessarie disposizioni ai propri dipendenti affinché in ogni centro di cottura sia conservato una campionatura del cibo confezionato nella quantità corrispondente alla grammatura del pasto. Tali campioni dei cibi preparati andranno riposti in contenitori idonei chiusi, muniti di etichetta con indicata la natura del contenuto, la giornata di preparazione,

il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati a temperatura non superiore a - 18°C. per 72 ore. Il costo delle indagini è interamente a carico della ditta aggiudicataria in caso di prodotto risultante "non conforme".

## ART 7 - PERSONALE

La Ditta deve assicurare personale in numero sufficiente a garantire il regolare svolgimento del servizio affidato. Il personale deve essere in possesso della preparazione e dell'idoneità prevista dal D. Lgs. 81/2008 e ss. mm. e ii.

Il personale addetto alla preparazione e al confezionamento dei pasti deve essere in regola con quanto disposto dalle vigenti leggi sanitarie.

Gli operatori addetti al servizio di trasporto e consegna del pasto devono portare un idoneo cartellino di riconoscimento indicante le loro generalità, completo di tutte le indicazioni imposte dal D.Lgs. n. 81/2008 e s.m. e dalla Legge n. 136/2010 s.m.

**La dotazione e la qualificazione minima del personale che la Ditta dovrà mettere a disposizione per l'attività oggetto dell'appalto, è la seguente:**

- n. 2 operatori qualificati a tempo pieno, di cui n. 1 con esperienza di almeno due anni e diploma professionale di cuoco e n. 1 operatore qualificato a tempo pieno, con esperienza di almeno due anni, da adibire all'attività di aiuto-cuoco;
- n. 2 operatori a tempo pieno, con esperienza di lavoro in servizi domiciliari, semiresidenziali o residenziali per anziani, disabili o minori, oppure in servizi socio-sanitari, di almeno due anni, da adibire al servizio di consegna pasti;
- n. 2 operatori generici a tempo pieno, da adibire all'attività di supporto in cucina o di consegna;
- n. 1 figura professionale di direzione e di coordinamento tecnico;
- n. 1 dietista, che dovrà garantire un'attenta supervisione sul rispetto del piano alimentare allegato al presente capitolato, il regime alimentare fornito agli utenti, gli adempimenti previsti dal presente capitolato in tema di auto controllo HACCP e di ceck list di monitoraggio ed essere a disposizione della Comunità per ogni eventuale problematica connessa.

Gli addetti alla consegna dei pasti, dovranno effettuare **obbligatoriamente**, prima dell'inizio dell'appalto, un **breve corso di formazione e di affiancamento della durata presunta di 3-4 ore organizzato dalla Comunità** relativo all'organizzazione del servizio di consegna e alle modalità di relazione con l'anziano a domicilio.

La Ditta, prima dell'avvio del servizio, dovrà fornire al Servizio Socio-Assistenziale della Comunità:

- i nominativi ed il profilo professionale del personale con l'indicazione del numero di ore assegnato ad ogni singola unità lavorativa; eventuali variazioni a tale elenco dovranno essere segnalate immediatamente per iscritto alla Comunità
- il nome del responsabile del trattamento dei dati.

La Comunità può chiedere alla Ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso la Ditta provvederà, entro cinque giorni lavorativi, a sostituire detto personale con un'analoga figura in possesso dei requisiti professionali e sanitari, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la Comunità.

La Comunità si avvale della possibilità di richiedere in qualsiasi momento il curriculum vitae del personale impiegato al fine di verificarne i requisiti professionali.

La Ditta, nell'esecuzione del servizio in argomento, si obbliga ad osservare nei confronti del personale

impiegato nell'appalto e nelle mansioni oggetto del presente capitolato condizioni economico-normative non inferiori a quelle previste dal contratto collettivo nazionale vigente per i dipendenti della categoria nonché tutte le condizioni di miglior favore eventualmente risultanti da accordi provinciali, aziendali ed individuali e da ogni altro contratto collettivo stipulato successivamente per la categoria ed applicabile nella località di espletamento del servizio stesso.

La Ditta si obbliga a pagare regolarmente, relativamente ai lavoratori addetti al servizio, i contributi assicurativi, previdenziali e quelli dovuti agli enti bilaterali, nonché i trattamenti economici collettivi. La Comunità, nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra, e previa contestazione alla Ditta delle inadempienze, si riserva il diritto di operare una ritenuta fino al 20% dell'importo del contratto. Tale ritenuta sarà rimborsata soltanto quando gli Uffici competenti in materia avranno dichiarato che la Ditta si sia posta in regola. Resta inteso che la Comunità dovrà risultare estranea a qualsiasi vertenza economica o giuridica fra la Ditta stessa ed il personale di cui si avvale.

#### **ART. 8 - MEZZI DI TRASPORTO**

**La Ditta dovrà mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto minimo n. 2 (due) automezzi da adibire al trasporto-consegna dei pasti.**

La consegna dei pasti deve avvenire nel rispetto delle norme previste dal D. Lgs. 6.11.2007, n. 193 e ss. mm. ed ii. La Ditta deve garantire in particolare che i veicoli utilizzati siano puliti accuratamente nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione. Sempre allo stesso fine i vani carico dei veicoli non devono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti.

E' cura della Ditta procedere alle verifiche periodiche e richiedere la necessaria autorizzazione sanitaria per gli automezzi destinati al trasporto dei pasti. Gli automezzi devono inoltre essere in regola con il D.Lgs. 30 aprile 1992, n. 285 e ss.mm.(Codice della Strada) e del suo Regolamento d'esecuzione, nonché della legge n. 298 del 6 giugno 1974 e sue modifiche ed integrazioni.

La Ditta si obbliga a consegnare alla Comunità, prima dell'avvio del servizio, copia dei libretti di circolazione dei mezzi adibiti al trasporto.

Nel Piano di Autocontrollo e nella ceck-list per l'autocontrollo dovranno essere evidenziate le caratteristiche e le modalità di controllo degli automezzi adibiti al trasporto, le modalità di misura e registrazione delle temperature dei pasti e l'individuazione dei CCP (punti critici di controllo).

Sono a carico della Ditta i costi per consumi d'esercizio e di manutenzione ordinaria e straordinaria relativi ai mezzi utilizzati.

#### **ART. 9 -CONTENITORI TERMICI**

La Comunità mette a disposizione della Ditta **in comodato gratuito n. 80 contenitori termici** di proprietà della medesima, che dovranno essere restituiti al termine dell'appalto.

La Ditta è tenuta a segnalare tempestivamente alla Comunità eventuali mancate restituzioni dei contenitori, restituzioni parziali e/o danneggiamento degli stessi che ne comportino l'inutilizzo. I contenitori non più utilizzabili dovranno essere restituiti alla Comunità e tempestivamente sostituiti, con altri aventi le stesse caratteristiche previste nel presente capitolato, senza oneri aggiuntivi per la Comunità.

La Ditta si obbliga comunque a fornire, a proprie spese, un numero di contenitori termici, aventi le caratteristiche tecniche di seguito evidenziate, sufficiente a garantire la regolarità del servizio nel numero di pasti convenzionalmente stabilito.

Il pasto deve essere confezionato in idonea cassa termica monoposto caldo-freddo con accumulatore di calore e vano neutro per insalate o dessert, adatta per il trasporto a domicilio e in grado di mantenere costante (al di sopra dei 60° e al di sotto dei + 10° per il freddo) la temperatura dei cibi per almeno un'ora e



mezza. La cassa termica deve rispondere alle vigenti normative igienico-sanitarie, essere lavabile in lavastoviglie e sovrapponibile.

Deve comunque possedere caratteristiche equivalenti a quelle indicativamente di seguito illustrate:

Struttura stampata con tecnopolimeri d'avanguardia certificati per contatto alimentare, isolamento termico con poliuretano espanso privo di CFC, chiusure in robusto materiale plastico, maniglie di trasporto integrale, n. 3 vani di diam. Cm. 130 e un vano per complementi, un disco refrigerante per trasportare mousse o altri dessert freddi. Dimensioni: 340x340x170 mm.

Una pietanziera, costruzione in acciaio Inox, capacità litri 6, con coperchio ermetico per il trasporto anche di minestre.

Anche i contenitori per il trasporto dei cibi fuori dalle casse termiche monoposto (pane e frutta) e tutte le attrezzature di cucina utilizzate per tale tipologia di servizio devono rispettare le vigenti norme igienico-sanitarie.

#### **ART. 10 - REFERENTE**

La Ditta deve garantire e comunicare un recapito telefonico, un fax e mail certificata e fornire il nominativo e gli orari di reperibilità del Referente tecnico-operativo.

#### **ART. 11 - CORRISPETTIVO**

L'importo del contratto verrà determinato in sede di aggiudicazione moltiplicando il prezzo offerto (risultante dall'applicazione del ribasso sul prezzo del pasto posto a base di gara) dalla Ditta aggiudicataria per ciascun pasto preparato e consegnato, per il numero presunto di pasti e per il numero di anni di durata del contratto. Il corrispettivo dovuto dalla Comunità alla Ditta è determinato dal prodotto tra il numero dei pasti effettivamente consegnati e il prezzo del pasto offerto dalla Ditta aggiudicataria.

Il prezzo del pasto è da intendersi comprensivo di ogni onere relativo alla sua cottura-confezionamento e trasporto-consegna ai due Centri Servizi e a domicilio degli utenti del Servizio Socio-Assistenziale nell'ambito del territorio della Comunità della Valle di Cembra.

Il prezzo del pasto sarà **incrementato dall'1%** e computato su tutti i pasti consegnati dal mese successivo a quando dovesse verificarsi una diminuzione del numero mensile dei pasti nella misura di oltre il 20% rispetto al numero convenzionale di pasti stabilito. Se il quantitativo mensile dei pasti rientra nel numero convenzionale stabilito, dal mese successivo al verificarsi di tale condizione il prezzo ritornerà ad essere quello di affidamento iniziale.

La Comunità si riserva di valutare annualmente l'eventuale aggiornamento del corrispettivo unitario nella percentuale massima pari al 90% della variazione percentuale dell'Indice ISTAT dei prezzi al consumo comunicata dal Servizio Statistica della Provincia Autonoma di Trento rispetto allo stesso mese dell'anno precedente. L'aggiornamento del corrispettivo avrà decorrenza dal mese successivo a quello del ricevimento da parte della Comunità della relativa richiesta formulata dalla Ditta. Il primo aggiornamento del corrispettivo potrà decorrere dall'anno 2015 con riferimento alle variazioni dei prezzi intervenute nell'anno 2014.

#### **ART. 12 - MODALITÀ DI PAGAMENTO**

Il pagamento dei corrispettivi avverrà sulla base dei pasti effettivamente consegnati e con riferimento ai prezzi unitari. La Ditta emetterà nei confronti della Comunità fatture mensili, con riferimento alle

prestazioni rese nel mese precedente.

La Ditta è tenuta alla compilazione giornaliera delle bolle di consegna dei pasti con relativo riepilogo mensile controfirmato giornalmente dall'operatore della Ditta addetto al servizio di consegna e dall'utente per il servizio a domicilio e dagli operatori della Comunità per la consegna presso i Centri Servizi, con l'indicazione dell'ora di consegna del primo e dell'ultimo pasto della giornata. La Ditta si impegna a trasmettere mensilmente, mediante PEC, la suddetta documentazione.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà a mezzo mandato del tesoriere della Comunità nel termine di trenta giorni dal ricevimento di fattura riepilogativa delle prestazioni rese nel periodo di riferimento con allegate le bolle di consegna dei pasti ed il riepilogo mensile.

Sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,5% per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale annuale dopo la verifica da parte della Comunità e previo rilascio del DURC.

La Ditta si impegna ad accettare la sospensione del pagamento della fattura mensile qualora vi fossero contestazioni sul servizio svolto o sui servizi fatturati fino al loro chiarimento, senza possibilità di richiedere maggiori compensi, interessi o risarcimenti di qualsiasi natura.

### **ART. 13 - ATTIVITÀ DI CONTROLLO**

E' facoltà della Comunità esercitare, in qualsiasi momento e senza preavviso, controlli periodici al fine di verificare la corretta esecuzione del servizio ed il rispetto di tutte le clausole contenute nel contratto, con possibilità di sollevare contestazioni e formulare richiami in caso di non regolare svolgimento del servizio o del mancato rispetto degli impegni.

La Comunità si riserva inoltre la facoltà di controllare l'assolvimento dell'impegno della Ditta a rispettare per il proprio personale gli obblighi contributivi come da contratto di lavoro di riferimento e le prescrizioni di natura igienico-sanitaria di legge.

La Comunità si riserva altresì il diritto di far sottoporre in qualsiasi momento gli alimenti forniti ad esami di laboratorio per la verifica di corrispondenza ai requisiti delle leggi vigenti in materia di ristorazione. Qualora le analisi di laboratorio confermino la non corrispondenza ai requisiti richiesti e gli alimenti conseguentemente non vengano dichiarati "regolamentari" dal laboratorio che ha effettuato l'esame, la Comunità inviterà la Ditta alla completa osservanza delle norme di legge richiamate dal contratto, fatto salvo ogni diritto per maggiori danni o azione penale. La Ditta nel suddetto caso si assume le spese per l'effettuazione delle analisi di laboratorio richieste dalla Comunità. Qualora la Ditta rifiutasse di conformarsi alle norme di cui sopra la Comunità potrà in qualsiasi momento, a suo insindacabile giudizio, recedere dal contratto con semplice lettera raccomandata con ricevuta di ritorno/PEC. In tal caso la Ditta inadempiente è obbligata a pagare alla Comunità i maggiori oneri che si potranno verificare nel caso di assegnazione del servizio ad altra Ditta.

Alla Comunità spetta di verificare la corretta e regolare esecuzione del servizio ed il puntuale rispetto di tutte le clausole contenute nel presente capitolato speciale d'appalto. Ha facoltà di controllare in ogni momento, anche con prelievo ed analisi di campioni e/o con l'ausilio di macchine fotografiche, l'idoneità dei prodotti alimentari, sia per quanto riguarda la quantità (grammature), la qualità, il confezionamento e le modalità di cottura degli stessi, sia per quanto riguarda il rispetto delle cautele igienico-sanitarie, generali e/o specifiche, da parte del personale, la pulizia dei locali adibiti a cucina e delle suppellettili, e ogni altro aspetto inerente lo svolgimento del servizio.

Fermo restando i controlli di competenza dell'Azienda Provinciale per i servizi sanitari, la Comunità si avvale della possibilità di effettuare periodicamente una funzione di verifica sul corretto svolgimento del servizio e di rispetto di quanto stabilito nel presente capitolato con particolare riguardo al controllo dei requisiti degli alimenti, della grammatura e del rispetto delle norme igienico-sanitarie.

#### ART. 14 - SUBAPPALTO - CESSIONE DEL CONTRATTO, CESSIONE DEL CREDITO

Il subappalto potrà essere autorizzato nel rispetto dell'art. 118 del D.Lgs. n. 163/2006 e di ogni altra norma in materia.

Il subappaltatore deve essere in possesso dei requisiti professionali richiesti per il tipo di attività svolta. E' fatto divieto alla ditta di cedere a terzi tutto o parte del contratto.

La cessione in tutto o in parte dei crediti derivanti dal contratto è consentita nel rispetto di quanto previsto dall'art. 117 del D.Lgs. 163/2006.

#### ART. 15 - ONERI A CARICO DELLA DITTA

La Ditta, ogni volta venga richiesto dalla Comunità, dovrà produrre ogni **certificazione** attestante le caratteristiche del prodotto somministrato a comprova dell'impegno, dichiarato in sede di gara, della fornitura di **prodotti biologici, e/o con marchio DOP o IGP della Provincia autonoma di Trento, prodotto tradizionale trentino**, nonché della provenienza degli stessi da fornitori che operano all'interno di tali regimi di controllo e certificazione. Per quanto riguarda tutti i prodotti inclusi nell'offerta, la Ditta dovrà produrre idonea **tracciabilità**. Il mancato adempimento dell'impegno dichiarato in sede di offerta in ordine alla fornitura dei suddetti alimenti comporterà, previa contestazione, la risoluzione in danno del contratto d'appalto.

La Ditta si assume inoltre i seguenti obblighi:

- 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, quantitative e di tracciabilità 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 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 c) è fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di stipulare, a suo esclusivo onere, con primaria Compagnia di Assicurazione e per l'intera durata dell'appalto, comprese eventuali proroghe, apposita **polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e responsabilità civile verso prestatori di lavoro (R.C.O.)** alle condizioni di seguito riportate:

- 1) 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 da lui stesso (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 dalla Comunità. 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.
- 2) La Comunità andrà considerata "terza" a tutti gli effetti e tale precisazione dovrà essere indicata espressamente in polizza;

- 3) 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.
  - 4) L'assicurazione si intende prestata fino alla concorrenza dei seguenti massimali:
    - R.C.T. : Euro 3.000.000,00 per ogni sinistro, sia per danni a persone che a cose;
    - R.C.O.: Euro 3.000.000,00 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).
  - 5) L'Assicuratore riconosce 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).
  - 6) L'assicurazione vale per i danni determinati da colpa dell'Assicurato nonché da colpa grave delle persone delle quali l'Assicurato deve rispondere, anche se non dipendenti, purché operanti nell'ambito delle attività dell'assicurato.
  - 7) L'Assicuratore rinuncia all'esercizio del diritto di surrogazione spettante ai sensi del 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.
  - 8) In caso di recesso dal contratto di assicurazione l'Assicuratore si impegna a darne comunicazione all'Assicurato e alla Comunità, mediante lettera raccomandata, con preavviso di almeno 30 giorni.
  - 9) Foro competente per ogni eventuale controversia dovrà essere quello di Trento .
- Qualora la ditta aggiudicataria sia un'Associazione Temporanea di Imprese, giusto il regime della responsabilità disciplinato dall'art. 37 del D.Lgs 163/2006, le stesse garanzie assicurative prestate dalla mandataria capogruppo coprono senza alcuna riserva anche i danni causati dalle imprese mandanti.
- Nel caso in cui la ditta aggiudicataria disponga già di coperture assicurative che contengano le garanzie richieste dal presente articolo, potrà eventualmente avvalersene, specificando con apposita appendice che le polizze già in corso coprono per intero i rischi e i massimali sopra specificati.
- In ogni caso, copia della polizza regolarmente quietanzata dovrà essere trasmessa alla Comunità 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 alla Comunità copia delle quietanze che attestino il regolare pagamento delle rate di polizza.

La Ditta si assume ogni onere inerente e conseguente al servizio di cottura-confezionamento, trasporto-consegna dei pasti, compreso l'onere di gestione dei rifiuti, secondo il sistema vigente in ambito comunale, compreso l'acquisto degli involucri necessari allo smaltimento ed il pagamento della Tares e del relativo tributo comunale sui servizi indivisibili.

#### **ART. 16 - CAUZIONE DEFINITIVA**

La ditta aggiudicataria dovrà costituire, prima della stipulazione del contratto e a garanzia degli obblighi derivanti da quest'ultimo, una cauzione definitiva in misura pari al 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale.

La cauzione definitiva viene prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse.

La Comunità potrà avvalersi della garanzia fideiussoria parzialmente o totalmente, per gli oneri derivanti dal mancato o inesatto adempimento della ditta, nonché per provvedere al pagamento di quanto dovuto dalla ditta per le inadempienze derivanti dall'inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori presenti in cantiere; l'incameramento della garanzia avviene con atto unilaterale dell'amministrazione senza necessità di

dichiarazione giudiziale e per il risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse.

La garanzia fideiussoria deve essere tempestivamente reintegrata qualora durante l'esecuzione del contratto essa sia stata incamerata parzialmente o totalmente, dall'amministrazione; in caso d'inottemperanza la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere alla ditta.

La costituzione della cauzione definitiva potrà avvenire tramite fideiussione bancaria o assicurativa, rilasciata da operatori autorizzati ai sensi del D. Lgs. 01.09.1993 n. 385 o del D. Lgs. 17.03.1995 n. 175.

La validità della cauzione dovrà perdurare sino allo svincolo da parte della Comunità, che avverrà a seguito della scadenza del contratto, previo accertamento dell'insussistenza di pendenze relativamente allo stesso.

La garanzia fideiussoria è svincolata progressivamente, con cadenza semestrale posticipata, secondo quanto previsto dall'art. 113, c. 3, del D.Lgs. 163/2006.

L'Impresa si impegna a trasmettere tempestivamente copia della documentazione comprovante il progressivo svincolo della cauzione alla Comunità.

Resta salvo per la Comunità l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La fideiussione bancaria o assicurativa dovranno essere redatte in conformità alle sottoindicate modalità:

- sottoscrizione del Legale Rappresentante del soggetto fideiussore (Compagnia di assicurazione o Istituto di Credito), con obbligo di autentica notarile della stessa e specifica indicazione dell'esistenza in capo a chi sottoscrive del potere di impegnare il soggetto fideiussore, apposta in calce alla fideiussione bancaria o alla polizza fideiussoria;
- espressa indicazione che "la garanzia prestata ha efficacia fino all'avvenuto accertamento del regolare assolvimento degli obblighi contrattuali da parte del Segretario generale della Comunità";
- espressa enunciazione di tutte le clausole di seguito indicate:
- rinuncia espressa al beneficio della preventiva escussione del debitore principale ai sensi dell'art. 1944, comma 2, del Codice Civile;
- assunzione dell'impegno incondizionato del soggetto fideiussore a versare l'importo della cauzione su semplice richiesta della Comunità, senza bisogno di preventivo consenso da parte del debitore garantito che nulla potrà eccepire in merito al pagamento, entro 15 giorni dalla richiesta stessa. Qualora il soggetto fideiussore non provveda ad effettuare il versamento entro il suddetto termine di 15 giorni, per ogni giorno di ritardato pagamento, sarà tenuta a versare, in aggiunta al capitale, gli interessi calcolati al tasso legale;
- inopponibilità alla Comunità del mancato pagamento dei supplementi di premio o dell'eventuale corrispettivo per la fideiussione bancaria da parte del debitore principale;
- restano salve le azioni di legge nel caso in cui le somme pagate risultassero parzialmente o totalmente dovute.
- Il soggetto fideiussore rinuncia ad avvalersi del termine di cui al primo comma e all'eccezione di cui al secondo comma dell'art. 1957 del codice civile.
- indicazione, quale Foro competente per ogni controversia che dovesse insorgere nei confronti della Comunità, dell'Autorità giudiziaria di Trento;
- nel caso in cui la polizza fideiussoria o la fideiussione bancaria contengano le clausole per cui "Il contraente è tenuto, a semplice richiesta della Società assicuratrice, a provvedere alla sostituzione della presente garanzia, con altra accettata dalla Comunità, liberando conseguentemente la Società stessa nei seguenti casi omissis ...". In mancanza della suddetta liberazione il contraente si obbliga a costituire un pegno presso la Società in contanti o titoli di gradimento della società medesima per un valore pari all'importo massimo garantito con la presente polizza", è necessaria l'espressa indicazione della seguente ulteriore clausola: "La mancata costituzione del suddetto pegno non può in nessun caso essere opposta alla Comunità".

Non saranno ammesse polizze fideiussorie o fideiussioni bancarie che contengano clausole attraverso le quali siano posti oneri di qualsiasi tipo a carico della Comunità.

Si precisa che la fideiussione bancaria deve essere presentata in carta legale o resa legale.

#### **ARTICOLO 17 -S.C.I.A., D.I.A. ED AUTORIZZAZIONI**

Entro 60 giorni dall'aggiudicazione la Ditta 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, le seguenti autorizzazioni: agibilità e destinazione d'uso dei locali, certificato prevenzione incendi, autorizzazione allo scarico eventuale di acque reflue, secondo quanto previsto dalla normativa in vigore in Provincia di Trento.

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 dalla Comunità per la verifica della conformità del servizio.

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

La Ditta deve richiedere e ottenere, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati da parte delle autorità preposte alla vigilanza sulle norme di igiene e di sicurezza.

#### **ART. 18 - VARIAZIONI CONTRATTUALI**

La Ditta è tenuta ad assoggettarsi alle variazioni delle prestazioni previste nel capitolato speciale d'appalto che comportino un incremento o una riduzione del corrispettivo determinato in base all'offerta economica entro il limite del 20% in più o in meno.

Le variazioni sopra descritte sono formalizzate a seguito di provvedimento della Comunità.

#### **ART.19 - PENALI**

In caso di ritardo nell'espletamento delle attività richieste, la stazione appaltante provvederà a mettere formalmente in mora tramite raccomandata A/R o PEC l'appaltatore, fissando contestualmente un termine finale non inferiore ai 15 (quindici) giorni, entro il quale adempiere all'obbligazione.

La penale, il cui importo non potrà in ogni caso essere inferiore ad Euro 200,00 (duecento/00) per ogni giorno di ritardo, sarà stabilita dalla Comunità in relazione alla gravità dell'inadempienza e/o disservizio.

L'ammontare delle penali, degli eventuali danni e delle spese da essi derivanti potrà a scelta della Comunità essere direttamente trattenuta all'atto del pagamento o, qualora necessario, sulla cauzione.

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 la Comunità alla quale in particolare competono la diretta valutazione e le risposte alle richieste e/o segnalazione che pervengono dagli utenti, in collaborazione con Comitati eventualmente costituiti, confrontandosi con la ditta aggiudicataria per gli adempimenti conseguenti.

Nel caso in cui l'importo della penale, calcolato ai sensi del comma 2, superi il 10 per cento dell'importo contrattuale ovvero in caso di ritardo superiore a 30 (trenta) giorni per ciascuno dei termini concordati con la Comunità, la stessa procederà a dichiarare la risoluzione del contratto, fatto salvo il diritto all'eventuale risarcimento del danno patito a causa dell'inadempimento stesso.

#### **ART. 20 - CONTROVERSIE**

Di regola eventuali inadempimenti al contratto sono composti amichevolmente previa contestazione scritta di ciascuna delle parti e fissando il termine entro il quale gli stessi devono essere rimossi. E' facoltà di ciascuna delle parti di presentare le proprie contro deduzioni entro 5 (cinque) giorni lavorativi dal ricevimento della contestazione.

Per qualsiasi controversia che non trovi soluzione ai sensi del comma precedente è competente il Foro di Trento.

#### **ART.21 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 Comunità provvederà a mettere formalmente in mora tramite raccomandata A/R la Ditta, 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 Comunità 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 alla Ditta 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 Comunità.

#### **ART.22 - CLAUSOLE DI RISOLUZIONE ESPRESSA**

Salva la risoluzione per inadempimento di cui all'art. 21, la Comunità si riserva la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, a tutto rischio della Ditta, con riserva di risarcimento danni nei seguenti casi:

- frode, a qualsiasi titolo, da parte della Ditta nell'esecuzione delle prestazioni affidate;
- ingiustificata sospensione del servizio;

- subappalto non autorizzato;
- cessione in tutto o in parte del contratto a terzi;
- non essere in regola con il pagamento delle imposte e tasse, obblighi retributivi, previdenziali ed assistenziali, stabiliti dai vigenti CCLL, comunque derivanti dalla gestione del servizio;
- riscontro, durante i controlli eseguiti dalla Comunità presso la Ditta, di "non conformità" che potenzialmente potrebbero arrecare grave nocimento alla qualità del servizio e/o rischi di danni economici e/o di immagine alla Comunità stessa;
- applicazione di penali tali da superare il limite previsto dall'art. 19 del presente capitolato;
- il venir meno delle abilitazioni / autorizzazioni / licenze / permessi richiesti dalle norme di legge ed equiparate vigenti e dei requisiti tecnici posti alla base dell'aggiudicazione dell'appalto;
- ripetuto ed ingiustificato mancato adeguamento alle direttive impartite dalla Comunità;
- mancata messa a disposizione dell'organico minimo richiesto all'art. 7 "Personale" del presente capitolato o utilizzo anche temporaneo di risorse umane non rispondenti ai requisiti specificati, senza deroga documentata da parte della Comunità;
- 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;
- mancato rispetto del requisito di localizzazione del Centro di preparazione-cottura-confezionamento pasti all'interno dell'ambito territoriale prescritto contrattualmente, o alternativamente offerto, ovvero mancato rispetto della condizione che i pasti oggetto dell'appalto devono essere prodotti all'interno del Centro indicato dalla Ditta;
- mancata assunzione del servizio alla data prevista dalla Comunità;
- grave inadempimento della Ditta tale da compromettere il servizio nei termini di quanto stabilito dal capitolato;
- ripetute e gravi inadempienze contestate per mancato rispetto delle indicazioni fornite sulle diete speciali.

Si farà luogo a risoluzione del contratto inoltre quando vi sia deficienza o negligenza nell'esecuzione del servizio, diffusa e motivata insoddisfazione degli utenti, quando la gravità o la frequenza delle infrazioni, debitamente accertate e contestate, compromettano l'efficienza del servizio stesso.

I casi elencati saranno contestati alla Ditta per iscritto dalla Comunità, 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 Comunità non abbia ritenuto avvalersi della clausola medesima e/o atti di mera tolleranza a fronte di pregressi inadempimenti della Ditta di qualsivoglia natura.

Qualora si riscontri l'insorgere di uno dei casi sopra richiamati per i quali è prevista la risoluzione, la Comunità comunicherà tramite Raccomandata A.R./PEC alla Ditta l'addebito, con invito a produrre le proprie deduzioni entro il termine di cinque giorni dalla data di ricevimento della raccomandata A.R./PEC. In mancanza di controdeduzioni ritenute valide e pervenute nei tempi richiesti, il rapporto sarà risolto di diritto.

Nel caso di risoluzione, la Comunità si riserva ogni diritto al risarcimento dei danni subiti ed in particolare si riserva di esigere dalla Ditta 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 alla Ditta 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 Comunità.

### **ART. 23 - RECESSO ANTICIPATO**

Qualora la ditta aggiudicataria intenda recedere dal contratto anteriormente alla scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, la Comunità della Valle di Cembra si riserva di trattenerne il deposito



cauzionale versato e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

E' facoltà della stazione appaltante recedere tramite raccomandata A/R, ex art. 1671 c.c., unilateralmente dal contratto in qualunque momento, anche se è già stata iniziata la prestazione del servizio, fatto salvo l'obbligo di corrispondere all'appaltatore, oltreché il corrispettivo per la eventuale parte del servizio utilmente prestata, un indennizzo relativo alle spese sostenute e documentate e all'eventuale mancato guadagno.

#### **ART. 24 - COMUNICAZIONI**

La Ditta si impegna a dare tempestiva comunicazione di ogni variazione inerente alla ragione sociale, al Legale rappresentante, al Responsabile, ai numeri di telefono, fax o mail certificata, alla sede e ad ogni altro elemento inerente il contratto, la sua esecuzione e ai suoi riferimenti.

#### **ART. 25 - INCARICO DI RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI ARTICOLO 4, COMMA 1, LETTERA G) DEL D.Lgs 196/2003**

Nell'ambito dell'attività oggetto del contratto, la Ditta potrà venire a conoscenza e trattare dati comuni ed anche sensibili relativi agli utenti del Servizio Socio Assistenziale della Comunità.

La Ditta pertanto, ai sensi dell'articolo 29 del Codice in materia di protezione dei dati personali, è nominata Responsabile del trattamento dei dati, che può essere effettuato con strumenti elettronici o comunque automatizzati o con strumenti diversi, per gli adempimenti previsti nella contratto, nei limiti e per la durata dello stesso.

I dati oggetto del trattamento riguardano soggetti che sono individuati con le modalità previste nel contratto e sono trattati al fine di rispondere alle esigenze dei soggetti destinatari degli interventi, in aderenza alle finalità di carattere sociale, di assistenza e di solidarietà. Saranno trattati i dati personali strettamente necessari per adempiere al contratto.

La Ditta, in qualità di Responsabile del trattamento dei dati, ha il compito e la responsabilità di adempiere a quanto necessario per il rispetto delle disposizioni della normativa vigente in materia e di osservare scrupolosamente quanto in essa previsto nonché le istruzioni impartite dal Titolare del trattamento.

In particolare i compiti e la responsabilità del Responsabile del trattamento dei dati sono:

- rispettare le regole generali per il trattamento dei dati così come sancito dalla Parte I, Titolo III, Capi I (Regole per Tutti i Trattamenti) e II (Regole ulteriori per i Soggetti Pubblici) del Codice in materia di protezione dei dati personali.
- verificare e controllare che il trattamento dei dati sia effettuato ai sensi e nei limiti fissati dal D.Lgs 196/2003 e coordinarne tutte le operazioni;
- individuare, secondo idonee modalità, gli incaricati del trattamento dei dati;
- impartire le disposizioni organizzative e operative e fornire agli incaricati le istruzioni per il corretto, lecito, pertinente e sicuro trattamento dei dati, eseguendo gli opportuni controlli;
- adottare le misure e disporre gli interventi necessari per la sicurezza del trattamento dei dati e per la correttezza dell'accesso ai dati;
- adottare le misure occorrenti per facilitare l'esercizio dei diritti degli interessati, ai sensi degli articoli 7, 8 e 9 del D.Lgs 196/2003, e garantirne il rispetto;
- evadere tempestivamente i reclami degli interessati e le eventuali istanze del Garante per la protezione dei dati personali;
- sovrintendere ai procedimenti di comunicazione, diffusione, trasformazione, blocco, aggiornamento, rettificazione e integrazione dei dati;
- comunicare al Titolare del trattamento qualsiasi disfunzione possa in qualche modo compromettere la

sicurezza dei dati.

La presente nomina si intende revocata di diritto alla scadenza del rapporto contrattuale o alla risoluzione, per qualsiasi causa, dello stesso.

#### **ART. 26 - SPESE CONTRATTUALI**

Tutte le spese inerenti e conseguenti il contratto (Registro, imposte, valori bollati, rogito ai sensi della L. 08.06.1962 n. 604 e successive modifiche, ecc.) esclusa l'I.V.A., sono a carico della Ditta.

#### **ART. 27 - DOMICILIO**

Al fine del contratto la Comunità elegge domicilio presso la sede della Comunità della Valle di Cembra, P.zza S. Rocco, Cembra e la Ditta elegge domicilio presso la sede \_\_\_\_\_

#### **ART. 28 - RINVIO**

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si rinvia alle norme vigenti in materia ed alle disposizioni del Codice Civile.

#### **ART. 29 - RESPONSABILE ESECUZIONE CONTRATTO**

Il Responsabile del Servizio Socio Assistenziale è individuato quale Responsabile dell'esecuzione del contratto ed in tale sua qualità unico soggetto abilitato a corrispondere alle eventuali richieste.

#### **ART. 30 - TRACCIABILITÀ DEI PAGAMENTI**

La Ditta, a pena di nullità assoluta del presente contratto, assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010 n. 136. Le parti stabiliscono espressamente che il contratto è risolto di diritto (articolo 1456 C.C.) in tutti i casi in cui le transazioni non siano state eseguite tramite conto corrente dedicato anche con strumenti diversi dal bonifico bancario o postale, ma comunque idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per l'intero importo dovuto. A tal fine, la Ditta comunica alla Comunità gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati, anche non in via esclusiva alle commesse pubbliche. La comunicazione alla Comunità deve avvenire entro sette giorni dall'accensione dei conti correnti dedicati e nello stesso termine la Ditta deve comunicare le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. Le medesime prescrizioni valgono anche per i conti correnti 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, lo strumento di pagamento deve riportare, in relazione a ciascuna transazione, il codice "CIG" n. 5250120813. Le parti convengono che qualsiasi pagamento inerente il presente contratto rimane sospeso fino alla comunicazione del conto corrente dedicato, completo di tutte le ulteriori indicazioni di legge, rinunciando conseguentemente ad ogni pretesa o azione risarcitoria, di rivalsa o comunque tendente ad ottenere il pagamento e/o i suoi interessi e/o accessori. La Ditta si impegna ad inserire nei contratti stipulati con privati subappaltatori o fornitori di beni e servizi le seguenti clausole:

- Ciascuna delle parti, a pena di nullità del contratto si assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010.
- La Ditta qualora abbia notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'articolo 3 della Legge 136/2010, procede a risolvere immediatamente il contratto corrente con la propria controparte e a darne tempestiva comunicazione alla Comunità e alla Prefettura-

Ufficio territoriale del Governo.

\*\*\*

Per presa visione ed accettazione.

Data, \_\_\_\_\_

Il Legale rappresentante della Ditta

\_\_\_\_\_

**Allegato: PIANO ALIMENTARE.**

## **PIANO ALIMENTARE**

### **Indicazioni tecniche relative a specifiche materie prime**

Dato per acquisito che la rispondenza a quanto stabilito dalla legge costituisce un requisito imprescindibile, vengono di seguito esposte per i principali prodotti, le indicazioni minime vincolanti in merito alla scelte degli stessi, in relazione a peculiari elementi di criticità ed a particolari di interesse significativo.

Per quanto riguarda le indicazioni relative alle caratteristiche delle materie prime fornite, queste devono essere conformi, in materia di etichettatura, a quanto stabilito dal D.Lgs. n. 109 del 27/01/92 e successive modifiche, come il D.Lgs. n. 181 del 23/06/03; tali indicazioni devono essere riportate in etichetta nel caso di prodotti confezionati e sui documenti di accompagnamento nel caso di prodotti sfusi.

Le indicazioni relative alla dichiarazione della quantità degli ingredienti caratterizzanti (quid) dovranno essere conformi alla Circolare del Ministero dell'industria n. 165 del 31/03/00.

La presenza di allergeni deve essere dichiarata come richiesto dal D.Lgs. n. 114 del 08/02/06 e dal D.Lgs. n. 178 del 27/09/07.

L'etichettatura nutrizionale deve essere conforme al D.Lgs. n. 77 del 16/02/93.

Per i prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare si deve fare riferimento al D.Lgs. n. 111 del 27/01/92.

Per le indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari (claims) si devono rispettare le norme riportate nel Reg. CE n. 1924/06 del 20/12/06, pubblicato sulla GU dell'Unione europea il 18/01/07.

## **CRITERI GENERALI**

Nell'ottica di operare per la sostenibilità ambientale dei consumi e quindi di evitare prodotti che necessitino lunghi trasferimenti, l'impresa nell'approvvigionamento delle materie prime dovrà dare preferenza ai prodotti trentini; nel caso in cui i prodotti trentini non fossero disponibili la scelta, in ordine di opzione, dovrà riguardare i prodotti "locali" quindi nazionali ed infine comunitari. I prodotti extracomunitari saranno ammessi solo per motivi connessi alla peculiarità degli stessi (es. ananas e simili).

Nel confezionamento e nella preparazione dei pasti non possono essere utilizzati prodotti precotti o preconfezionati. Eventuali necessità dovranno essere autorizzate dalla Comunità.

La produzione, il confezionamento, il trasporto e la conservazione dei prodotti alimentari di cui al presente capitolato devono essere conformi a quanto previsto dal pacchetto igiene e ad alcune norme riportate nella Legge n. 283/62 e nel DPR n. 327/80.

Devono pure essere rispettate le norme di igiene a seguito della implementazione dei Piani di Autocontrollo, personalizzati per singola struttura, secondo quanto stabilito dal Regolamento CE 852/2004 del 29/03/04 sull'igiene dei prodotti alimentari e dalla normativa della Provincia Autonoma di Trento (Delibera n. 1755 del 01/09/06). Il Regolamento CE 852/2004 ha definito le responsabilità dell'operatore alimentare, il quale deve predisporre, attuare, mantenere e documentare le procedure basate sui principi del sistema Haccp. Deve essere garantita e documentata la rintracciabilità degli alimenti ai sensi dell'art. 18 Regolamento CE n° 178/2002 e delle "Linee guida ai fini della rintracciabilità per fini di sanità pubblica ai sensi del Regolamento 178/2002, pubblicate sulla G.U. n. 294 del 19/12/05".

Gli alimenti finiti, le materie prime e gli ingredienti utilizzati devono rispettare il Reg. CE n. 2073/2005 del 15/11/05 in materia di sicurezza alimentare e di igiene del processo (criteri microbiologici); devono presentarsi in confezioni sigillate, perfettamente integre, pulite, senza anomalie visibili quali: rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature, rotture.

I fornitori devono poter certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione della qualità e di regole di buona pratica di produzione.

Il piano di approvvigionamento deve tener conto del menù settimanale, evitando così di avere un'eccessiva scorta di alimenti in magazzino, soprattutto se deperibili.

Per ortaggi, frutta, carne e pesce è necessaria la consegna almeno bisettimanale.

Gli alimenti surgelati devono rientrare nelle norme previste dal D.Lgs 27/01/92 n° 110.

Non saranno ammesse forniture di alimenti derivati da organismi geneticamente modificati transgenici tranne quelli derivati da mais e soia o che contengano ingredienti della stessa origine;

Non dovranno avere subito trattamenti tecnici particolari, quali l'uso delle radiazioni ionizzanti o trattamenti chimici non consentiti atti ad accelerare o ritardare la maturazione od a favorire le colorazioni e la consistenza dell'alimento;

Non dovranno contenere gelatine animali.

Le confezioni e tutti i materiali che entreranno a contatto diretto con gli alimenti, dovranno essere conformi al Reg. CE n. 1935/04 pubblicato sulla G.U. dell'Unione europea del 13/11/04. Le confezioni ed i materiali non dovranno in alcun modo indurre alterazioni delle caratteristiche organolettiche negli alimenti contenuti o con i quali verranno a contatto.

Gli imballi a perdere o da restituire, dovranno essere puliti, asciutti, costruiti a regola d'arte in modo tale da assicurare, in tutte le fasi del trasporto fino alla consegna, la perfetta conservazione dei prodotti contenuti ed una corretta protezione dagli infestanti esterni. Dovranno infine essere rispondenti alle caratteristiche igieniche previste dal pacchetto igiene n. 852/2004.

Le carte od altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio dovranno essere sempre puliti e nuovi.

Le eventuali diciture dovranno essere stampate sulla parte non a contatto con il prodotto.

L'impiego di additivi deve essere conforme al D.M. 27/02/96 n. 209 e successivi aggiornamenti.

L'impiego degli aromi deve essere invece conforme al D.Lgs. 27/01/92 n. 111.

Per quanto riguarda l'utilizzo delle sostanze coloranti e delle sostanze aromatizzanti si dovrà dare la massima preferenza ai coloranti ed agli aromatizzanti naturali.

Tutti i prodotti dovranno essere trasportati e consegnati nel rispetto delle norme igieniche previste dal DPR. 327/83 (in particolare per quello che riguarda le temperature di trasporto in funzione del tipo di alimento), nonché dal pacchetto igiene e dal piano di autocontrollo che deve essere predisposto dal trasportatore e dall'azienda che riceve la merce.

La ditta aggiudicataria dovrà aggiornare preventivamente:

- la lista dei propri fornitori completa della documentazione di cui al Regolamento CE 852/2004;
- l'elenco dei prodotti completo di denominazione merceologica, marchi aziendali, nominativi delle aziende fornitrici e schede tecniche.

Il giudizio di gradimento di ciascun prodotto, essendo valutazione di carattere discrezionale, dovrà essere accettata e, conseguentemente, i prodotti acquistati dovranno essere sostituiti in conformità alle indicazioni fornite.

Entro quattro giorni la ditta effettuerà una proposta di sostituzione del prodotto contestato. Tale procedura dovrà essere reiterata fino alla individuazione di un prodotto consono.

La Comunità si riserva la facoltà di effettuare delle analisi chimiche e/o microbiologiche a campione o per particolari necessità. Le spese delle medesime, se il prodotto "non è conforme", saranno a carico dell'impresa aggiudicataria.

Gli alimenti biologici, dovranno essere conformi ai Regolamenti CE n. 834/2007 e n. 889/2008 e dovranno essere consegnati nelle quantità richieste, contenute in confezioni chiuse, non manomissibili, munite di etichetta, nella quale, oltre a quanto previsto dal D.Lgs. 109/92, dovrà figurare:

- il nome e l'indirizzo del responsabile della produzione o della preparazione del prodotto;
- un'indicazione del metodo di produzione biologico;
- il nome e/o il codice dell'organismo di controllo cui l'operatore è assoggettato;
- il numero e la data dell'autorizzazione da parte del Ministero delle Risorse Agricole Alimentari e Forestali;
- il codice dell'operatore controllato.

Gli alimenti biologici richiesti saranno quelli previsti in sede di offerta di gara.

## **LISTA ALIMENTI**

La lista di alimenti che segue è da ritenersi non esaustiva pertanto potranno essere richiesti anche prodotti non indicati. È data, infatti, facoltà alla Comunità di richiedere all'impresa appaltatrice l'acquisto e la lavorazione di altri alimenti necessari alla preparazione di pietanze previste dai menù senza spese aggiuntive da parte della Comunità.

## **CARNI**

Tutte le carni, bovine, suine, ovo-caprine, equine, avicunicole dovranno essere prodotte (macellate), sezionate e depositate unicamente in stabilimenti dotati di numero di riconoscimento comunitario. Le carni confezionate dovranno essere etichettate secondo la normativa vigente; le etichette dovranno essere chiaramente leggibili ed in lingua italiana. Le carni dovranno essere sgrassate, non si potranno utilizzare carni macinate preconfezionate. E' vietato il ricongelamento anche di piatti di carne già preparati. La ditta aggiudicataria deve garantire che gli animali non siano stati allevati con mangimi contenenti OGM (entro i limiti previsti per legge) fornendo, a richiesta, documentazione che ne dia evidenza. Sarà data la preferenza alle carni fresche trentine o nazionali, ma, se autorizzate, potranno essere fornite pure carni estere, congelate o surgelate.

**Carni bovine** secondo il Reg. CE n. 1760/2000 per la carne bovina, in etichettatura si devono riportare le seguenti informazioni: paese di nascita e di allevamento dell'animale, paese di macellazione e/o di sezionamento e numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione e/o sezionamento, codice di tracciabilità.

Le carni bovine dovranno essere disossate e confezionate sottovuoto nei tagli sotto riportati:

- fesa;
- sottofesa (senza girello);
- noce;
- lombata senza osso (roast-beef );
- scamone cuore;
- spalla;
- sottospalla.

I singoli tagli dovranno essere di tipo anatomico, forniti ben sgrassati e con esportazione delle cartilagini, dei frammenti di ossa, delle linfoghiandole, dei grossi nervi e vasi superficiali, delle grosse fasce aponeurotiche. Non possono essere fornite carni macinate. All'utilizzo lo scarto, costituito da grasso connettivo di copertura e liquido trasudato, non deve essere superiore al 3%. Le carni dovranno essere adeguatamente frollate e macellate da non meno di sette giorni. Le carni richieste dovranno provenire da carcasse di giovani animali maschi, non castrati, di età inferiore a 2 (due) anni categoria A ed essere classificate per la conformazione con la lettera "U" oppure "R" e per lo stato di ingrassamento 2 (due).

Si richiede che il fornitore dichiari la conformità ai requisiti sopra esposti. Le carni di vitellone devono presentarsi di colore rosso-rosa, una consistenza pastosa, una grana fine e una tessitura compatta. Il grasso della muscolatura deve essere di colore bianco e deve presentare le venature e la marezatura.

### **Carni di vitello**

Si intende come vitello l'animale con meno di 8 mesi e come vitellone l'animale con meno di 24 mesi.

La carne di vitello dovrà essere disossata e confezionata sottovuoto nei seguenti tagli:

- spalla;

- coscia tagli (fesa, sottofesa, noce, scamone, girello, campanello);
- sottospalla, petto

I tagli delle carni devono essere di tipo anatomico.

Le carni di vitello devono presentarsi di colore rosa, con consistenza cedevole, grana finissima e una tessitura lassa. Il grasso poco consistente ed avere un colore bianco.

### **Carni di suino**

Le carni di suino dovranno essere disossate e consegnate nei seguenti tagli:

- lonza senza culatello o scanello;
- carré corto nel taglio denominato "Bologna";
- polpa di coscia.

Le carni di suino devono essere di colore rosso-roseo, di aspetto vellutato, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana finissima.

I tagli delle carni devono essere di tipo anatomico.

### **Carni ovine e caprine**

Le carni ovi-caprine fresche dovranno essere confezionate sottovuoto e fornite nei seguenti tagli: coscia e lonza.

### **Carni avicole**

Per i polli e le carni avicole, secondo l'Ordinanza del Ministero della Salute 26 agosto 2005, in etichettatura si devono riportare le seguenti informazioni: la sigla del paese, il numero identificativo di registrazione dell'allevamento, la data e il lotto di macellazione, il numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione, il numero di riconoscimento dello stabilimento di sezionamento, accompagnato dalla data o dal numero del lotto di sezionamento.

I vari tipi di pollame utilizzati per la preparazione dei pasti non devono risultare, all'esame sommario o in seguito ad ispezioni sanitarie e ad esami di laboratorio, avariati o sofisticati.

Devono inoltre essere di origine nazionale documentata e certificata, di classe "A" e provenire da macelli e laboratori di sezionamento in possesso di numero di riconoscimento CE (Regolamento 853/2004).

Pollo fresco a busto da gr. 900 - 1.200.

Le carni dovranno presentarsi di colore pallido, molli e flaccide. La cute deve essere di colore giallo.

I busti di pollo dovranno essere privi di collo, teste, zampe e visceri ed essere confezionate in cassette.

Petto di pollo fresco senz'osso, peso medio gr. 250.

Petto di pollo fresco refrigerato, senz'osso, privato della pelle. Il petto di pollo dovrà essere confezionato in vaschette, avvolto da film plastico ben coeso.

Tempo di consegna: entro 1/3 della vita commerciale.



### Petto (fesa) di tacchino maschio

Fesa di tacchino femmina: peso medio intorno a Kg 1,5 – 1,8, disossata e costituita dal solo muscolo pettorale. Ogni fesa deve essere confezionata in vaschetta propria, avvolta in film plastico ben coeso, fresco.

Tempo di consegna: entro 1/3 della vita commerciale.

### **Coniglio intero nazionale**

Dovrà essere di origine nazionale, di classe A, macellato e lavorato in stabilimenti riconosciuti idonei CE secondo quanto previsto dal Regolamento 853/2004. Gli animali macellati dovranno essere maturi, avere un'età compresa tra gli 80 ed i 120 gg. Saranno forniti, completamente eviscerati, senza frattaglie, senza pelle. Saranno forniti in imballi che ne garantiscano il mantenimento dei requisiti igienici. Peso medio 1,5 Kg.

### **Carne di cavallo**

Carne di cavallo allevato e lavorata in stabilimenti con marchio CE. I tagli preferiti saranno la coscia, il filetto, lo scamone ed il girello. Dovrà essere consegnato in confezioni sotto vuoto con una vita commerciale di almeno 30 giorni.

### **PRODOTTI A BASE DI CARNE**

Gli alimenti sotto elencati dovranno provenire da stabilimenti aventi struttura e capacità di produzione industriale dotati di numero di riconoscimento comunitario.

La materia prima (carni) dovrà essere prodotta, sezionata e depositata unicamente in stabilimenti dotati di numero di riconoscimento comunitario. E' consentito l'impiego degli additivi nelle dosi previsti dal D.M. 27/02/96 n. 209. Devono essere conformi al disciplinare per i prodotti tipici o tradizionali e provenire da uno stabilimento con bollo CE ai sensi del Regolamento 853/2004.

### **Insaccato fresco di puro suino o suino-bovino**

Prodotto secondo tradizione trentina.

### **Prosciutto cotto**

Il prosciutto cotto deve essere ottenuto esclusivamente da cosce integre (non ricomposte) pressate, refrigerate o congelate, private del geretto, senza aggiunta di polifosfati, amidi e gelificanti, caseinati, lattosio (solo in caso di persone intolleranti), con giusta distribuzione di parti grasse e magre, realizzato secondo buona tecnica industriale. Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto e sottoposto a pastorizzazione. Il sapore deve essere tipico, dolce, senza aromatizzazioni spinte. Lo strato lipidico deve essere ben coeso, distribuito esternamente al prosciutto a ricoprire tutta od in parte la muscolatura e non vi deve essere presenza di irrancidimento. Il grasso, bianco e compatto, deve essere facilmente asportabile e deve esservi una limitata presenza di grasso interstiziale. La parte

magra deve presentarsi di colore roseo, compatta, non sbriciolabile. Non devono essere presenti fenomeni di inverdimento o frammenti d'osso. Il prodotto dovrà essere munito di etichettatura nutrizionale o in alternativa dovrà essere fornita una scheda con la composizione percentuale in nutrienti. Non deve essere usato prosciutto affettato e confezionato sotto vuoto. Dovrà invece essere affettato al momento.

#### **Prosciutto crudo disossato (sottovuoto)**

Deve essere conforme al disciplinare per i prodotti tipici o tradizionali e provenire da uno stabilimento con bollo CE ai sensi del Regolamento 853/2004.

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla Legge 13/02/90 n. 26, e dal D.M. 15/02/93 n. 253 relativi alla tutela della denominazione di origine.

Vi dovrà essere un giusto rapporto tra masse muscolari e parti adipose. Il prodotto dovrà essere contrassegnato con la denominazione "Prosciutto di Parma" o con la denominazione "Prosciutto di San Daniele" secondo le norme per i prodotti a denominazione di origine.

#### **Speck intero**

Dovrà essere preparato con cosce suine fresche adeguatamente disossate e refilate secondo buona tecnica industriale, stagionatura minima di 4 mesi. Il prodotto non deve presentare un sapore eccessivamente affumicato.

Deve essere conforme al disciplinare per i prodotti tipici o tradizionali e provenire da uno stabilimento con bollo CE ai sensi del Regolamento 853/2004.

#### **Mortadella di puro suino**

Dovrà essere senza polifosfati aggiunti, di 1° qualità, forma cilindrica, calibro 20 - 22 cm, lavorata secondo buona tecnica industriale; dovrà contenere non più dei 30% di grasso duro di suino (lardelli) con esclusione di parti tendinee e cartilaginose; le proteine dovranno essere come minimo pari al 14,5%; il collagene al massimo 2,6%, sale e droghe in giusta proporzione.

#### **Salame tipo Milano**

Salame stagionato caratterizzato dalla tipica "grana di riso" in cui piccole particelle di carne e di grasso, pur rimanendo ben distinte, sono distribuite in modo uniforme. L'impasto deve contenere max 35% di grasso. Il prodotto non deve presentare al taglio evidenti segni di incrostamento, la fetta deve avere una buona tenuta e non tendere a sbriciolarsi ed il colore deve tendere al rosso vivo. Il gusto non deve avere acuti di acidità. Deve avere almeno 60 giorni di stagionatura.

#### **Salsicce e salamelle fresche**

Devono essere di puro suino. Il grasso e la carne macinati devono essere in ottimo stato di macinazione. Le parti connettivali macinate devono risultare in quantità massima del 3% e non devono

essere percettibili. L'impasto deve essere uniforme e presentare una percentuale di grasso pari al 30-35%. Devono presentare buone caratteristiche microbiche. Devono essere commercializzati contenuti in involucro protettivo per i soli fini igienici.

#### **Pancetta affumicata tesa**

Dovrà essere una pancetta tipo "delicatessa" in cui i tessuti muscolare e lipidico siano ben proporzionati, di consistenza soda. Il prodotto dovrà avere le parti adipose di colore bianco lattiginoso, le parti magre tendenti al rosso vivo e non dovrà avere un sapore eccessivamente affumicato.

#### **Cotechino precotto**

Dovrà essere composta da un impasto contenente circa il 35% di carne magra, il 35% circa di carne grassa e il 30% circa di cotenna con tolleranze del 5% in più od in meno. Il prodotto dovrà essere confezionato sottovuoto, in sacco alluminato e sottoposto a processo di pastorizzazione.

#### **Würstel (senza pelle)**

Dovrà essere un würstel di puro suino senza polifosfati aggiunti, calibro 26 (da 90 gr. al pezzo circa) senza pelle. Dovrà contenere circa il 12% di proteine, il 20% di grassi, collagene 3%. Il prodotto dovrà essere confezionato sottovuoto senza eccessiva presenza di grasso fuso e gelatina nella confezione e dovrà essere pastorizzato.

#### **Coppa di suino stagionata**

Deve essere preparata con tradizionali tecnologie a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo situate lungo le vertebre del collo del suino; l'uso di legamenti e di parti connettivali esterne non deve risultare eccessivo. La forma deve essere cilindrica, non incurvata; gli apici non devono essere appuntiti. La maturazione deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura. La consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento. Il grasso deve essere bianco e non avere odore o sapore di rancido. Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato. L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 56-60%. Il prodotto deve riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura. Non devono risultare additivi non consentiti dalla legge e i residui presenti non devono superare le quantità ammesse dal D.M. 31 marzo 1965.

#### **Lingua salmistrata di bovino adulto (confezione singola sottovuoto )**

#### **Bresaola.**

Il prodotto deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura. La consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento. Lo strato

lipidico dovrà essere ben coeso, con limitata presenza di grasso interstiziale. Il colore dovrà essere rosso scuro tipico. Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato. Il prodotto salato e stagionato tipico della Valtellina (IGP) derivato dalle cosce di manzo o vitellone, deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura. Prodotto di odore e sapore tipico, realizzato secondo buona tecnica industriale. Lo strato lipidico dovrà essere ben coeso, con limitata presenza di grasso interstiziale. Il colore dovrà essere rosso rubino. Il processo di stagionatura non deve essere inferiore a 30 giorni. Deve essere conforme al disciplinare per i prodotti tipici o tradizionali e provenire da uno stabilimento con bollo CE ai sensi del Regolamento 853/2004.

### **UOVA E PRODOTTI D'UOVO.**

Per le preparazioni con sgusciatura successiva a cottura completa o per diete speciali si chiede l'utilizzo di uova Extra fresche di categoria A, di produzione comunitaria in confezioni originali. Gli imballaggi e l'etichettatura devono avere le caratteristiche previste dai regolamenti CE e successive modifiche.

Per preparazioni che richiedono operazioni di sgusciatura a crudo si utilizzeranno uova pastorizzate fresche in confezioni originali idonee al consumo giornaliero, essendo da evitare l'uso di residuo di prodotto di confezioni già aperte.

Gli ovoprodotti dovranno provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento 853/2004.

Potranno essere richiesti:

- albume;
- intero;
- tuorlo.

Per le uova e gli ovoprodotti si richiede una certificazione analitica recente, per la ricerca microbiologica di salmonelle, inibenti, stafilococchi, batteri aerobici, mesofili ed enterobatteri.

Secondo il Reg. CE n. 2052/2003, in etichettatura si devono riportare le seguenti informazioni, sia sulla confezione che sul guscio di ciascun uovo: tipo di allevamento (0 per i prodotti biologici, 1 per allevamento all'aperto, 2 per allevamento a terra, 3 per allevamento in gabbia), sigla dello Stato, codice ISTAT del Comune di allevamento, sigla della provincia, numero che identifica l'allevamento.

### **PRODOTTI LATTIERO CASEARI**

#### **Latte**

Il latte utilizzato per la preparazione dei cibi può essere quello a lunga conservazione intero o magro (UHT), secondo indicazioni dietetiche. Deve provenire da uno stabilimento con bollo CE ai sensi del Regolamento 853/2004.

Va utilizzato entro 30 giorni dal confezionamento.

Il consumo della confezione deve essere giornaliero per evitare l'uso di residuo di prodotto di confezioni già aperte

### **Yogurt**

Saranno richiesti gusti diversi per ogni giorno della settimana

Dovrà essere preparato con latte pastorizzato. Le confezioni dovranno essere da 125 gr. e catering. La frutta degli yogurt preparati con detto ingrediente dovrà essere in purea ben omogenea al coagulo.

"NB": la consegna dovrà essere fatta entro la prima settimana dal confezionamento.

I tipi di yogurt richiesti sono:

- yogurt intero naturale, alla frutta o gusti diversi (es. caffè, miele ecc.);
- yogurt magro naturale, alla frutta o gusti diversi (es. caffè, miele ecc.).

### **Gelato**

Sarà richiesto in gusti vari con crema o alla frutta.

Dovrà essere prodotto artigianalmente con latte fresco pastorizzato.

Potranno essere richieste anche confezioni catering o monodose preconfezionate.

### **Prodotti particolari SIMILARI AI LATTICINI**

- latte di soia a lunga conservazione;
- panna fresca;

Saranno richieste confezioni originali idonee al consumo giornaliero, essendo da evitare l'uso di residuo di prodotto di confezioni già aperte.

- panna da cucina a lunga conservazione con grasso compreso tra il 20 - 25%;
- panna da montare pastorizzata e a lunga conservazione con grasso compreso tra il 30 - 35%

### **Formaggi**

- devono provenire da laboratori regolarmente autorizzati (bollo CEE) e provvisti di bollo sanitario;
- devono aver subito una stagionatura naturale tale da assicurare la giusta maturazione richiesta dal particolare tipo di prodotto secondo la qualità;
- devono essere esenti sia da difetti esterni dovuti a marcescenza od ammuffimento, che interni dovuti a fermentazioni indesiderate;
- non devono avere né odori né sapori anomali;
- devono provenire esclusivamente dalla coagulazione acida o presamica del latte senza aggiunta di sostanze estranee al latte, ad eccezione del sale;
- non devono aver subito trattamenti con sostanze estranee per ottenere odore e sapore di

formaggi maturi;

- non essere infestati da microrganismi estranei o altri infestanti;
- le caratteristiche microbiologiche devono essere quelle previste dal DPR n° 2073/2005.

Si possono differenziare in formaggi stagionati o a media stagionatura e formaggi freschi, date le loro differenti caratteristiche nutrizionali e organolettiche che incidono anche sulle modalità di approvvigionamento e di conservazione. Inoltre, si definiranno le scelte tra formaggi prodotti secondo i requisiti del prodotto tipico o d'origine privilegiando, quando esiste, il prodotto tutelato o locale in commercio, il formaggio DOP.

Questi formaggi a denominazione di origine protetta sono di norma tutelati da un proprio consorzio. Il Ministero delle politiche agricole, attraverso un Ente di certificazione riconosciuto cui è attribuito per decreto il compito di controllo sui prodotti tutelati, garantisce ogni fase di lavorazione e commercializzazione che devono rispondere ad uno specifico disciplinare di produzione. Questi prodotti, per la loro identificazione, devono obbligatoriamente presentare sulla crosta o sull'involucro un marchio depositato che li contraddistingue. I formaggi stagionati hanno una maggiore conservabilità rispetto a quelli freschi, comunque, se sono prodotti che vengono consumati saltuariamente, è preferibile acquistare tagli confezionati sottovuoto. Per i formaggi a media e lenta maturazione, in fase di approvvigionamento si stabiliranno le stagionature minime richieste. Si elencano alcuni formaggi stagionati a denominazione di origine protetta che possono essere inseriti nei menù le cui caratteristiche, pertanto, devono rispondere tassativamente ai propri disciplinari di produzione approvati da specifiche norme.

### **Grana trentino DOP**

Stagionatura minima di 12 mesi. Deve essere "scelto" cioè non avere difetti di crosta o di struttura interna. Dovrà essere consegnato in ottavi sotto vuoto. Sulla bolla d'accompagnamento dovrà essere riportato ogni volta "proviene da forme di Grana trentino Dop".

La crosta esterna sarà dura, consistente, liscia, lucida, di colore giallo-marrone; pasta di colore paglierino, friabile, granulosa, con la stagionatura tende al granitico, occhiatura appena accennata; grasso minimo sulla sostanza secca 32%.

**Casolet** prodotto soprattutto con latte pastorizzato dai caseifici di fondovalle del trentino, viene consumato fresco dopo 20, 30 giorni di stagionatura.

### **Mozzarella fior di latte**

Formaggio fresco a pasta filata ottenuta da latte pastorizzato, senza conservanti né sul prodotto né nel liquido di governo. Ricca di fermenti lattici. Sarà richiesta in confezioni contenenti liquido di governo con 1 e/o più mozzarelle, del peso sgocciolato di circa 100 g cad., oppure in panetti confezionati esclusivamente per uso cucina. Dovrà essere consegnato entro 8 giorni dalla data di confezionamento

### **Latteria trentino**

## **Caciotta**

### **Grana trentino, parmigiano reggiano e grana padano grattugiati “freschi” DOP**

Il formaggio dovrà essere posto sottovuoto subito dopo essere stato grattugiato. La confezione dovrà riportare l'autorizzazione del Consorzio. Dovrà provenire da forme esenti da difetti di crosta o di struttura interna.

Il formaggio grattugiato deve essere consegnato in grammatura tale da poter essere consumata totalmente in giornata e in porzioni monodose da 5 grammi.

Sulla confezione dovrà essere riportato ogni volta "proviene da forme di ..... DOP".

### **Asiago pressato in forme**

Preparato da puro latte vaccino pastorizzato, grasso minimo nella sostanza secca 44%, stagionatura 20-40 gg con marchio di origine del Consorzio di Tutela.

**Asiago d'allevato DOP** (mezzano) in forme, con stagionatura minima di 120 giorni

### **Fontina Dop**

La crosta compatta e sottile. La pasta morbida e burrosa, fondente, con leggera occhiatura (occhio di pernice) e colore che varia dal paglierino al giallo intenso.

Le facce piane, con un diametro di 30-40 cm. Lo spessore 7-10 cm. Il peso 8-18 kg.

### **Italico**

Preparato con latte pastorizzato. Formaggio a media maturazione con crosta, a forma di parallelepipedo del peso di circa 2 kg. e stagionatura di 20-40 giorni.

"NB". Dovrà essere consegnato in confezione, entro 8 giorni dalla data di confezionamento.

Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore od altro, dovuti a fermentazioni anomale o a altre cause.

### **Taleggio**

Preparato con latte vaccino intero. Formaggio molle, grasso, a pasta cruda, a forma di parallelepipedo quadrangolare, scalzo diritto con facce piane. Peso medio da 1.7 - 2.2 kg con possibili variazioni in più o in meno, in rapporto alle condizioni di produzione. La crosta è sottile, morbida di colore bianco paglierino. Il sapore è leggermente aromatico, caratteristico.

### **Crescenza o Stracchino**

Formaggio molle, a pasta cruda, prodotto da latte pastorizzato. Grasso minimo 44% sulla sostanza secca. E' gradita la presenza di fermenti lattici.

Il sapore deve essere tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo, il colore deve essere

tipico chiaro, senza colorazioni superficiali anomale.

### **Gorgonzola Dop**

In forme, preparato con latte pastorizzato. Deve essere a denominazione di origine secondo quanto stabilito dal DPR 30.10.1955 n°1269. Grasso minimo 48% su sostanza secca.

Deve trattarsi di formaggio gorgonzola:

a muffa verde, giustamente piccante;

a muffa grigia, tipo dolce.

La pasta non deve essere troppo molle ed il formaggio deve essere esente da difetti sia nel sapore che nell'odore.

### **Emmenthal**

La denominazione Emmenthal e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri; Deve essere prodotto da puro latte vaccino fresco; il grasso minimo sulla sostanza secca deve essere pari al 45%.

Non deve presentare difetti di aspetto, si sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Deve presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna.

### **Ricotta**

Derivato del latte per coagulazione della lattoalbumina del siero del latte vaccino. Dovrà derivare da latte pastorizzato o da latte che, durante il processo di produzione, abbia subito un trattamento analogo alla pastorizzazione. Sostanza grassa non superiore al 15% sul tal quale. Confezioni monoporzione da gr.100 circa e anche confezione catering.

Non è ammessa l'aggiunta di nessun additivo. Il prodotto non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale.

### **Formaggini**

Devono essere privi di polifosfati e coloranti

### **Formaggio 100% Capra**

Prodotto con latte intero di capra pastorizzato, in confezioni catering e monoporzione.

### **Formaggio 100% Pecorino**

Prodotto con latte intero di pecora pastorizzato.

### **Toma piemontese, Quartirolo lombardo, Caciocavallo, Montasio, Provolone**

I formaggi devono essere consegnati entro 3 giorni dalla data di produzione e consumati non oltre 5



giorni dalla data di consegna. Il prodotto deve avere una shelf life di almeno 15 giorni dalla data di consegna. I formaggi vanno sempre consumati privi di crosta.

## **PRODOTTI ITTICI**

Il pesce dovrà essere lavorato e depositato unicamente in stabilimenti dotati di numero di riconoscimento CE. Sarà data la preferenza al pesce fresco (che dovrà essere fornito almeno una volta alla settimana) ma, concordemente con la Comunità, potrà essere fornito pure pesce congelato o surgelato. Il pesce fresco deve appartenere alle categorie di freschezza EXTRA o A previste per alcuni prodotti.

Saranno richiesti i seguenti tipi di pesce:

- Filetto di **trota** salmonata, filetto di trota o hamburger di trota. I filetti, devono essere preparati entro le 24 ore antecedenti la consegna. La data di preparazione deve essere indicata sul documento di consegna;
- **Tonno e sgombro fresco nazionali;**
- **Filettone di Baccalà;**
- **Platessa, cernia, persico, pesce spada, smeriglio, salmone, branzino, orata, dentice, S.Pietro, halibut, palombo, nasello** in filetti senza spina, spellati, perfettamente deliscati, in pezzatura da porzione al netto della glassatura;
- **Seppie, polpo, calamari;**

Secondo il Reg. CE n. 104/2000 per il pesce, in etichettatura si devono riportare le seguenti informazioni: se il pesce è fresco, congelato o scongelato, se è pesce d'allevamento o pescato in mare o in fiumi o in laghi, la provenienza o la zona di cattura.

## **PESCE CONSERVATO**

- **Stoccafisso** bagnato "Ragno";
- **Filetti di alici** all'olio di oliva;
- **Gamberetti liofilizzati;**
- **Tonno** al naturale. Le confezioni devono essere originali idonee al consumo giornaliero, essendo da evitare l'uso di residuo di prodotto di confezioni già aperte e confezione monoporzione da 80 grammi;
- **Tonno** all'olio d'oliva in confezione a strappo. Le confezioni devono essere originali idonee al consumo giornaliero, essendo da evitare l'uso di residuo di prodotto di confezioni già aperte e confezione monoporzione da 80 grammi. Si richiede un tonno di qualità: dovrà essere di gusto delicato, compatto e non sbriciolato, di colore rosato uniforme senza macchie scure, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua. All'atto dell'apertura della scatola, il tonno dovrà risultare totalmente immerso nell'olio di oliva;
- **Filetti di sgombro** all'olio di oliva (confezione catering; il peso si riferisce al prodotto netto) in confezioni originali idonee al consumo giornaliero, essendo da evitare l'uso di residuo di

prodotto di confezioni già aperte; caratteristiche merceologiche come al punto precedente.

- **Misto mare per primi piatti** a base di totani, cozze, vongole, gamberi;

## **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

Si raccomandano forniture almeno bisettimanali.

Dovranno essere forniti prodotti ortofrutticoli appartenenti alle categorie commerciali 1° ed extra , escluso il biologico per il quale, in mancanza delle categorie sopra indicate, è ammessa, previa autorizzazione della Comunità, la fornitura anche della 2° categoria (purchè di buona qualità e buona presentazione) qualora non sia reperibile la prima, secondo quanto disposto dai regolamenti dell'Unione Europea.

Caratteristiche generali.

Tutte le verdure da consumarsi crude o cotte dovranno essere fresche e di stagione (escluse le consentite). L'eventuale uso di prodotti ortofrutticoli surgelati (diversi da quelli previsti) deve essere preventivamente autorizzato dalla Comunità.

Tutta la frutta e la verdura dovrà essere fornita con caratteristiche e pezzatura adatta all'uso in ambiente ospedaliero, in particolare dovrà:

- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che permetta una gestione ottimale in rapporto alla frequenza di fornitura ed al giorno del consumo;
- essere conforme alle norme di qualità dettate dai regolamenti CE e presentare tutte le caratteristiche minime, nonché tutti i requisiti qualitativi, stabiliti per le varie classificazioni extra e prima.

I prodotti per i quali non sono ancora state emanate norme di qualità devono presentare tutte le caratteristiche peculiari della specie, omogeneità ed uniformità di pezzatura e corrispondere ai requisiti di buona qualità.

I prodotti non devono essere surriscaldati né presentare un aumento artificioso dell'umidità.

Tutti i prodotti devono pervenire in imballi muniti di etichetta ben visibile, leggibile ed indelebile.

Le informazioni indispensabili che devono sempre essere indicate sono:

- l'imballatore o speditore;
- natura del prodotto (lattuga o mele ecc. se il prodotto non è visibile dall'esterno);
- origine del prodotto (paese o zona di produzione);
- caratteristiche commerciali (categoria, pezzatura ecc.) possono variare da prodotto a prodotto.

Le diverse varietà di insalata saranno fornite a seconda della disponibilità stagionale.

**VERDURE FRESCHE** si raccomandano forniture almeno bisettimanali Saranno richiesti i

seguenti prodotti:

- **Aglione**. Prodotto sciolto, allo stato fresco o semisecco o secco.
- **Basilico**;
- **Asparagi, biette** in cespi, con foglie turgide sane, pulite senza acqua esterna artificialmente addizionata, la radice deve essere recisa alla base delle foglie, non deve essere presente lo stelo fiorifero, né sabbia o terriccio;
- **Broccoli: (cavoli, broccoli, cavoli calabresi)**. Le infiorescenze devono essere resistenti, di grana fine, serrata e compatta ed i boccioli completamente chiusi, del colore tipico della varietà;
- **Carote** senza foglie, di forma lineare conica senza le barbule, non germogliate, non legnose.;
- **Cavolfiori, Cavoli cappucci (B. capitata), Cime di rapa, Cavolini di Bruxelles, Cavoli verza (B. sabauda)**.
- **Carciofi, catalogna, cetrioli, cipolle gialle, finocchi, peperoni, porri, rapanelli, sedani da coste, sedano rapa, zucca**;
- **Insalate, lattughe, indivie, radicchi, indivia riccia, indivia scarola, insalata brasiliana, insalata gentile, insalata iceberg, lattuga cappuccia primaverile, lattuga romana, radicchio rosso dolce (a palla), radicchio variato bianco**. Dovranno essere turgidi, non prefioriti, il torsolo deve essere tagliato di netto in corrispondenza dell'attacco dell'estrema corona fogliare;
- **Melanzane**. E' richiesto che siano munite del peduncolo, che siano giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi.
- **Patate comuni**. Dovranno essere intere, si selezione accurata, sane e prive di residui terrosi sia aderenti che sciolte nei sacchi, odori anomali, lesioni da insetti od animali, abrasioni da traumatismi. Non dovranno presentare tracce di germogliazione, sia incipiente che in via di evoluzione, tracce di verde epicarpale (solanina), né macchie brune esterne ed interne al tubero. Non dovranno manifestare condizioni di congelamento sia pregresso che in atto. Non saranno comunque accettate patate con muffe, marciume od affette da rogna nera, con segni di rachitismo od atrofia; non dovranno aver subito il trattamento antigerminazione;
- **Pomodori per insalata (nelle forme tonde o costolute)**. Dovranno essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna e di odori estranei. Dovranno possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature, non essere mai completamente rossi o completamente verdi. Dovranno aver raggiunto la maturità fisiologica che li rende adatti al pronto consumo;
- **Prezzemolo**. non deve essere di origine selvatica, deve essere di taglio recente; deve essere conferito in mazzetti, come tutti i vegetali freschi da condimento come salvia, rosmarino ed alloro;
- **Rape rosse cotte in buste sottovuoto**;
- **Zucchine** la pezzatura dovrà essere tra 100 e 200 grammi fatta eccezione per il prodotto utilizzato da proporre per eventuali ripieni.

NB: Per esigenze di varietà nella verdura cotta è consentito l'uso di prodotti surgelati per fagiolini

verdi, spinaci, carciofi piselli cipolline borettane e scorzonera..

I funghi (di diverse varietà: porcini, finferli....) possono essere freschi, secchi o surgelati.

Il giudizio sulle caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli, grado di maturazione, aspetto, porzionatura, è ad insindacabile giudizio dei responsabili dell'Ente. La ditta provvederà a sostituire gli ortofrutticoli non idonei.

## **FRUTTA FRESCA ED AGRUMI**

La frutta sarà proposta sempre accuratamente lavata e nella quantità prescritta dalla tabella delle grammature.

La frutta fresca deve presentare le seguenti caratteristiche:

- a) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche e morfologiche della specie e varietà richiesta;
- b) essere esente di difetti esterni, visibili sull'epicarpo, e/o interni come quelli della polpa, che siano indicazione di prodotto avariato, o che si sta degradando;
- c) deve aver raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta al pronto consumo;
- d) essere puliti, privi di terra o terriccio, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o in seguito a naturali processi di sopra maturazione;
- e) non devono presentare tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni anche incipienti;
- f) non devono aver subito trattamenti con radiazioni ionizzanti o chimici atti ad accelerare o ritardare la maturazione o a favorire le colorazioni e la consistenza vegetale;
- g) sono da privilegiare i prodotti stagionali;

- **Albicocche.** devono essere senza peduncolo;
- **Banane.** Devono essere integre ed avere raggiunto il giusto grado di maturazione, non devono presentare colorazione verde o scura;
- **Ananas** giusto grado di maturazione;
- **Arance** devono avere un contenuto minimo di succo del 35%, non devono essere trattate con difenile;
- **Mandarini, mandaranci e clementine** devono essere privi di semi e avere un contenuto minimo di succo del 40%; diametro da 54 a 64 mm;
- **Ciliegie e uva.**
- **Fragole.** Ad esclusione di fragole di bosco.
- **Kiwi.** peso da almeno 120 g;
- **Cachi.** Produzione autunnale; dovranno essere maturi, a superficie tesa-elastica, di colore arancione-rosa con buccia integra, devono conservare il loro calice, non devono presentare difetti o odori impropri. Peso medio 180 - 200 grammi;
- **Limoni.**

- **Mele.** Devono essere di almeno tre varietà differenti (Golden, Delicious, Strak, Gala.....)
- **Meloni.** Peso da 900 a 1200 gr;
- **Pere.** Sono ottenute sia nei mesi estivi che autunnali. Diametro da 70 a 75 mm. le pere non devono pesare più di 200 gr.; Devono essere di almeno tre varietà diverse (Kaiser, Abate, Williams, Conference,.....)
- **Pesche a pasta bianca o gialla.** Si richiedono frutti di recente raccolta e non provenienti da conservazione prolungata in magazzini frigorifero. Le pesche devono essere di diametro 73-80,; le pesche nettarine devono essere di diametro 67-73 codice;
- **Pompelmi gialli o rosa.** Diametro da 80 a 90 mm;
- **Susine nere e gialle** dovranno essere proposte senza peduncolo Diametro da 67 a 73 mm;
- **Uva bianca e nera da tavola.** Dovrà essere consegnata in grappoli con sviluppo uniforme, con acini ben turgidi, puliti ed esenti da difetti o da incipienti muffe. Gli acini dovranno essere ben saldi al proprio graso e dolci.

La frutta fresca, durante l'anno, sarà normalmente richiesta seguendo il calendario stagionale.

## **VERDURA SURGELATA (prodotti orticoli surgelati)**

### **Caratteristiche generali**

Fermo restando che la priorità rimane all'utilizzo del prodotto fresco, le varietà surgelate devono essere commercializzate in confezioni originali e sigillate. Sulla parte esterna della confezione non devono essere presenti cristalli di ghiaccio comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento del prodotto stesso.

Gli ortaggi e le verdure dovranno avere le caratteristiche organolettiche confrontabili con quelle del prodotto fresco di buona qualità. L'aspetto delle verdure dovrà risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità.

Le tipologie consentite potranno essere:

Carciofi cuore, Fondi di carciofo, Cipolline borettane, Fagiolini fini senza filo, Pisellini fini, Scorzonera, Spinaci, Funghi.

## **LEGUMI**

I legumi potranno essere richiesti secchi, freschi o surgelati all'origine; sono esclusi i prodotti in scatola.

Tutti i tipi di legumi dovranno essere indenni da muffe o prodotti del loro sviluppo, parassiti, larve, insetti e loro frammenti, corpi estranei generici e semi infestati. Essi devono essere uniformemente essiccati ed essere di pezzatura omogenea. Il prodotto deve avere consistenza tenera e uniforme, senza

grani secchi o pelle raggrinzita, odore, colore e sapore tipici di un buon prodotto.

Le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura conforme alla legislazione vigente.

Possono essere utilizzati: fagioli borlotti, cannellini, di Spagna; ceci; lenticchie; soia gialla e verde; piselli.

### **CONSERVE DI POMODORO**

Devono essere senza conservanti o additivi aggiunti, di coltivazione biologica, di produzione e lavorazione nazionale.

Saranno richiesti i seguenti prodotti:

- **Doppio concentrato di pomodoro** (anche confezione catering);
- **Pomodori pelati** (anche confezione catering). I caratteri organolettici richiesti sono: colore rosso vivo uniforme, odore e sapore caratteristici, senza parti verdi, giallastre od ammalate, senza frammenti di buccia, frutti consistenti con la forma del frutto fresco;
- **Polpa di pomodoro** (anche confezione catering). Il prodotto deve essere preparato con pomodori scelti, sani e maturi; la polpa deve essere densa e cremosa, con assenza di bucce e semi. La polpa deve presentare assenza di insetti e di loro frammenti ed assenza di polpe estranee;
- **Passata di pomodoro**. Dovrà essere ottenuta da frutti perfettamente maturi, in buono stato di conservazione, potranno essere aromatizzati esclusivamente con basilico. Dovranno presentarsi di colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto con pomodori sani e maturi. La passata dovrà essere cremosa, densa, della giusta acidità, con assenza di bucce e semi o peduncoli o qualsiasi corpo estraneo;
- **Pomodori essiccati in olio extravergine di oliva**.

**FUNGHI PORCINI** secchi devono essere di categoria Extra in base al D.M. 9.10.1998

### **FRUTTA CONSERVATA STABILIZZATA TERMICAMENTE**

**Composta di mele o altra frutta cotta a pezzi** (senza aggiunta di zuccheri e conservanti) monodose da gr. 125 circa

### **FRUTTA SECCA**

Sarà richiesta la seguente frutta secca:

**Arachidi, Noci, Pinoli, Prugne secche snocciolate, Uva sultanina, Fichi, Mandorle, Nocciole;**

### **PRODOTTI DA FORNO**

#### **Pane**

Il pane deve essere conforme alle disposizioni previste dalla L. 4/07/1967 n. 580.

Il pane deve:

- essere prodotto in pezzi da 30-40 gr.;
- essere lievitato regolarmente e ben cotto;
- essere fresco (non rafferma) prodotto in giornata, (per i giorni di chiusura del panificio indicare altra proposta);
- presentare una crosta friabile ed omogenea;
- avere la mollica asciutta, spugnosa ed elastica;
- l'impasto del pane dovrà risultare privo di "grumi" di farina o lievito o grasso aggiunto.

Potranno essere richiesti tipi di pane diverso:

- **Pane multicereali** con: farina tipo "0" di grano tenero, farina di mais, farina di soia integrale, farina di avena, farina di segala, farina di orzo, olio extra-vergine di oliva;
- **Pane integrale;**
- **Pane tipo "0" allo strutto;**
- **Pane tipo "0" all'olio di oliva;**
- **Pane tipo "0" allo strutto senza sale aggiunto;**

NB: tutti i tipi di pane sopraelencati potranno essere richiesti anche in confezioni chiuse per monoporzione (2 pezzi cad., circa 80 gr complessivi) utilizzate per il pasto trasportato. **Pane grattugiato e pancarré**

Il pane deve essere in confezioni originali, sigillate ed etichettate.

**Il pancarré deve essere confezionato in sacchetti idonei alla protezione da insudiciamento, inquinamento e umidità. Il pancarré può essere utilizzato per la produzione di crostini, da cuocere in forno, da aggiungere a minestre e zuppe e per il confezionamento di tramezzini.**

#### **Grissini monoporzione**

**I grissini dovranno essere in confezione sigillata "tipo ristorante", del peso di gr. 12 circa, preparati con ingredienti previsti dalla legislazione vigente in materia ed in particolare: farina di frumento tipo "0" o "00" o integrale, oli o grassi vegetali, estratti di malto, lievito di birra, sale. Le confezioni dovranno presentarsi chiuse e sigillate.**

#### **Biscotti**

I tipi richiesti saranno i seguenti:

- **Biscotti secchi** (con circa il 10% di grassi) in confezione singola da due biscotti. Come materia grassa potranno contenere solo burro o grassi di origine animale. La farina impiegata potrà essere quella di tipo "0" o di tipo integrale;
- **Biscotti senza lattosio e/o senza grassi vegetali;**
- **Biscotti per diabetici;**

- **Biscotti tipo Plasmon.**

## **PASTA**

### **Pasta di semola di grano duro e/o integrale**

La pasta deve essere di prima qualità prodotta con pura semola e ricavata dalla macinazione di grani duri; se di tipo integrale deve essere prodotta con grano duro di provenienza biologica.

Sarà conferita in confezioni catering e dovrà essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione e dovrà presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: colore omogeneo, odore e sapore tipici e gradevoli, frattura vitrea, assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di bottatura o venatura, crepe o rotture, punti bianchi, punti neri.

Dovrà essere priva di farine estranee, di coloranti e altre sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura.

Il prodotto oggetto della fornitura dovrà essere consegnato in confezioni originali chiuse.

I tipi richiesti saranno i seguenti:

- **corto;**
- **lungo;**
- **medio (tipo “piccolini Barilla”)**
- **per minestre** (formati vari);
- **Capelli d’angelo;**
- **Pasta all’uovo per minestra** (formati vari);
- **Pasta integrale.**
- **Pasta all’uovo** può essere fresca, surgelata o secca. E’ preferibile utilizzare confezioni tali che il quantitativo soddisfi le quantità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso
- **Pasta sfoglia surgelata** per preparazioni salate e dolci;

### **Paste speciali (con ripieno)**

La pasta con ripieno deve essere preferibilmente fresca, ma concordemente con la Comunità potrà essere utilizzata anche quella surgelata o secca. Deve avere aspetto omogeneo e dopo cottura deve presentare aspetto consistente, con pasta soda ed elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, con assenza di retrogusti, compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico).

Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

NB. Per festività o diete speciali, potrà essere richiesta pasta fresca con o senza ripieno.



## **Gnocchi**

Gli gnocchi saranno preferibilmente freschi di patata, di semolino oppure di pane, di spinaci, spatzle, alla parigina, di zucca, oppure canederli. Salvo diversa indicazione dovranno essere totalmente prodotti presso gli impianti dell'Impresa.

Le eventuali confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

## **CEREALI**

Le confezioni in sacchi o in sacchetti dovranno avere la conservabilità di 12 mesi. Le eventuali confezioni aperte devono riportare l'indicazioni della data di apertura.

A richiesta della Comunità si utilizzano cereali di tipo integrale per i quali è necessario orientarsi all'utilizzo del prodotto di coltivazione biologica.

Saranno richieste confezioni varie di:

- **Orzo perlato;**
- **Riso Arboreo, Parboiled, integrale, Vialone Nano, Carnaroli.**
- **Farro;**
- **Miglio;**
- **Avena.**

Il riso deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta, resistere alla cottura per non meno di 15 minuti dalla sua immersione in acqua bollente, senza che i chicchi subiscano eccessiva alterazione di forma. I tipi di riso sopra citati dovranno rispondere ai requisiti previsti dalle leggi 18/03/58 n. 325 e 5/06/62 n. 586 e successive modificazioni e integrazioni.

La denominazione della varietà di riso deve essere quella di cui all'art. 2 della legge n. 325 del 1958 (comune, semifino, fino e superfino).

Tutti i tipi di riso dovranno essere indenni da muffe o prodotti del loro sviluppo, parassiti, larve, insetti e loro frammenti, corpi estranei generici e semi infestanti.

Il numero di difetti non deve superare l'incidenza percentuale regolamentata per legge.

Le confezioni devono essere pulite, integre, sottovuoto.

Il trattamento idrotermico del riso parboiled dovrà rispettare le seguenti regole:

- non dovrà essere stato effettuato per risanare prodotti agricoli difettosi;
- dovrà presentarsi in granelli di forma e lunghezza regolare ed uniforme;
- dovrà essere di colore giallognolo chiaro su tutta la superficie e per l'intero volume;
- dovrà avere granelli interamente gelatinizzati;
- non dovranno essere presenti granelli con colorazione tendente al rossiccio o con ventre "biancastro", indice rispettivamente di eccesso e difetto di trattamento;
- non dovrà avere odori sgradevoli e sapori anomali sia prima che dopo la cottura

Si dettaglieranno le varietà richieste per le diverse preparazioni gastronomiche (risotti, insalate di riso, minestre).

## **Farine di cereali**

Tutte le confezioni dei prodotti sotto elencati devono essere tali da risultare sigillate all'atto della consegna, in modo che il prodotto risulti al riparo della polvere e da ogni altra causa di insudiciamento, costituite da materiali in grado di mantenere inalterate le caratteristiche originali del prodotto.

Le confezioni devono essere pulite, integre e riportare etichettatura conforme alle norme vigenti.

Saranno richieste confezioni varie di:

- **Farina di granoturco.** La farina di granoturco non dovrà aver subito alcun trattamento con agenti fisici o chimici, e deve essere priva di qualsiasi sostanza organica od inorganica che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione;
- **Farina di grano tenero tipo "0" o "00".** Deve essere di grano tenero, del tipo "0" oppure "00", a seconda delle richieste, non deve contenere più del 14,5% di acqua. Deve essere conforme alle disposizioni di legge ed in particolare a quelle previste dalla legge 4 luglio 1967 n. 580. Deve essere indenne da muffe o prodotti del loro sviluppo, parassiti, larve, insetti e loro frammenti, corpi estranei generici e semi infestanti. Non deve presentare grumi, sapori ed odori anomali;
- **Semola di grano duro** per semolino in brodo. Deve essere indenne da muffe o prodotti del loro sviluppo, parassiti, larve, insetti e loro frammenti, corpi estranei generici e semi infestanti;
- **Fiocchi di cereali.** Di mais o di avena. Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge. La fragranza del prodotto, l'odore il sapore ed il colore devono essere tali da indicare la freschezza del prodotto. Si richiede etichetta nutrizionale;
- **Fecola.** Deve essere indenne da muffe o prodotti del loro sviluppo, parassiti, larve, insetti e loro frammenti, corpi estranei generici e semi infestanti.

## **OLI E CONDIMENTI VARI**

### **Olio extra vergine di oliva di coltura biologica e produzione nazionale.**

Confezionato in bottiglie di vetro scuro o latta non di plastica o in contenitori a perdere. Oltre alla confezione catering dovrà essere prevista la bustina monoporzione per i pasti trasportati in monoporzione. In particolare dovrà contenere non più dello 0.8 % in peso di acidità, espressa in acido oleico. Dovrà essere indicata in etichetta la provenienza. Dovrà essere di produzione e provenienza CE. Le sue caratteristiche chimico fisiche saranno quelle previste dal regolamento CE n. 1429/92 del 26/05/92.

Dovrà avere odore fruttato, fragrante e gradevole, gusto netto, sapido, che ricorda quello dell'oliva, non dovrà quindi rivelare odori disgustosi come di rancido, putrido, di muffa, di verme ecc. Potrà

presentare, a seconda della provenienza o tecnica di lavorazione usata, una colorazione variante dal giallo paglierino al giallo dorato, al giallo verdastro.

Dovrà essere esclusivamente ottenuto meccanicamente dalle olive, non avere subito manipolazione chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione.

Per il pasto trasportato monoporzione può essere richiesto l'uso di condimenti in monodose contenuti in un'unica confezione. Es: olio e limone, olio e aceto, olio e aceto bianco, olio extravergine, maionese.

### **Olio di semi di arachide**

Deve essere limpido, privo di impurità, deve avere sapore e odore delicati; il colore giallo molto chiaro. Le confezioni di olio di semi di arachide in confezione catering dovranno essere dotate di idoneo sistema di chiusura che possa garantire la conservabilità in modo igienicamente corretto.

Dovrà essere ottenuto dai semi di arachide di colore giallo pallido di odore e sapore caratteristici appena percettibili.

### **Burro**

Deve provenire esclusivamente da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento 853/2004.

Si utilizza per confezionare piatti per i quali il suo uso sia previsto, in ogni caso da usare crudo o appena fuso (mai fritto).

Il prodotto da fornire riguarda burro ottenuto dalla crema e dal siero del latte esclusivamente di vacca, ricavato da materia prima fresca, di prima qualità, senza impurità, esente da difetti, sofisticazioni ed adulterazioni, sottoposta a filtrazione e pastorizzazione, con esclusione di altri trattamenti che non siano ammessi dalle norme vigenti.

Deve avere un contenuto in materia grassa superiore all'80%.

Deve essere consegnato fresco e non sottoposto a congelamento.

Deve essere consegnato esclusivamente preparato in confezioni originali intere, contenuto in involucri non manomissibili, ermeticamente chiusi.

Il burro deve essere consegnato in grammatura tale da poter essere consumato totalmente in giornata, potranno essere richieste anche le monoporzione da 10-15 grammi.

La data di scadenza deve essere superiore ai 2 mesi rispetto alla consegna.

NB: non è consentito l'utilizzo di preparato per brodo.

### **CONDIMENTI – SALSE - VARI**

I tipi richiesti saranno i seguenti.

- **Marsala secco** cl. 75;
- **Succo di limone**;

- **Aceto di mela;**
- **Bicarbonato di sodio** purissimo, in polvere;
- **Senape** in confezione catering e/o in bustine monodose;
- **Maionese** in confezione catering e/o in bustine monodose;
- **Zafferano;**
- **Cannella** macinata;
- **Noce moscata** macinata;
- **Origano** foglie;
- **Paprika dolce;**
- **Pepe nero** macinato;
- **Sale fino e grosso** deve essere pulito, esente da impurità, contaminazioni di natura chimica e ambientale. E' preferibile utilizzare il sale marino integrale; Per l'utilizzo a crudo è richiesto sale iodurato/iodato.

#### **Aceto di vino bianco o aceto di mele**

La sua acidità totale, espressa in acido acetico, dovrà essere compresa tra 6 e 12 grammi per 100 millilitri, l'alcool etilico non superiore al 4% in volume. Oltre alla confezione catering dovrà essere prevista la confezione monodose.

#### **ALIMENTI CONSERVATI**

L'aspetto del prodotto dovrà risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità. Non dovranno essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite.

Potranno essere richiesti i seguenti prodotti:

- Mais (confezioni varie);
- Rape rosse cotte (sottovuoto);
- Crauti sfusi o in confezione;
- Capperi in aceto;
- Cetriolini in agrodolce;
- Cipolline in agrodolce;
- Giardiniera in aceto;
- Peperoni filetto in aceto;
- Olive verdi/nere in salamoia denocciolate (anche confezione catering).

#### **CONFETTURE E MARMELLATE**

Devono essere del tipo extra cioè contenenti un minimo del 45% di polpa di frutta.

E' prevista la fornitura di confettura e marmellata di frutta di vario tipo (ai sensi del DPR 8/6/82 n. 401); derivata da albicocche, pesche, mirtili, frutti di bosco, prugne e arance. Tutti i tipi di confettura

e marmellata dovranno risultare costituiti prevalentemente da frutta intera od in pezzi, gelificata, ben cotta, traslucida; l'aroma, il sapore ed il colore dovranno richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. Il prodotto deve essere privo di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti.

All'esame organolettico non si dovranno riscontrare: segni evidenti di caramellizzazione degli zuccheri, sapori estranei, ammuffimento, presenza di noccioli o di loro frammenti, presenza di foglie, insetti od altri materiali estranei.

Le confezioni dovranno essere monodose da 25g circa e catering e comunque dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

Dovranno essere previste confezioni anche per diabetici.

## **MIELE**

Il prodotto dovrà avere le caratteristiche previste dalla legge 12/10/82 n. 753 e dalla legge 29/12/90 n. 428 e art. 25 D.Lgs 109/1992.

Le confezioni dovranno essere in confezioni catering e in monoporzione da 25 g circa.

Dovrà essere di produzione nazionale.

## **ZUCCHERO E DOLCIFICANTI**

Sono previste le seguenti forniture:

- **Zucchero semolato**, a norma Legge n. 139 del 31/03/80. Si richiede zucchero bianco raffinato in confezioni originali da 1 o 2 kg e/o bustine da 10g circa;
- **Zucchero a velo** buste da gr 125 o 200 circa;
- **Zucchero vanigliato**;
- **Fruttosio**;
- **Dolcificanti artificiali** tipo aspartame, acesulfame.

## **ALIMENTI VARI**

In particolare saranno richiesti:

- **Cioccolato, Cacao, Vaniglia, Crem caramel**;
- **Vanillina** pura gr.0,5;
- **Lievito birra** essiccato bustine da gr.10;
- **Lievito vanigliato** bustina;
- **Cioccolatine al latte** con ripieno di latte del peso di 10 – 15 gr cadauna;
- **Pandoro, Panettone**;
- **Colombe senza grassi vegetali**
- **Biscotti al cioccolato o farciti**;
- **Lievito** per torte;

- **Sostanze aromatiche** liofilizzate secche in vasetti;

## **PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE**

**Prodotti per ospiti celiaci.**

**Prodotti per ospiti diabetici.**

**Omogeneizzati di carne, frutta e verdura**

Non è previsto l'impiego di nessun additivo conservante.

I tipi previsti di sono:

- **Pollo, Vitello, Manzo, Coniglio, Agnello, Pesce, Mela, Pera, Frutta mista, Prugna;**
- **Verdure miste.**

**Liofilizzati**

I tipi previsti di liofilizzati sono:

Agnello, Coniglio, Pollo, Tacchino, Vitello.

**Aproteici**

**Prodotti per l'infanzia.**