

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE DA SVOLGERSI PRESSO L'AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA "PADRE Odone NICOLINI" DI PIEVE DI BONO (TN), L'AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA "ROSA DEI VENTI" DI CONDINO (TN) E L'AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA "VILLA SAN LORENZO" DI STORO (TN).

INDICE

NORME GENERALI

- ART. A1 – OGGETTO DELL'APPALTO
- ART. A2 – DURATA DEL CONTRATTO
- ART. A3 – REVISIONE PREZZI
- ART. A4 – AGGIUDICAZIONE
- ART. A5 – ADEMPIMENTI CONSEGUENTI ALL'AGGIUDICAZIONE
- ART. A6 – SPESE CONTRATTUALI
- ART. A7 – SUBENTRO ALLA DITTA CESSANTE
- ART. A8 – MODIFICAZIONI CONTRATTUALI
- ART. A9 – FATTURAZIONE E PAGAMENTI
- ART. A10 – ONERI A CARICO DELLE A.P.S.P.
- ART. A11 – OBBLIGHI E ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA
- ART. A12 – RESPONSABILITÀ DELLA DITTA AGGIUDICATARIA E RISARCIMENTO DANNI
- ART. A13 – NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA
- ART. A14 – ASSUNZIONE E TRATTAMENTO DEL PERSONALE DIPENDENTE
- ART. A15 – PERSONALE DIPENDENTE DELLA A.P.S.P. DI PIEVE DI BONO
- ART. A16 – RESPONSABILE – SUPERVISORE
- ART. A17 – FORMAZIONE DEL PERSONALE
- ART. A18 – SCIOPERI
- ART. A19 – SISTEMA DI AUTOCONTROLLO
- ART. A20 – CONTROLLO SULL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO
- ART. A21 – INADEMPIMENTI E PENALITÀ
- ART. A22 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
- ART. A23 – LOCALI, ATTREZZATURE, MOBILIO E STOVIGLIE
- ART. A24 – MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DEI LOCALI, ATTREZZATURE E MOBILIO
- ART. A25 – RICONSEGNA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE
- ART. A26 – MODALITÀ DI PULIZIA DEI LOCALI, ATTREZZATURE, MOBILIO, STOVIGLIE E UTENSILI
- ART. A27 – MATERIALI IMPIEGATI
- ART. A28 – GESTIONE RIFIUTI
- ART. A29 – SUBAPPALTO
- ART. A30 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI
- ART. A31 – CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE
- ART. A32 – RIFERIMENTO AD ALTRE NORME

INDICE

DISCIPLINARE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

ART. B1 – DATI RIGUARDANTI L'A.P.S.P. PADRE ODONE NICOLINI DI PIEVE DI BONO

ART. B2 – DATI RIGUARDANTI L'A.P.S.P. ROSA DEI VENTI DI CONDINO

ART. B3 – DATI RIGUARDANTI L'A.P.S.P. VILLA SAN LORENZO DI STORO

ART. B4 – PRESTAZIONI RICHIESTE DALLE A.P.S.P.

ART. B5 - GESTIONE E COMPOSIZIONE DEI PASTI

ART. B6 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

ART. B7 – MENU'

ART. B8 – PASTI PER OCCASIONI PARTICOLARI

ART. B9 – FORNITURA E CARATTERISTICA DELLE DERRATE

ART. B10 – DONAZIONE DI DERRATE ALIMENTARI

ART. B11 - CONTINUITA' DEL SERVIZIO

ALLEGATI

- Allegato 1 – Grammature
- Allegato 2 – Tabelle merceologiche
- Allegato 3 - DUVRI A.P.S.P. "Padre Odone Nicolini"
- Allegato 4 - DUVRI A.P.S.P. "Rosa dei venti"
- Allegato 5 - DUVRI A.P.S.P. "Villa San Lorenzo"

NORME DI CARATTERE GENERALE

A 1

OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente Capitolato ha per oggetto l'appalto per la gestione del "Servizio di ristorazione" delle A.P.S.P. "**Padre Odone Nicolini**" con sede a Pieve di Bono (TN) Frazione Strada 1 , "**Rosa dei venti**" con sede a Condino (TN) Via Cesare Battisti n. 6 e A.P.S.P. "**Villa San Lorenzo**" con sede a Storo (TN) via sette Pievi n. 9, da effettuarsi con l'osservanza delle norme di seguito riportate, delle norme di igiene vigenti in materia, degli accordi sindacali nazionali e provinciali relativi al personale impiegato dalle imprese di ristorazione anche se soci di cooperative.

Il servizio consiste nella preparazione dei pasti per ciascun giorno dell'anno, nessuno escluso, da erogarsi agli ospiti residenti, utenti Servizio Assistenza Domiciliare presso le mense interne delle due strutture, e utenti domiciliari, parenti degli ospiti, persone esterne e dipendenti, come meglio specificato nei successivi articoli.

Le tre Aziende risultano dotate di apposite cucine interne attrezzate utilizzate per la gestione del servizio di ristorazione delle rispettive strutture.

Sulla base delle risultanze dell'appalto, ciascuna Azienda provvederà ad adottare autonomamente i provvedimenti di competenza per il formale affidamento dell'appalto alla Ditta aggiudicataria, nonché la stipula del relativo contratto.

Ogni rapporto contrattuale intercorrerà direttamente tra ciascuna Azienda affidataria e la Ditta aggiudicataria sulla base dei singoli ed autonomi provvedimenti di incarico, esclusa ogni responsabilità da parte dell'A.P.S.P. "**Padre Odone Nicolini**", azienda capofila della gara di appalto, per eventuali ritardi negli adempimenti a carico dell'A.P.S.P. aderente.

L'aggiudicatario è obbligato alla stipulazione contestuale dei singoli contratti con le tre Aziende Pubbliche di Servizi alla Persona di Pieve di Bono, Condino e Storo. Rimangono a carico della Ditta aggiudicataria tutte le spese inerenti e conseguenti la stipulazione dei rispettivi contratti.

La partecipazione alla gara comporta la piena e incondizionata accettazione di tutte le clausole e condizioni previste dal presente capitolato e relativi allegati.

A. 2

DURATA DEL CONTRATTO

La durata del contratto d'appalto è di 3 (tre) anni decorrenti dalla data di inizio del servizio.

La data effettiva di inizio del servizio è fissata in sede di emanazione del provvedimento di aggiudicazione.

Alla scadenza del contratto, e a giudizio insindacabile della singola A.P.S.P., il contratto potrà essere rinnovato alle medesime condizioni per ulteriori tre anni (3 anni).

Ai sensi dell'articolo 1671 del C.C. le aziende si riservano il diritto di recedere dal contratto, per qualsiasi motivata ragione, anche se non è stata iniziata la prestazione, previa comunicazione da effettuarsi a mezzo di lettera raccomandata A.R. con almeno due mesi di anticipo. In tale evenienza le aziende dovranno tenere indenne la ditta delle spese sostenute, dei lavori eseguiti e del mancato guadagno.

Qualora invece la ditta dovesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, le aziende si riservano di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni. In questo caso nulla è dovuto alla ditta per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

I primi 6 (sei) mesi sono considerati a titolo di prova e pertanto il contratto può essere risolto, dalla singola azienda appaltante con il preavviso di n. 30 (trenta) giorni a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno. In questo caso la ditta aggiudicataria non potrà richiedere alcun indennizzo.

Nel caso in cui, al termine del contratto, le singole Aziende non fossero riuscite a completare la procedura per una nuova assegnazione, la Ditta aggiudicataria è tenuta a continuare la gestione del servizio alle condizioni stabilite nel contratto scaduto per il tempo strettamente necessario a stipulare il contratto con il nuovo aggiudicatario.

A. 3

REVISIONE PREZZI

I prezzi di aggiudicazione saranno rivisti annualmente con riferimento all'indice dei prezzi al consumo per famiglie di impiegati ed operai (al netto dei consumi di tabacco) calcolato dall'Istituto Nazionale di statistica e pubblicato mensilmente sulla Gazzetta Ufficiale (al tasso medio di inflazione annualmente raggiunto nel mese di dicembre dell'anno precedente rispetto al periodo considerato).

L'adeguamento del prezzo dell'appalto, che dovrà essere richiesto entro 90 giorni dall'inizio di ogni anno, sarà concesso a partire dalla seconda annata contrattuale.

A. 4 AGGIUDICAZIONE

La procedura aperta viene esperita in conformità all'ALLEGATO 2B del D.Lgs. 12 aprile 2006, n.163 .

A. 5 ADEMPIMENTI CONSEGUENTI ALL'AGGIUDICAZIONE

La Ditta aggiudicataria, entro 20 gg. dalla ricezione della comunicazione di aggiudicazione, dovrà inoltrare ad ogni A.P.S.P. i sottoelencati documenti:

- modello GAP completo di tutti i dati riservati all'impresa aggiudicataria, nonché datato e sottoscritto dal Legale rappresentante;
- la cauzione definitiva, una per ciascun contratto, da presentare secondo le modalità previste nelle "norme di partecipazione alla gara";
- Polizza di responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e Polizza Responsabilità civile Operai (R.C.O.) stipulate con delle primarie compagnie d'assicurazione indicate nel Decreto del Ministero dell'Industria 15.06.1984 e ss.mm., a garanzia di eventuali danni che potrebbero essere causati a persone e cose nell'espletamento dei servizi inerenti l'appalto medesimo, sollevando con ciò l'A.P.S.P. da ogni e qualsiasi responsabilità, così come meglio specificato al successivo articolo A.12;
- alla sottoscrizione del DUVRI;
- alla presentazione del conto corrente dedicato così come previsto dalla Legge 136/2010 e ss.mm.;
- qualora non presentata in sede di gara, l'autorizzazione rilasciata dal competente Ispettorato del Lavoro ai sensi dell'art. 5 lett. g) della Legge 23 ottobre 1960 n. 1369;
- dichiarazione con la quale la Ditta autorizza l'A.P.S.P. appaltante ad utilizzare i dati relativi alla stessa nonché quelli riferiti ai propri dipendenti in conseguenza del rapporto di collaborazione;
- comunicazione del nominativo del responsabile del servizio di prevenzione e protezione ai sensi del successivo articolo A.13.

In caso di mancata ottemperanza di quanto sopra richiesto, o qualora venisse accertato che la Ditta si trovi in una delle condizioni che non le consenta la stipula dei contratti con la Pubblica Amministrazione, l'aggiudicazione si intenderà come non avvenuta e ciascuna A.P.S.P. avrà il diritto di richiedere il risarcimento dei danni conseguenti alla mancata conclusione dell'accordo, incamerando al cento per cento la cauzione provvisoria.

Le eventuali sostituzioni dei Legali Rappresentanti della Ditta che si dovessero verificare nel corso del contratto devono essere immediatamente comunicate alle singole A.P.S.P., alle quali in questo caso deve essere pure trasmessa, nel più breve tempo possibile, la documentazione antimafia relativa ai nuovi amministratori.

La Ditta in sede di sottoscrizione dei contratti dovrà trasmettere inoltre:

- I dati relativi al personale impiegato in ciascuna A.P.S.P. indicando esattamente il numero delle persone impiegate, i loro nominativi, il loro profilo professionale, le ore contrattuali, la turnistica ed il curriculum del responsabile della cucina;
- il programma delle attività giornaliere;
- le schede tecniche degli alimenti;
- le schede tecniche e di sicurezza dei detersivi utilizzati.

A. 6 SPESE CONTRATTUALI

Successivamente al provvedimento amministrativo dell'organo che approva tutti gli atti della procedura, ciascuna A.P.S.P. procederà alla stipula con l'aggiudicatario di apposito contratto.

Tutte le spese relative al contratto (bollo e tassa per la registrazione) sono a carico della Ditta aggiudicataria.

A. 7 SUBENTRO ALLA DITTA CESSANTE

Nessun rapporto di lavoro viene ad instaurarsi tra le A.P.S.P. ed il personale addetto all'espletamento delle prestazioni assunte dalla Ditta aggiudicataria, il quale riconosce che le A.P.S.P. risultano estranee a qualsiasi vertenza economica o giuridica tra la Ditta aggiudicataria ed il proprio personale dipendente, fatto salvo quanto normativamente previsto a carico dell'appaltatore in caso di accertata violazione degli obblighi contributivi.

L'eventuale subentro nell'appalto, dovrà avvenire con le modalità previste dai vigenti Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro per il personale dipendente da imprese esercenti le attività di ristorazione.

La ditta aggiudicataria dovrà assumere la mano d'opera secondo le norme di legge e sarà obbligata ad attuare, nei confronti del personale occupato nelle prestazioni oggetto del contratto, condizioni normative, retributive e di orario non inferiori a quelle risultanti dai Contratti Collettivi di Lavoro applicabili, alla data del contratto, alla categoria ed alla località in cui si svolgono le prestazioni, nonché le condizioni economico normative risultanti da successive modifiche ed integrazioni ed, in genere, da ogni altro Contratto Collettivo, successivamente stipulato per la categoria. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei su indicati Contratti Collettivi e fino alla loro sostituzione e vincola la ditta aggiudicataria anche nel caso in cui non sia aderente alle Associazioni stipulanti o receda da esse.

Al lavoratore socio deve essere garantito un trattamento normativo, previdenziale-assistenziale ed economico, complessivo per stipendio e tutela sindacale, non inferiore a quello previsto dal sopra citato C.C.N.L., rapportato all'effettiva durata delle prestazioni.

La ditta aggiudicataria dovrà assorbire e utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti.

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 1 del D.Lgs. 152/97 la ditta aggiudicataria si impegnerà a garantire al lavoratore, entro trenta giorni dalla data dell'assunzione, tutte le condizioni applicabili al rapporto di lavoro.

Tutto il personale adibito al servizio appaltato, registrato nei regolari libri paga e matricola, in possesso dell'età lavorativa secondo norma di legge, opererà in regime di dipendenza e sotto l'esclusiva responsabilità della ditta aggiudicataria, sia nei confronti delle A.P.S.P. che nei confronti di terzi.

La ditta aggiudicataria è sottoposta a tutti gli obblighi, verso i propri dipendenti, risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, nonché di sicurezza sul lavoro, così come stabilito dalle norme ed i patti contenuti nel Decreto Legislativo n. 81 del 9 aprile 2008: "Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" ed assume a suo carico tutti gli oneri relativi. In particolare la ditta aggiudicataria deve, all'atto dell'assunzione e periodicamente, sottoporre il personale a visite ed accertamenti medici di controllo, ai sensi dell'art. 41 D.Lgs 81/2008.

Resta comunque impregiudicata la facoltà per le A.P.S.P. di verificare in ogni momento la sussistenza delle condizioni igienico-sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio. A tal fine, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere a nominare un Medico Igienista incaricato di rapportarsi con le competenti strutture delle A.P.S.P. in merito all'insorgere di eventuali problematiche di carattere igienico - sanitario presso il personale della ditta aggiudicataria.

L'impresa aggiudicataria solleva da ogni e qualsiasi responsabilità l'A.P.S.P. in dipendenza della mancata osservanza dell'impegno di cui ai precedenti commi, con particolare riferimento al puntuale e conforme pagamento di quanto di spettanza del personale dipendente, nonché del versamento dei contributi previdenziali ed assicurativi per i quali mensilmente dovrà essere allegata alla fattura copia del relativo modello attestante l'avvenuto pagamento.

La ditta aggiudicataria deve altresì essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi dell'art. 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68 "Norme per il diritto al lavoro dei disabili" ed è obbligato all'osservanza della legge 9 dicembre 1977, n. 903, della legge 10 aprile 1991, n. 125 (norme in materia di parità uomo-donna sul lavoro) e del decreto legislativo 26 marzo 2001 n. 151 (T.U. sulla maternità e paternità). Qualora

vengano accertati atti o comportamenti discriminatori in ragione del sesso posti in essere dalla Ditta aggiudicataria, le A.P.S.P. si riservano l'adozione di provvedimenti sanzionatori ai sensi dell'articolo 4, comma 9, della sopra citata legge n. 125/1991.

La ditta aggiudicataria si impegna per il fatto stesso di partecipare alla gara, ad esibire la documentazione attestante l'osservanza di tutti gli obblighi suddetti; in particolare deve redigere l'elenco nominativo dei dipendenti con l'indicazione delle qualifiche, delle mansioni ricoperte. Il numero delle unità previste dovrà tenere conto delle esigenze di turnazione per garantire sia la continuità del servizio, sia il godimento degli istituti contrattuali da parte degli operatori.

Tale elenco deve essere mensilmente aggiornato. Quest'ultimo ed i relativi aggiornamenti devono essere inviati al Direttore di ciascuna A.P.S.P. nonché alle OO.SS. di categoria più rappresentative a livello provinciale, che ne facciano richiesta.

Salvo ridimensionamenti del servizio, l'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato dall'impresa in sede di offerta.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere comunicate alle A.P.S.P.

A ciascuna A.P.S.P. resta, comunque, la facoltà di richiedere in merito ai punti precedenti opportuni accertamenti al competente Ufficio Ispettivo del Lavoro della Provincia Autonoma di Trento.

Le A.P.S.P., nel caso di accertata violazione degli obblighi di cui sopra, ad essa denunciati dall' Ufficio Ispettivo del Lavoro della Provincia Autonoma di Trento e/o INPS e/o INAIL, previa comunicazione alla ditta aggiudicataria, sospenderà l'emissione degli ordinativi di pagamento per l'ammontare che sarà indicato dagli Enti sopra citati, sino a quando la vertenza non risulti definita.

A. 8

MODIFICAZIONI CONTRATTUALI

Le A.P.S.P. si riservano la facoltà di modificare le prestazioni richieste nel presente capitolato qualora, per sopravvenute esigenze, si verifichi la necessità di:

1. collaborazione con altre A.P.S.P. o altre strutture pubbliche o private;
2. potenziare il servizio di ristorazione;
3. diminuire il servizio di ristorazione;
4. variare la destinazione d'uso dei locali, con conseguente variazione della tipologia delle prestazioni;
5. revocare temporaneamente o definitivamente il servizio di ristorazione;
6. ogni altra modifica/integrazione ritenuta necessaria ed opportuna per le A.P.S.P..

Tali eventuali variazioni non costituiscono motivi per la Ditta aggiudicataria per risolvere anticipatamente il contratto.

Tutte le variazioni, con carattere definitivo, formano oggetto di atto aggiuntivo al contratto d'appalto, se comportano un incremento o decremento di spesa, inferiore o superiore al 20% dell'appalto.

Le singole A.P.S.P. potranno richiedere alla ditta Aggiudicataria eventuali prestazioni non contemplate nel canone derivanti da situazioni eccezionali, emergenze ed urgenze connesse ai servizi prestati il cui tempo di impiego risulti superiore al limite del 20% precitato. Le A.P.S.P. potranno richiedere anche una compensazione tra le prestazioni qualora una prestazione prevista nel presente capitolato non venga eseguita su richiesta dell'A.P.S.P. con ulteriori nuove prestazioni. La Ditta Aggiudicataria è tenuta, una volta ricevuta la richiesta, a programmare e comunicare nel minor tempo possibile alla singola A.P.S.P. i tempi di intervento e/o di sopralluogo, realizzare i necessari preventivi e, ottenute le autorizzazioni, provvedere alle prestazioni nelle fasce orarie concordate. Il compenso per dette prestazioni deve essere quantificato sulla base delle ore lavorative impiegate, alle tariffe stabilite dal CCNL di categoria e dalle leggi previdenziali ed assistenziali, risultanti da atti ufficiali.

Nessun compenso sarà riconosciuto per i materiali e le attrezzature impiegate normalmente.

Le prestazioni non effettuate secondo i modi e i termini di cui al presente capitolato, non saranno in alcun modo riconosciute alla ditta aggiudicataria.

Tutte le variazioni con carattere temporaneo, saranno invece risolte in via contabile, sulla base della tipologia delle prestazioni richieste.

La Ditta aggiudicataria sarà altresì obbligata ad accettare le eventuali modifiche degli obblighi contrattuali derivanti dall'estensione o dalla riduzione del servizio di ristorazione che sarà concordato, con quantificazione degli oneri mediante specifiche trattative.

Ogni variazione delle prestazioni sia in aumento che in diminuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato dovrà essere preventivamente autorizzata in forma scritta dalle singole A.P.S.P.

I pasti giornalieri per gli utenti S.A.D. (Servizio Assistenza Domiciliare) che sono erogati in regime di convenzione con l'Ente Gestore del servizio, sono da considerarsi prestazioni accessorie. L'eventuale variazione o risoluzione di tale convenzione, e la conseguente rideterminazione del numero dei pasti per il servizio di assistenza domiciliare, indipendente dalla volontà delle Aziende appaltanti, non comporteranno adeguamenti contrattuali.

A. 9 FATTURAZIONE E PAGAMENTI

La fatturazione del servizio deve essere fatta mensilmente in forma posticipata con specifica degli importi relativi alla tipologia delle prestazioni e con le modalità che verranno definite entro 30 (trenta) giorni dall'avvio dell'appalto.

A tal fine la Ditta dovrà preventivamente comunicare alle A.P.S.P., alla fine di ogni mese e su moduli appositamente predisposti, il numero dei pasti, suddivisi per tipologia, forniti nel periodo.

Si precisa che al fine del conteggio sarà considerata giornata alimentare quella con effettivo consumo di pranzo e cena; in alternativa sarà considerata mezza giornata alimentare quella in cui uno dei due pasti (pranzo o cena) non sia stato effettivamente consumato.

Quanto comunicato verrà verificato in contraddittorio dal personale preposto al controllo del servizio.

Sarà cura delle Amministrazioni comunicare tutte le variazioni inerenti il numero di pasti e/o il numero di ospiti.

Il pagamento delle fatture, rispetto alle quali non siano sorte contestazioni, viene effettuato dalle singole A.P.S.P. entro il termine di 30 giorni dal ricevimento, previa acquisizione dei documenti di regolarità contributiva e verifica inadempimenti presso Equitalia.

La fatturazione del servizio di ristorazione dovrà essere effettuata alle rispettive Aziende Pubbliche di Servizi alla Persona di Pieve di Bono, Condino e Storo in relazione al servizio prestato a favore di ciascuna Azienda. Il pagamento verrà effettuato dal servizio bancario delle A.P.S.P., previa valutazione positiva delle fatture.

Al fine di non rendere obbligatoria la rilevazione automatica degli interessi moratori previsti dal D.Lgs. 09.10.2002, n. 231, alla luce dell'art. 7, gli interessi di mora per ritardato pagamento possono essere corrisposti solo a seguito di formale richiesta scritta da parte dell'Impresa aggiudicataria (art. 1219 cod. civ.) inviata con raccomandata A.R..

La richiesta è considerata valida agli effetti del pagamento solo se riferita ad un'obbligazione giuridicamente esistente e, quindi, solo se inviata in data successiva alla scadenza del termine di cui al presente articolo. Pertanto le richieste inviate in data antecedente alla scadenza del termine non saranno considerate titolo idoneo per procedere al pagamento degli interessi moratori.

Il tasso convenzionale concordato per gli interessi è pari al T.U.S. maggiorato di 3 punti calcolato pro-die dal giorno successivo alla data di ricevimento della formale richiesta scritta, di cui al precedente comma, risultante al protocollo dell'A.P.S.P..

A. 10 ONERI A CARICO DELLE A.P.S.P.

Le singole A.P.S.P. mettono a disposizione gratuitamente per l'espletamento del servizio:

1. acqua fredda e acqua calda;
2. energia elettrica;
3. gas metano;
4. il riscaldamento e la termoventilazione dei locali.

Restano a carico della ditta aggiudicataria gli oneri per le utenze telefoniche verso l'esterno.

Eventuali carenze o disservizi, non attribuibili alla Ditta aggiudicataria, dovranno essere tempestivamente segnalati all'Amministrazione in modo che la stessa possa provvedere immediatamente alla loro eliminazione.

A. 11 OBBLIGHI ED ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La Ditta aggiudicataria si obbliga all'osservanza delle norme di sicurezza e di quelle sull'impiego di prodotti chimici secondo quanto stabilito dal presente capitolato. Si obbliga comunque a provvedere, a cura e

carico proprio e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti, secondo i più moderni accorgimenti della tecnica, per garantire, in ossequio alle vigenti disposizioni, la completa sicurezza durante l'esercizio dei lavori e l'incolumità delle persone addette ai lavori stessi e per evitare incidenti e/o danni di qualsiasi natura, a persone o cose, assumendo a proprio carico tutte le opere provvisoriale ed esonerando di conseguenza le A.P.S.P. da ogni e qualsiasi responsabilità.

La Ditta aggiudicataria assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.. A tal fine, la Ditta aggiudicataria comunica alle singole A.P.S.P., entro sette giorni dall'accensione, gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati e nello stesso termine le generalità e il codice fiscale delle persone delegate od operare su di essi. La Ditta aggiudicataria si obbliga a inserire nei contratti stipulati con i subcontraenti una specifica clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 136/2010 sopra richiamata, pena la nullità assoluta dei contratti medesimi. A tale scopo la Ditta aggiudicataria deve comunicare alla stazione appaltante tutti i rapporti contrattuali posti in essere per l'esecuzione del contratto d'appalto e fornire copia dei relativi contratti. In particolare, in caso di Raggruppamento temporaneo di Impresa, i pagamenti della Capogruppo alle imprese associate dovrà rispettare gli obblighi di tracciabilità.

La Ditta aggiudicataria deve disporre l'impiego di macchine ed attrezzature nel modo più razionale, tenendo presente la possibilità ed i limiti che vi sono nella meccanizzazione dei lavori oggetto del presente appalto.

Eventuali nuove attrezzature messe a disposizione della ditta devono essere conformi alle prescrizioni antinfortunistiche vigenti in Italia o nella CEE. In particolare, tutte le macchine a funzionamento elettrico devono:

- essere collegate a dispositivo tale da assicurare la perfetta messa a terra;
- avere un assorbimento di energia contenuto, comunque inferiore alla capacità delle prese di corrente.

La Ditta inoltre:

- non s'ingerirà nella conduzione e nella gestione dei servizi e del personale delle A.P.S.P., né potrà avvalersi degli stessi sotto nessuna forma, salvo espressa autorizzazione di queste ultime;
- dovrà assicurarsi che il personale addetto allo svolgimento del servizio abbia la massima cura e adotti tutte le precauzioni per non danneggiare arredi, attrezzature e similari dati in comodato. In caso di danno la Ditta provvederà al rimborso;
- vigilerà e ne risponderà direttamente alla singola A.P.S.P. affinché il proprio personale non si allontani, se non per motivi di servizio, dai locali ad esso assegnati e non interferisca con il lavoro del personale dell'A.P.S.P.
- vigilerà e ne risponderà direttamente alle A.P.S.P. affinché il proprio personale osservi quanto previsto dal successivo articolo 14.

A 12

RESPONSABILITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA E RISARCIMENTO DANNI

La Ditta aggiudicataria, fatta salva la sua piena e diretta responsabilità per l'esatto adempimento di tutte le obbligazioni assunte con il contratto, è responsabile di ogni danno diretto e indiretto che possa derivare all'A.P.S.P. ed a terzi dall'esercizio delle attività svolte in esecuzione degli adempimenti contrattuali e di tutte le attività accessorie e secondarie. La stessa si impegna, pertanto, a manlevare e a tenere indenni le A.P.S.P. di qualsiasi danno e/o pretesa risarcitoria nei suoi confronti da terzi sollevata per qualsiasi danno a persone, cose o animali, derivanti dall'esecuzione del presente contratto.

La Ditta aggiudicataria deve presentare, prima della stipulazione del contratto, idonea polizza assicurativa, completa di condizioni particolari e aggiuntive di garanzia, corredata di quietanza attestante l'avvenuto pagamento del premio, da rinnovarsi per tutta la durata del contratto in oggetto, stipulata con una Compagnia di Assicurazione validamente operante in Italia, di primaria e riconosciuta importanza, che copra ogni rischio di responsabilità civile per danni comunque arrecati a cose e/o persone e/o animali nello svolgimento dell'attività svolta dalla Ditta Aggiudicataria, dal personale suo dipendente, dai suoi consulenti e/o collaboratori con massimali di garanzia non inferiori a Euro 3.000.000,00.= per sinistro, per persona e per animali o cose ed inoltre garantisca le rivalse di qualsiasi Ente e/o dei dipendenti della Ditta aggiudicataria per infortuni e/o malattie professionali con massimali di garanzia non inferiori a Euro 3.000.000,00.= per sinistro e per ciascuna persona.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione 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.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 20% del dato iniziale.

Dovranno essere espressamente previste da parte della Compagnia di Assicurazione:

- la rinuncia al diritto di rivalsa, a qualsiasi titolo, verso l'A.P.S.P. e/o suoi dipendenti, collaboratori ed incaricati;
- l'indicazione che tra gli assicurati si intendono compresi tutti i soggetti che a qualsiasi titolo e/o veste partecipino, presenzino o siano interessati all'esecuzione dei servizi, indipendentemente dall'esistenza o meno di rapporto con la Ditta Aggiudicataria, anche nel caso di colpa grave;
- la rinuncia della Compagnia di Assicurazione, al diritto di recesso per sinistro. Il diritto di recesso potrà essere esercitato solo per la scadenza annuale della polizza.

In ogni caso si conviene e si precisa che la stipula di questa polizza non esonera in alcun modo la Ditta Aggiudicataria dalla sua piena e diretta responsabilità per il corretto adempimento di tutte le obbligazioni dallo stesso assunte con il contratto, come specificate nella documentazione di gara e che rimarranno a suo esclusivo carico eventuali rischi/scoperti/franchigie che dovessero esistere e non coperte dalla polizza.

La polizza dovrà essere rinnovata sino al termine del rapporto contrattuale e prevederà l'obbligo per la Compagnia di Assicurazione di informare l'A.P.S.P. in caso di mancato pagamento dei premi di rinnovo annuali, entro il termine del 16° giorno successivo alla scadenza del premio di rinnovo, fermo l'obbligo per la Compagnia di Assicurazione di estendere il termine di mora per il pagamento dei premi da 15 a 60 giorni.

Nel caso si verificasse tale eventualità, ciascuna A.P.S.P. fermo restando la facoltà di disporre la risoluzione del contratto, potrà farsi carico del pagamento dei premi di rinnovo salvo il rivalersi sulla Ditta aggiudicataria tramite trattenuta sul canone, compresi gli interessi di mora conseguenti.

In ogni caso l'omesso o ritardato pagamento delle somme dovute a titolo di premio da parte della Ditta aggiudicataria, non dovrà comportare l'inefficacia delle garanzie.

Le A.P.S.P. si riservano sin d'ora la facoltà di esaminare il contratto per verificarne la congruità.

La ditta Aggiudicataria si impegna inoltre a:

- apportare a proprie spese le eventuali modifiche/integrazioni al contratto che verranno richieste per iscritto dalle A.P.S.P.;
- non apportare qualsiasi modifica che possa limitare e/o ridurre le garanzie prestate senza previo consenso scritto delle A.P.S.P..

L'eventuale inadempimento o inesatto adempimento delle obbligazioni di cui sopra entro il termine di giorni 20 (venti) dalla comunicazione dell'aggiudicazione comporterà la risoluzione ipso iure del contratto.

A. 13

NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo all'impresa di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D.lgs. N. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni.

La ditta aggiudicatrice dovrà procedere alla valutazione del D.U.V.R.I. predisposto e, ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. 81/2008, in collaborazione con i responsabili della sicurezza della Azienda committente, procederà ad una attenta visita dei locali e dei luoghi oggetto del servizio, ad una ponderata valutazione dei rischi per la salute e sicurezza del proprio personale e del personale alle dipendenze dell'Azienda committente, all'individuazione di idonee misure di prevenzione e protezione ed all'opportuna istruzione ed addestramento del proprio personale adibito al servizio.

La ditta aggiudicataria, dopo aver preso visione del D.U.V.R.I., e a seguito della visita ai locali nei quali verrà svolto il servizio previsto dal presente capitolato, entro 60 giorni dall'inizio del servizio stesso, dovrà redigere il documento di valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro. Il documento dovrà essere trasmesso al Committente che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, alle quali la ditta aggiudicataria dovrà adeguarsi, senza possibilità di appello, entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività.

Alla stipula del contratto dovrà essere comunicato il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione. Altresì, entro 30 giorni dall'inizio delle attività, dovrà essere comunicato il nominativo del Responsabile dei Lavoratori per la Sicurezza.

La ditta aggiudicataria dovrà informare e formare, (art. 36 e art. 37 del D.lgs. 81/2008 e ssmm) documentandolo, tutti i dipendenti dei rischi inerenti l'uso delle attrezzature specifiche e di tutti i rischi individuati nel proprio D.V.R., obbligandosi inoltre ad una continua vigilanza sulle strutture oggetto del servizio, volte ad identificare ulteriori rischi specifici e ad adottare le cautele e le relative misure di prevenzione e l'eventuale correzione del D.V.R. in uso.

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale della ditta aggiudicataria deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle valvole di intercettazione, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica e antincendio. Tali competenze dovranno essere acquisite attraverso specifici eventi formativi a carico della ditta aggiudicataria che dovrà essere in grado di documentarli.

Resta a carico della ditta aggiudicataria la dotazione, per tutto il personale impiegato in servizio, di dispositivi di protezione individuale (DPI) e adeguati indumenti, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza. La ditta aggiudicataria, conformemente alle normative vigenti (D.P.R. n° 524 del 8/06/1982 e il D. Lgs. 493 del 14/8/1996), deve predisporre e far affiggere a propria cura e spese presso i locali di produzione, la segnaletica che illustri le norme principali di prevenzione e antinfortunistica.

L'accesso ai locali di espletamento del servizio in oggetto è consentito al solo personale autorizzato. L'elenco dei nominativi di tale personale e le eventuali variazioni, anche temporanee, dovrà essere consegnato al Committente entro 30 giorni dall'inizio del servizio.

L'accesso ai locali di cui sopra è sempre consentito senza limitazioni di alcuna natura al seguente personale del Committente: al datore di lavoro, al R.S.P.P., alle persone incaricate dei controlli previsti dal presente capitolato.

La ditta aggiudicataria si impegna a consentire la partecipazione del proprio personale in occasione delle prove di emergenza ed evacuazione programmate dal Committente. La ditta aggiudicataria si impegna inoltre in tali occasioni ad adeguare l'organizzazione del proprio servizio in funzione delle prove suddette secondo le indicazioni fornite dal Committente.

La ditta aggiudicataria si impegna a garantire almeno una volta all'anno un incontro con il proprio R.S.P.P., il quale dovrà rendersi comunque disponibile ad incontrarsi con i rappresentanti del Committente per i casi urgenti con un preavviso minimo di 48 ore.

In relazione alla sorveglianza, la ditta aggiudicataria, è tenuta, all'atto dell'assunzione e periodicamente, sottoporre il proprio personale dipendente a visite ed accertamenti medici di controllo, sulla base del proprio D.V.R e con le modalità stabilite alla Sez.V del D.lgs. 81/2008 e ss. mm.

Ogni lavoratore della ditta aggiudicataria dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento, che ai sensi degli artt.18 e 21 del D.lgs. 81/2008 e dell'art. 5 della legge 136/2010, dovrà essere corredata di: fotografia, generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro; devono essere indicate anche la data di assunzione e, in caso di subappalto, la relativa autorizzazione. Per i lavoratori autonomi è d'obbligo anche l'indicazione del committente.

Ogni responsabilità connessa ad eventi riconducibili a carenze informative e formative è, su insindacabile giudizio del committente, a carico della ditta aggiudicataria.

A. 14

ASSUNZIONE E TRATTAMENTO DEL PERSONALE DIPENDENTE

Per assicurare le prestazioni contrattuali, la Ditta si avvarrà di proprio personale. L'organico dovrà prevedere tra le diverse figure professionali la presenza di almeno un cuoco con esperienza decennale possibilmente nel settore "ristorazione per anziani e/o di comunità" e di un operatore con la qualifica di aiuto cuoco purché adibiti alla preparazione dei pasti.

Tutto il personale adibito al servizio appaltato, assunto per il tramite delle sezioni circoscrizionali per l'impiego e registrato nei regolari libri paga e matricola, in possesso dell'età lavorativa secondo norma di legge, opererà in regime di dipendenza e sotto l'esclusiva responsabilità dell'impresa aggiudicataria, sia nei confronti del Committente, che nei confronti di terzi.

La ditta aggiudicataria è sottoposta a tutti gli obblighi, verso i propri dipendenti, risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavori e di assicurazioni sociali, nonché di sicurezza del lavoro, così come stabilito dalle norme e dai patti contenuti nel T.U. sulla sicurezza n. 81/2008 ed assume a suo carico tutti gli oneri relativi.

La ditta aggiudicataria riconosce che la stazione appaltante risulta estranea a qualsiasi vertenza economica o giuridica tra l'appaltatore stesso ed il proprio personale dipendente.

La Ditta aggiudicataria dovrà evitare di variare continuamente il personale che sarà distaccato presso ciascuna A.P.S.P.

Qualora invece dovesse verificarsi tale evento la Ditta aggiudicataria dovrà rigorosamente informare preventivamente le A.P.S.P. motivandone le ragioni.

Il personale in servizio è tenuto a rispettare le consuete norme di educazione che definiscono i criteri di un comportamento civile e di correttezza nel lavoro. In particolare deve:

- svolgere il servizio negli orari prestabiliti; non sono ammesse variazioni dell'orario di servizio se non preventivamente concordate;
- rispettare i piani di lavoro sottoscritti in sede contrattuale, eseguendo le operazioni affidate secondo le metodiche e le frequenze stabilite;
- mantenere il segreto su tutto ciò che, per ragioni di servizio, possa venire a conoscenza in relazione agli ospiti, al personale delle A.P.S.P., ad atti, documenti, fatti o notizie in genere riguardanti l'attività delle due A.P.S.P.
- astenersi dal fumare nei locali interni delle A.P.S.P.
- presentarsi in servizio in divisa da lavoro ed in modo decoroso ed igienico. La divisa, di colore e foggia concordate con le singole Amministrazioni.
- durante la presenza in servizio l'operatore non potrà portare alcun anello, bracciale o altri monili ad eccezione della fede nuziale. Sono vietate unghie finte o ricostruite, smalti o decorazioni per unghie, o altri prodotti per il make-up.
- mantenere la pulizia e l'ordine negli spogliatoi assegnati e nei locali messi a disposizione dalle A.P.S.P.;
- avere cura degli arredi e delle attrezzature concesse in uso alla Ditta aggiudicataria;
- mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, corretto e disponibile di collaborazione con gli altri operatori, con il personale ed i volontari dell'A.P.S.P. ed in particolare nei riguardi degli ospiti e dei loro familiari;
- rispettare l'assoluto divieto di fornire consigli, impressioni o notizie riguardanti gli ospiti, il personale dell'A.P.S.P. e/o fatti riguardanti l'azienda;
- provvedere a consegnare nelle mani del Responsabile, ogni oggetto ritrovato durante le operazioni di pulizia;
- comprovare la presenza in servizio mediante apparecchiatura di rilevazione informatica/elettronica eventualmente messa a disposizione dall'Azienda;
- lasciare immediatamente i locali delle A.P.S.P. al termine del servizio. L'operatore prima di lasciare il locale accerterà la chiusura della manopola del gas/metano, lo spegnimento di tutte le attrezzature elettriche o elettroniche, lo spegnimento delle luci e di quant'altro possa arrecare danno alle A.P.S.P. ed infine dovrà provvedere alla chiusura delle porte dei locali sala da pranzo, cucina, locale celle frigo e magazzino-deposito.

E' fatta salva la facoltà delle A.P.S.P., a proprio insindacabile giudizio, di chiedere in qualsiasi momento l'allontanamento di personale, che per seri motivi non risulti idoneo all'espletamento del servizio e la sostituzione di dipendenti dell'Impresa che, durante lo svolgimento del servizio, abbiano dato motivi di lagnanza od abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro. In tal caso la Ditta provvederà a quanto richiesto nonché alla relativa sostituzione con altro personale senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre a quelli pattuiti.

Nessun rapporto di lavoro viene ad instaurarsi tra ciascuna A.P.S.P. ed il personale addetto all'espletamento delle prestazioni assunte dall'impresa aggiudicataria.

Eventuali assenze improvvise del personale responsabile (es. malattie) per cuochi e aiuto cuochi, dovranno essere sostituite da altri operatori entro 30 minuti, onde poter garantire la continuità del servizio.

Eventuali assenze di altri operatori dovranno essere sostituite entro il termine di 120 minuti onde poter garantire la continuità del servizio.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire prova del regolare adempimento di tutti gli obblighi di cui al presente articolo.

Saranno a carico della Ditta aggiudicataria:

- le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro per il personale dipendente;

- l'adozione nell'esecuzione dei lavori dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità degli operai, delle persone addette ai lavori stessi e dei terzi.

Resta comunque impregiudicata la facoltà per le A.P.S.P. di verificare in ogni momento la sussistenza delle condizioni di sicurezza necessarie per il corretto espletamento del servizio.

Presso gli uffici amministrativi dell'A.P.S.P. appaltante sono disponibili i documenti di valutazione dei rischi redatti ai sensi del D. Lgs. 81/2008.

Nelle aree caratterizzate da rischi gravi e specifici potranno accedere solamente i lavoratori autorizzati, contraddistinti da apposito tesserino di riconoscimento, e solo dopo che siano stati adeguatamente formati mediante corsi specifici.

La Ditta è tenuta ad attenersi a quanto previsto dal piano operativo di lavoro presentato in sede di gara. Tale piano operativo di lavoro sarà oggetto di verifica da parte delle aziende committenti.

A. 15

PERSONALE DIPENDENTE DELLA A.P.S.P. DI PIEVE DI BONO

L'A.P.S.P. "Padre Odone Nicolini" di Pieve di Bono, metterà a disposizione della ditta aggiudicataria, per l'esecuzione del servizio di ristorazione, proprie risorse umane nella misura di nr. 1 Operatore Tecnico con qualifica di Cuoco assunto a tempo pieno (36 ore settimanali).

Il personale messo a disposizione, che resta giuridicamente dipendente dell'A.P.S.P. di cui sopra, dipenderà funzionalmente dalla ditta aggiudicataria e dovrà essere compreso ed adeguarsi al piano organizzativo da essa predisposto nel rispetto del Contratto Collettivo Provinciale di Lavoro del comparto autonomie locali vigente. La ditta aggiudicataria verserà mensilmente alla suddetta A.P.S.P., a titolo di rimborso per i servizi prestati dal proprio cuoco, l'importo corrispondente al costo mensile lordo pari a quello stabilito dal Contratto Collettivo Nazionale applicato ai propri operatori del servizio di ristorazione di pari qualifica e dieci anni di esperienza compresa la copertura delle assenze per recuperi, riposi settimanali festività e ferie contrattuali.

In caso di eventuali assenze del cuoco dipendente dell'A.P.S.P. per malattie, permessi, assenteismo in genere o dimissioni, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla sua sostituzione con personale proprio di pari qualifica e nulla sarà dovuto all'APSP che fatturerà solo le giornate di effettivo servizio.

L'importo da fatturare sarà aggiornato in funzione degli eventuali adeguamenti contrattuali contemplati dal Contratto Collettivo Nazionale applicato ai dipendenti della società appaltatrice.

A. 16

RESPONSABILE-SUPERVISORE

La Ditta aggiudicataria deve designare, per ciascuna delle tre aziende interessate dal presente appalto, una persona con funzioni di "Responsabile-Supervisore" il cui nominativo e recapito telefonico dovrà essere notificato a ciascuna A.P.S.P. in occasione della sottoscrizione del contratto.

Al responsabile sarà attribuita la responsabilità di assicurare che le attività richieste nel seguente Capitolato siano pianificate e tenute sotto-controllo.

Il Responsabile-Supervisore ha il compito precipuo di programmare, coordinare, controllare e far osservare al personale impiegato, le funzioni ed i compiti stabiliti, intervenire, decidere e rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere in merito alla regolare esecuzione delle prestazioni appaltate ed all'accertamento di eventuali danni. Pertanto tutte le comunicazioni e le contestazioni di inadempienza fatte in contraddittorio con detto Responsabile-Supervisore, che dovrà essere munito di delega espressa da parte della Ditta aggiudicataria, dovranno intendersi fatte direttamente all'aggiudicataria stessa.

Eventuali rilievi, da parte della Ditta, riferiti all'organizzazione dei servizi che fan capo alle aziende appaltanti dovranno essere tempestivamente segnalati per iscritto e in modo circostanziato alle A.P.S.P. medesime.

Detto Supervisore deve, durante le ore di servizio, essere a disposizione di ciascuna A.P.S.P. ed essere comunque facilmente rintracciabile dalle ore 7.00 alle 21.00 di ogni giorno feriale e festivo, mediante telefono cellulare fornito dalla Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire prova del regolare adempimento di tutti gli obblighi di cui al presente articolo, fornendo in sede di stipula del contratto i nominativi dei Responsabili con gli orari di presenza in Azienda.

In caso di problematiche riguardanti la predisposizione del menù, il gradimento dei pasti, ecc., potranno essere programmate o indette delle riunioni per la risoluzione del problema.

La presenza del Responsabile dovrà essere comprovata mediante apparecchiatura di rilevazione informatica/elettronica eventualmente messa a disposizione dall'Azienda.

A. 17

FORMAZIONE DEL PERSONALE

Il personale dovrà essere formato in conformità con quanto previsto dalla Delibera della Provincia Autonoma di Trento n. 159 dd. 1/02/2008 che ha stabilito che l'individuazione dei bisogni formativi per gli addetti del settore delle imprese alimentari spetta al Responsabile di ogni singola impresa, il quale individua nel proprio piano di autocontrollo i criteri, le modalità per la programmazione della formazione in base ai rischi ed alle complessità dei propri processi produttivi di lavorazione, preparazione e somministrazione pasti. A tal proposito il personale dovrà essere formato sia per quanto riguarda la corretta porzionatura e per la conoscenza delle patologie dell'ospite anziano. Inoltre il personale dovrà essere formato in merito alle disposizioni riferite alla normativa sulla sicurezza aziendale D.Lgs. 81/2008 e ss.mm. e sulla normativa riferita alla privacy D.Lgs. 196/03 e ss.mm..

Ai corsi potrà partecipare con funzione di Supervisore un Responsabile delle A.P.S.P.

A fine corso la Ditta aggiudicataria dovrà rilasciare apposita dichiarazione, attestante il programma del corso, il nome e qualifica del docente, le date della docenza, le ore delle lezioni nonché la data della sua ultimazione.

La Ditta aggiudicataria deve inoltre fornire ai propri dipendenti adeguate informazioni circa i rischi per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro, con particolare riferimento a quanto previsto dal T.U. n. 81/2008.

Le A.P.S.P. si avvalgono della facoltà di richiedere, qualora lo ritengano opportuno, specifici interventi formativi i cui costi rimarranno a carico della ditta aggiudicataria.

A. 18

SCIOPERI

In caso di scioperi del personale dell'Impresa o di altre cause di forza maggiore (non saranno da considerarsi tali: ferie, aspettative, malattie) deve essere assicurato un servizio di emergenza, sulla base di un piano concordato tra l'Impresa, le A.P.S.P. e le OO.SS. maggiormente rappresentative.

Le mancate prestazioni contrattuali saranno quindi quantificate dalle A.P.S.P. che provvederanno alla conseguente rideterminazione del primo canone di scadenza.

In caso di sciopero inferiore alle 24 ore dovranno essere comunque garantiti i servizi essenziali prevedendo la preparazione dei pasti per gli ospiti residenti (colazione, pranzo e cena); per gli utenti a domicilio (pranzo e cena):

- primo piatto: caldo
- secondo piatto: freddo
- contorno: patate lesse;
- frutta: cotta
- bevanda.

Le diete dovranno essere assicurate nella loro esatta composizione.

Se lo sciopero dovesse avere durata superiore alle 24 ore, il menù pur ridotto rispetto a quello ordinario dovrà essere concordato con sufficiente anticipo con l'APSP.

A. 19

SISTEMA DI AUTOCONTROLLO

La Ditta è tenuta a predisporre e consegnare, entro 30 (trenta) giorni dall'inizio del servizio, il Piano di autocontrollo specifico e personalizzato con l'indicazione esplicita del Laboratorio che effettuerà le analisi sia sulle

attrezzature sia sugli alimenti indicando anche la loro frequenza. Le singole A.P.S.P. si riservano la possibilità di chiedere integrazioni e di predisporre i propri controlli in base a quanto dichiarato e attestato nel piano HACCP in materia di igiene e di controllo dei punti critici. E' fatto obbligo alla Ditta di mettere a disposizione degli incaricati delle A.P.S.P. le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata al piano di autocontrollo. Inoltre le A.P.S.P. si riservano la facoltà di far eseguire analisi supplementari a proprie spese, qualora lo ritengano opportuno, presso un Laboratorio di loro fiducia.

Il sistema di autocontrollo dovrà riportare tutto quanto previsto dal Regolamento CE n. 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e ss.mm. e dalla normativa vigente ed in particolare:

- la descrizione delle procedure di igiene, di disinfezione e di sanificazione;
- i metodi di verifica sull'esatta applicazione delle procedure proposte;
- i metodi di rilevazione scritta delle difformità, riscontrate in corso d'opera;
- le azioni correttive adottate.

Le risultanze del sistema di autocontrollo devono essere scritte, trasparenti e visionabili in ogni momento dal personale responsabile dell'A.P.S.P..

A. 20

CONTROLLO SULL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

L'esecuzione del servizio sarà sottoposta a verifica e controllo.

Le A.P.S.P. per mezzo dei propri incaricati ed in presenza del Responsabile-Supervisore della Ditta aggiudicataria, eserciteranno la facoltà di controllo in merito all'esecuzione del servizio, che si esplicherà sia mediante la verifica dell'attuazione della procedura di autocontrollo proposta, sia mediante controlli sul rispetto di quanto indicato nel piano di lavoro e, più in generale, in tutta la documentazione presentata in sede di offerta (orari, procedure, materiali e macchinari impiegati, accertamenti sanitari sul personale, rispetto delle norme di sicurezza, ecc.).

Il controllo di qualità delle prestazioni ordinarie e periodiche, verrà effettuato mediante apposite schede di rilevazione e di verifica elaborate dalle A.P.S.P. e sarà oggetto di valutazione congiunta con la Ditta aggiudicataria.

In caso di inadempimenti o deficienze nell'esecuzione degli obblighi contrattuali, verbalizzati in contraddittorio con il Supervisore della Ditta aggiudicataria, le A.P.S.P. hanno facoltà di ordinare, senza ulteriore compensazione, l'esecuzione immediata o la ripetizione delle lavorazioni necessari per il regolare andamento del servizio.

Ove ciò non fosse possibile o non ritenuto opportuno da parte delle A.P.S.P., si provvederà a quantificare l'importo delle prestazioni non eseguite, che verrà portato in detrazione dal canone in prima scadenza, ai sensi del successivo articolo 20.

Nel caso di reiterato inadempimento, le A.P.S.P. hanno la facoltà di risolvere il contratto ai sensi del successivo articolo 21.

Le A.P.S.P. si riservano altresì il diritto di affidare la continuazione dei servizi di ristorazione ad altra Ditta, addebitando all'appaltatore inadempiente ogni eventuale maggior onere e qualsiasi altro danno che possa derivare alle singole aziende, in conseguenza dell'inadempienza contrattuale.

1. I controlli di conformità saranno effettuati dagli incaricati delle aziende attraverso verifiche dirette e prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione e di quant'altro necessario a verificare la corrispondenza ai dati contenuti nel Capitolato, nelle specifiche tecniche ad esso allegate e alle norme di legge.
2. A titolo esemplificativo e non esaustivo, costituiranno oggetto di controllo:
 - a. verifica dell'adeguatezza dell'organizzazione del lavoro in rapporto alla Relazione tecnica e organizzativa presentata dalla ditta in sede di offerta;
 - b. modalità di conservazione e manipolazione delle derrate alimentari;
 - c. rispetto del menù e delle grammature previste dal capitolato;
 - d. corretta applicazione del Piano di Autocontrollo Igienico;
 - e. conformità delle derrate alimentari e non alimentari durante tutto il ciclo di produzione. La verifica di conformità delle derrate farà riferimento a tutti i parametri (merceologici, microbiologici, chimico-fisici) definiti dalle specifiche tecniche contrattuali per ciascuna categoria merceologica, ivi compreso quanto proposto dalla ditta;
 - f. modalità di presentazione delle portate, condizioni dei locali di consumo durante il servizio;
 - g. stato di manutenzione di impianti, macchinari e attrezzature, in relazione a quanto previsto contrattualmente;

- h. rispetto dell'eventuale Sistema di Qualità;
- i. rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro;
- j. modalità ed efficacia delle attività di sanificazione e disinfestazione;
- k. verifica del grado di soddisfacimento dei bisogni attesi dall'utente, mediante misure oggettive (residui di mensa) e questionari/interviste agli utenti.

A tal fine gli incaricati delle aziende o la commissione allo scopo nominata, nel rispetto delle norme igienico sanitarie, avranno libero accesso in ogni momento ed in tutti i locali della cucina e della mensa.

Le schede di verifica e i questionari di soddisfazione potranno subire delle modificazioni nel corso di vigenza dell'appalto in merito all'insorgere di nuove esigenze inerenti il sistema qualità interno delle A.P.S.P. o per modificazioni del servizio.

Le A.P.S.P. si riservano la facoltà di chiedere alla ditta idonee certificazioni di qualità o certificazioni, da parte del proprio fornitore, di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

Gli esiti di tali controlli saranno comunicati tempestivamente alla ditta. Nel caso di riscontro di deficienza qualitative, documentate da certificazioni della struttura individuata, la ditta sarà tenuta a corrispondere alle A.P.S.P. una penale come individuata all'articolo 20.

Blocco delle derrate:

I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I responsabili delle A.P.S.P. provvederanno a farle custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) ed a far apporre un cartellino con la scritta "**in attesa di accertamento**".

Le A.P.S.P. provvederanno entro 2 giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione alla ditta; qualora i referti diano esito positivo, alla ditta verranno addebitate le spese di analisi.

L'eventuale blocco delle derrate non costituirà motivo di giustificazione per la modifica del menù previsto.

Metodologia del controllo di conformità

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto alle A.P.S.P. per le quantità di campioni prelevati.

A. 21

INADEMPIMENTI E PENALITÀ

Ove si verificano inadempienze della ditta nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalle A.P.S.P. penali, in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. Le penalità saranno precedute da contestazione dell'inadempienza, alla quale la ditta avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni **entro otto giorni** dalla notifica della contestazione inviata.

Trascorsi gli otto giorni dalla comunicazione degli addebiti senza notifica delle controdeduzioni, le A.P.S.P. si riservano di applicare direttamente la penale stabilita

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento. Le singole A.P.S.P. possono altresì procedere nei confronti della ditta alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse. Sono pertanto definiti 4 livelli di gravità delle inadempienze, sulla base dell'entità economica dell'inadempienza e del rischio per la sicurezza della salute degli utenti.

Le penalità minime che le A.P.S.P. si riservano di applicare sono le seguenti:

1° livello (inadempienza lieve):

Euro 200,00

- Per ogni caso di mancato rispetto dell'organico giornaliero garantito previsto in sede di offerta;
- Per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta;
- Per ogni caso di mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;

- Per ogni caso di non conformità relativa al menù previsto;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature;
- Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria dei locali, macchine, attrezzature;
- Per ogni altra lieve inadempienza riscontrata da ciascuna A.P.S.P.
- Per ogni inottemperanza relativamente alla raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa in materia di raccolta differenziata;

2° livello (inadempienza media): Euro 500,00

- Per mancanza di registrazione dei dati di monitoraggio previsti nel Piano personalizzato di autocontrollo;
- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente alla manutenzione ordinaria degli arredi;
- Nel caso il personale non sia stato formato circa le circostanze, le modalità e gli standard di qualità richiesti per l'esecuzione del servizio, rispetto a quanto dichiarato nell'offerta tecnica;
- Per ogni dieta non correttamente preparata o non personalizzata;
- Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti e degli alimenti ai sensi della normativa vigente;
- Per ogni modalità di preparazione e somministrazioni che non rispetti i contenuti del presente Capitolato;
- Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei che non pregiudichino la salute o la sicurezza dell'utente nei pasti somministrati;
- Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato;
- Per ogni alimento scaduto rinvenuto in magazzino, in cucina o nelle celle frigo, che riporti indistintamente la dicitura da "consumarsi preferibilmente entro";
- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente a quanto stabilito sulle schede tecniche e di sicurezza di prodotti detergenti e disinfettanti;
- Ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati delle aziende ad eseguire i controlli di conformità al Capitolato;
- Per il raggiungimento di "poca soddisfazione del servizio" espresso da almeno il 30 % degli utenti (residenti, familiari, dipendenti, utenti domiciliari, etc.) sulla base di appositi questionari distribuiti periodicamente dall'azienda (almeno una volta all'anno);
- Per il mancato rispetto dell'obbligo di concordare con ogni singola APSP il menù in caso di scioperi superiori alle 24 ore;
- Per ogni altra media inadempienza riscontrata da ciascuna A.P.S.P.

3° livello (inadempienza grave): Euro 1.000,00

- Per la mancata redazione della documentazione relativa all'igiene ed alla sicurezza dei prodotti alimentari;
- Per ogni alimento scaduto rinvenuto in magazzino, in cucina o nelle celle frigo, che riporti indistintamente la dicitura "da consumarsi entro";
- Per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione con la frequenza stabilita dal Piano di Autocontrollo;
- Per la mancanza dei prodotti campione da conservare in frigo per 72 ore correttamente etichettati;
- Per la mancata redazione della documentazione relativa alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro;
- Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi e/o per il mancato rispetto delle normative sulla sicurezza;
- Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti, nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni.
- Per il raggiungimento di "totale insoddisfazione del servizio" espresso di almeno il 30 % degli utenti (residenti, familiari, dipendenti, utenti domiciliari, etc.) sulla base di appositi questionari distribuiti periodicamente dall'azienda (almeno una volta all'anno);
- Per ogni derrata non conforme alle Specifiche Merceologiche degli alimenti rinvenuta nei luoghi di stoccaggio;
- Per ogni verifica chimico-fisica non conforme a quanto previsto dalle Specifiche Merceologiche degli alimenti;

- Per ogni caso di non conformità alle Specifiche tecniche relative alle modalità operative in relazione alla preparazione, produzione, cottura e conservazione dei pasti;
- Per ogni caso di riciclo;
- Per ogni altra grave inadempienza riscontrata da ciascuna A.P.S.P.

4° livello (inadempienza molto grave): Euro 1.500,00

- Nel caso di destinazione dei locali affidati alla ditta ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato;
- Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti, nel caso si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni.
- Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei che mettano a rischio la salute o la sicurezza dell'utente nei pasti somministrati;
- Per ogni altra inadempienza "molto grave" riscontrata da ciascuna A.P.S.P.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, ovvero rilevate da organismi di vigilanza, l'A.P.S.P. si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 15% del corrispettivo mensile.

A. 22

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'A.P.S.P., avrà facoltà di considerare risolto il contratto ai sensi degli art. 1454 e 1662 del Cod. Civ. mediante semplice lettera raccomandata, previa messa in mora con concessione del termine di 15 giorni, senza necessità di ulteriori adempimenti nel caso in cui si verifichi una delle seguenti ipotesi:

- a) Inadempienza accertata del rispetto dei contratti collettivi di lavoro nazionali o territoriali, nonché violazione delle norme relative ai contributi in favore dei lavoratori;
- b) Inadempienza accertata della normativa di cui al Testo Unico della Sicurezza n. 81/2008 di data 09.04.2008 e, più in generale alle norme e leggi sulla prevenzione degli infortuni, sicurezza sul lavoro e materia antincendio;
- c) Frode nell'esecuzione dei servizi da parte della ditta aggiudicataria, della stazione appaltante, di sub affidatari, lavoratori o di altri soggetti comunque interessati all'esecuzione del contratto;
- d) Manifesta incapacità o inidoneità, anche solo legale, nell'esecuzione dei servizi;
- e) In caso di ripetuta o grave inosservanza delle clausole contrattuali, ed in particolare di quelle riguardanti la fornitura di prodotti non conformi, il ritardo nella consegna del prodotto richiesto o nella sostituzione di quello contestato, il reiterato ritardo nell'esecuzione degli interventi di assistenza tecnica;
- f) Per grave negligenza o frode nell'esecuzione degli obblighi contrattuali;
- g) Per cessione dell'azienda, per cessione dell'attività oppure nel caso di concordato preventivo di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico del contraente;
- h) Per cessione del contratto o subappalto non autorizzati dalle A.P.S.P.;
- i) Per disservizi causati dalla ditta subaggiudicataria debitamente autorizzata dall'A.P.S.P. appaltante;
- j) Per motivi di pubblico interesse;
- k) In qualsiasi momento dell'esecuzione, avvalendosi delle facoltà concesse dal C.C.;
- l) Associazione in partecipazione, cessione anche parziale del contratto o violazione accertata di norme regolanti il subappalto;
- m) Inadempienza accertata alle disposizioni di cui al D. Lgs. 22/1997 e s.m.i.;
- n) Grave inadempimento alle obbligazioni di contratto di cui all'art. 119 del DPR 554/1999.

La Ditta aggiudicataria può richiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità ad eseguire la prestazione per causa non imputabile alla stessa secondo disposizioni del codice civile (artt. 1218, 1256, 1463 cod. civ.).

La risoluzione non si estende alle prestazioni già eseguite.

La risoluzione del contratto nei casi sopra indicati fa sorgere a favore delle A.P.S.P. il diritto di affidare ad altra Ditta i servizi di cui trattasi.

In caso di fallimento della ditta Aggiudicataria, o di risoluzione del contratto per grave inadempimento della medesima, si procederà ad interpellare i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare il nuovo contratto per l'affidamento del servizio fino alla

scadenza naturale dell'appalto. Si procederà a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, escluso l'originario aggiudicatario.

L'affidamento avviene alle medesime condizioni economiche proposte in sede di offerta dal soggetto progressivamente interpellato, sino al 5° miglior offerente in sede di gara.

In caso di indisponibilità di tutti i soggetti interpellati, si procederà mediante procedura negoziata senza pubblicazione del bando ai sensi dell'art. 140 comma 3 del D.Lgs. 163/2006.

A. 23

LOCALI, ATTREZZATURE, MOBILIO E STOVIGLIE

Per consentire l'espletamento delle prestazioni contrattuali, ciascuna A.P.S.P. pone a disposizione della Ditta aggiudicataria i locali attualmente adibiti allo scopo, riguardanti la cucina, le sale da pranzo, il locale celle frigo ed il magazzino—dispensa nonché gli spogliatoi del personale e relativi servizi igienici.

I locali vengono messi a disposizione della Ditta aggiudicataria a titolo gratuito e verranno ispezionati durante la visita guidata all'interno delle strutture

Le A.P.S.P. pongono a disposizione della Ditta aggiudicataria le attrezzature fisse e mobili installate nei locali sopra indicati allacciate agli impianti elettrici e tecnologici necessari per il loro attuale funzionamento.

Le attrezzature e gli impianti vengono ceduti in comodato dalle A.P.S.P. alla Ditta aggiudicataria, con l'osservanza di tutte le disposizioni del C.C.

Nel corso della gestione, la Ditta aggiudicataria dovrà, se necessario, ai fini della efficienza funzionale e della normativa sulla sicurezza, proporre di integrare o sostituire, le apparecchiature e le attrezzature esistenti o parte di esse.

La Ditta aggiudicataria potrà eventualmente realizzare a proprie spese e previa autorizzazione delle A.P.S.P., idonee soluzioni alternative, con strutture non fisse, su spazi messi a disposizione dalle A.P.S.P..

Le A.P.S.P., tramite propri incaricati, si riservano il diritto di accedere ai locali assegnati alla Ditta aggiudicataria, per controllarne lo stato di manutenzione e pulizia o per ragioni di sicurezza ed emergenza.

Prima dell'inizio del servizio sarà redatto un verbale, in contraddittorio, di consegna dei locali, nel quale verranno indicate anche tutte le attrezzature consegnate, con la precisazione della potenzialità produttiva.

Tale verbale farà parte integrante dei documenti contrattuali e sarà aggiornato ogni volta che se ne presenti la necessità.

I locali dovranno essere adibiti dalla ditta aggiudicataria esclusivamente allo scopo indicato nel presente capitolato di appalto.

Ogni diversa utilizzazione è vietata, salvo autorizzazione scritta, specifica e circostanziata, da parte delle varie Amministrazioni.

Le Amministrazioni di ogni singola A.P.S.P. concedono altresì in uso gratuito, tutte le attrezzature, i macchinari, i mobili e gli arredi, il piccolo materiale d'uso (carrelli, piatti, bicchieri, posate, vassoi) e quant'altro si trova attualmente nei locali delle cucine, dispense, zone lavaggio e sale da pranzo, previa regolare consegna e stesura di inventario in contraddittorio tra le Parti che certifichi lo stato di fatto, la quantità e la rispondenza alle vigenti normative in materia di sicurezza.

La ditta aggiudicataria si obbliga a far uso dei locali e delle cose ricevute in consegna con ogni più attenta cura.

Tutte le attrezzature dovranno essere utilizzate in conformità con i manuali di istruzione d'uso relativi, in modo da riconsegnare le stesse alla naturale scadenza contrattuale, nelle condizioni iniziali, fatto salvo il normale stato di usura.

L'utilizzo improprio, il dolo o la negligenza, oggettivamente comprovati, nell'utilizzo delle attrezzature di cui sopra da parte del personale della ditta aggiudicataria, comporterà l'addebito alla stessa di eventuali oneri derivanti da rotture o manutenzioni straordinarie che si dovessero rendere necessarie per ripristinare la funzionalità dei macchinari oggetto di rottura.

A. 24

MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DEI LOCALI, ATTREZZATURE E MOBILIO

La Ditta dovrà assicurare l'uso corretto di tutto ciò che è stato messo a sua disposizione dall'Amministrazione e di quanto da lei installato.

Ogni singola APSP metterà a disposizione della ditta aggiudicataria il proprio manutentore che si occuperà della manutenzione ordinaria dell'attrezzatura e dei locali assegnati in comodato per l'effettuazione del servizio.

La ditta aggiudicataria dovrà far riferimento al manutentore interno anche per la segnalazione di eventuali guasti o anomalie riscontrate.

Se la riparazione dei guasti e delle anomalie alle attrezzature verranno riparate dal manutentore interno nessuna spesa verrà posta a carico della ditta aggiudicataria.

Qualora invece per le riparazioni ed i guasti sia necessario l'intervento di ditte esterne, l'acquisto di pezzi di ricambio specifici ecc. verrà chiesto alla ditta aggiudicataria di partecipare alla spesa nella quota del 50 %.

La Ditta si impegna a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali e agli arredi senza avere ottenuto l'autorizzazione da parte dell'azienda appaltante. L'eventuale attrezzatura di proprietà della ditta dovrà essere preventivamente approvata dalla APSP, rispondere a tutte le norme di sicurezza, inventariata in apposito registro e manutentata sia ordinariamente che straordinariamente (guasti) a completo onere della ditta. NB: Per attrezzature, arredi, utensili e simili si intendono tutti gli strumenti, macchinari, arredi, apparecchiature, fissi e mobili, utensili, dotazioni e suppellettili di proprietà delle A.P.S.P. messi a disposizione della Ditta per l'espletamento del servizio, con le loro dotazioni, accessori, reti di alimentazione, scarichi sino all'allacciamento comunale.

La manutenzione straordinaria dei locali, così come le eventuali modificazioni o trasformazioni che l'Amministrazione dovesse reputare necessarie, resteranno a carico della A.P.S.P. che vi provvederà direttamente con proprio personale od a mezzo terzi.

Resteranno comunque a carico della ditta aggiudicataria tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi a causa di negligenza ovvero di uso improprio da parte del personale della ditta aggiudicataria.

In questo caso la A.P.S.P. provvederà alle opere di intervento resesi necessarie ma addebiterà le spese sui conti da liquidare alla ditta aggiudicataria.

A.25

RICONSEGNA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Alla cessazione del contratto i locali e le attrezzature messe a disposizione della Ditta dovranno essere riconsegnate alle A.P.S.P. nello stato in cui erano il giorno della presa in consegna, salvo la normale usura.

Nel caso in cui si dovessero riscontrare danni o elementi mancanti sarà richiesto formalmente di dare seguito alle necessarie riparazioni o sostituzioni (salvo che il bene sia giunto alla fine del suo ciclo di vita), in caso di ritardo o mancato intervento le A.P.S.P. si riservano di avvalersi sulla cauzione presentata dalla ditta.

Della riconsegna verrà redatto, in contraddittorio, apposito verbale, alla presenza, se richiesto da ciascuna A.P.S.P. di un tecnico abilitato.

Le eventuali difformità riscontrate rispetto al corrispondente verbale di consegna, saranno oggetto di valutazione economica tra le parti. In caso di disaccordo la questione sarà devoluta secondo quanto previsto dall'art. 31 e gli eventuali importi da addebitare alla Ditta potranno essere recuperati, anche mediante l'incameramento, totale o parziale, della cauzione.

A. 26

MODALITA' DI PULIZIA DEI LOCALI, ATTREZZATURE, MOBILIO, STOVIGLIE E UTENSILI

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere:

- al lavaggio e stivaggio delle stoviglie, del pentolame, dei vassoi termici e dei carrelli di distribuzione, sia per la sala da pranzo che per i reparti di degenza;
- al lavaggio dei contenitori termici per gli assistiti a domicilio e al controllo della loro integrità con eventuale rilevazione di anomalie;
- alla pulizia quotidiana dei locali cucina, dispensa, corridoi, servizi igienici nonché attrezzature, arredi, pentolame, stoviglie, contenitori pasti e utensili da cucina;
- alla pulizia quotidiana e/o all'occorrenza di tutte le attrezzature date in uso;
- alla pulizia settimanale e/o all'occorrenza delle celle frigorifere, degli spogliatoi del personale e luoghi esterni dati in uso;
- alla pulizia mensile delle cappe di aspirazione o soffitti aspiranti;

- alla sanificazione almeno ogni 30 giorni dei locali di cucina, locale cella frigo, depositi, dispensa, attrezzature e arredi (interno esterno) piastrelle nonché degli scarichi di cucina;
- alla pulizia straordinaria, almeno ogni 30 giorni, di vetri, di tutte le stoviglie, pentolame e attrezzatura varia;
- ad interventi supplementari su richiesta delle A.P.S.P.

In merito si chiede che mensilmente venga prodotto all'amministrazione il programma degli interventi mensili, indicante il giorno, l'orario e la tipologia delle attrezzature/o altro interessati dall'intervento di pulizia approfondita.

A. 27

MATERIALI IMPIEGATI

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere altresì :

- alla fornitura di tutti materiali di consumo occorrenti per la cucina e per le sale da pranzo, Centro di servizi, Centro Diurno, sala mensa dipendenti ed eventuali altri servizi implementati nel tempo: tovaglioli di carta (nella quantità stabilita da ciascuna A.P.S.P.), tovaglie americane di carta per tutti i pasti previsti, stuzzicadenti, cannucce imbustate singolarmente, ecc...;
- fornitura di panno carta, strofinacci, sacchi immondizie, copricapo per cuoco; grembiuli e cuffie per il proprio personale;
- all'acquisto di sapone liquido neutro, asciugamani, carta igienica, ecc., necessari per la cucina e i servizi igienici;
- alla fornitura delle divise per tutto il personale impiegato nel servizio di cucina e relativo lavaggio e stiratura;
- le divise dovranno essere di foggia e colore diverso da quelle usate dal personale delle A.P.S.P.;
- alla fornitura al personale impiegato nel servizio delle tessere di riconoscimento e distintivi a norma di legge;
- alla fornitura di camici e copricapo monouso per l'accesso di personale estraneo alla cucina;
- a tutte le altre necessità previste ed imprevedute alla gestione del servizio di cucina, mensa e sala da pranzo delle A.P.S.P.
- alla fornitura di detersivi ed altri materiali necessari alla pulizia e sanificazione della cucina (stoviglie, posate - pentolame- locali, superfici- attrezzature- scaffalature, celle frigorifere, e utensili). Tali prodotti dovranno essere collocati negli appositi locali e scaffalature adibiti esclusivamente a tale uso. Tutti i prodotti detergenti , sanificanti, disincrostanti, e in generale ogni prodotto chimico utilizzato di cui sopra dovranno essere certificati ecocompatibili.
- alla fornitura di prodotti sgrassanti disincrostanti e brillantanti idonei e specifici per le attrezzature.

La Ditta aggiudicataria deve sottoporre alla Direzione delle tre aziende, tenendo conto di quanto ha dichiarato in merito nella relazione tecnica, prima dell'inizio dei lavori e ad ogni variazione durante l'esecuzione degli stessi, le SCHEDE TECNICHE e le SCHEDE DI SICUREZZA, redatte in lingua italiana, di tutti i prodotti chimici(detergenti, disinfettanti, ecc.) che intende impiegare, comprendenti:

- il nome del produttore;
- le caratteristiche del prodotto;
- il contenuto in percentuale dei principi attivi;
- il dosaggio di utilizzo;
- il pH della soluzione in uso;
- i simboli di pericolo, le frasi di rischio e prudenza e le indicazioni per il primo intervento;
- i numeri di telefono dei Centri Antiveleeno presso i quali sono depositate le schede di sicurezza.

I materiali impiegati devono essere rispondenti alle normative vigenti in Italia (biodegradabilità, dosaggi, profumazione, avvertenze di pericolosità) ed ai requisiti previsti dal presente capitolato.

Le modalità di esecuzione degli interventi supplementari di pulizia di cui all'art. 26, dovranno essere concordate tra il committente e la ditta aggiudicatrice.

Tutti i prodotti impiegati devono essere usati ad esatta concentrazione e comunque come stabilito dalla scheda tecnica e di sicurezza del prodotto stesso.

Le rispettive A.P.S.P. si riservano di effettuare dei prelievi a campione dei prodotti chimici e delle soluzioni pronte per l'uso, per far verificare le caratteristiche dei prodotti e l'esatta percentuale di dosaggio delle soluzioni.

Eventuali danni derivanti da un uso improprio dei prodotti stabiliti o dall'utilizzo di prodotti non concordati saranno imputati in toto alla ditta aggiudicatrice.

Si richiede in ogni caso molta prudenza nella pulizia delle superfici dei metalli trattati (anodizzati, cromati, nichelati) in quanto molti prodotti detergenti in commercio, risultano essere abrasivi o troppo energici e scatenanti macchie od iridescenze poco gradevoli.

La stessa attenzione dovrà essere posta nella scelta del corretto utensile per i diversi interventi di pulizia (a titolo di esempio non esaustivo: l'uso della spugna metallica su superficie antiaderente, etc.).

Si raccomanda che i prodotti utilizzati siano inodore, se non altrimenti richiesto dal committente.

Qualora vengano prodotti danni strutturali, ad oggetti, mobili arredi e quant'altro, le singole A.P.S.P., quantificheranno il danno e l'Azienda aggiudicatrice ne rimborserà il relativo costo.

A. 28 GESTIONE RIFIUTI

La ditta aggiudicataria dovrà attuare lo smaltimento differenziato dei rifiuti, in conformità ai principi dettati dalla Comunità delle Giudicarie, nell'isola ecologica predisposta presso ogni singola A.P.S.P. o presso il centro raccolta materiali in caso di rifiuti non smaltibili nell'isola ecologica. La raccolta deve essere effettuata tutti i giorni con frequenza commisurata alla produzione dei rifiuti secondo la logica della raccolta differenziata, con le modalità stabilite dalla normativa vigente e dagli accordi intercorsi con il committente.

La ditta dovrà provvedere alla raccolta e allo smaltimento degli oli esausti e di ogni altro rifiuto prodotto dalla cucina e alle attività ad essa collegata, secondo modalità di legge.

Tutti gli oneri inerenti la gestione dei rifiuti, secondo normativa, saranno a carico della Ditta aggiudicataria eccetto lo svuotamento periodico del degrassatore e la tassa rifiuti solidi urbani.

La ditta aggiudicataria è responsabile del corretto smaltimento dei rifiuti e del mantenimento della pervietà delle condotte di deflusso delle acque reflue della cucina; quindi dovrà provvedere a sue spese alla eliminazione periodica dei residui grassi e di ogni genere risultanti da eventuali depositi o incrostazioni della rete di smaltimento.

A. 29 SUBAPPALTO

I soggetti affidatari dei contratti di cui al presente codice sono tenuti a seguire in proprio il contratto che, a pena di nullità, non può essere ceduto.

La ditta dovrà indicare nell'offerta quali parti del servizio intenda eventualmente subappaltare.

L'affidamento in subappalto è ammesso, nella misura massima del 30% sul valore di offerta, secondo quanto previsto dalle norme di partecipazione alla gara.

A. 30 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI E RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13 del Dlgs. 30 giugno 2003, n. 196 (tutela delle persona e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali), si provvede all'informativa di cui al comma 1 dello stesso articolo facendo presente che i dati personali forniti dalle Ditte saranno raccolti presso ciascuna A.P.S.P. per le finalità inerenti la gestione delle procedure previste dalla legislazione vigente per l'attività contrattuale. Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione), svolto con strumenti informatici e/o cartacei idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi, avverrà per l'instaurazione del rapporto contrattuale e per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo.

Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge.

La comunicazione dei dati conferiti a soggetti pubblici o privati sarà effettuata nei soli casi e con le modalità di cui all'art. 19 del Dlgs. 196/03.

In relazione al trattamento dei dati conferiti, l'interessato gode dei diritti di cui all'art. 7 del Dlgs. 196/03 tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, il diritto di far rettificare, aggiornare, completare i dati erronei, incompleti o inoltrati in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Tali diritti potranno essere esercitati nei confronti di ciascuna A.P.S.P. – titolare del trattamento.

Con riferimento al Dlgs. 30 giugno 2003, n. 196 (tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento di dati personali) le A.P.S.P., in qualità di titolare del trattamento dei dati, designano la Ditta aggiudicataria quale Responsabile esterno del trattamento dei dati personali strettamente inerenti allo svolgimento dei servizi di cui al presente capitolato speciale, la quale accetta tale nomina e si impegna conseguentemente ad operare in ottemperanza alle relative disposizioni normative indicate dal predetto decreto legislativo e ss.mm. nonché in aderenza alle disposizioni emanate dalle A.P.S.P. in termini di sicurezza e tutela della riservatezza. Inoltre ai sensi dell'art. 29 del D. Lgs 196/03 e delle disposizioni di cui al relativo disciplinare tecnico, la Ditta aggiudicataria si impegna a relazionare almeno annualmente sulle misure minime di sicurezza adottate, eventualmente anche a mezzo delle check list fornite dalle A.P.S.P.

A. 31

CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Per ogni e qualsiasi controversia che dovesse insorgere relativamente all'interpretazione ed esecuzione contrattuale, le parti prima di ricorrere all'Autorità Giudiziaria, dovranno esperire preliminarmente un tentativo di conciliazione tramite l'apposito servizio di Conciliazione istituito presso la C.C.I.A. di Trento. Qualora una delle due parti non intenda avvalersi di quanto sopra previsto, sarà competente per ogni disputa esclusivamente il Foro di Trento.

A. 32

RIFERIMENTO AD ALTRE NORME

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato si fa in particolare riferimento:

- alle norme del Codice Civile che disciplinano i contratti, in particolare quelle relative agli appalti di servizi;
- al decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163 e successive modifiche ed integrazioni;
- al DPR 5 ottobre 2010 n. 207;
- alle norme riguardanti l'amministrazione del patrimonio e la contabilità generale dello Stato contenute nei RR. DD. 18.11.1923 n. 2440 e 23.5.1994 n. 827 e loro successive modificazioni e integrazioni;
- alla Legge Regionale 21.09.2005 n. 7;
- al regolamento Regionale di Organizzazione generale, del personale e della disciplina contrattuale, approvato con D.P.G.R. il 17.10.2006 n. 12/L.

DISCIPLINARE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

B.1

DATI RIGUARDANTI L'A.P.S.P. "PADRE ODONE NICOLINI" DI PIEVE DI BONO

L'A.P.S.P. "Padre Odone Nicolini" svolge il servizio di assistenza sia all'interno della struttura che sul territorio e precisamente:

- ospita 72 residenti (in media 70 giornate alimentari);
- svolge il servizio di pasti a domicilio (franco cucina A.P.S.P.) con una media attuale di 14 pasti giornalieri;
- tra i servizi erogati si riporta anche la fornitura di pasti per il personale o per visitatori pari mediamente a 5 pasti al giorno e 4 panini.

Si precisa che il servizio di ristorazione riservato agli utenti del servizio pasti a domicilio è svolto in convenzione con Ente Gestore e pertanto detti servizi sono subordinati alla stipula della convenzione con l'ente precitato.

ORARI E NUMERO DEI PASTI

Le quantità puramente indicative, dei pasti giornalieri e singoli, da somministrare vengono di seguito indicate.

La distribuzione dei pasti deve seguire i seguenti orari:

PASTI PER GLI OSPITI

Descrizione momenti alimentari	Orario stabilito	n. ospiti
Prima colazione in sala da pranzo 1 piano	dalle 08.00	Circa 5/7
Prima colazione in sala da pranzo 2 piano	dalle 08.00	Circa 5/7
Prima colazione in sala da pranzo	dalle 08.00	Circa 58/62
Bevande del mattino	dalle 09.00	72
Pranzo in sala da pranzo 1° piano	dalle 11.00	Circa 3/5
Pranzo in sala da pranzo 2° piano	dalle 11.00	Circa 3/5
Pranzo in sala da pranzo	dalle 11.00	Circa 62/66
Bevande e merenda pomeridiana	dalle 15.00	72
Cena in sala da pranzo 1 piano	dalle 18.00	Circa 4/6
Cena in sala da pranzo 2 piano	dalle 18.00	Circa 4/6
Cena in sala da pranzo	dalle 18.00	Circa 60/64
Infusi serali	dalle 19.00	72

PASTI PER UTENTI DOMICILIARI E MENSE ESTERNE

		n° utenti
Pranzo	dalle 10,30	14

PASTI PER DIPENDENTI E/O ESTERNI

Pranzo	dalle 12,15 alle 13,30 c.a.	3
--------	-----------------------------	---

PANINI PER DIPENDENTI

4

Locali in uso dalla ditta

- Cucina al pianoterra;
- Sala da pranzo principale al piano terra per gli ospiti, per gli utenti pasti a domicilio, per i dipendenti ed esterni;
- Locale celle frigo e magazzino, ufficio responsabile e depositi;
- Spogliatoi e servizi per il personale;
- Spazi esterni a lato cucina per il carico e scarico merci.

B.2

DATI RIGUARDANTI L'A.P.S.P ROSA DEI VENTI di CONDINO

L' A.P.S.P. "Rosa dei Venti" svolge il servizio da assistenza sia all'interno della Residenza che sul territorio e precisamente:

- Ospita 73 residenti (in media 70 giornate alimentari).
- Accoglie mediamente 10 persone al proprio Centro Diurno (CDI) che consumano il pranzo nelle giornate dal lunedì al venerdì.
- Svolge il servizio di pasti a domicilio (franco cucina A.P.S.P) attualmente pari a 9 pasti al giorno.
- Tra i servizi erogati si riporta anche la fornitura di pasti per il personale o per visitatori pari mediamente a 5 pasti al giorno.
- E' attiva convenzione con Ente Gestore per il Centro Servizi che prevede la possibilità di consumare i pasti in sede pari mediamente a 3 pasti al giorno.

Si precisa che il servizio di ristorazione riservato agli utenti del centro diurno, del centro servizi e del domicilio, è svolto in convenzione con l'ente gestore e pertanto detti servizi sono subordinati alla stipula della convenzione con l'ente precitato.

ORARI E NUMERO DEI PASTI

Le quantità puramente indicative, dei pasti giornalieri e singoli, da somministrare vengono di seguito indicate.

La distribuzione dei pasti deve seguire i seguenti orari:

PASTI PER GLI OSPITI

Descrizione momenti alimentari	Orario stabilito	n. ospiti
Prima colazione in sala da pranzo 1 piano	dalle 07.30	Circa 20/25
Prima colazione in sala da pranzo principale	dalle 07.30	Circa 50
Bevande del mattino	dalle 09.30	73
Pranzo in sala da pranzo 1° piano	dalle 11.00	Circa 20/25
Pranzo in sala da pranzo principale	dalle 11.30	Circa 50/55
Pranzo per utenti centro diurno	dalle 11.30	Circa 10
Bevande e merenda pomeridiana	dalle 15.00	73
Cena in sala da pranzo 1 piano	dalle 17.45	Circa 20/25
Cena in sala da pranzo principale	dalle 18.30	Circa 50/55
Infusi serali	dalle 18.30	Circa 55/60

PASTI PER UTENTI DOMICILIARI E MENSE ESTERNE **n° utenti**

Pranzo dalle 10,00 9

PASTI PER DIPENDENTI E/O ESTERNI

Pranzo dalle 12,00 alle 13,30 5/6

Cena dalle 18,30 0

Locali in uso della ditta

- Cucina, Locale celle frigo e magazzino-deposito al piano seminterrato (uso esclusivo);
- Spogliatoi e servizi per il personale al piano seminterrato (uso esclusivo);
- Sale da pranzo:
 - o al pianoterra per gli ospiti;
 - o al piano primo per gli ospiti ad alto fabbisogno;
 - o al pianoterra per gli ospiti del centro diurno;
- Spazi esterni antistanti alla cucina per il carico e scarico merci.

B.3

DATI RIGUARDANTI L'A.P.S.P. VILLA SAN LORENZO di STORO

L'A.P.S.P. "Villa San Lorenzo" svolge il servizio di assistenza sia all'interno della Residenza che sul territorio e precisamente:

- Ospita 56 residenti (52 giornate alimentari medie).
- Svolge il servizio di pasti a domicilio (franco cucina A.P.S.P.) attualmente pari a 24 pasti ma possono essere elevati anche fino a 30 pasti al giorno.
- Tra i servizi erogati si riporta anche la fornitura di pasti per il personale o per visitatori pari mediamente a 6 pasti al giorno, così come sotto specificato.
- È attiva convenzione con Ente Gestore per il Centro Servizi che potrebbe fornire pasti in sede (attualmente non utilizzato).

Si precisa che il servizio di ristorazione riservato agli utenti del centro servizi e del domicilio, è svolto in convenzione con l'ente gestore e pertanto detti servizi sono subordinati alla stipula della convenzione con l'ente precitato.

ORARI E NUMERO DEI PASTI

Le quantità puramente indicative, dei pasti giornalieri e singoli, da somministrare vengono di seguito indicate.

La distribuzione dei pasti deve seguire i seguenti orari:

PASTI PER GLI OSPITI

Descrizione momenti alimentari	Orario stabilito	n. ospiti
Prima colazione in sala da pranzo	dalle 08.15	54 circa
Bevande del mattino	dalle 09.30	55-60
Pranzo in sala da pranzo ad alto fabbisogno	dalle 11.45	20/25 circa
Pranzo in sala da pranzo	dalle 12.00	30-35 circa
Bevande e merenda pomeridiana	dalle 15.00	55-60
Cena in sala da pranzo ad alto fabbisogno	dalle 18.15	20/25 circa

Cena in sala da pranzo	dalle 18.30	30-35 circa
Infusi serali	dalle 18.30	55-60

PASTI PER UTENTI DOMICILIARI E MENSE ESTERNE

Pranzo	dalle 10,30	24
--------	-------------	----

PASTI PER DIPENDENTI E/O ESTERNI

Pranzo completo	Dalle 12,00 alle 13,30 c.a.	1
Pasto ridotto*		3
Panino		0,5
Cena completo	dalle 18.30	0,5
Cena ridotto*		1

* *pasto ridotto* = *primo piatto + frutta + pane + acqua*
oppure = *secondo piatto con contorno + frutta + pane + acqua*

Locali in uso dalla ditta:

- Cucina al piano seminterrato
- Sale da pranzo:
 - al pianoterra per gli ospiti;
 - al pianoterra per gli ospiti ad alto fabbisogno;
 - al pianoterra per i dipendenti ed esterni;
- Locale celle frigo e magazzino-deposito al piano seminterrato;
- Spogliatoi e servizi per il personale al piano seminterrato;
- Spazi esterni antistanti alla cucina per il carico e scarico merci.

B. 4

PRESTAZIONI RICHIESTE DALLE A.P.S.P.

Per la prestazione di detto servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere:

- all'acquisizione delle previste autorizzazioni sanitarie;
- dotazione di un registro di carico e scarico degli oli esausti e dei grassi alimentari per i quali dovrà essere presente un contratto con ditte autorizzate al ritiro degli stessi. 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 dalle A.P.S.P. per la verifica della conformità del servizio nel rispetto della normativa vigente.
- alla predisposizione del programma di autocontrollo e relativi diagrammi di flusso, il piano di autocontrollo e relativo aggiornamento deve essere adeguato alle relative norme in materia di igiene.
- all'acquisto e stoccaggio dei generi di vitto;
- al ritiro, controllo e riordino dei generi di vitto negli appositi locali e scaffalature;
- alla messa a disposizione del personale qualificato di cucina necessario al perfetto funzionamento del servizio, che dovrà prevedere tra le diverse figure professionali la presenza di almeno un cuoco con esperienza decennale possibilmente nel settore (ristorazione per anziani e/o comunità) e di un aiuto cuoco purché in possesso qualifica;
- alla preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione degli alimenti vari ed in particolare alla preparazione dei seguenti pasti:
 - 1a colazione;
 - idratazione;

- pranzo;
- merenda (in estate oltre al tè delle ore 16.00 viene somministrato anche il the freddo alle ore 17.00);
- cena;
- infusi serali;
- oltre ad eventuali richieste particolari ed aggiuntive nel corso della giornata;
- alla preparazione del pasto di mezzogiorno, collocato in appositi contenitori termici per gli utenti del servizio domiciliare.
- Alla preparazione e distribuzione dei pasti per i Centri servizi e Centro diurno;
- alla preparazione dei pasti in appositi vassoi termici da inserire nei relativi carrelli da inviare ai piani di degenza ove richiesto.
- Alla preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti (pranzo / cena) a mezzo di vassoio termico riservato al personale dipendente.
- Alla preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti (pranzo / cena) a persone esterne individuate dalle A.P.S.P. secondo menù della casa.
- alla preparazione, di pietanze extra o particolari e menù diversificati in occasione delle feste mensili di compleanno, festività e ricorrenze quali Epifania, Carnevale, Pasqua, Festa della donna, Festa dell'anziano, Ferragosto, Castagnata autunnale, Feste di Natale e Capodanno ecc. (vedi successivo articolo B8).
- alla preparazione, cottura e confezionamento e distribuzione di pranzi comunitari per familiari, volontari, corsi e convegni (vedi art. B.6), comunità locale ecc.;
- alla fornitura di tutti materiali previsti dal presente capitolato
- ogni altro bene o servizio necessario all'esecuzione del contratto e previsto dal presente Capitolato.

Non sarà consentito utilizzare gli impianti e gli ambienti posti all'interno dell'A.P.S.P. per il confezionamento e la preparazione di pasti destinati all'esterno per conto di terzi, salvo esplicita autorizzazione scritta dell'Amministrazione.

Il servizio cucina è unico in ciascuna struttura e dovrà essere operativo dalle ore 07.00 alle ore 20.30.

Nei reparti di degenza non è operativo alcun cucinino di piano, pertanto il servizio cucina fornisce e prepara tutti gli alimenti e tutte le bevande: prima colazione, idratazione, pranzo, merenda, cena, infusi serali ed eventuali richieste o spuntini particolari che si possono rendere necessari nel corso di tutta la giornata.

La Ditta dovrà installare due distributori di acqua raffrescata in ogni struttura, naturale e gassata e provvedere alla manutenzione periodica della attrezzatura (controllo trimestrale della presenza di batteri, sostituzione filtri e bombole, con costi a carico della stessa Ditta aggiudicataria).

Il menù offerto è stagionale ossia primaverile, estivo, autunnale ed invernale. Per ciascun tipo lo stesso varia ogni quattro settimane ed è uguale per tutti gli utenti.

Il menù viene esposto giornalmente nei luoghi indicati del committente.

Per gli ospiti disagiati varia la preparazione del cibo. I Responsabili dell'APSP, potranno inoltre chiedere al bisogno alimenti specifici in base alle necessità degli Ospiti, senza alcun costo aggiuntivo a carico dell'A.P.S.P.

La consegna ed il prelievo dei carrelli da e per i piani dovranno essere effettuati secondo orari e modalità che saranno disposti dal responsabile dell'A.P.S.P..

La Ditta appaltatrice dovrà garantire in ogni struttura la presenza di un cuoco o di un operatore con la qualifica di aiuto-cuoco presso la sala da pranzo principale sia a pranzo che a cena che si occuperà di impiattare le pietanze rispettando le esigenze alimentari comunicate dal personale dell'APSP.

L'orario dei pasti potrebbe subire delle modificazioni durante la gestione del servizio di ristorazione sia a seguito della riorganizzazione dei servizi da parte dell'APSP, sia per quanto concerne la durata dei vari momenti alimentari che saranno comunicati per tempo alla Ditta.

Il servizio ristorazione garantisce inoltre il servizio mensa al personale avente diritto sia a pranzo che a cena. Per accedere al servizio i dipendenti devono presentare un "buono mensa" al servizio cucina entro le ore 10.00 del mattino per il pranzo ed entro le ore 17.00 per la cena con l'indicazione dell'orario di assunzione del pasto.

I pasti delle persone esterne saranno prenotati dall'ufficio economato o dall'infermiera di turno.

Il personale di cucina si occupa di tutto il servizio e precisamente:

- ordini di acquisto;
- ritiro, controllo e riordino della merce negli appositi magazzini e celle che dovranno essere sempre in perfetto ordine;

- controllo procedura prevista HACCP;
- preparazione dei pasti (prima colazione, idratazione, pranzo, merenda, cena, infusi serali);
- pulizia dei macchinari, attrezzature e locali della cucina e di tutte le stoviglie utilizzate per i servizi di ristorazione per tutti gli utenti;
- in generale di tutto quanto previsto nel presente capitolato.

Modalità di erogazione del servizio

A) Ospiti residenti:

Servizio in sala ristorante principale:

Colazione, Spuntino, Merenda, Bevanda calda serale e Idratazione: servizio franco sala ristorante principale con lavaggio delle stoviglie, dei contenitori, dei carrelli e quant'altro utilizzato sia nella stessa che ai piani.

Pranzo e Cena: servizio franco sala ristorante principale con:

- movimentazione dei carrelli dei pasti caldi a e da per la sala principale;
- porzionatura a carrello o a bancone;
- movimentazione delle stoviglie sporche e pulite;
- lavaggio delle stoviglie, dei contenitori, dei carrelli e quant'altro utilizzato sia nella stessa che ai piani.

Servizio nei reparti:

lavaggio delle stoviglie, dei contenitori, dei carrelli e quant'altro utilizzato.

B) Utenti CDI:

Gli Utenti del CDI usufruiranno del servizio mensa presso la sala ristorante secondaria, di conseguenza dovrà avere le stesse caratteristiche di quanto erogato agli ospiti residenti.

C) Dipendenti:

I pasti dipendenti saranno preventivamente prenotati presso la cucina e saranno erogati secondo gli accordi presi nelle singole strutture.

D) Servizio Domiciliare:

Servizio franco cucina solo pranzo.

I pasti saranno prenotati secondo le specifiche organizzazioni concordate con le singole strutture e consegnati in appositi contenitori, di proprietà delle APSP, agli incaricati al trasporto, i quali si occuperanno della relativa riconsegna di contenitori presso i locali cucina che provvederà al loro lavaggio e alla loro custodia.

E) Altri servizi:

Ogni singola struttura si riserva, con accordi in economia con la ditta aggiudicataria, di attivare altri servizi quali:

- trasporto a domicilio dei pasti;
- allestimento e sbarazzo sala ristorante principale;
- allestimento e sbarazzo sale ristorante secondarie;
- pulizia sala ristorante principale;
- pulizia sale ristorante secondarie;
- distribuzione dei pasti al tavolo per ciascun ospite presso la sala ristorante principale;
- porzionatura a carrello nelle sale ristorante secondarie;
- ulteriore presenza oraria del direttore;
- colazione e cena per il servizio CDI;
- trasporto ai e dai piani di carrelli, vassoi e stoviglie pulite e sporche.

I pasti dovranno essere confezionati, presso ogni cucina di produzione delle singole APSP, freschi in giornata, con generi alimentari di prima qualità e con l'osservanza scrupolosa delle norme igieniche e si fa riferimento alla specifica tabella delle grammature ("Allegato 1").

I cibi dovranno essere confezionati esclusivamente con prodotti come specificato nell'allegata tabella delle caratteristiche merceologiche ("Allegato 2"). Non è ammesso l'utilizzo di frutta, macedonia e/o verdura inscatolata se non per la gestione di conclamate emergenze e previo accordo tra le parti.

Le bevande e le derrate alimentari, utilizzate per il confezionamento dei cibi dovranno possedere qualità e pezzature richieste, conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, dovranno rispondere alle caratteristiche dietetiche e sanitarie di massima garanzia. Dovranno avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti, su ogni singolo confezionamento del prodotto. Non sono ammesse etichettature incomplete o non in lingua italiana.

I dolci, serviti durante i pasti e in occasioni particolari, dovranno essere preparati con prodotti freschi o prelavorati o polveri previa autorizzazione del committente, in caso di utilizzo di prodotti industriali, questi dovranno essere confezionati e in confezioni singole.

E' assolutamente vietato il riutilizzo di avanzi di qualunque genere

B.5

GESTIONE E COMPOSIZIONE DEI PASTI.

Il servizio deve rispettare le fasce orarie e le modalità di distribuzione indicate dalle tre A.P.S.P. in ordine alle esigenze alimentari degli ospiti sia per il servizio in reparto che per quello in sala da pranzo.

I menù dovranno avere una calendarizzazione stagionale (ogni tre mesi). La Ditta provvederà a inoltrare la proposta di menù che dovrà essere avallata dai Responsabili delle A.P.S.P

La composizione dei menù dovrà rispettare quanto sotto indicato.

A. La giornata alimentare dell'ospite è così articolata per le tre strutture:

momenti alimentari	Descrizione alimenti richiesti
1' colazione	<ul style="list-style-type: none"> - Latte fresco - Caffè e caffè d'orzo – Cioccolata - The - yogurt alla frutta o naturale nel tipo intero - fette biscottate (anche integrali) o pane fresco, bianco o integrale (intero e/o spezzettato) o biscotti anche nel tipo integrale o biscotti granulari o biscotti per diabetici (su indicazione del medico) - zucchero - dolcificante ipocalorico - marmellata di frutta o miele e burro monoporzione. - Budini alla vaniglia e/o al cacao (su indicazione del medico)
Idratazione degli ospiti residenti, secondo indicazioni date dal Coordinatore dei servizi, dall'infermiere di turno o dal medico.	<ul style="list-style-type: none"> - caffè, acqua naturale e addizionata con anidride carbonica, the o infusi con dolcificante ipocalorico, succo di frutta non zuccherato, brodo vegetale. - saranno richieste stagionalmente, in aggiunta e/o in alternativa alle bevande fredde e calde, e comunque almeno due/tre volte in settimana, scioppi diluiti..
Pranzo e/o cena	<ul style="list-style-type: none"> - primo piatto del giorno e alternative fisse - secondo piatto del giorno e alternative fisse - contorno: 1 verdura cotta e 1 verdura cruda da menù, inoltre dovrà essere sempre presente pure di patate o patate - frutta fresca e come alternativa frutta cotta - vino - bevande erogate tramite distributori automatici e o bottiglia (acqua naturale, frizzante, vino bianco e rosso, succhi di frutta, etc.) - pane di frumento e/o integrale e/o - Caffè
Merenda pomeridiana in misura sufficiente da garantire la corretta idratazione degli ospiti residenti, secondo indicazioni date dal Coordinatore dei servizi o dall'infermiere di turno	<ul style="list-style-type: none"> - Caffè d'orzo, the, yogurt bianco e/o alla frutta, frutta fresca o dessert (budini) o purea di frutta o gelato (in stagione estiva) o macedonia, dolci casalinghi - dolcificante ipocalorico, infusi, aranciata, succo di frutta edulcorato con aspartame per diabetici (su indicazione dell'infermiere di turno).
Idratazione serale	<ul style="list-style-type: none"> - The, camomilla e infusi

Si intende che tutti i prodotti sopradescritti debbano rispondere a quanto previsto dall'allegato 2 "tabelle merceologiche"

Una volta alla settimana è previsto il dolce o gelato(giorno da concordare) e una volta la macedonia a pranzo.

Giornalmente dovranno essere sempre disponibili a richiesta anche momentanea sia a pranzo che a cena le seguenti pietanze alternative al menu proposto sia per gli ospiti che per tutti gli altri utenti (compresi i dipendenti):

descrizione portate	Alimenti richiesti
PRANZO Primo piatto	1. pasta o riso in bianco/olio/pomodoro 2. pastina o riso in brodo
CENA Primo piatto	1. pasta o riso in bianco/olio/pomodoro 2. pastina o riso in brodo
2° piatto PRANZO e CENA	1. formaggi molli (parmigiano reggiano/padano/trentino, crescenza, ricotta, formaggio tipo fresco tenero, robiola, formaggio spalmabile tipo philadelphia, formaggi) con rotazione giornaliera. La rotazione sarà calendarizzata con ciascuna A.P.S.P. 2. affettati, anche frullati, (prosciutto cotto, porchetta, mortadella di Bologna, salame cotto tipo Lioner, etc.) con rotazione giornaliera e/o omogeneizzati di carne; la rotazione sarà calendarizzata con ciascuna A.P.S.P. 3. nel caso in cui il menù preveda salumi o formaggio dovrà essere presente carne lessata o al vapore, anche tritata.
Frutta e/o dessert	1. mele cotte e mele cotte frullate, 2. mousse di frutta confezionate. 3. prugne secche cotte denocciolate (anche frullate) 6. Budini. Relativamente alla frutta fresca prevista dal menù potrà essere richiesto che la stessa sia portata alla distribuzione già pronta per il consumo. Per gli utenti del S.A.D. potranno essere richiesti Yogurt alla frutta o bianchi

Dovranno inoltre essere forniti:

- tutto il necessario al condimento del pasto presso le sale da pranzo (formaggio grana, olio extravergine di oliva in bottiglie da mezzo litro, aceto in bottiglie da mezzo litro, sale in confezione da 220 gr., ecc.) su ciascun tavolo.

Dovranno altresì essere soddisfatte eventuale richieste particolari pervenute dall'infermiere di turno nel corso della giornata Inoltre sia a pranzo che a cena le pietanze che compongono il menù del giorno (1° 2° e contorni dovranno essere presenti in forma tritata o frullata o omogeneizzata per gli ospiti che ne necessitano).

B. Il pasto giornaliero per utenti del servizio Domiciliare dovrà essere così composto:

- primo piatto da menù e alternative fisse come sopra specificato
- secondo piatto da menù e alternative fisse come sopra specificato
- verdure cotte e/o crude da menù e alternative fisse come sopra specificato
- frutta fresca e/o cotta
- pane di frumento e/o integrale (due pezzi da 50 gr.)
- bevanda: acqua in bottiglie di plastica/tetrapak rispettivamente da ½ litro.

L'intero pasto dovrà essere maggiorato del 30% (da considerare nella formulazione del prezzo).

La Ditta dovrà essere in grado di fornire per gli utenti a domicilio diete personalizzate su indicazione del medico.

Nel procedimento di confezionamento dovranno essere scrupolosamente eseguite le indicazioni della ditta fornitrice dei contenitori termici per poter mantenere corrette le temperature dei pasti caldi/freddi e le condizioni igienico sanitarie previste per questo particolare servizio. **In particolare per il trasporto dei pasti dovranno essere implementati i controlli idonei delle corrette temperature dei pasti secondo quanto stabilito all'art.31 del D.P.R 327/80.**

D. Il pranzo/cena fornito per il personale dipendente e persone esterne dovrà essere così composto:

- primo piatto da menù
- secondo piatto da menù
- verdure cotte e/o crude da menù
- frutta fresca e/o cotta
- bevande erogate tramite distributori automatici e o bottiglia (acqua naturale, frizzante)
- pane di frumento e/o integrale

Il dipendente, entro i tempi prestabiliti, potrà usufruire del pasto completo, oppure solo del primo o del secondo piatto, oppure panino (da considerare nella formulazione del prezzo).

Dovranno essere sempre disponibili giornalmente a pranzo e a cena le alternative fisse previste per gli ospiti.

Dovrà inoltre essere fornito tutto il necessario al condimento del pasto presso la mensa dipendenti (formaggio grana, olio extravergine di oliva, aceto, limoni, sale, pepe, maionese, ketchup, ecc.) evitando se possibile porzioni monodose.

B6

CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La Ditta aggiudicatrice è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il Centro di cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data, l'ora del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C/+4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica- data di produzione".

I campioni prelevati il venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate sino al martedì della settimana successiva.

B7

MENU'

La Ditta dovrà attenersi strettamente al menù proposto in sede di gara, salvo modifiche concordate con le singole A.P.S.P.) e predisporre, a tre mesi dall'avvio dell'appalto, il ricettario in base al menù programmato stagionalmente che dovrà essere approvato dalla Direzione di ciascuna Azienda. Dovrà inoltre curare in modo particolare la distribuzione e il porzionamento adeguato degli alimenti utilizzando mestoli graduati.

La Ditta dovrà provvedere alla fornitura e all'utilizzo delle materie prime per la preparazione accurata e precisa di diete specifiche e particolari (per diabetici, disfasici, nefropatici, ipertesi, celiaci, ecc.) su prescrizione medica. Dovrà predisporre il pasto del giorno frullato o semiliquido secondo le modalità che verranno indicate. Tali preparazioni dovranno fruire di preparazioni adeguate del giorno ed è vietato l'utilizzo di alimenti riciclati.

La Ditta dovrà porre particolare attenzione alla presentazione del pasto, e in modo particolare al pasto frullato o omogeneizzato.

La composizione dei pasti e la grammatura delle derrate a crudo e al netto degli scarti devono corrispondere alle indicazioni di grammatura allegate (allegato 1).

Ciascuna A.P.S.P. potrà proporre e concordare modifiche al menù in relazione anche al gradimento degli ospiti e/o particolari esigenze.

B8

PASTI PER OCCASIONI PARTICOLARI

In occasione delle festività principali (Epifania, Carnevale, Pasqua, Festa della donna, Festa dell'anziano, Ferragosto, Castagnata autunnale, Feste di Natale e Capodanno ecc.) dovranno essere previsti dei menù alternativi, "della festa", che saranno concordati preventivamente con il referente di ciascuna A.P.S.P.

In occasione di eventi formativi e particolari (corsi/convegni, feste e ricorrenze diverse) la ditta dovrà essere disponibile all'allestimento dei pasti e/o buffet previo accordo.

In occasione della festa dei compleanni/onomastici degli ospiti, potrà essere prevista variazione specifica al menù del pranzo per gli ospiti e parenti che festeggiano la ricorrenza.

Una volta al mese dovrà esserci la preparazione dello strudel e/o altro dolce per la festa dei compleanni.

Nelle festività e altri eventi importanti per le A.P.S.P. potranno essere richieste delle variazioni rispetto al menù normale (esempio: antipasti, dolce ecc.) o l'utilizzo di ingredienti inusuali e particolari, anche di costo superiore alle preparazioni ordinarie.

Il servizio verrà prestato nei termini e nelle modalità da concordare di volta in volta con la Direzione delle singole A.P.S.P.

Per la preparazione di tutto quanto descritto nel presente articolo, ad eccezione dei corsi/convegni la Ditta aggiudicataria non richiederà alcun compenso aggiuntivo.

B9

FORNITURA E CARATTERISTICA DELLE DERRATE

La Ditta aggiudicataria provvederà all'acquisto delle derrate ed avrà diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori delle merci, dando preferenza ai prodotti locali.

Nell'eventualità di rifiuto da parte dell'Amministrazione della merce acquistata, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere immediatamente, a propria cura e spese, al ritiro delle partite contestate ed alla loro sostituzione.

La buona conservazione delle derrate depositate o preparate è a carico della Ditta aggiudicataria alla quale sarà imputato ogni caso di alterazione.

In ogni caso, qualora le derrate somministrate, anche se accettate per esigenze di servizio, risultassero non rispondenti ai requisiti del contratto, l'Amministrazione appaltante ne darà nota scritta alla Ditta aggiudicataria ed applicherà le penali previste nel presente capitolato, oltre al diritto di rivalsa per il danno subito.

Per la fornitura delle derrate alimentari la ditta dovrà attenersi a quanto indicato nell'allegato 2 "tabelle merceologiche".

Devono essere prodotte le schede tecniche degli alimenti di seguito indicati, precisando per ognuno di essi la marca commerciale e la provenienza: pasta, carni, pesce, prodotti surgelati, uova, formaggi (prosciutto crudo, prosciutto cotto, speck, mortadella, salame, coppa, bresaola).

La Ditta fornirà prima dell'inizio della gestione le schede tecniche dei prodotti che intende utilizzare per la verifica della corrispondenza con quanto richiesto. (da controllare)

Le schede tecniche dovranno riportare almeno i seguenti elementi:

- nome merceologico
- nome commerciale
- ingredienti
- modalità di conservazione
- shelf life
- la pezzatura utilizzata
- eventuali certificazioni richieste

Analoga procedura sarà necessaria nel corso dell'appalto per ogni nuovo prodotto introdotto nel processo produttivo.

Qualora si utilizzino prodotti non descritti nel seguente capitolato le caratteristiche merceologiche degli stessi dovranno essere concordate con le A.P.S.P.

Non sono ammesse etichettature incomplete o non adeguatamente leggibili che non presentino, tra le altre, la lingua italiana.

Il trasporto dei generi alimentari avverrà a cura e spese della Ditta con l'obbligo di effettuarlo con automezzi idonei e rispondenti al tipo di servizio ed alle vigenti norme sanitarie.

Le A.P.S.P. potranno procedere al controllo qualitativo delle derrate acquistate, che dovranno risultare rispondenti a quelle concordate all'avvio appalto, al presente capitolato e all'offerta tecnica presentata.

Nell'eventualità di rifiuto da parte delle A.P.S.P. e della merce acquistata, la Ditta dovrà provvedere immediatamente, a propria cura e spese, al ritiro delle partite contestate ed alla loro sostituzione.

La corretta e buona conservazione delle derrate depositate o preparate è a carico della Ditta, alla quale sarà imputato ogni caso di difformità di conservazione ed alterazione.

Le A.P.S.P. si riservano di indicare alcuni prodotti graditi e di depennare quelli sgraditi.

L'accesso dei fornitori alla struttura dovrà essere compatibile con l'attività delle singole A.P.S.P. attraverso gli appositi percorsi. E' fatto obbligo di comunicare gli orari di consegna delle derrate.

B10

DONAZIONE DI DERRATE ALIMENTARI

L'appaltatore dovrà dotarsi di un sistema di controllo qualità ed igiene degli alimenti, debitamente concordato ed approvato con il servizio sanitario locale, tale da permettere il consumo di eventuali prodotti di montagna e/o capi di bestiame venatorio, saltuariamente abbattuto dagli Organismi di Vigilanza e/o associazioni venatorie e quindi donato alle diverse strutture.

B11

CONTINUITA' DI SERVIZIO

In caso di verificarsi di situazioni di totale o parziale inutilizzo e/o accesso ai locali della cucina, la Ditta aggiudicataria dovrà garantire con un ritardo non superiore ai 60 (sessanta) minuti, rispetto agli orari prestabiliti la fornitura di un pasto completo. Tale pasto dovrà essere così strutturato: primo piatto a scelta tra pasta in bianco/pomodoro e minestra in brodo; secondo piatto a scelta tra formaggi /affettati/ omogeneizzati- verdura cotta- frutta cotta e/o frutta confezionata.

GRAMMATURE

Allegato 1 del Capitolato Speciale di Appalto per l'affidamento, mediante asta pubblica, del SERVIZIO DI RISTORAZIONE per le strutture:

A.P.S.P. "Padre Odone Nicolini" - Pieve di Bono (TN)

A.P.S.P. "Rosa dei Venti" - Condino (TN)

A.P.S.P. "Villa San Lorenzo" - Storo (TN)

ALIMENTI	U.M.	GRAMMI
BEVANDE CALDE		
Latte	ml	200
Caffè d'orzo	g	q.b.
Te al limone	g	q.b.
Camomilla	g	q.b.
Zucchero in bustina	g	10
PRIMI PIATTI		
Pasta di semola asciutta	g	90
Farina bramata	g	100
Polenta (peso a cotto)	g	240
Pasta di semola per minestrone	g	40
Pasta di semola per minestrone in brodo	g	40
Pasta all'uovo	g	120
Semolino	g	40
Riso asciutto	g	80
Riso per minestrone	g	40
Riso in brodo	g	40
Orzo	g	30
Ravioli asciutti	g	100
Ravioli in brodo	g	100
Gnocchi	g	200
Lasagne al forno	g	200
Consommé	g	q.b.
CARNE		
Pollo (con osso)	g	250
Petto di pollo	g	120
Fesa di tacchino	g	120
Coniglio (con osso)	g	250
Vitello	g	120

Capitolato Speciale di Appalto per l'affidamento, mediante asta pubblica, del SERVIZIO DI RISTORAZIONE per le strutture: A.P.S.P. "Padre Odone Nicolini" - Pieve di Bono (TN) ; A.P.S.P. "Rosa dei Venti" - Condino (TN); A.P.S.P. "Villa San Lorenzo" - Storo (TN) - ALLEGATO 1

Manzo	g	120
Maiale	g	130
Braciola o carrè con osso	g	140
Cotechino	g	80
Svizzera	g	120
Hamburger	g	120
Macinato per polpette	g	120
Lingua salmistrata	g	120
Trippa	g	120
Piatti composti	g	130
PESCE		
Pesce a filetti	g	120
Pesce a tranci	g	120
Tonno in scatola sott'olio	g	80
Tonno in scatola al naturale	g	80
UOVA		
Uova fresche grandi	n°	1
Frittata	g	130
SALUMI		
Würstel	g	150
Prosciutto cotto	g	70
Prosciutto crudo	g	60
Bresaola	g	60
Speck	g	60
Coppa	g	60
Salame	g	60
Pancetta	g	60
Mortadella	g	80
Lioner	g	80
Carne in scatola	g	90
FORMAGGI DA TAVOLA		
Mozzarella	g	100
Crescenza	g	100
Formaggio Italo	g	70
Fontal	g	70
Asiago	g	70
Taleggio	g	70
Emmental	g	70
Robiola	g	100

Provolone	g	70
Tosella	g	70
Gorgonzola	g	70
Grana (II° piatto)	g	70
Ricotta	g	100
Caprini	g	100
Formaggini	g	60
VERDURA PER CONTORNI		
Patate bollite, puré	g	150
Verdure al vapore, lesse, al forno	g	150
Zucchine ripiene	g	120
Insalata	g	50
Pomodori	g	150
Cavolfiori / Finocchi gratin	g	200
Carote	g	200
Carciofi	g	200
Melanzane	g	200
Cipolle	g	150
Cetrioli	g	150
Peperoni	g	200
Asparagi	g	200
Sottoaceti	g	50
FUNGHI		
Funghi secchi	g	20
Funghi freschi	g	50
LEGUMI		
Legumi misti	g	100
Piselli minestra	g	30
Fagiolini	g	200
Fagioli secchi minestra	g	30
Ceci secchi minestra	g	30
Lenticchie secche minestra	g	30
FRUTTA		
Mela	g	150/180
Pera	g	150/180
Arancia	g	150/180
Mandarini	g	150/180
Mandaranci	g	150/180
Albicocche	g	150/180

Capitolato Speciale di Appalto per l'affidamento, mediante asta pubblica, del SERVIZIO DI RISTORAZIONE per le strutture: A.P.S.P. "Padre Odone Nicolini" - Pieve di Bono (TN) ; A.P.S.P. "Rosa dei Venti" - Condino (TN); A.P.S.P. " Villa San Lorenzo" - Storo (TN) - ALLEGATO 1

Pesche	g	150/180
Banane	g	150/180
Fragole	g	150
Ciliege	g	150
Melone	g	150/180
Kiwi	g	150/180
Prugne	g	150/180
Uva	g	150/180
Frutta cotta (mela/pera)	g	150/180
Frutta cotta (prugne)	g	100
Macedonia di frutta	g	110
Mousse di frutta	g	100
GRASSI E CONDIMENTI A CONSUMO		
Olio extra vergine d'oliva	g	15
Olio di arachide	g	15
Burro	g	15

PANE E PRODOTTI DA FORNO		
Pane comune	g	50
Grissini (conf. gr 15)	n.	2
Fette biscottate monoporzione x gr 15	g	30
Biscotti monoporzione x gr 25	g	50
DESSERT		
Gelato	g	50
Yogurt magro	g	125
Yogurt intero	g	125
Yogurt alla frutta	g	125
Confettura di frutta monodose	g	25
Budino vari gusti	g	100
BEVANDE		
Vino Bianco/Rosso	ml	200
Succo frutta vari gusti	ml	125
Acqua minerale	ml	500
Aranciata senza zucchero	ml	200

Le grammature si riferiscono all'alimento crudo e al netto degli scarti.
Per gli alimenti surgelati, il peso si riferisce al prodotto dopo la fase di decongelazione.

TABELLE MERCEOLOGICHE

Allegato 2 del Capitolato Speciale di Appalto per l'affidamento, mediante asta pubblica, del SERVIZIO DI RISTORAZIONE per le strutture:

A.P.S.P. "Padre Odone Nicolini" - Pieve di Bono (TN)

A.P.S.P. "Rosa dei Venti" - Condino (TN)

A.P.S.P. "Villa San Lorenzo" - Storo (TN)

CARNI

Vitellone

Le carni di vitellone devono provenire da bovini in ottimi condizioni di nutrizione e buona conformazione, aventi sistema muscolare ben carnoso e sistema scheletrico fine, e garantire le seguenti condizioni generali.

Le carni fornite dovranno essere di prima qualità e in perfetto stato di conservazione: dovranno presentare una struttura compatta, consistente e assolutamente non viscida; essere di odore gradevole, non rancido, tagliarsi facilmente, dovranno, inoltre, avere colore rosso vivo se di bue, rosso bianco se di vitello o maiale.

Dovranno essere disossate e confezionate sottovuoto in taglia anatomici pronti per l'uso.

Il grasso deve essere ben sodo, mai di colore verdastro.

La grana non dovrà essere rugosa al tatto.

Il colorito deve essere brillante, colore roseo-rosso.

Etichetta conforme al D.P.R. 322, del 18.05.1982.

Devono avere vita residua superiore al 70% della naturale durata.

Provenienza nazionale e/o europea.

Bovino adulto

Condizioni generali:

Deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283 del 30.4.1962 e del R.D. n. 3298 del 20.12.1928 e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

Deve essere specificata la provenienza e la rintracciabilità, come previsto dal Reg. CE 1760/2000 (nato: dove, ingrassato: dove, macellato: dove, sezionato: dove).

Deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.

Le carni devono provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo le indicazioni del reg. 1208/81/CEE:

Categoria: A o E

Conformazione: U (ottima) o R (buona)

Copertura in grasso: 2 (Scarso: sottile copertura di grasso)

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16.09.1986.

Le confezioni devono essere integre (il vuoto deve essere totale, non devono esserci liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali) ed imballate per prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico.

Deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26.03.1980 e successivi aggiornamenti.

Presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Devono essere carni non appartenenti alla categoria vitelli ai sensi della Legge n. 171 del 04.04.1964 Art. 2 e successive modifiche, come Legge n. 63 del 18.3.1977.

Non sono accettate carni dichiarate di vacca o che presentano le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli di suddetti animali.

La carne dovrà essere conforme alle disposizioni vigenti in materia di prevenzione della malattia Encefalopatia Spongiforme Bovina (BSE) D.M. 29.09.2000.

La carne da utilizzare a spezzatino dovrà pervenire tagliata e dovrà essere priva di parti grasse e callose.

Provenienza nazionale e/o europea.

Vitello

Per condizioni generali vedi "bovino adulto" – inoltre deve presentare le seguenti caratteristiche:

1. Non deve aver subito azione di sostanze estrogene;
2. La carne deve essere di un rosso pallido, tenera, a grana fine;
3. Il grasso deve avere aspetto consistente e odore latteo.

Provenienza nazionale e/o europea.

Suino

Deve presentare in ogni parte il marchio della visita sanitaria e di classifica e tenere presente le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n. 283 del 30.04.1962 e del R.D. n. 3298 del 20.12.1928.

Gli animali dovranno pervenire da allevamenti nazionali e/o C.E.E.

La carne non dovrà essere congelata né scongelata.

Le carni dovranno viaggiare con mezzi refrigerati con temperature durante il trasporto tra i -1°C e i $+7^{\circ}\text{C}$. Le confezioni devono essere integre (il vuoto deve essere totale, non devono esserci liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali) ed imballate per prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico.

Dal punto di vista organolettico le carni devono presentare:

1. Colore rosato, omogeneo senza zone di sbiadimento consistenti;
2. Aspetto vellutato;
3. Grana molto fine;
4. Tessitura compatta;
5. Consistenza pastosa al tatto;
6. Venatura scarsa.

CARNI AVICUNICOLE

Devono essere di prima qualità (1°/A), di allevamento nazionale esclusivamente allevati a "terra".

Provenienti da animali sani di regolare sviluppo, di buona conformazione e ottimo stato di nutrizione.

Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n. 283 del 30.04.1962, del D.P.R. n. 503 DEL 08.06.1982, Reg.to C.E.E. 1906/90 e aggiornamenti e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

Devono provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti C.E.E. e la provenienza deve essere specificata.

Devono riportare sul documento commerciale o in etichetta la data di macellazione, la data di confezionamento, la data di scadenza, il lotto di produzione, il peso netto.

Devono avere vita residua superiore al 70% della naturale durata.

Devono essere trasportati secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 DEL 26.03.1980 con temperatura durante il trasporto comprese tra i -1°C e i $+4^{\circ}\text{C}$.

Presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Non devono aver subito azione di sostanze estrogene.

Le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiale per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento ($> 1\%$ p/p).

Polli a busto

Il pollame dovrà essere preparato a busto di prima qualità, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione e privo di callosità sternale.

Dovranno essere di età inferiore alle 10 settimane, di ambo i sessi, con carni molto tenere e cartilagine sternale molto flessibile.

Dovranno essere privi di testa e collo, le zampe dovranno essere tagliate a circa mezzo centimetro sotto l'articolazione.

I busti dovranno essere privi di intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio.

Il busto non dovrà presentare fature edemi e ematomi, e il dissanguamento dovrà avere residui di antibiotici.

Il peso non dovrà essere inferiore a gr. 950 e non superiore a kg 1

Petti di pollo

La carne dei petti dovrà presentarsi completamente dissanguata, di colore bianco roseo tendente al giallo, uniforme di consistenza soda, in perfetto stato di conservazione, non fibrosa, non flaccida o trasudante sierosità, la carne deve essere tenera e saporita e non presentare gusti o odori anormali.

I petti devono essere senza forcilla, senza residui di cartilagine sternale o residui ossei ed essere costituiti da soli muscoli pettorali. - peso gr. 200/250 cad..

Cosciotti di pollo

Sono costituiti da i due quarti posteriori uniti da una parte del dorso con o senza codrione; la muscolatura deve essere ben sviluppata, con carne ben aderente all'osso, di colore bianco rosato uniforme, senza alcuna presenza di liquido di essudatura, la pelle, non eccedente le corrispondenti parti anatomiche, deve essere di spessore sottile. La pezzatura richiesta è di circa 200 gr. Con tolleranza del 10% in più sul 50% dei pezzi costituenti la fornitura.

Tacchino

Esclusivamente di tacchino maschio nazionale con età compresa fra le 14 settimane e gli 8 mesi con peso di circa kg 5, non trattati con antibiotici, macellati da non oltre 4 giorni.

Non deve essere completamente disossato, deve presentare carni di color rosa pallido, cartilagine sternale molto flessibile.

Dovrà essere completamente disossato, il gozzo dovrà essere stato asportato la fesa sarà costituita da solo muscolo pettorale.

Il prodotto consegnato deve rispondere esattamente all'ordine richiesto: numero pezzi e loro grammatura.

Tutto il pollame dovrà essere trasportato secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26.03.1980 con temperature durante il trasporto tra i -1°C e i +4°C.

Coniglio

Si dovrà rispettare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n. 283 del 30.04.1965 e del R.D. n. 3298 del 20.12.1928 e del D.P.R. 967/1972 e successivi aggiornamenti.

Sono ammessi soltanto conigli freschi, interi, di prima qualità, di allevamento nazionale. Dovranno essere senza pelle, testa, zampe, interiora.

Devono provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti C.E.E. e la provenienza deve essere specificata.

Devono riportare sul documento commerciale o in etichetta la data di macellazione, la data di confezionamento, la data di scadenza, il lotto di produzione, il peso netto.

Devono avere vita residua superiore al 70% della naturale durata.

Si autorizza l'utilizzo di semilavorati, disossati o arrotolati.

CARNI CONGELATE

Per tutti i tipi di carne congelate, le caratteristiche chimico/fisico/organolettiche devono corrispondere a quanto stabilito per le carni fresche refrigerate.

Le carni congelate devono essere in buono stato di conservazione, devono avere subito il congelamento da non oltre 12 mesi e all'atto della consegna, la temperatura interna deve essere inferiore a -12°C e la temperatura di conservazione deve essere inferiore a -18°C .

Per tutti i tipi di carne il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti.

Lo scongelamento dovrà avvenire lentamente, in cella frigorifera, a temperatura compresa tra 0 e 4°C ed il prodotto decongelato dovrà comunque essere sempre consumato in giornata.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. Il colore del tessuto muscolare dovrà essere di colorito corrispondente a quanto abitualmente riferibile al prodotto fresco refrigerato.

PREPARATI DI CARNE FRESCHI O CONGELATI

Trattasi di prodotti parzialmente lavorati, pronti per la cottura che saranno forniti freschi, confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata o congelati, nei tagli richiesti per la confezione del vitto: Hamburger, , carne macinata bovino/suino..

Arrotolati di tacchino, coniglio,

Saranno forniti di bolla

di accompagnamento in regola con le norme vigenti

SALUMI E INSACCATI

Le carni sia fresche, che gelo, che preparate dovranno sottostare alla normativa vigente il cui testo base è il R.D. 20.12.1928 n. 3298 che approva il regolamento sanitario per la vigilanza delle carni.

Saranno vigenti gli impieghi di sostanze coloranti o l'aggiunta di prodotti amidacei e tutte quelle sostanze che modificano la normale costituzione del prodotto.

Peso non superiore ai 7 Kg (per prodotti interi stagionati e cotti)

Bresaola

Dovrà essere di sottofesa; dovrà avere la stagionatura non inferiore ai 30 giorni. Non dovrà contenere additivi non consentiti e i residui non dovranno superare le quantità ammesse dalla normativa vigente D.M. 21.03.1965.

La bresaola dovrà risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura.

Il prodotto dovrà risultare sufficientemente compatto ed atto ad essere affettato sottilmente.

L'umidità calcolata sulla parte magra dovrà essere del 58-62%.

Coppa

Salume stagionato, costituito dalla porzione muscolare del collo del maiale accuratamente rifilata. Il profumo è delicato, il gusto leggero e dolce. Stagionatura media 90gg. Pezzatura 1,6-2,2 Kg

Mortadella

Prodotta con pura carne suina cotta, di colore rosa con pezzi di lardo nobile. Il profumo è intenso, il sapore ed il gusto sono delicati e caratteristici. Senza polifosfati aggiunti.

Salame

Crespone o nostrano di puro suino.

Insaccati cotti (cotechino, mortadella, Lioner, wurstel)

Devono essere confezionati sottovuoto, non essere prodotti con utilizzo di budello bovino.

Insaccati non stagionati (salsiccia, salamelle ecc.)

Devono essere prodotti solo con carni refrigerate e con esclusione delle frattaglie.

Prosciutto crudo di Parma

Per "Prosciutto di Parma" s'intende esclusivamente quello munito di contrassegno permanente, ottenuto dalle cosce fresche di suini nazionali, nati, allevati e macellati nella zona comprendente il territorio della provincia di Parma, posto a sud della Via Emilia (a distanza da questa non inferiore a 5 km) fino ad altitudine non superiore a 900 metri, delimitato ad est dal corso del fiume Era e ad ovest dal corso del torrente Stirane.

Il prosciutto di Parma a stagionatura ultimata dovrà presentare una forma esteriore tondeggiante, senza piedino e priva di imperfezioni esterne tali da pregiudicare l'immagine del prodotto, con limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore (noce) ad un massimo di 6 cm (rifilatura corta). Il peso dei prosciutti non deve essere superiore ai 7 Kg. Al taglio il colore si presenta uniforme tra il rosa e il rosso, delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico.

Le razze, l'allevamento e l'alimentazione dei suini da cui provengono le cosce fresche previste dal disciplinare di produzione. Il periodo di stagionatura dal momento della salagione non deve essere inferiore ai dieci mesi per i prosciutti tra i sette e i nove kg di peso ed ai dodici mesi per quelli di peso superiore ai nove kg. I pesi sono riferiti ai prosciutti con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno.

Sul prosciutto di Parma devono comparire una serie di timbri che caratterizzano e certificano la qualità del prodotto. Il contrassegno di tipicità più noto è la corona a 5 punte con base ovale in cui è inserita la parola PARMA.

Al di sotto si riporta il numero di identificazione dell'azienda produttrice facente parte del Consorzio di Tutela.

La stagionatura non deve essere inferiore ai 12 mesi.

Prosciutto cotto senza polifosfati

Il prosciutto cotto non dovrà presentare alcun odore sgradevole né patine; dovrà avere un corretto rapporto tra grasso di copertura e masse muscolari.

La quantità di grasso interstiziale dovrà essere preferibilmente basso, ben prosciugato, morbido ma non acquoso, compatto nel taglio.

La fetta dovrà essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale. Non dovranno essere presenti alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenze, picchiettature alveolature o altri difetti.

Riguardo agli eventuali additivi aggiunti dovranno essere dichiarati presenti nelle quantità previste dal D.M. 31.3.1965 e successive modifiche e del D.M. 28.12.1964 e successive modifiche.

Peso non superiore a 7 Kg.

Speck

Lo speck, preferibilmente di origine locale, sarà preparato con cosce suine fresche disossate e rifilate secondo adeguata tecnica industriale, stagionatura minima 4 mesi. Il prodotto non dovrà presentare un sapore eccessivamente affumicato. Il peso del prodotto finito dovrà essere compreso tra 4 - 5 chilogrammi.

Pancetta

La pancetta affumicata tesa dovrà avere il tessuto muscolare e lipidico ben proporzionati ed avere consistenza soda. La pancetta tesa avrà un peso compreso tra 2 e 3 chilogrammi.

Il prodotto finito avrà le parti adipose di colore bianco lattiginoso, le parti magre tendenti al rosso vivo e non dovrà avere un sapore spiccatamente affumicato.

Carne in scatola

Ottenuta unicamente da carne bovina, in particolare da tagli selezionati di muscolo, avrà una gelatina preparata con ingredienti di origine vegetale, ad eccezione del miele d'api, e una percentuale di grasso inferiore al 2%. Il prodotto dovrà avere una durata residua di almeno 90 giorni alla data della consegna.

Le porzionature dei salumi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.

LATTE E LATTICINI

Latte

Il latte dovrà essere sempre intero e/o a lunga conservazione; non dovrà presentare alterazioni dell'odore, del sapore, del colore o degli altri suoi caratteri generali.

Le caratteristiche macrobiotiche dovranno rientrare nei limiti previsti dall'O.M. del 11.10.1978 tabella A e successive modifiche.

Il latte pastorizzato dovrà essere trasportato con mezzi idonei che mantengono le temperature richieste da D.P.R. n. 327/80 artt. 47,48,50,51 e 52.

Il latte intero dovrà contenere almeno il 3,20% di grasso.

Nelle singole confezioni dovrà essere riportata la data di scadenza come da D.P.R. n. 22/82.

Il latte fresco deve avere una vita residua al momento della consegna di almeno tre giorni.

Formaggi

Dovranno essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prima conformi alla norme previste dal R.D.L. n. 2033 del 1925 e successive modifiche.

Dovranno presentarsi in perfetto stato di conservazione, non presentare alterazioni di nessun genere, l'odore deve essere gradevole e la colorazione normale, cioè non gialla, rossa o nerastra, il sapore non amaro e dovranno essere privi di rigonfiamenti o screpolature ed avere le facce della forma (per i formaggi stagionati) non eccessivamente duri.

Dovranno essere fatti con latte fresco e in nessun caso con latte in polvere e non contenere nessun tipo di conservante o additivo in genere, neanche di quelli considerati innocui.

Il trasporto dovrà avvenire con mezzi idonei.

Il grasso di tutti i formaggi dovrà corrispondere ai seguenti dati:

- a) numero degli acidi volatili solubili: non minore di 22;
- b) numero degli acidi volatili insolubili: non inferiore a 2;
- c) indice refrattometrico Zeiss a più 53 C; compreso fra 43 e 48.

Saranno rifiutati i formaggi la cui analisi chimica rilevi una composizione meno favorevole di quella sopra indicata, sia per eccesso di acqua o di cenere, sia per difetto di sostanze grasse o di sostanze azotate.

I formaggi con denominazione di origine (D) e tipici (T) se commercializzati in parti preconfezionate e/o sugli involucri che contengono deve risultare l'indicazione della denominazione di origine o tipica, seguendo il D.P.R. 22.09.81.

Nella scelta dei formaggi è preferibile una varietà di produzione del territorio locale e/o nazionale.

Sarà ammesso l'utilizzo di formaggio grattugiato in buste per eventuali preparazioni e come condimento in aggiunta alle pietanze (escluse minestre per le quali dovrà essere utilizzato Grana Padano o Trentino grattugiato).

Parmigiano Reggiano

Formaggio a denominazione di origine, D.P.R. n. 1269 del 30 ottobre 1955; il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.; non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta

dovuti a fermentazioni anomale o altro; non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro; non deve contenere sostanze antifermentative, come formaldeide o altro; deve essere stagionato almeno 18 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura; deve essere idoneo ad essere grattugiato; deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco Parmigiano reggiano; deve avere umidità del 29% con una tolleranza di +/- 4; il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/- 8.

Le confezioni sottovuoto devono essere conformi alla legge n. 283 30 aprile 1962, al D.P.R. 327 26 marzo 1980, al D.P.R. n. 777 23 agosto 1982 e al D.L. 109/92.

Grana Padano e Trentino

Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, a denominazione di origine D.P.R. n. 1269 del 30.10.1955; il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.; deve avere una stagionatura di almeno 18 mesi. Deve essere idoneo a essere grattugiato; deve riportare sulla crosta impresso a fuoco il marchio Grana Padano o Trentingrana; deve avere umidità del 29% con una tolleranza di +/-4%; il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/-8.

Colore della pasta: bianco o paglierino; aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, struttura della pasta: finemente granulosa, frattura radiale a scaglia; occhiatura appena visibile.

Confezioni richieste: a pezzi non superiore ai kg 3 sottovuoto - le confezioni dovranno essere conformi alla Legge n. 283 del 30.04.1962, al D.P.R. n. 327 DEL 26.03.1980, al D.P.R. n. 777 DEL 23.08.1982 ed al D.P.R. n. 322 del 18.05.1982;

Asiago

Formaggio semigrasso a pasta dura, semicotto, prodotto esclusivamente con latte di vacca di due mungiture, di cui una scremata, o di una sola mungitura parzialmente scremata per affioramento e ad acidità naturale. E' salato a secco o in salamoia leggera.

Crosta liscia, regolare, elastica; pasta compatta, con occhiatura sparsa di piccola o media grandezza, di colore leggermente paglierino, di sapore dolce. Il grasso contenuto sarà minimo il 36% sulla S.S.. Stagionatura inferiore a mesi due.

Fontal

Formaggio di caseificio fatto con latte pastorizzato intero, dal gusto dolce e fresco. Vari tipi di questo formaggio si producono in diversi caseifici delle vallate del Trentino e sono ottenuti sia da latte intero che parzialmente scremato; assai diffusi sono quello di Mezzano, Trento, Fivè, a pasta molle e filata prodotto esclusivamente con latte di vacca intero.

Taleggio

Formaggio a pasta molle, grasso, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero.

Il formaggio maturo è usato da tavola e presenta le seguenti caratteristiche.

Forma: parallelepipedo quadrangolare; scalzo diritto con facce piane; peso medio di ogni forma: da kg 1,7 a kg 2,2, con variazioni, in più o in meno, per entrambe le caratteristiche, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione; crosta: sottile e morbida, rosata; pasta unita; colore da bianco a paglierino; sapore caratteristico, leggermente aromatico grasso sulla S.S.: minimo 48%

Gorgonzola

Formaggio molle, grasso, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, cagliato a 28° - 32° C con caglio di vitello.

Il formaggio stagionato è usato da tavola e presenta le seguenti caratteristiche:

Crosta ruvida, rossiccia. Normalmente il prodotto pronto al consumo è rivestito di fogli di stagno, di alluminio o di altro materiale protettivo. Pasta unita, di colore bianco o paglierino, screziata per sviluppo di muffe (erborinatura); sapore leggermente piccante, caratteristico;

Grasso sulla S.S.: minimo 48%

Emmental

Formaggio a pasta dura, color avorio – giallo chiaro; crosta dura, asciutta, marrone-giallastra; Forma rotonda, leggermente incurvata; Grassi S.S. minimo 45% - Maturazione 4-16 mesi ; Occhi a forma di ciliegia (da 1 a 3 cm); Gusto delicato di noci

Robiola stagionata

E' un formaggio a pasta molle, prodotto con latte di vacca. La forma quadrata con un peso medio per forma di Kg. 0,500. La crosta è sottile giallo rosata, la pasta è omogenea in quasi tutto lo spessore si presenta di colore giallo paglierino. Gusto delicato, aromatico, saporito.

Robiola

E' un formaggio a pasta molle, prodotto con latte di vacca. Si presenta completamente bianco esteriormente ed internamente. Formaggio freschissimo pronto al consumo appena dopo pochissimi giorni dalla produzione. Possiede un gusto fresco e dolcissimo.

Tosella

E' un formaggio non fermentato, costituito da latte vaccino, fermenti lattici, sale e caglio senza la presenza di conservanti. Ha una composizione in grassi di circa il 21% e si presenta di colore bianco latte, profumo dolce e consistenza sostenuta ed elastica. Dovrà avere una durata residua minima di almeno 15 giorni.

Crescenza

Formaggio a pasta molle, prodotto con latte intero, maturazione pochi giorni. Si presenta con sottili rigature, pasta morbida bianca omogenea. Il prodotto deve avere sapore gradevole e non eccessivamente acido.

Alla consegna il prodotto deve avere ancora almeno 15 giorni di conservazione.

Mozzarella

Prodotta da solo latte di vaccino fresco o pastorizzato. Il contenuto di grasso minimo deve essere il 44% sulla S.S.; dovrà presentare ottime caratteristiche macrobiotiche; non dovrà assolutamente presentare gusti o aromi anormali dovuti a inacidimento o altro; i singoli pezzi dovranno essere interi e compatti; dovrà essere presente sulle confezioni la data di confezionamento, D.L. n. 98 del 11.04.1986; dovrà essere dichiarato su le confezioni il termine minimo di conservazione come da D.P.R. n. 322 del 18.5.1982.

Il prodotto da servire tal quale deve essere confezionato in monoporzioni sigillate, il prodotto deve essere consegnato entro 3 giorni dalla data di produzione e, consumato non oltre cinque giorni dalla data di consegna.

Ricotta

Non deve presentare sapori, odori o colorazioni anormali; dovrà essere confezionata in recipienti chiusi, puliti e idonei al trasporto (D.M. 21/03/1973) riportanti dichiarazioni specifiche relativi al prodotto; data di produzione e di scadenza. La ricotta deve avere le seguenti caratteristiche microbiologiche:

E.coli non superiore a 10gr

Staphylococcus aureus non superiore a 100/g

Salmonella assente in 25gr

Alla consegna il prodotto deve avere ancora 15 giorni di conservazione.

Italico

E' un formaggio a media maturazione con crosta e preparato con latte pastorizzato; solitamente a forma di parallelepipedo, ha un peso medio di 2 chilogrammi e stagionatura media di 20-40 giorni.

Formaggini

Preparati con latte pastorizzato, sono formaggi molli a pasta cruda con una percentuale di grassi media superiore al 20%. Il sapore deve essere tipico, senza anomalie tendenti all'acido o

all'amarognolo; il colore deve essere chiaro, senza colorazioni superficiali anomale. Deve essere consegnato in monoporzioni di 15 – 30 grammi cadauna.

Provolone

E' un formaggio appartenente alla famiglia delle "paste filate", con un sapore variabile in base all'uso del caglio caprino, ovino o bovino nella lavorazione e all'intensa stagionatura di almeno due mesi. Il gusto può essere dolce o piccante. Il peso e la forma potranno essere variabili.

Caprino

Il formaggio è di tipo cremoso, a pasta molle o a pasta semidura, ricavato dal latte caprino di diverse razze. Potrà essere di peso, forma e stagionatura variabile.

Yogurt

Lo yogurt è ottenuto da latte pastorizzato fermentato con *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*, a cui possono essere aggiunti ingredienti diversi, come frutta, a pezzi o in purea, cioccolato, malto, cereali, panna, zucchero etc

Presenta un gusto tipico, odore e colore caratteristici; la sua consistenza è più o meno cremosa, di aspetto liscio, omogeneo e senza separazione di siero, senza conservanti antimicrobici.

Dovranno possedere i requisiti previsti dalle vigenti normative relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi.

Confezione gr 125, con almeno ancora 15gg di conservazione dalla data di consegna.

Budini

Sono prodotti a base di latte, trattati termicamente, a cui vengono aggiunti ingredienti diversi quali zucchero, cacao, panna ed alcuni additivi (addensanti, emulsionanti, aromi). Sono da preferire quelli pastorizzati rispetto a quelli sterilizzati.

Devono essere confezionati in monoporzione.

Gelati

E' prodotto a base di latte a cui vengono aggiunti ingredienti particolari quali zucchero, cacao, frutta e alcuni additivi (addensanti, emulsionanti, coloranti, aromi).

Confezionato in vaschette e/o in coppette monoporzione; il trasporto deve avvenire alla temperatura di -10°C per i gelati alla frutta (sorbetti) e - 15° C per gli altri gelati.

Alla consegna il prodotto deve avere ancora almeno 90gg di conservazione.

Burro

Per burro intenderemo esclusivamente quello ottenuto dal siero di latte di vacca.

Il contenuto di grasso presente nel burro non potrà essere inferiore all'80%.

Il burro dovrà essere privo di qualsiasi additivo, anche dei coloranti considerati innocui e non dovrà essere rancido.

Dovrà presentare ottime caratteristiche macrobiotiche.

Dovrà risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

Non deve avere gusto di rancido.

Non presentare alterazioni di colore sulla superficie.

In caso di richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la genuinità del prodotto sulla Legge n. 1526/56 ed il buono stato di conservazione e l'assenza di additivi.

Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti relative: in particolare riguardante i requisiti igienici dei mezzi di trasporto artt. 47 e 48 D.P.R. 327 del 26.03.1980 e le temperature del prodotto durante il trasporto, che possono oscillare tra +1°C e i +6°C, art. 52 D.P.R. 327/80 allegato C. - Confezioni da gr 250, gr 500, gr 1000.

Si accettano forniture con un minimo ancora di 60 giorni dalla data di scadenza del prodotto e comunque con una conservabilità doppia rispetto al tempo massimo di stoccaggio previsto c/o dispensa.

Panna da cucina

Panna ad uso cucina a lunga conservazione

UOVA

Saranno richieste esclusivamente uova di categoria A che dovranno presentare il guscio e la cuticola normali, netti e intatti, la camera d'aria immobile e di altezza non superiore a 6 millimetri; l'albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei; il tuorlo visibile alla separatura solo come un'ombra, senza contorno apparente, posto al centro dell'uovo; il germe sviluppato in modo impercettibile; l'odore esente da aromi estranei.

Non dovranno aver subito alcun trattamento di conservazione o di pulizia con acqua, né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C.

Saranno classificate anche secondo il peso perciò saranno richieste uova di categoria "A" M = 53-63gr, con obbligo di etichettatura anche sui gusci, secondo la normativa Reg CE2295/2003

Provenienti da galline allevate a terra per l'intero ciclo della loro vita.

Uova pastorizzate

Devono essere conformi a quanto prescritto dal D.Lgs n. 65 del 04.02.1993.

Per uovo pastorizzato si intende il prodotto ottenuto con pastorizzato delle uova intere prive del guscio, e confezionate in imballi tipo tetrapak o contenitori idonei alla pastorizzazione e conservazione del prodotto.

I formati richiesti sono: uova intere da kg 1

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs 5/93 e dal D.Lgs 109/92.

Il trasporto deve avvenire con mezzi atti al mantenimento della temperatura entro i +4°C.

Su ogni confezione deve comparire:

- a) denominazione della ditta produttrice
- b) luogo di provenienza
- c) data di produzione
- d) data di scadenza
- e) i tempi di utilizzo del prodotto dopo l'apertura del contenitore
- f) il modo di conservazione e le temperature di conservazione da utilizzare.

OLI ALIMENTARI

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA: ottenuto meccanicamente da olive italiane, non manipolato chimicamente, ma soltanto lavato e filtrato e dovrà contenere al massimo l'1% in peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna.

L'olio non dovrà avere più di dodici mesi e non presentare odori sgradevoli, di marcio o di muffa, o sapore amaro, rancido o di morchia.

Deve essere di produzione e provenienza esclusivamente italiana.

Confezioni da 1 litro per preparazioni e da 1/2 litro per singoli tavoli, dotate di idoneo sistema di chiusura, recante impresso, oltre alle previste indicazioni di legge, l'anno di produzione. I contenitori non devono essere di plastica a perdere, nel caso di contenitori metallici deve essere garantito un sistema di apertura che favorisce il travaso e possa essere richiudibile in modo igienicamente corretto. I contenitori non devono presentare ammaccature, ruggine od altri difetti. Se in bottiglie di vetro, queste devono essere di colore scuro, dotate di sistema di chiusura richiudibile in modo igienico.

Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore ai 12 mesi. Durante lo stoccaggio deve essere conservato in luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di calore e al

riparo da luce diretta. Le bottiglie o le lattine devono essere mantenute ben chiuse, se parzialmente consumate.

OLIO DI ARACHIDE

L'olio di arachide che dovrà possedere tutte le caratteristiche peculiari ed essere limpido, grasso e privo di impurità nonché di sapore ed odore gradevole, dovrà corrispondere alla migliore qualità esistente in commercio e classificato in base alle vigenti disposizioni di legge in materia con la denominazione "olio di arachide raffinato per uso cucina esente da esterificati".

Dovranno essere inoltre scrupolosamente osservate, nella consegna, le norme generali dei regolamentiannonari e di igiene, nonché quelle speciali che regolano il commercio dell'olio.

CEREALI E DERIVATI

Semolino

Deve rispondere alle modalità e ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge 580/67 titolo IV artt. 28 e 29 e successive modifiche presenti nella Legge 440/71.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.

Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92.

Pasta di semola

La pasta, ai sensi della L. 580/67 e successive modifiche, deve essere esclusivamente di prima qualità prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri.

La pasta deve essere di recente ed omogenea preparazione, deve essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione, in confezioni integre, di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nelle preparazioni dei singoli pasti. Deve resistere alla cottura per circa 15', senza disfarsi, né diventare collosa o intorpidire l'acqua di cottura.

Non deve presentare difetti quali: presenza di macchie bianche o nere, bolle d'aria, spezzature o tagli. Non deve avere odore di stantio, né sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole.

Il prodotto dovrà risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo macrobiotico.

Quando rimossa non deve lasciare cadere polvere e farina.

I formati di prevalente consumo sono quelli comuni ma non possono escludersi quelli speciali.

Al momento della consegna non devono essere trascorsi più di tre mesi dalla data di confezionamento e il prodotto deve avere almeno una conservabilità prima della scadenza doppia rispetto al tempo massimo di stoccaggio. L'approvvigionamento presso le dispense delle cucine deve essere tale da non determinare uno stoccaggio della stessa merce per oltre 45 giorni.

Pasta all'uovo

La pasta all'uovo può essere fresca, surgelata o secca. E' richiesta di norma quella secca per la sua minore deperibilità che permette la conservazione in ambiente non refrigerato, purché fresco e asciutto.

Per alcune preparazioni (es. lasagne) è utilizzata quella surgelata, ponendo attenzione alla temperatura di conservazione (- 18°C).

E' richiesta confezionata in atmosfera modificata sottovuoto.

La pasta all'uovo secca deve avere un minimo di conservabilità prima della scadenza, doppia rispetto al tempo massimo di stoccaggio previsto presso le dispense delle cucine.

Per la minestrina si raccomanda di utilizzare prevalentemente pasta all'uovo, così come per le tagliatelle.

Paste ripiene

Il prodotto dovrà risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo macrobiotico.

Il prodotto dovrà avere un buon rapporto tra la pasta e il ripieno (4 a 1).

La pasta con ripieno può essere fresca o surgelata.

E' richiesto di massima il tipo fresco in confezioni sottovuoto in atmosfera modificata o surgelata.

Deve avere un 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, poco sapido, con assenza di retrogusti, senza additivi e conservanti, compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico).

La pasta speciale fresca deve essere trasportata a temperatura non superiore a 10° C e conservata in frigorifero; quella surgelata segue le medesime indicazioni di tutti i prodotti surgelati.

L'approvvigionamento del tipo fresco deve avvenire non oltre quattro giorni prima del consumo; il prodotto surgelato deve avere, al momento della consegna, una conservabilità di 30 gg.

Gnocchi di patate

Dovranno essere consegnati in giornata in appositi contenitori per alimenti.

Dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- a) Carica batterica inferiore alle 30.000 U/gr
- b) Esenti da odori e sapori anormali dovuti a inacidimento
- c) Ottime caratteristiche macrobiotiche
- d) Gli additivi utilizzati per la preparazione dovranno essere conformi al D.M. del 31.03.1965 e successive modifiche
- e) Preparati con almeno l'80% di patate

Riso

Dovrà avere un aspetto omogeneo, colore uniforme e non opaco, non contenere granelli rotti per una percentuale superiore al 3% o corpi estranei, non lasciare le mani "incipriate", non avere cattivi odori, non presentare punteggiature, non spappolarsi dopo la cottura. Deve provenire dall'ultimo raccolto, essere secco, intero, pulito; non deve provenire da raccolti di imperfetta maturazione

Alcune categorie e varietà richieste:

- a) Parboiled
- b) Arborio
- c) Ribe
- d) Carnaroli
- e) Vialone
- f) Padano
- g) Roma

Confezioni preferibilmente da kg 1 massimo da 3Kg. Alla consegna il riso deve avere ancora 6 mesi di conservabilità.

Orzo

L'orzo in grani dovrà avere granella uniforme, integra e pulita; colore giallo paglierino. Il prodotto deve essere indenne da parassiti e corpi estranei

Confezione preferibilmente da Kg 1 massimo kg 3. Alla consegna deve avere ancora 6 mesi di conservabilità.

Il pane

Pane comune:

Prodotto con farine tipo "0", "00", seguendo le modalità di preparazione previste dalla Legge 04.07.1967 n. 580 titolo III art. 14, con l'aggiunta degli ingredienti previsti dall'art. 19.

Le farine impiegate dovranno possedere le caratteristiche di composizione relativa al contenuto di umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla Legge Art. 7 - 9 Legge 580/67 e non dovranno essere trattate con sostanze imbiancanti o altre non consentite.

La farina impiegata non dovrà risultare addizionata artificialmente di crusca.

Il contenuto massimo tollerato nel pane di umidità sarà quello previsto dalla Legge n. 580/67 Art. 16.

Del pane fornito se ne dovrà garantire la produzione giornaliera e non dovrà essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

La fornitura dovrà essere garantita giornalmente:

- a) in contenitori idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21.03.1973 e modifiche del D.M. 25.06.1981;
- b) in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della Legge 04.07.1967 n. 580/67.
- c) per nessun motivo i contenitori devono essere stoccati, anche solo temporaneamente, direttamente sul suolo, bensì sempre sollevati da questo, sia nel centro di cottura che presso i terminali di distribuzione.

La fornitura dovrà essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso, il tipo e gli ingredienti come da DPR 502/98.

Il pane dovrà mostrare e possedere nella totalità della fornitura e dei vari formati le seguenti caratteristiche:

- a) crosta dorata e croccante
- b) gusto e aroma non devono presentare anomalie
- c) alla rottura con le mani dovrà risultare con la crosta che si sbriciola leggermente ma resta ben aderente alla mollica
- d) pezzature da gr. 50/60

Pane integrale

Valgono le stesse caratteristiche espresse per il pane comune; unico cambiamento sarà la sostituzione della farina da "0" a "00" a farina integrale.

Pane grattugiato - pan carrè

Il pane grattugiato deve essere consegnato in confezioni originali sigillate, oppure in sacchetti di carta o altro materiale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco. Il pan carrè (da utilizzare per la produzione di crostini, da cuocere in forno, da aggiungere a minestre e zuppe) deve essere confezionato in sacchetti di materiale destinato al contatto con alimenti che protegga il prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

Farina tipo 00

Farina di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla Legge 580/67 titolo II art. 7.

Le confezioni dovranno essere sigillate senza difetti e dovranno riportare tutte le dichiarazioni come previsto dal D.P.R. 322 del 18.05.1982.

Il prodotto dovrà risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

Confezioni gr 1000.

Farina di mais

Il prodotto dovrà risultare indenne da infestanti, parassiti, muffe o altri agenti infestanti; le confezioni dovranno essere sigillate senza difetti.

Confezioni gr 1000.

Pasta lievitata

La pasta lievitata si utilizza per la preparazione di pizza e torte salate, deve essere preparata con farina tipo "0", acqua, sale, olio extra vergine d'oliva, lievito di birra. E' preferibile l'utilizzo di pasta lievitata surgelata.

Fette biscottate

Prodotte in conformità delle leggi vigenti.

Fette biscottate con farina bianco o integrale, senza conservanti, in monoporzione. Contenenti: farina di grano tenero tipo integrale o tipo "0", lievito naturale, olio vegetale, destrosio, sale, estratto di malto. Le confezioni dovranno presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge. La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore dovranno essere tali da garantire la freschezza del prodotto.

Monoporzioni gr 16 confezionate con sacchetti di materiale destinato al contatto con alimenti che protegga il prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità..

Biscotti

Prodotti in conformità delle leggi vigenti.

Le confezioni dovranno presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge.

La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore dovranno essere tali da garantire la freschezza del prodotto.

Monoporzioni gr 25 confezionate con sacchetti di materiale destinato al contatto con alimenti che protegga il prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità..

Biscotti per diabetici

Prodotti in conformità delle leggi vigenti, i biscotti dovranno contenere solo gli zuccheri naturalmente presenti nel frumento o nel cereale di riferimento.

Grissini

Prodotti in conformità delle leggi vigenti.

La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore dovranno essere tali da garantire la freschezza del prodotto.

Monoporzioni gr 15 confezionate con sacchetti di materiale destinato al contatto con alimenti che protegga il prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità..

INFUSI

Camomilla

Il prodotto richiesto sono le infiorescenze della Matricaria Camomilla allo stato secco del tipo sopraffina bottonata, oppure extra, oppure fiori puri costituita da capolini integri con lunghezza massima dei gambi cm 1, e residuo fisso in ceneri massimo 13%. La confezione richiesta è quella in bustine, con ben specificato l'anno di produzione.

Il quantitativo giornaliero delle buste è pari al 35% degli ospiti della struttura.

The

Il the è ricavato dalla foglie di Thea Chinensis escluso quello colorato artificialmente, sofisticato con foglie estranee o con materie minerali, o the anche parzialmente esaurito o avariato, o foglie d'altre piante. La confezione è in bustine da gr 2,5 ciascuna.

OMOGENEIZZATI

Omogeneizzati prodotti con carne di purissima qualità, sono caratterizzati da proteine ad alto valore biologico e fattori proteici animali derivati da sola carne.

Modesta aggiunta di amido di mais e riso.

Il ciclo produttivo, controllato in ogni sua fase dovrà conservare inalterato il valore biologico della quota proteica e consente la somministrazione della carne nella forma più digeribile per l'anziano.

Il recupero totale del brodo di cottura garantisce all'omogeneizzato la completezza degli apporti nutritivi.

Aggiunta di cloruro di sodio in quantità adeguata (0,25%) alle necessità ed alle capacità metaboliche degli anziani:

Non devono contenere glutine, proteine di latte, conservanti e coloranti. Confezioni da 80 gr

CARATTERISTICHE PER I PRODOTTI DELLA PESCA CONGELATI

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. Deve appartenere alla categoria extra in base al Regolamento CEE 2406/96. La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -18°C. Durante il trasporto il prodotto potrà subire una variazione di temperatura nel limite stabilito dal D.lgs 531/92. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; (Palombo Mustelus Mustelus glassatura massima ammessa 7%, Sogliola Dover Solea Vulgaris massimo 20%). La glassatura deve essere sempre indicata in etichetta espressa in percentuale o in peso sgocciolato. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo scongelamento. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. Il colore del tessuto muscolare dovrà essere di colorito chiaro ed esente da soffusioni di colorito marrone, i grassi non dovranno presentare colorazione giallastre. Il pesce deve essere eviscerato e quando previsto decapitato e completamente spellato. I filetti debbono essere privi di pelle e di lisce di cartilagini e di qualsiasi altre parti non identificabili come filetto. I tranci dovranno essere o spellati o con la pelle priva di scaglie.

I prodotti, ad esclusione delle vongole e dei calamaretti, dovranno essere congelati o surgelati a pezzi singoli o interfogliati in maniera tale da poter usare anche un solo pezzo senza dover scongelare l'intera confezione. Le vongole dovranno essere sgusciate, di pesca mediterranea e lavorazione nazionale, non saranno accettati prodotti similari, succedanei o sostitutivi.

ETICHETTATURA dovrà riportare le seguenti indicazioni:

LA DENOMINAZIONE DI VENDITA DEL PRODOTTO (nome in latino ed il nome commerciale Decreto Marina Mercantile 15.07.83);

LO STATO FISICO;

INDICAZIONE DEL PESO NETTO E DEL PESO SGOCCIOLATO;

ORIGINE, PROVENIENZA;

DATA DI PRODUZIONE;

«DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO.....»

METODO DI CONSERVAZIONE;

PRODUTTORE E SEDE DELLO STABILIMENTO;

al momento della consegna i prodotti oggetto della presente gara dovranno essere stati congelati e confezionati al massimo da sei mesi; dovranno essere trasportati con automezzi muniti di appositi sistemi per il mantenimento della temperatura di conservazione a - 18°C. La ditta aggiudicataria

dovrà garantire nella maniera più assoluta e totale il rispetto della catena del freddo. I prodotti che al momento della consegna presentassero cristalli di ghiaccio, scongelamenti, bruciature da freddo o altri segni visibili di deterioramento del prodotto non saranno ritirati; saranno parimenti respinti quei prodotti che al momento dell'uso non presentassero i requisiti sopra richiamati o segni di irrancidimento. I generi forniti devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo e di sostanze chimiche o metalli pesanti al di sopra dei limiti consentiti.

Per alimenti surgelati intenderemo tutti quei prodotti alimentari sottoposti ad un processo speciale di congelamento, detto surgelazione. La condizione di surgelazione (-18°C) dovrà essere raggiunta in un tempo massimo di 4 ore.

Riguardo alle etichette andremo a precisare che oltre alle norme previste in materie di etichettature dei prodotti alimentari (D.Lgs. 109 del 27.01.92), gli alimenti surgelati devono riportare in etichetta una serie di integrazioni specifiche; in particolare:

- a) la denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato";
- b) il termine minimo di conservazione completato dalla indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore;
- c) le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o della attrezzatura richiesta per la conservazione;
- d) l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve mai essere ricongelato e le eventuali istruzioni per lo scongelamento;
- e) indicazione del lotto di appartenenza.

Le confezioni dovranno possedere i requisiti previsti dall'Art. 13 del D.M. 15.06.1971 e successive modifiche, in particolare le confezioni dovranno:

- a) assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e quantitative del prodotto;
- b) assicurare protezione da contaminazione batteriche;
- c) impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- d) non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I materiali a contatto con i surgelati dovranno possedere tutti i requisiti previsti dalla L. 283 del 30.4.1962 e successive modifiche.

Il trasporto dovrà avvenire con veicoli o contenitori adibiti per alimenti surgelati dovranno essere muniti di appropriata autorizzazione richiesta all'autorità sanitaria competente; il trasporto dovrà avvenire rispettando la cosiddetta "catena del freddo".

In generale tutti i prodotti richiesti non dovranno presentare:

- a) alterazioni di colore, odore o sapore;
- b) bruciature da freddo;
- c) parziali decongelazioni;
- d) ammuffimenti;
- e) fenomeni di putrefazione profonda;
- f) il test di rancidità dovrà risultare negativo.

CARATTERISTICHE PER I PRODOTTI DELLA PESCA SURGELATI

I prodotti non devono presentare bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità.

Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido, devono conservare una consistenza al pesce fresco di appartenenza.

Le perdite di sgocciolamento devono essere contenute intorno al 5%, salvo per pesci per i quali è richiesta glassatura.

I prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione.

La contaminazione da mercurio deve essere nei limiti prescritti dal D.M. 29.03.1974 e successive modifiche.

La flora batterica totale deve essere inferiore a 500.000 batteri per grammo.

Devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D. Lgs 531/92).

La pezzatura deve essere omogenea e costante.

Le varietà richieste sono le seguenti ad esclusione di pangasio:

- a) Cernia
- b) Nasello
- c) Platessa
- d) Palombo
- e) Merluzzo e stoccafisso
- f) Salmone
- g) Halibut
- h) Persico
- i) Trota non SURGELATA (preferibile provenienza locale)
- j) Bastoncini di pesce impanati

Al momento della consegna i prodotti devono avere una durabilità minima residua di almeno 90 gg.

CARATTERISTICHE DEGLI ORTAGGI E DELLE VERDURE SURGELATI

L'aspetto degli ortaggi e delle verdure deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda la pezzatura, il colore e il grado di integrità del prodotto stesso. Devono avere "elevato grado di interezza": cioè il 90% del peso deve essere costituito da unità intere.

Le forniture devono avere scadenza inferiore ai 12 mesi dalla data di consegna.

Fagiolini finissimi

I fagiolini surgelati sono il prodotto preparato da fagioli freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli. Si richiedono fagiolini tondi, interi e molto uniformi.

Sono considerati difetti:

- a) fagiolini macchiati, non spuntati, frammentati, screpolati;
- b) presenza di corpi estranei: steli, filamenti, baccelli.

Spinaci e bietole

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio. La terra ed il terriccio, gli insetti e loro frammenti non devono essere presenti.

Sono considerati difetti:

- a) macchie di colore contrastante con il colore normale;
- b) porzioni scolorate;
- c) corpi estranei;
- d) insufficiente asportazione della parte basale e delle radici.

Piselli extra fini

Caratteristiche dei vegetali surgelati, inoltre:

- a) devono risultare accuratamente puliti;
- b) non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito) attacchi fungini o attacchi da insetti né malformazioni;
- c) devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- d) l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- e) la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- f) devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà;
- g) diametro massimo mm 8;

Zucchine a rondelle

Caratteristiche dei vegetali surgelati, inoltre:

- a) devono risultare accuratamente puliti;
- b) non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito) attacchi fungini o attacchi da insetti né malformazioni;
- c) devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- d) l'odore e il sapore devono essere rilevabili e proprie del prodotto di origine;
- e) la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- f) devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà.

Cavolfiore

Caratteristiche dei vegetali surgelati, inoltre:

- a) devono risultare accuratamente puliti;
- b) non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito) attacchi fungini o attacchi da insetti né malformazioni;
- c) devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- d) l'odore e il sapore devono essere rilevabili e proprie del prodotto di origine;
- e) la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- f) devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà.

Finocchi

Caratteristiche dei vegetali surgelati, inoltre:

- a) devono risultare accuratamente puliti;
- b) non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito) attacchi fungini o attacchi da insetti né malformazioni;
- c) devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- d) l'odore e il sapore devono essere rilevabili e proprie del prodotto di origine;
- e) la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- f) devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà.

Carote

Caratteristiche dei vegetali surgelati, inoltre:

- a) devono risultare accuratamente puliti;
- b) non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito) attacchi fungini o attacchi da insetti né malformazioni;
- c) devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- d) l'odore e il sapore devono essere rilevabili e proprie del prodotto di origine;
- e) la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- f) devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà.

Carciofi

Caratteristiche dei vegetali surgelati, inoltre:

- a) devono risultare accuratamente puliti;
- b) non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito) attacchi fungini o attacchi da insetti né malformazioni;
- c) devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- d) l'odore e il sapore devono essere rilevabili e proprie del prodotto di origine;
- e) la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- f) devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà.

Asparagi

Caratteristiche dei vegetali surgelati, inoltre:

- a) devono risultare accuratamente puliti;
- b) non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito) attacchi fungini o attacchi da insetti né malformazioni;
- c) devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- d) l'odore e il sapore devono essere rilevabili e proprie del prodotto di origine;
- e) la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- f) devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà.

Patate novelle (solo per arrosti)

Caratteristiche dei vegetali surgelati, inoltre:

- a) devono risultare accuratamente puliti;
- b) non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito) attacchi fungini o attacchi da insetti né malformazioni;
- c) devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- d) l'odore e il sapore devono essere rilevabili e proprie del prodotto di origine;
- e) la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- f) devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà.

Melanzane a fette grigliate (per parmigiana)

Caratteristiche dei vegetali surgelati, inoltre:

- a) devono risultare accuratamente puliti;
- b) non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito) attacchi fungini o attacchi da insetti né malformazioni;
- c) devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- d) l'odore e il sapore devono essere rilevabili e proprie del prodotto di origine;
- e) la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- f) devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà.

MINISTRONE DI VERDURA

Devono essere specificate da parte del fornitore le verdure che compongono il minestrone e la loro percentuale in peso (almeno 13 diverse verdure).

Le verdure devono essere selezionate, lavate e surgelate singolarmente, poi miscelate e confezionate, il taglio deve essere a piccoli cubetti massimo mm 10X10 (esclusi i legumi).

Il prodotto deve presentarsi gradevole al gusto e non presentare retrogusti di alcun genere. Il colore e l'odore devono essere tipici del buon prodotto.

ORTAGGI E VERDURE

ORTAGGI A BULBO

I bulbi dovranno essere interi e di forma regolare, compatti e resistenti, esenti da danni causati da gelo, esenti da germogli esternamente visibili, dovranno presentare colorazione tipica della varietà.

Aglio

I bulbi dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- a) bulbilli serrati;
- b) di forma abbastanza regolare;
- c) di ottima qualità;

- d) interi;
- e) potranno presentare piccole lacerazioni della tunica esterna.

L'aglio secco dovrà presentare lo stelo, la tunica esterna e quella che avvolge ciascun bulbillo completamente secchi.

Cipolle

I bulbi dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- a) buona qualità;
- b) privi di stelo vuoto e resistente;
- c) privi di rigonfiamenti causati da sviluppo vegetativo anormale;
- d) provi del ciuffo radicale (ammesso per le cipolle raccolte prima della maturità).

Alcune varietà richieste: Dorata di Parma – Bianca gigante di giugno.

ORTAGGI A SEME

I legumi secchi dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- a) di pezzatura omogenea (saranno ammessi leggeri difetti di forma);
- b) privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (Frammenti di pietrisco, di steli, ecc.);
- c) puliti;
- d) sani e non presentanti attacchi di parassiti vegetali od animali;
- e) uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

Il prodotto dovrà avere subito al massimo 1 (uno) anno di conservazione dopo la raccolta.

ORTAGGI FRESCHI

I vegetali dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- a) aspetto fresco;
- b) interi, sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni e senza attacchi parassitari (salvo restando le disposizioni particolari previste per ciascuna categoria merceologica);
- c) privi di odori e sapori estranei;
- d) privi di umidità esterna anomala (l'umidità presente sugli ortaggi in uscita dagli ambienti refrigerati non costituisce difetto);
- e) puliti, cioè privi di tutte le parti imbrattate di terra, terriccio o altro;
- f) turgidi, cioè senza alcun segno di ammolimento.

Dovranno inoltre presentare le precise caratteristiche delle specie, cultivar e qualità richiesta; dovranno essere maturi fisiologicamente e commercialmente; omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura.

Le forniture dovranno riportare in bolla:

- a) il calibro;
- b) il peso lordo;
- c) il peso netto;
- d) la categoria di appartenenza;
- e) la provenienza della merce;
- f) la specie;
- g) la varietà.

Carote

Dovranno essere consistenti, croccanti, non germogliate, non legnose né biforcute.

Le carote novelle e le varietà piccole dovranno avere un calibro minimo di mm 10 di diametro ed un calibro massimo di mm 40; per le carote a varietà grande il calibro minimo sarà di mm 20 di diametro.

Saranno ammessi i seguenti difetti:

- a) leggera deformazione;
- b) leggere difetto di colorazione verde al colletto max di cm 1 per le radici che non superano gli cm 8 e max cm 2 per le altre;
- c) leggere screpolature cicatrizzate;

- d) leggeri spacchi dovuti alla manipolazione od al lavaggio;
- e) mancanza di una minima parte distale della radice.

Cavolo e verze

Dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- a) esenti da danni causati dal gelo;
- b) taglio netto che non comprenda alcuna parte della pianta;
- c) torsolo tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie.

Saranno ammesse piccole lacerazioni ed ammaccature delle foglie esterne.

Finocchio

Dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- a) radici asportate con un taglio netto alla base;
- b) di buona qualità, esenti da difetti con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche.

Insalate e cicorie

Dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- a) di ottima qualità;
- b) ben formate con ceppi serrati;
- c) colorazione tipica della varietà.

Alcune varietà richieste: Gentile, Trentina, Lattuga, Riccia, Milano, Valeriana, Pasqualina, radicchio di Treviso.

Patate

Dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- a) prive di odori e/o sapori particolari, di qualunque origine, avvertibile prima o dopo la cottura;
- b) prive di tracce di inverdimento epircarpale (presenza di solanina), di germogliatura incipiente (germogli ombra), di germogliatura filante;
- c) prive di tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari;
- d) pulite: senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolti in sacca;
- e) selezionate per qualità e grammature: le singole partite dovranno risultare formate da tuberi appartenenti ad una sola cultivar;
- f) tuberi con morfologia uniforme e peso compreso tra gr 60 e gr 270 (anche nel caso di patate novelle).

Per le partite di produzione nazionale, continentale e insulare, saranno ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele e imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero le partite dovranno essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinate ed impiombate.

E' escluso l'utilizzo di prodotti pronti per la preparazione di purè di patate.

Pomodori per insalata e per forno

Dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- a) ottima qualità;
- b) sufficientemente turgidi;
- c) di forma, di aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- d) esenti da malattie;

Per i pomodori saranno esclusi tutti i frutti la cui zona peduncolare risulterà di consistenza e colore anormale (dorso verde).

Sedani

Dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- a) di ottima qualità;

- b) esente da malattie sulle foglie e nervature principali;
- c) nervature interne e non sfilacciate.

Saranno classificati in: grossi (superiori a gr 800), medi (da gr 500 e gr 800), piccoli (da gr 150 a gr 500).

Zucchine (1^a categoria)

Dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- a) di aspetto fresco, consistenti;
- b) esenti da cavità e da screpolature;
- c) esenti da danni provocati da parassiti;
- d) giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente a prima che i semi siano diventati dure;
- e) intere, munite di peduncolo (con lunghezza non superiore a cm 3) che può essere lievemente danneggiato;
- f) prive di odori e/o sapori estranei;
- g) privi di umidità esterna anormale;
- h) pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- i) sane: sono esclusi i prodotti affetti da marciume e/o presentito alterazioni tali da rendere inadatti al consumo.

Peperoni

Dovranno corrispondere alla categoria I del regolamento CEE 79 del 13 gennaio 1988 e successive modificazioni ed integrazioni. Dovranno avere un diametro medio tra 80 e 110 mm.

Dovranno inoltre avere le seguenti caratteristiche:

- a) di aspetto fresco, consistenti;
- b) esenti da danni provocati da parassiti;
- c) interi, muniti di peduncolo che può essere lievemente danneggiato;
- d) privi di odori e/o sapori estranei;
- e) puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili.

Melanzane

Dovranno avere un adeguato stadio di sviluppo, giunte a maturazione senza che la polpa risulti fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi. Avranno un peso compreso tra 300 e 450 grammi. Dovranno corrispondere alla categoria I del regolamento CEE 79 del 13 gennaio 1988 e successive modificazioni ed integrazioni.

- a) di aspetto fresco, consistenti;
- b) esenti da danni provocati da parassiti;
- c) intere, munite di peduncolo che può essere lievemente danneggiato;
- d) prive di odori e/o sapori estranei.

Cetrioli

Dovranno corrispondere alla categoria I del regolamento CEE 79 del 13 gennaio 1988 e successive modificazioni ed integrazioni. Dovranno avere una lunghezza dai 12 ai 22 cm.

Dovranno inoltre avere le seguenti caratteristiche:

- a) di aspetto fresco, consistenti;
- b) esenti da danni provocati da parassiti;
- c) privi di odori e/o sapori estranei;
- d) privi di umidità esterna anormale;
- e) puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili.

Sono esclusi dalla somministrazione in generale, gli ortaggi e le verdure che:

- abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione oppure che siano danneggiati per eccessiva conservazione
- portino tracce visibili di appassimento o di rammollimento con alterazioni e ammaccature
- siano attaccati da parassiti animali e vegetali, larve all'interno della verdura.

FRUTTA FRESCA

I frutti dovranno essere interi, sani, privi di odori e/o sapori anormali, dovranno essere puliti cioè privi di ogni impurità e corpi estranei.

Dovranno essere turgidi, cioè senza alcun segno di ammolimento; privi di umidità esterna anormale (l'umidità presente sui frutti in uscita dagli ambienti refrigerati non costituisce difetto).

I difetti della buccia non devono comunque pregiudicare l'aspetto generale e la conservabilità; la polpa non deve essere in alcun modo deteriorata.

Inoltre il prodotto dovrà sempre presentare le precise caratteristiche della specie, cultivar e qualità richieste; dovrà essere maturo fisiologicamente e commercialmente; dovrà essere omogeneo per maturazione, freschezza, pezzatura e zona di provenienza.

Le forniture dovranno riportare in bolla:

- a) la specie;
- b) la varietà;
- c) il calibro;
- d) la categoria di appartenenza;
- e) la provenienza della merce;
- f) il peso lordo;
- g) il peso netto.

La grammatura dovrà essere, in linea di massima, gr. 130/150 per la pesca, la mela e l'arancia – di gr. 60/80 per l'albicocca e susina e il mandarino avere raggiunto il giusto punto di maturazione.

Limoni

Devono essere a forma ovoidale, con epicarpo (buccia) liscio, ricchi di oli essenziali e indenni sia da alterazioni non parassitarie (lesioni e cicatrici) che di natura parassitaria, di pezzatura non superiore ai gr. 150, ricchi di succo, a pieno turgore e con semi non germogliati.

Mele

Devono essere di almeno tre varietà differenti (golden, delicious, stark); sono da escludere le mele con polpa farinosa

Pere

Devono essere di almeno tre varietà diverse (williams, abate, kaiser, conference) tra quelle a migliore conservabilità

Uva bianca e/o nera

L'uva dovrà essere costituita dalla totalità dei grappoli aventi bacche asciutte e mature, i grappoli stessi dovranno presentarsi di media lunghezza rispetto alla cultivar, rimondati, privi di accentuata acinellatura, di bacche disseccate, ammaccate, depresse, marcescenti.

Arance

Devono avere un contenuto minimo di succo del 30%. Non devono essere trattate con difenile.

Mandarini e mandaranci

Possibilmente privi di semi, devono avere un contenuto minimo di succo del 40%

Pesche

Possono essere a pasta gialla ed a pasta bianca

Banane

Devono essere integre ed al giusto grado di maturazione

Ciliegie

Devono essere provviste di peduncolo e non presentare bruciature, lesioni, ammaccature o difetti causati dalla grandine.

Prugne, susine, albicocche

Devono essere senza peduncolo

Fragole

Devono essere integre ed al giusto grado di maturazione

Melone

Il frutto del melone di forma ovale o tondeggianti avrà una buccia pressoché liscia o appena rugosa, di colore variabile da un giallo pallido ai toni del verde e dovrà essere giunto al giusto grado di maturazione. Avrà polpa succosa e profumata con cavità centrale fibrosa e contenente semi.

Dovrà avere un peso compreso tra i 900 e 1200 grammi.

Actnidie (Kiwi)

Devono presentare frutti interi, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei.

E' esclusa dalla somministrazione in generale, la frutta che:

- abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione oppure che siano danneggiati per eccessiva conservazione
- portino tracce visibili di appassimento o di rammollimento con alterazioni e ammaccature, abrasioni, screpolature
- siano attaccati da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta, dermatosi, incrostazioni, spacchi semplici o raggianti, necrosi ecc.

L'approvvigionamento deve essere almeno bisettimanale per la frutta più deperibile (pesche, albicocche, ciliegie, fragole, banane ecc) e settimanalmente quella più resistente (mele ed agrumi).

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza.

ALIMENTI CONSERVATI

Polpa di pomodoro

Ai sensi della Legge 10.03.1969 n. 96 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 11.04.1975 n. 428.

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dagli artt. 2 e 3 del D.P.R. 428/75 ed in particolare il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto, il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%.

Il prodotto deve essere confezionato in scatole metalliche.

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla Legge n. 283 del 30.04.1962, negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18.02.1984; ulteriori normative nel D.P.R. n. 777 DEL 23.08.1982, G.U. n. 298 del 28.10.1982.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

- a) denominazione e tipo di prodotto;
- b) peso sgocciolato;
- c) peso netto;
- d) nome della ditta produttrice;
- e) nome della ditta confezionatrice;
- f) luogo di produzione;
- g) ingredienti impiegati in ordine decrescente;

h) data di scadenza come da D.P.R. n. 327/80 art. 64 e D.P.R. 322/82.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1% come da Art. 67 del D.P.R. 327 del 26.03.1980, per le confezioni di peso comprese tra gli 1 e 2,5 kg.

Confettura extra di frutta

Ai sensi del D.P.R. 401 dell'08.06.1982.

In particolare si richiede confettura extra di: pesca, albicocca, fragola, ciliegia, prugna.. Monoporzioni da 25 gr. La confettura deve risultare costituita prevalentemente da frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta, traslucida; l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare: caramellizzazione degli zuccheri, sapori estranei, ammuffimento, presenza di noccioli interi o in frammenti, presenza di foglie, insetti o altro materiale estraneo.

Gli ingredienti principali devono essere: zucchero, frutta, gelificante: pectina.

Non sono accettate confetture con presenza di additivi conservativi o altri additivi in generale.

L'etichettatura deve essere confacente al D.P.R. 322/82.

Succhi di frutta

Possono essere ottenuti da succo naturale, succo concentrato o purea di frutta con aggiunta di acqua ed eventualmente zucchero; hanno un tenore minimo di succo e/o in purea pari al 40-50% di frutta, devono essere privi di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti, ad eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidante.

Essi devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano, con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati, ovvero di specie diverse da quelle dichiarate.

Devono, inoltre essere privi di sostanze vegetali non genuine o guaste o marcescenti che ne alterino la composizione.

Devono essere forniti almeno nei gusti: pesca, pera, mela, albicocca.

Cacao - cioccolato e creme a base di cioccolato

Devono pervenire in confezioni integre e chiuse, e riportare tutte le indicazioni previste dalla legislazione vigente.

Il cacao deve essere del tipo solubile già zuccherato e il cioccolato deve contenere solo burro di cacao.

Pesto

Non deve presentare odore o sapore anormali dovuti a inacidimento. Deve presentare buone caratteristiche microbiotiche. L'etichettatura deve essere conforme al D.P.R. 322 del 18 maggio 1982. Confezioni gr 1000.

Tonno e sgombrò in scatola

Il tonno e lo sgombrò in scatola, sott'olio, devono essere prodotti in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative.

Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dalla Legge di 0,7 mg/kg.

Si richiede di qualità, poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore uniforme roseo caratteristico, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua, olio di governo deve essere di oliva, contenitore in ottimo stato.

Devono essere assenti i seguenti difetti:

- a) macchie molto scure derivanti da cattivo dissanguamento;
- b) porzioni di pelli parti di vasi sanguinei, buzzonaglia (frammenti intestinali), cartilagini, pezzi di spine;
- c) errori nell'aggiunto olio e conseguente stopposità da formulazione scorretta.

La confezione deve essere ai sensi dell'Art. 11 della Legge 30.04.1962 n. 283 e successivi aggiornamenti. In particolare deve figurare il numero di riconoscimento ufficiale dello stabilimento di

produzione. I contenitori della capacità di Kg 2,2 non devono presentare difetti come bombaggine, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

Funghi

I funghi di tipo Champignons dovranno essere di prima categoria con caratteristiche tipiche della varietà e di produzione convenzionale, conforme a quanto previsto dalla vigente legislazione italiana in materia di fitofarmaci. Per i prodotti importati da paesi diversi dall'Italia valgono le vigenti norme di armonizzazione comunitaria. Il prodotto dovrà essere Ogm Free e conforme alla direttiva CE 2003/89 del 10-11-03 e successivi aggiornamenti. Potranno essere utilizzati freschi confezionati o in scatola.

DROGHE E SPEZIE

Il commercio delle erbe aromatiche è equiparato a quello dei prodotti ortofrutticoli. Per tutte le spezie o droghe, vanno rispettate le norme generali relative alla corretta commercializzazione degli alimenti.

AROMI E CONDIMENTI

Aceto di vino bianco o rosso

Aceto di buona qualità in bottiglia in vetro da n. 1 litro per preparazioni e da 1/2 litro per ciascun tavolo da pranzo; si preferisce aceto che non avvia subito trattamento con anidride solforosa; nel caso in cui il prodotto offerto sia stato additivato con SO₂ deve essere specificato in offerta ed il suo limite come residuo dovrà essere inferiore a 100 mg/litro.

Capperi sotto sale

Provenienza Sicilia, di piccole dimensioni.

Il sale di conservazione deve essere integro e non presentare zone di umidità.

Sale marino grosso e fino

Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazione di natura chimica e ambientale. E' preferibile utilizzare sale marino integrale.

In confezione da gr 1000 e in confezioni non superiori a gr 250 per i tavoli da pranzo.

Preparato per brodo

Il preparato deve essere in forma granulare o in pasta, di colore più o meno scuro; deve essere esente da macchie, da sapori e odori anomali e con gli ingredienti omogeneamente distribuiti. Il preparato deve essere fornito chiuso in barattoli di materiale plastico, facilmente richiudibile, da conservare in luogo asciutto.

BEVANDE

Acqua Minerale

Carica microbica saprofitaria:

- a) alla sorgente pochi microrganismi;
- b) alla fine dell'imbottigliamento, entro 24 ore dal prelievo, su campioni mantenuti a 4°C non superiore a 10 volte la carica alla sorgente.

In acque minerali, non addizionate di CO₂, possono essere raggiunte concentrazioni nell'ordine di grandezza di 10₄ cellule microbiche/ml., mentre in quella con CO₂ la suddetta carica non supera generalmente 10₃.

Capitolato Speciale di Appalto per l'affidamento, mediante asta pubblica, del SERVIZIO DI RISTORAZIONE per le strutture: A.P.S.P. "Padre Odone Nicolini" - Pieve di Bono (TN); A.P.S.P. "Rosa dei Venti" - Condino (TN); A.P.S.P. "Villa San Lorenzo" - Storo (TN) - ALLEGATO 2

Nelle acque minerali dovranno essere assenti gli inquinamenti chimici tipo residui dei trattamenti agricoli, degli scarichi industriali, ecc.
Confezioni lt. 0,5 in bottiglie.

Vino e spumante.

Dovrà essere di buona qualità, tassativamente genuini, limpidi e brillanti, di sapore gradevole. Dovranno essere a norma di disciplinare enologico secondo le vigenti leggi il vino non dovrà essere sfuso ma confezionato in bottiglie di vetro da 200ml o 1000 ml con etichetta dichiarante la provenienza, l'azienda produttrice, la gradazione alcolica. Dovrà essere di produzione recente, massimo di quattro anni per il vino rosso e due per il vino bianco rispetto all'annata in corso. Non deve presentare alterazioni di sorta, sostanze estranee e impurità difetti, manifestanti tendenti a correggere malattie, difetti oppure arrestarne processi di alterazione. Il coefficiente di acidità dovrà essere a norma di legge.

Lo spumante sarà richiesto solo per alcune festività e concordato con l'Ente.

ALTRI PRODOTTI

Zucchero semolato

Conforme alla legge n. 139 del 31.3.1980.

Zucchero bianco raffinato, in bustine monodose o in confezioni da Kg. 1, ai sensi dell'art. 1 della citata legge.

Si richiede anche la fornitura di dolcificanti in sostituzione dello zucchero a richiesta della struttura per ospiti con particolari patologie (diabetici)

Bicarbonato in polvere

Bicarbonato di sodio purissimo, in scatole di cartone da 100 gr.

Limone liquido

Succo di limone in conf. Da 1 litro

NOTA BENE

Per tutte le derrate non contemplate nelle presenti tabelle merceologiche si fa riferimento alle leggi vigenti e successive integrazioni.