



COMUNITÀ TERRITORIALE DELLA
VAL DI FIEMME

**COMUNITÀ TERRITORIALE
DELLA VAL DI FIEMME**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
SERVIZIO RISTORAZIONE**

ED ALTRA DOCUMENTAZIONE DI GARA

INDICE

1. Capitolato Speciale di appalto

- Art. 1 - Premessa
- Art. 2 Definizioni
- Art. 3 Oggetto dell'appalto e ubicazione delle strutture
- Art. 4 Durata dell'appalto
- Art. 5 Rispetto delle norme di sicurezza
- Art. 6 Organizzazione del servizio
- Art. 7 Accesso al servizio
- Art. 8 Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari
- Art. 9 Iniziative ispirate alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile
- Art. 10 Iniziative ispirate ad esigenze socio-educative
- Art. 11 Prestazioni della ditta aggiudicataria
- Art. 12 Oneri a carico della ditta aggiudicataria
- Art. 13 Condizioni economico-normative da applicare al personale dipendente ed ai soci lavoratori impiegati nell'appalto
- Art. 14 clausola sociale – imposizione di manodopera in caso di cambio appalto
- Art. 15 Clausola sociale – lavoratori svantaggiati
- Art. 16 Pagamento dei corrispettivi
- Art. 17 Oneri a carico della gestione associata/Ente
- Art. 18 Autocontrollo e controllo della qualità
- Art. 19 Analisi di controllo
- Art. 20 Campionatura rappresentativa del pasto
- Art. 21 Monitoraggio e controllo da parte della stazione appaltante
- Art. 22 Organismi di controllo
- Art. 23 Modifica delle condizioni di appalto
- Art. 24 Eventi particolari
- Art. 25 Divieto di subappalto
- Art. 26 Penali
- Art. 27 Foro competente
- Art. 28 Risoluzione del contratto per inadempimento
- Art. 29 Clausole di risoluzione espressa
- Art. 30 Cauzione definitiva
- Art. 31 S.C.I.A., D.I.A., Autorizzazioni
- Art. 32 Tracciabilità dei pagamenti
- Art. 33 Tutela della riservatezza dei dati personali.
- Art. 34 Spese
- Allegato A – Centri di cottura, sale mensa e volumi di attività
- Allegato B – Piano alimentare
 - ❖ Requisiti e definizioni
 - ❖ Calendario prodotti orticoli
 - ❖ Calendario prodotti frutticoli
 - ❖ Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari
 - ❖ Grammature
 - ❖ Menù
 - ❖ Diete particolari
- Allegato C - Manutenzioni
- Allegato D – Personale
- Allegato E – Criteri di valutazione delle offerte

2. Modello di presentazione dell'offerta tecnica

1. modello offerta

- Allegato 1 - Dotazione di automezzi a basso impatto ambientale, impiegati nell'appalto, rispetto al numero totale di automezzi impiegati;
- Allegato 2 – Progetto di gestione degli approvvigionamenti
- Allegato 3 – Progetto di veicolazione pasti in considerazione delle potenzialità dei centri di cottura e della dislocazione delle mense delle strutture
- Allegato 4 – Piano di gestione del ciclo rifiuti
- Allegato 5 – Qualificazione dei prodotti alimentari
- Allegato 6a - Allestimento e distribuzione materiale informativo\divulgativo
- Allegato 6b - Eventi a carattere informativo\divulgativo (es. incontri tematici, seminari).
- Allegato 6c - Interventi formativi di promozione ed educazione alla salute.
- Allegato 7 – Progetto di gestione delle diete speciali
- Allegato 8 – Piano di produzione, piano di igiene ambientale ed organizzazione del personale
- Allegato 9 – modalità coinvolgimento persone svantaggiate
- Allegato 10 – Piano di gestione delle emergenze
- Allegato 11 – Piano attrezzature e macchinari
- Allegato 12 – Informatizzazione del servizio

3. Modello di presentazione dell'offerta economica

ARTICOLO 1

Premessa

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

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

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

Per questa via è possibile far maturare un positivo atteggiamento nei confronti della sicurezza alimentare e dell'ambiente in cui si produce e si consuma, così come previsto dalle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica – Min. Salute 29/4/2010" e dalle "Linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana – Min. Istruzione, Università e Ricerca 14/10/2011".

In tale contesto diviene conseguentemente di interesse:

- a) l'offerta di specifici prodotti (Biologici, DOP, IGP, STG, integrati, tipici, tradizionali) e di prodotti provenienti dall'agricoltura sociale nonché dal mercato equo e solidale per alimenti prodotti in mercati esteri, mentre è tassativamente vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati (OGM);
- b) il contenimento degli impatti ambientali ed alla freschezza dei prodotti, legati alle modalità di produzione, lavorazione e trasporto delle merci impiegate nella ristorazione. Questi due aspetti sono fortemente integrati fra loro. Ciò che, in dettaglio, avviene nelle singole fasi della filiera (produzione, prima lavorazione/trasformazione, seconda lavorazione/confezionamento e consegna al luogo di consumo) impatta in termini sia di freschezza e quindi di stagionalità, di salvaguardia dei valori nutrizionali/organolettici e, in generale in termini di qualità degli alimenti (cfr. Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement -PANGPP predisposto dal Ministero dell' Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare), sia in termini di salvaguardia dell'ambiente: in tal senso costituiscono ulteriore interesse, a parità di altre condizioni, le scelte di approvvigionamento dei prodotti alimentari a km 0 ed a filiera corta, cioè i prodotti che abbiano viaggiato poco e subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla mensa scolastica.

ARTICOLO 2

Definizioni

Per "Impresa" o "Aggiudicatario" o "Ditta aggiudicataria" si intende l'impresa risultata aggiudicataria, alla quale vengono affidati i servizi di cui all'art. 3 del presente Capitolato.

Per "Ente capofila" si intende la COMUNITÀ TERRITORIALE DELLA VAL DI FIEMME che affida all'Impresa aggiudicataria la gestione e la conduzione dei servizi di cui al presente Capitolato.

ARTICOLO 3

Oggetto dell'appalto e ubicazione delle strutture

Il presente capitolato speciale di appalto disciplina il servizio di ristorazione per la Comunità, relativo agli alunni delle scuole di Fiemme, come meglio specificato dall'allegato A "Centri cottura - sale mensa e volumi di attività" al presente capitolato. Il servizio di ristorazione comprende anche:

A) la preparazione e poi il confezionamento negli appositi contenitori (forniti dall'Amministrazione), per la successiva fase (di competenza di altra ditta) del trasporto e della consegna a domicilio, dei pasti antimeridiani degli utenti del Servizio di Assistenza Domiciliare, con successivo lavaggio dei contenitori usati;

B) la preparazione, il confezionamento con contenitori termici idonei (forniti dalla ditta affidataria), e la successiva consegna presso il Centro Servizi di Cavalese, sito in via Libertà, dei pasti antimeridiani degli utenti del Centro Servizi, con successivo asporto e lavaggio del contenitore usato;

C) il servizio di mensa per gli utenti della colonia estiva organizzata dalla Comunità;

D) il servizio di mensa aziendale antimeridiana per i dipendenti della Comunità e per eventuali altri soggetti da questa ammessi in base ad atto convenzionale.

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

ARTICOLO 4

Durata dell'appalto

La durata dell'appalto è di n. CINQUE anni a decorrere dal **1 gennaio 2016** con scadenza al **31 dicembre 2020**. L'Ente capofila si riserva la facoltà, alla scadenza del contratto, di disporre il rinnovo alle medesime condizioni per il periodo massimo di n. DUE anni, ovvero fino al 31 dicembre 2022, dandone comunicazione alla ditta aggiudicataria entro sei mesi dalla scadenza naturale. La ditta aggiudicataria è obbligata ad accettare il rinnovo mentre per quanto riguarda l'eventuale proroga tecnica valgono le disposizioni di legge.

ARTICOLO 5

Rispetto delle norme di sicurezza

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

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

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

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

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

La ditta deve predisporre e far affiggere a proprie cure e spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Entro 90 giorni dall'inizio dell'attività, la ditta s'impegna a tenere corsi di formazione, per il personale che non risulti già adeguatamente formato, relativi a:

- sicurezza;
- primo soccorso;
- squadra antincendio

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

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

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla redazione del DUVRI ex art. 26. c.3, D.lgs. 81/2008 in tutti i casi previsti dalla legge ed in particolare nei seguenti casi:

- in presenza di interferenze con altre attività presenti nell'edificio in cui viene svolta l'attività appaltata quale ad esempio l'interferenza con le attività scolastiche e con le eventuali ditte che svolgono lavori per conto della scuola;
- qualora si avvalga della facoltà di subappalto del servizio di cui all'art. 25; in tal caso sarà tenuta a produrre, contestualmente al contratto di subappalto, idoneo Documento Unico Valutazione Rischi (con relativa quantificazione degli oneri della sicurezza) anche relativamente agli eventuali rischi interferenziali connessi all'attività subappaltata.

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

ARTICOLO 6

Organizzazione del servizio

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

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

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

Il servizio di cui all'art. **3 lett. A**) va espletato tutti i giorni dell'anno (365).

Il servizio di cui all'art. **3 lett. B** e lett. **D**) va espletato dal lunedì al venerdì di tutto l'anno (esclusi giorni festivi).

Il servizio di cui all'art. **3 lett. C**) va espletato dal lunedì al venerdì dei mesi di luglio e agosto.

ARTICOLO 7

Accesso al servizio

Gli utenti delle mense scolastiche potranno accedere al servizio mediante la consegna di buoni pasto che sono acquistabili presso gli Istituti di credito indicati dall'Ente capofila. La ditta aggiudicataria individuerà per ogni giorno di servizio, presso gli Istituti scolastici, il numero dei pasti che verranno consumati. Sarà pertanto cura del personale della ditta aggiudicataria raccogliere i buoni pasto esonerando l'Ente capofila da qualsiasi responsabilità in merito.

La ditta aggiudicataria è tenuta a servire il pasto anche nel caso in cui un alunno non presenti il buono pasto. In questo caso la ditta aggiudicataria è tenuta a comunicare trimestralmente l'elenco degli alunni che non hanno presentato il buono pasto all'Ente capofila ai fini del pagamento di cui all'art. 16 del presente capitolato.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta ad implementare in via sperimentale, entro il 31.12.2016, senza alcun onere aggiuntivo per l'ente capofila, un sistema informatico di registrazione pasti (rilevazione presenze, prenotazione pasti, pagamento pasti/addebito), con la relativa manutenzione annuale, presso l'Istituto comprensivo di Cavalese. Resta inteso che al termine dell'appalto e/o in caso di risoluzione anticipata del contratto, l'impresa aggiudicataria dovrà trasferire all'Ente capofila in forma una tantum, senza alcun onere e/o costo aggiuntivo, sia le licenze d'uso del software, sia gli applicativi, sia i dati raccolti, oltre alla piena proprietà di qualsiasi tipo di hardware in dotazione all'intero sistema.

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

Per quanto riguarda i pasti consumati dal personale docente addetto alla sorveglianza, il corrispettivo dovrà essere concordato con gli Istituti Scolastici e fatturato agli stessi.

La ditta aggiudicataria è autorizzata ad ammettere al servizio di ristorazione altro personale del comparto scolastico previo accordo diretto tra gli Istituti scolastici e la ditta aggiudicataria senza pregiudizio del servizio di ristorazione scolastica. Anche in questo caso il corrispettivo dovrà essere concordato con gli Istituti Scolastici e fatturato agli stessi.

Il calendario di apertura del servizio e gli orari di distribuzione dei pasti verranno comunicati dall'Ente capofila alla ditta aggiudicataria all'inizio di ogni anno scolastico. Gli Istituti scolastici comunicheranno entro le ore 10.00 di ogni giorno il numero dei pasti da confezionare.

Eventuali variazioni successive saranno tempestivamente comunicate dall'Ente capofila alla ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 8

Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

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

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

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

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

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

Laddove siano richieste specifiche caratteristiche di freschezza viene data indicazione della distanza massima (200 km) del luogo di coltivazione/produzione rispetto al luogo di consumo (in ciò si sono considerati i tempi di percorrenza in ambiente montano che sono notevolmente superiori rispetto ai tempi delle zone pianeggianti e collinari) conformemente al parere di AVCP n. 201 del 5 dicembre 2012.

Laddove siano perseguiti obiettivi di educazione alimentare e di informazione ed acculturamento, ricomprendenti aspetti legati alle condizioni storiche, geografiche ed agli usi o costumi locali, vi è l'indicazione "provenienti preferibilmente da filiera trentina o strettamente trentina", quale condizione ottimale per poter dare seguito alle iniziative previste nel modello allegato 6a, 6b e 6c dell'offerta tecnica.

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

ARTICOLO 9

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

Si intende contribuire al sostegno della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile attraverso la richiesta di fornitura dei prodotti con le caratteristiche stabilite nell'Allegato B succitato e con le caratteristiche vincolanti riguardanti:

- a) la distanza fra il luogo di produzione/raccolta ed il luogo di consumo dei prodotti ortofrutticoli e da allevamento, che non può essere superiore a 200 km, a garanzia della freschezza dei prodotti stessi (nell'Allegato B è l'indicazione specifica “<=200KM cfr. art. 1 CSA”);
- b) i metodi di coltivazione adottati, di seguito riportati, ove viene stabilito, per ciascuna categoria di alimentari, il criterio di qualificazione del prodotto e la percentuale di incidenza minima della fornitura qualificata rispetto al totale della fornitura per la medesima categoria, per cui:

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

| % peso sul totale | Tipologia di produzione | Norme di riferimento |
|--------------------------|--------------------------------|---|
| 35% | produzione biologica | Regolamento 834/2007/CE |
| 20% | prodotti IGP, DOP, STG | Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) |
| | produzione integrata | Norma UNI 11233:2009 |
| | prodotti tipici e tradizionali | Art. 2, 3 del DM 8 settembre 1999, n. 350 |

Uova: la quota non proveniente da allevamenti biologici deve provenire da allevamenti all'aperto. I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità” rappresentati, in termini indicativi, nell'Allegato B. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

Per consentire una valutazione in ordine alla modalità di conseguimento del requisito minimo nel modello di offerta si forniscono le incidenze percentuali di alcuni alimentari, in una mensa tipo, in base al loro peso.

B) Carne

| % peso sul totale | Tipologia di produzione | Norme di riferimento |
|--------------------------|--------------------------------|---|
| 20% | produzione biologica | Regolamento 834/2007/CE |
| | prodotti IGP, DOP, | norma UNI 11233:2009 |
| | prodotti tipici e tradizionali | Art. 2, 3 del DM 8 settembre 1999, n. 350 |

C) Pesce

| % peso sul totale | Tipologia di produzione | Norme di riferimento |
|--------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| | produzione biologica | Regolamento 834/2007/CE |

| | | |
|-----|-------------------|----------------------------------|
| 35% | prodotti DOP | norma UNI 11233:2009 |
| | Pesca sostenibile | MSC – Marine Stewardship Council |

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

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

Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua di rete eventualmente microfiltrata.

La ditta che effettua il servizio di microfiltrazione si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica.

Dovrà inoltre dichiarare in sede di gara la soluzione che si impegna ad adottare per evitare i confezionamenti.

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

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

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

I criteri di attribuzione dei punteggi in sede di gara premiano le offerte migliorative (fornitura ulteriori prodotti biologici, a lotta integrata, a filiera corta e a Km0) rispetto ai prodotti previsti da capitolato.

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

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

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

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

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali is

tituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

L'amministrazione aggiudicatrice deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

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

ARTICOLO 10

Iniziative ispirate ad esigenze socio-educative

Si intende contribuire alla promozione della salute ed all'educazione alimentare attraverso l'organizzazione, a carico della ditta aggiudicataria, di iniziative informative e culturali che, prendendo a spunto le dinamiche storico-geografiche e gli sviluppi nelle colture dei prodotti alimentari a filiera trentina e a KM0, accrescano la consapevolezza e l'importanza di una alimentazione sana, soprattutto nell'età evolutiva.

Le iniziative possono utilmente prevedere il coinvolgimento e la partecipazione diretta di produttori/allevatori locali quali testimonial delle tradizioni.

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

ARTICOLO 11

Prestazioni della ditta aggiudicataria

La ditta aggiudicataria del servizio di ristorazione deve assicurare con oneri a proprio carico:

a) l'acquisto e il trasporto dei prodotti alimentari; il loro stoccaggio nei magazzini/depositi delle mense, con l'assunzione del rischio relativo alla loro conservazione e/o al loro naturale deterioramento;

b) la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti presso ogni punto cottura e sala mensa, di cui all'allegato A "Centri cottura, sale mensa e volumi attività", mediante l'impiego di prodotti alimentari e di personale secondo quanto indicato nell'allegato B e a quanto previsto in sede di offerta;

c) l'aggiornamento periodico (almeno con frequenza semestrale) all'Ente capofila della stima quantitativa dei prodotti alimentari e della tipologia prevista in sede di offerta, con le disponibilità delle materie prime in riferimento a quanto contenuto nell'allegato B sezione "CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI" e nell'offerta e la relativa rendicontazione delle quantità fornite;

d) la fornitura di pasti attraverso almeno un centro di cottura alternativo ai centri di cottura di cui all'allegato A, per consentire, la continuità del servizio in presenza di interruzioni o altre necessità nel regolare funzionamento di quest'ultimi, in conformità a quanto previsto in sede di offerta, dove va indicata la localizzazione proposta; i centri alternativi devono essere ubicati a non oltre n. 60 Km da CAVALESE, per assicurare tempi minimi di trasporto e conseguentemente il mantenimento dell'appetibilità dei pasti; anche il centro di cottura alternativo deve essere potenzialmente operativo a decorrere dalla data stabilita al precedente articolo 4.

e) il trasporto dei pasti agli utenti presso le varie sedi di mensa prive di centro di cottura;

Allo scopo dovranno essere utilizzati automezzi idonei, conformi alle vigenti normative igienicosanitarie. Il trasporto dei pasti dovrà avvenire mediante legame fresco-caldo, a mezzo di contenitori termo-isolati (conformi a quanto stabilito dalle vigenti disposizioni legislative (D.M. 21.03.1973 e succ. modif. ed integrazioni, Reg CE 1935/2004), tali da consentire il mantenimento, fino al momento della somministrazione, delle temperature previste dalle normative e dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi, e dovrà essere organizzato in modo tale che i tempi tra la partenza dai centri di cottura e la consegna dei pasti presso i refettori siano ridotti al minimo.

f) la predisposizione giornaliera delle sale mensa, compreso l'allestimento dei tavoli con tovaglie e tovaglioli di carta; l'utilizzo di tovagliette e tovaglioli di carta da collocare sui vassoi qualora il servizio preveda il self-service; la fornitura di tovaglie, tovagliette e tovaglioli di carta sarà a carico della ditta aggiudicataria; tutta la fornitura dovrà essere biodegradabile;

g) nei locali cucina e nei servizi igienici del personale di mensa, nonché nei servizi igienici degli alunni di esclusiva pertinenza delle sale mensa, la fornitura degli asciugamani di carta, delle

bobine di carta, della carta igienica, del sapone liquido e degli appositi distributori/dosatori di sapone; il sapone deve essere ecolabel;

h) al termine dell'orario di distribuzione dei pasti la rigovernatura giornaliera delle sale mensa, la pulizia dei tavoli, il lavaggio e sanificazione delle stoviglie e quanto utilizzato per il servizio e la pulizia generale dei locali.

ARTICOLO 12

Oneri a carico della ditta aggiudicataria

La ditta aggiudicataria è tenuta a prestare il servizio di ristorazione nel rispetto di quanto previsto dal presente capitolato speciale d'appalto e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara, la quale è vincolante in ogni suo elemento e non può essere modificata in via unilaterale, fatto salvo quanto stabilito dal successivo articolo 23.

La ditta aggiudicataria è tenuta in particolare

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

- a) il pieno rispetto delle norme di legge vigenti in materia igienico-sanitaria, di sicurezza alimentare e di ogni altra direttiva emanata dalle competenti autorità, con l'assunzione di tutti gli oneri derivanti dalla procedura prevista dal sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), comprensivo delle metodiche di rintracciabilità degli alimenti e della predisposizione di tutta la documentazione richiesta, come meglio specificato nell'allegato B al presente capitolato speciale d'appalto denominato "Piano alimentare"; la ditta aggiudicataria deve produrre un piano di autocontrollo e darne copia all'Ente capofila che potrà richiedere le integrazioni necessarie. L'Impresa nomina il responsabile del Piano di Autocontrollo, il quale deve effettuare e documentare almeno un sopralluogo mensile in ogni singola struttura seguendo una specifica check-list per il monitoraggio della sicurezza alimentare e gli adempimenti del sistema di prevenzione igienico sanitario e deve trasmettere tempestivamente copia del verbale di sopralluogo all'Ente capofila.
- b) il confezionamento dei pasti in giornata o nel giorno immediatamente antecedente il loro consumo per i soli piatti che, per i tempi di preparazione, non possono essere confezionati in giornata; questi dovranno essere autorizzati all'inizio di ogni anno scolastico, dopo la predisposizione della tabella dietetica. E' da escludere l'uso di vivande precotte, preconfezionate e surgelate, fatte salve le ipotesi specifiche previste nell'Allegato B Piano alimentare;
- c) la conformità alla grammatura, alla qualità merceologica e ai principi nutrizionali previsti nelle disposizioni contenute nell'allegato B Piano alimentare;
- d) la predisposizione dei menù che rispettino le indicazioni contenute nelle Linee guida dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari e i L.A.R.N (Livelli di assunzione raccomandata di Nutrienti), articolati su due stagioni e cinque settimane a rotazione, nel rispetto delle previsioni contenute nell'allegato B "Piano alimentare" e di quanto indicato in sede di offerta dall'aggiudicatario;
- e) il rispetto del menù giornaliero; l'adozione di variazioni che si rendessero necessarie ai menù potranno avvenire solo previa autorizzazione dell'Ente capofila (o delle Commissioni di controllo), previa intesa con la ditta aggiudicataria e comunque sempre nel rispetto dei principi nutrizionali fondamentali;
- f) l'esposizione nelle sale mensa dei menù e della lista ingredienti in posizione facilmente leggibile dagli utenti;
- g) la percentuale minima di prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata, biologici e a basso impatto ambientale non dovrà essere inferiore a quanto previsto nell'Allegato B Piano alimentare.
- h) i prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali e rispettare i "calendari di stagionalità" proposti dalla ditta aggiudicataria. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.
- i) la somministrazione, previo accordo con l'Ente capofila e senza ulteriori oneri per il medesimo e per gli utenti del servizio, di pietanze alternative come specificato ai punti 6 e 7 dell'allegato B "Piano alimentare".
- j) ai soggetti incaricati di eseguire i controlli i sensi dell'art. 22

- k) la pulizia ordinaria quotidiana delle mense scolastiche, degli annessi locali (ivi compresi i servizi igienici) e delle attrezzature, arredi, stoviglie, pentolame, vasellame di cucina e di sala, contenitori isotermici per il trasporto dei pasti. Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all’uso per l’igiene personale, l’assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall’articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). L’aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi ai criteri ambientali di cui al DM 24 maggio 2012 (G.U. n. 142 del 20 giugno 2012).
- l) le eventuali necessarie opere igieniche di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione dei locali cucina, sala e magazzino/deposito, avvalendosi di ditte specializzate o dei competenti organi della Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari di Trento;
- m) la rimozione e successivo trasporto dei rifiuti e degli imballaggi ai bidoni o cassoni all’uopo predisposti, con l’osservanza, in materia di raccolta differenziata, del sistema vigente in ambito Comunale e delle relative modalità gestionali; inoltre sono a carico della ditta aggiudicataria le spese (compreso l’acquisto degli involucri necessari allo smaltimento) relative alla tariffa sui rifiuti ed eventuali sanzioni connesse ai rifiuti dalla stessa prodotti, al tributo comunale sui servizi (Tasi), se dovuto, ed eventuali altre tasse, tariffe o tributi istituiti dopo l’aggiudicazione;
- n) l’elezione di un domicilio a massimo 60 km da CAVALESE, sede dove è presente il punto cottura e servizi collegati, presso un ufficio operativo istituito dalla ditta aggiudicataria, nel quale dovrà essere assicurata la presenza quotidiana e continuativa del soggetto responsabile di cui al successivo punto 2 lett. n);
- o) la fornitura della documentazione giustificativa necessaria al fine di permettere all’Ente capofila l’applicazione del Reg. CE 657/2008 e s.m.i (applicativi del Reg. CE n. 1234/2007), riguardante il recupero di un aiuto comunitario per la distribuzione di latte e di taluni prodotti lattiero-caseari agli alunni/studenti delle scuole; in particolare la ditta sarà tenuta a fornire : le fatture/bolle intestate alla ditta aggiudicataria che devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche di riferimento della gestione associata di cui fa capo l’Ente capofila, includendo solo i prodotti lattiero caseari acquistati per la preparazione dei pasti o merende; devono indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e sono muniti della prescritta bollatura sanitaria (direttiva CEE 92/46 e s.m.i).
- p) la messa a disposizione, su richiesta della Comunità, dei dati relativi, tra l’altro, al personale impiegato, distinto per qualifiche, livello d’inquadramento, mansioni, monte ore e mensa scolastica, ai costi sostenuti per utenze, alla documentazione relativa alle forniture di derrate alimentari, suddivise per categorie merceologiche, quantità, peso, fornitore, tipo di produzione (biologica, IGP, DOP, STG, produzione integrata, prodotti tipici e tradizionali).

caratteristiche specifiche del servizio mensa aziendale

Per tale servizio, rivolto ai dipendenti della Comunità ed agli altri soggetti da questo ammessi, valgono le stesse norme previste per il servizio di mensa scolastica, con le seguenti particolarità:

-va garantita la alternativa tra almeno tre primi e tre secondi, e tra almeno due contorni freschi e tre cotti;

-va garantita la alternativa tra pane bianco e integrale, con grammatura fino a un massimo di gr. 100.

-dovrà essere garantita la presenza di piatti unici, stagionali, quali ad. es.: insalata di riso, prosciutto e melone, insalata mista tipo nizzarda, ecc..e di prosciutto e/o formaggio;

-il listini dei prezzi delle bevande dovrà essere affisso nei locali della mensa.

La distribuzione dei pasti in sala dovrà essere effettuata da personale qualificato nella fascia oraria tra le ore 12.00 e le ore 14.00.

Sui tavoli, preparati con cura, dovrà essere sempre assicurata, con spese a carico della Ditta, la presenza in quantità sufficiente di olio, aceto, sale, pepe, acqua, tovagliette di carta e/o vassoi, salviette, ecc.

Relativamente al servizio di mensa aziendale, la Ditta dovrà incassare direttamente dal dipendente la quota di costo del pasto eventualmente a suo carico, per effetto del contratto collettivo di lavoro provinciale dei pubblici dipendenti, così come eventuali maggiori costi per varianti di menù, bevande, ecc.. somministrate su richiesta dei dipendenti.

caratteristiche specifiche del servizio pasti a domicilio

Per tale servizio, rivolto agli utenti del Servizio di Assistenza Domiciliare, valgono le seguenti specificità:

- il servizio deve rispettare le fasce orarie e le modalità di distribuzione indicati dalla Comunità in ordine alle esigenze alimentari degli utenti che usufruiscono del servizio pasti, quindi i contenitori termici per gli assistiti a domicilio dovranno essere predisposti entro le ore 11.00, per il successivo ritiro da parte di altra ditta incaricata della loro distribuzione. Il contenitore termico è quello fornito dalla Ditta Manetti Molinet (vedasi descrizione in Allegato sub A).
- Gli alimenti da consumare freddi, quali ad es. la verdura fresca, gli affettati, la frutta, dovranno essere confezionati in appositi sacchettini per alimenti e tenuti fuori dal contenitore pasto.
- per quanto riguarda le grammature, deve essere comunque garantita la quantità che il contenitore termico consente, cioè il contenitore deve essere riempito sino all'orlo in tutti i suoi scomparti in relazione a quanto prenotato dall'utente.
- Per questi pasti non è prevista la consegna di bevande di alcun genere.
- la pulizia e l'igiene devono essere eseguite in modo da assicurare la buona conservazione sia degli alimenti sia dei contenitori.

caratteristiche specifiche del servizio pasti per Centro Servizi

Per tale servizio, rivolto agli utenti ed operatori del Centro Servizi di Cavalese, valgono le norme per il servizio pasti a domicilio, con le seguenti specificità:

- Il pasto, confezionato con apposito contenitore termico, dovrà essere consegnato al Centro tra le ore 12 e le 12,15 di ogni giorno lavorativo.
- I condimenti per la pasta/riso, il formaggio grattugiato e l'olio-aceto dovranno essere inseriti in contenitori separati;
- Successivamente andrà ritirato il contenitore usato.
- i menù dovranno essere adeguati alla tipologia delle persone anziane ma rispettosi anche delle tradizioni della cucina trentina, dovranno assicurare un'ampia varietà di scelta per gli utenti, dovranno tenere conto delle stagioni invernale ed estiva, evitando la riproposizione delle stesse voci nel mese. Dovranno essere curati menù particolari per le feste tradizionali (es. pasqua, natale, capodanno, ecc..) La composizione dei menù dovrà essere concordata periodicamente con il Servizio Sociale della Comunità.
- deve essere data la massima attenzione alla cottura del cibo adeguandolo alle esigenze della persona anziana, e deve esserci la massima disponibilità alle richieste, anche momentanee, degli utenti e del personale addetto alla distribuzione in ordine ad esigenze degli utenti o dietetiche;

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

- a) che il personale impiegato ed il relativo monte ore effettivamente erogato sia quello indicato in sede di offerta;
- b) la disponibilità permanente di un addetto inquadrato aziendalmente come cuoco per ogni centro di cottura;
- c) che il personale conosca ed applichi le norme della qualità, di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro;
- d) che sia rispettato quanto dichiarato in sede di offerta relativamente al personale;
- e) che l'Ente capofila possa chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà, entro cinque giorni lavorativi, a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la gestione associata.
- f) che il personale impiegato nei servizi sia dipendente dall'Impresa, fatti salvi altri rapporti contrattuali previsti dalla normativa del diritto del lavoro. L'Ente capofila potrà chiedere all'Impresa di esibire la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste. L'Ente capofila, in caso di

violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze riscontrate, denuncerà agli uffici competenti le violazioni riscontrate e sosponderà i pagamenti riservandosi il diritto di incamerare la cauzione definitiva che l'Impresa dovrà immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita solo quando gli Uffici predetti avranno dichiarato che l'Impresa si è posta in regola;

g) che siano applicate nei confronti del personale impiegato nell'appalto e nelle mansioni oggetto del presente Capitolato le condizioni economiche normative previste al successivo art. 13

h) che le medesime condizioni vengano garantite ai soci lavoratori dipendenti da società cooperative.

i) che l'Ente capofila risulti estraneo a qualsiasi vertenza economica o giuridica tra l'Impresa stessa ed il personale di cui si avvale;

l) che sia garantita l'assunzione di tutto il personale in precedenza impiegato nella gestione uscente ai sensi e con le modalità del successivo art. 14;

m) l'invio trimestrale all'Ente capofila, sotto forma di dichiarazione sostitutiva di atto notorio, del personale impiegato nel mese precedente per la preparazione e la distribuzione dei pasti in forma aggregata con la precisazione della data di assunzione e di licenziamento, della qualifica, del livello, se assunto a tempo determinato o a tempo indeterminato, della percentuale di part time, ivi compreso il personale in sostituzione. L'Ente capofila potrà richiedere in qualsiasi momento l'elenco numerico distinto per qualifica, livello, struttura, con la precisazione del carico orario settimanale e dell'anzianità di servizio del personale dipendente; inoltre potrà richiedere il curriculum vitae del personale impiegato al fine di verificarne i requisiti;

n) che la direzione del servizio in oggetto sia affidata all'avvio del servizio medesimo ad un soggetto responsabile, con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione direzionale di un servizio nel settore della ristorazione, il cui nominativo deve essere comunicato e approvato dall'Ente capofila. Il responsabile del servizio deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dall'Ente capofila al controllo del buon andamento del servizio e dovrà essere presente nella sede della ditta almeno quattro ore ogni giorno, nelle fasce orarie tra la preparazione e la distribuzione del pranzo, e comunque reperibile nelle restanti ore della giornata;

o) le funzioni di dietista, adeguate e comunque per un numero minimo di venti ore per anno scolastico, per gli adempimenti specificamente previsti dal presente capitolato speciale d'appalto e dal relativo Allegato B Piano alimentare;

p) le funzioni di responsabile della logistica, adeguate e comunque per un numero minimo di venti ore per anno scolastico, per la programmazione ed il coordinamento degli interventi di manutenzione;

q) che la destinazione del personale e le sue variazioni siano preventivamente concordate con l'Ente capofila, tenendo conto di quanto indicato in sede di offerta;

r) il rispetto da parte del personale impiegato delle norme di educazione che definiscono i criteri di un comportamento civile e di correttezza nel lavoro;

s) il possesso da parte del personale impiegato dei requisiti professionali e sanitari occorrenti a garantire il rispetto delle prescrizioni in materia igienico-sanitaria, nonché l'impiego da parte dello stesso delle dotazioni strumentali necessarie (divise da lavoro, copricapo e cuffie, grembiuli, calzature antinfortunistiche, guanti monouso ecc.); a tal proposito la ditta aggiudicataria è tenuta a sottoporre il proprio personale a visite mediche periodiche in relazione ad eventuali valutazioni sullo stato di salute, secondo quanto previsto dalle normative igienico-sanitarie vigenti e future.

t) l'esonero dell'Ente capofila da qualsiasi responsabilità derivante dal mancato rispetto da parte della ditta aggiudicataria di norme di legge o regolamento concernenti l'assunzione, la tutela, la protezione, la salute, la sicurezza, l'assicurazione e l'assistenza dei lavoratori, nonché il puntuale pagamento delle spettanze al personale dipendente;

u) che l'Impresa si faccia carico del lavaggio e cambio degli indumenti di lavoro.

v) la partecipazione del personale impiegato nel servizio a corsi di formazione ed aggiornamento professionale, ai quali potrà essere presente un rappresentante dell'Ente capofila, secondo quanto indicato in sede di offerta, nonché ad iniziative di educazione alimentare e di informazione rivolte alle famiglie degli utenti e promosse dall'Ente capofila, anche in collaborazione con gli Istituti scolastici o altre Associazioni.

3) per quanto concerne terzi ad assumere:

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

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

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

- l'Assicuratore risponde delle somme che l'Assicurato (ditta aggiudicataria) sia tenuto a pagare, quale civilmente responsabile ai sensi di legge, a titolo di risarcimento di danni involontariamente cagionati a terzi dall'Assicurato (quale persona giuridica legalmente riconosciuta) o da persone delle quali debba rispondere, sia per lesioni personali sia per danni a cose in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione alla sua qualità di prestatore dei servizi affidati dall'Ente capofila. La polizza dovrà elencare tutte le attività oggetto dell'appalto indicate dal presente capitolato speciale e comprendere l'esercizio di tutte le attività complementari, preliminari ed accessorie.
- l'Ente capofila e gli Enti facenti parte della gestione associata andranno considerati "terzi" a tutti gli effetti e tale precisazione dovrà essere indicata espressamente in polizza;
- l'Assicuratore riconosce inoltre la qualifica di Terzo a tutti coloro che non rientrano nel novero dei prestatori di lavoro e/o lavoratori parasubordinati (D.P.R. 30 giugno 1965 n. 1124; D.Lgs. 23 febbraio 2000 n. 38).
- il contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori dei servizi oggetto del presente Capitolato nonché dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.
- l'assicurazione si intende prestata fino alla concorrenza dei seguenti massimali:
 - R.C.T. : Euro 5.000.000,00 per ogni sinistro, sia per danni a persone che a cose;
 - R.C.O.: Euro 5.000.000,00 per sinistro, ma con il limite di Euro 2.000.000,00 per persona infortunata (ai sensi del D.P.R. 30 giugno 1965 n. 1124 e del D.Lgs. 23 febbraio 2000 n. 38).
- l'assicurazione vale per i danni determinati da colpa dell'Assicurato nonché da dolo o colpa grave delle persone delle quali l'Assicurato deve rispondere, anche se non dipendenti, purché operanti nell'ambito delle attività dell'assicurato.
- l'Assicuratore rinuncia all'esercizio del diritto di surrogazione spettante ai sensi dell'art. 1916 del Codice Civile nei confronti dell'Assicurato o di qualsiasi ente o società dell'Assicurato, degli Amministratori, Dirigenti, Impiegati ed Operai dell'Assicurato e loro eredi.
- l'Assicuratore, in caso di recesso dal contratto di assicurazione, si impegna a darne comunicazione all'Assicurato e all'Ente capofila, mediante lettera raccomandata, con preavviso di almeno 30 giorni.
- il Foro competente per ogni eventuale controversia dovrà essere quello di TRENTO per le controversie in cui sia parte l'Ente capofila.
- qualora la ditta aggiudicataria sia un'Associazione Temporanea di Imprese, giusto il regime della responsabilità disciplinato dall'art. 37 del D.Lgs 163/2006, le stesse garanzie assicurative prestate dalla mandataria capogruppo coprono senza alcuna riserva anche i danni causati dalle imprese mandanti.
- l'Ente capofila si riserva, a proprio insindacabile giudizio, di autorizzare la ditta aggiudicataria, che disponga di coperture assicurative che già contengono le garanzie richieste dal presente articolo,

ad avvalersene specificando con apposita appendice che le polizze già in corso coprono per intero i rischi ed i massimali sopra specificati; in caso contrario verrà richiesta una polizza specifica.

- in ogni caso, copia della polizza regolarmente quietanzata dovrà essere trasmessa all'Ente capofila all'atto della stipula del contratto; ad ogni scadenza contrattuale successiva alla prima, inoltre, la ditta aggiudicataria si impegna per tutta la durata del contratto di appalto, comprese eventuali proroghe, a fornire all'Ente capofila copia delle quietanze che attestino il regolare pagamento delle rate di polizza.

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

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

a) l'onere della conservazione e della custodia con cura e diligenza, come previsto dagli artt. 1766 e seguenti del codice civile, di quanto affidato a titolo gratuito dall'Ente capofila, per la gestione associata, per l'espletamento del servizio;

b) l'onere di sostenere una spesa da utilizzare per l'apporto di migliorie alle sedi mensa o per l'acquisto di arredo/attrezzi/stoviglie/pentolami/contenitori isotermici ecc, da utilizzare nelle sedi di mensa per mantenerle in perfetta efficienza, per un importo di almeno € 1.000,00 I.V.A. esclusa per ogni anno scolastico; a richiesta dell'Ente capofila la spesa potrà essere anticipata o posticipata rispetto all'anno o agli anni scolastici di riferimento, salvo conguaglio. Le forniture dovranno essere concordate preventivamente tra le parti e le attrezzi rimarranno di proprietà dell'Ente capofila; alla fine di ogni anno scolastico la ditta affidataria dovrà presentare un rendiconto degli acquisti effettuati, distinti per singola mensa, con l'indicazione precisa del motivo di acquisto, del tipo di attrezzatura acquistata e documentazione della spesa sostenuta, dalla quale risulti anche il luogo di destinazione delle forniture. Nessun rimborso è invece previsto nel caso in cui gli importi degli acquisti effettuati superino il valore sopra indicato, il quale va quindi considerato soglia minima. Alla scadenza del contratto tutte le attrezzi, vasellame ed utensili ecc. di cui sopra passeranno in proprietà dell'Ente Capofila, senza diritto per la ditta affidataria di rimborso alcuno. Lo stesso vale anche in caso di risoluzione anticipata del contratto.

c) l'onere di ogni tipo di manutenzione ordinaria e straordinaria, ivi comprese le riparazioni, dei mobili, arredi, attrezzi, anche informatiche, e di tutto il materiale ricevuto in consegna, come meglio specificato nell'allegato C "Manutenzioni";

d) l'onere dell'intera spesa per la fornitura delle utenze (combustibile, gas, energia elettrica, acqua, ecc.) utilizzate per il confezionamento, la preparazione e la distribuzione dei pasti. A tal fine la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla volturazione a proprio nome del contratto delle suddette utenze o a rimborsare agli Enti proprietari dei locali, con modalità da concordare, le spese sostenute da questi ultimi, qualora non fosse possibile installare nelle cucine delle mense un contatore autonomo rispetto all'impianto dell'edificio o quando il contatore autonomo rimane a nome dello stesso Ente, fermo restando che gli oneri non quantificabili verranno riconosciuti dalla ditta aggiudicataria in via forfettaria previo accordo con l'Ente intestatario dell'utenza;

e) l'onere per gli allacci e per le spese telefoniche sulle linee telefoniche e le linee dati all'interno dei locali mensa;

f) l'onere relativo alla rimozione, al trasporto e allo smaltimento dei rifiuti ivi compreso il pagamento delle relative imposte e tasse comunali;

g) l'onere della spesa annuale per la tinteggiatura della mensa (cucina, refettorio, dispensa, servizi igienici e spogliatoi per il personale) durante il periodo estivo da concordare con l'Ente capofila. Nel caso vengano segnalate urgenze da parte dell'Azienda Sanitaria i lavori dovranno essere effettuati anche durante il periodo scolastico;

h) oltre alla pulizia ordinaria delle mense scolastiche, anche l'onere delle pulizie ordinarie periodiche dei tendaggi e dei serramenti dei locali attinenti al servizio di ristorazione quando necessario e comunque due volte l'anno. La ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere alle pulizie straordinarie di apertura delle mense scolastiche dopo la chiusura estiva, nonché alle pulizie di chiusura al termine dell'anno scolastico;

i) l'onere di richiedere ed ottenere tutte le autorizzazioni necessarie all'espletamento del servizio, e sostenere le relative spese; la responsabilità dell'eventuale gestione del servizio in assenza di tali autorizzazioni ricade interamente in capo alla ditta aggiudicataria. Tali nullaosta e benestare

dovranno essere rinnovati anche in base ad eventuali nuove disposizioni di legge in materia emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto;

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre mettere a disposizione le seguenti attrezature:

- a) due banconi di metallo self/service per il mantenimento temperatura (calda/fredda) della lunghezza indicativa di 2,00 m ciascuno
- b) carrello porta pane
- c) carrello porta verdure
- d) n° 100 vassoi porta vivande

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

all'inizio di ogni anno scolastico la ditta aggiudicataria dovrà consegnare agli utenti della scuola primaria e secondaria di primo grado del servizio mensa, la copia del menù preventivamente concordato con l'Ente capofila, unitamente ad un fascicolo informativo sulla tipologia dei pasti forniti, sulle modalità della loro preparazione, sulla provenienza dei prodotti impiegati e sulla composizione dei menù dal punto di vista dietetico e nutrizionale. Agli utenti del servizio mensa degli istituti della formazione professionale dovrà essere consegnata copia del menù mensile.

ARTICOLO 13

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

Avuto riguardo al punto 5 dell'Atto di indirizzo fra le Provincia Autonoma di Trento, il Consorzio dei Comuni Trentini e le Parti Sociali del 5 novembre 2010 ed all'allegato 1 del Protocollo di intesa fra la Provincia Autonoma di Trento, il Consorzio dei Comuni Trentini e le Parti Sociali del 21 febbraio 2013, trovano applicazione disposizione economico-normative non inferiori a quelle previste dal Contratto Collettivo Nazionale del lavoro per i dipendenti Aziende per il Turismo ed integrativo provinciale. Le medesime condizioni devono essere garantite ai soci lavoratori dipendenti da società cooperative. Tale contratto è stato individuato fra i contratti collettivi nazionali e rispettivi accordi integrativi territoriali stipulati a livello nazionale ed applicati in via prevalente sul territorio provinciale.

Le predette condizioni economico-normative riguardano unicamente le seguenti voci, come individuate al punto 1 del citato Protocollo del 21 febbraio 2013:

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

L'eventuale differenza retributiva derivante dall'applicazione del CCNL ed eventuale CCPL di riferimento formerà una quota (c.d. "indennità appalto") che sarà riconosciuta per l'intero periodo di svolgimento della prestazione lavorativa nell'appalto di servizi di interesse provinciale. Gli istituti contrattuali quali 13esima, 14esima e TFR matureranno pro-quota in riferimento alla durata delle prestazioni nell'appalto.

Ai sensi del punto 2 del citato Protocollo del 21 febbraio 2013, qualora i minimi retributivi dei contratti di riferimento individuati vengano rideterminati successivamente all'aggiudicazione dell'appalto e vengano incrementati, l'indennità di appalto non verrà incrementata. Qualora durante l'appalto l'impresa aggiudicataria, che applica CCNL o CCPL diverso da quello di riferimento, veda incrementare i minimi retributivi per effetto dei rinnovi contrattuali, assorbirà gli incrementi fino a concorrenza della determinazione dell'appalto.

Gli operatori dichiarano – in sede di offerta – di accettare le condizioni particolari, per l'ipotesi in cui risulteranno aggiudicatari.

ARTICOLO 14

Clausola sociale – imposizione di manodopera in caso di cambio appalto

Avendo riguardo alle disposizioni recate dall'art. 69 del Codice dei contratti pubblici di cui al d. lgs. 163/2006, in tema di condizioni particolari di esecuzione del contratto per esigenze sociali, fatto salvo quanto specificatamente disposto dai CCNL o da altro livello della contrattazione in tema di diritto alla riassunzione per il personale precedentemente impiegato nell'appalto, esclusivamente qualora nulla sia previsto in materia dal CCNL applicato dalla Ditta affidataria ovvero dal Contratto Collettivo Nazionale del lavoro per i dipendenti Aziende per il Turismo ed integrativo provinciale, in caso di cambio di gestione dell'appalto, si stabilisce per la Ditta affidataria l'obbligo di verificare la possibilità di assunzione in via prioritaria di tutto il personale impiegato nella gestione uscente, sia esso dipendente o socio-lavoratore, in un esame congiunto alle OOSS maggiormente rappresentative a livello nazionale che certifichino almeno un iscritto tra i lavoratori impiegati nell'appalto.

A tale proposito l'Aggiudicatario e le suddette OOSS hanno l'obbligo di incontrarsi preventivamente all'inizio delle attività del nuovo appalto. Entro due settimane dall'incontro sopraindicato, in caso di consenso delle parti sulle condizioni di passaggio della gestione, le stesse sottoscriveranno un verbale di accordo che verrà inviato alla stazione appaltante. In caso di dissenso, le parti avranno cura di redigere un verbale di riunione ove, tra l'altro, la Ditta aggiudicataria indicherà i motivi organizzativi ed economici in virtù dei quali non procederà alla riassunzione del personale precedentemente impiegato nell'appalto.

Al fine di garantire il rispetto di queste prescrizioni, si rende disponibile la documentazione relativa al personale in forza, impiegato nel presente appalto tre mesi prima della scadenza naturale del contratto, nell'Allegato D – personale, ove è recato l'elenco nominativo dei dipendenti e/o dei soci lavoratori, distinto per addetti a tempo pieno e addetti a tempo parziale e relativa misura percentuale, inquadramento, mansioni e/o qualifica.

La Ditta Aggiudicataria, al fine di consentire il rispetto di queste prescrizioni anche nel prossimo affidamento, è tenuta a trasmettere all'Ente capofila, a mezzo di posta elettronica certificata, la documentazione relativa al personale in forza, impiegato in questo appalto, che risulti in forza tre mesi prima della sua scadenza naturale.

Gli operatori dichiarano – in sede di offerta – di accettare le condizioni particolari, per l'ipotesi in cui risulteranno aggiudicatari.

ARTICOLO 15

Clausola sociale – lavoratori svantaggiati

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

ARTICOLO 16

Pagamento dei corrispettivi

I buoni pasto costituiscono titolo per il pagamento da parte dell'Ente capofila del corrispettivo del singolo pasto indicato in sede di offerta, oltre ad I.V.A. nella misura di legge, previa presentazione di regolare e conforme fattura a cadenza mensile. Al sopracitato corrispettivo per un pasto completo potrà essere applicato un aumento, previa intesa tra l'Ente capofila e la ditta aggiudicataria, per l'eventuale somministrazione della colazione a metà mattina e della merenda a

metà pomeriggio, qualora la fornitura di tale servizio aggiuntivo sia richiesta presso mense scolastiche in occasione di colonie estive organizzate direttamente dall'Ente capofila o tramite enti/associazioni patrocinati dallo stesso.

Il pagamento avrà luogo entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento delle fatture mensili, fatta salva la possibilità per l'Ente capofila di sospendere i termini del pagamento nel periodo necessario all'effettuazione delle verifiche sull'adempimento degli obblighi retributivi, contributivi, previdenziali ed altri richiesti dalla legge (Equitalia, ecc.) e del corretto adempimento degli obblighi contrattuali.

Saranno riconosciute come liquidabili solo le fatture relative ai pasti effettivamente consumati. In caso di sciopero del personale scolastico l'Ente capofila, se ne acquisirà preventiva notizia, provvederà a comunicarlo alla ditta aggiudicataria per le idonee misure e senza corrispettivo per i pasti non consumati.

In ogni caso sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,5% per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo la verifica da parte dell'Ente capofila e previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

Al fine di consentire all'Ente capofila un controllo contabile e la liquidazione delle fatture, la ditta aggiudicataria consegnerà mensilmente al Servizio Affari Generali dell'Ente capofila i buoni ritirati allegando un prospetto riepilogativo che specifichi, per ogni mensa, il numero dei pasti distribuiti giornalmente nel mese di riferimento, suddivisi fra utenti provvisti di buono pasto ed utenti che ne sono privi.

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

ARTICOLO 17

Oneri a carico dell'Ente Capofila

Sono a carico dell'Ente Capofila:

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

ARTICOLO 18

Autocontrollo e controllo della qualità

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

Pertanto la ditta aggiudicataria:

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

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

- referti analisi;
- verbali di ispezioni degli organi di controllo;
- segnalazioni di non conformità ed eventuali azioni correttive intraprese;
- temperature degli elementi refrigeranti;

Con cadenza annuale la Ditta inoltra altresì:

- programmazione delle formazione annua;
- schema riassuntivo degli interventi di manutenzione effettuati nelle cucine comunali/statali o nei refettori;
- registrazione autocontrollo delle cucine in gestione alla ditta;
- esiti delle tarature dei termometri in dotazione presso le cucine;

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

ARTICOLO 19

Analisi di controllo

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

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

ARTICOLO 20

Campionatura rappresentativa del pasto

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

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

ARTICOLO 21

Monitoraggio e controllo da parte della stazione appaltante

La vigilanza sul servizio compete alla stazione appaltante per tutto il periodo dell'appalto, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

La stazione appaltante si riserva il diritto di effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso, con le modalità e la tempistica che riterrà più opportune, controlli sulla conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate, e ciò sia nel centro di cottura che nelle cucine gestite e nelle sedi fornite con pasti veicolati, refettori e locali accessori, allo scopo di accertare la loro rispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.

Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale della ditta coinvolto a titolo diverso nel servizio non deve interferire in alcun modo nell'ispezione, offrendo viceversa tutta la collaborazione necessaria. Degli accertamenti eseguiti verranno redatti appositi verbali.

Il personale incaricato della vigilanza stenderà, a seguito di ciascun controllo una relazione scritta – verbale. In caso di rilievi, copia dei verbali sarà inviata organi di controllo. La ditta aggiudicataria è tenuta a prestare al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria; consentirà in ogni momento il libero ingresso ai locali e magazzini interessati all'organizzazione e gestione delle prestazioni di cui trattasi; fornirà i chiarimenti necessari e su richiesta la documentazione relativa.

ARTICOLO 22

Organismi di controllo

L'Ente capofila, al fine di verificare la corretta e regolare esecuzione del servizio ed il puntuale rispetto di tutte le clausole contenute nel presente capitolato speciale d'appalto, ha facoltà di

controllare in ogni momento, anche con prelievo ed analisi di campioni da parte di suoi incaricati o ad opera delle competenti strutture in materia di Igiene e Sanità pubblica secondo le normative vigenti, l'idoneità dei prodotti alimentari, sia per quanto riguarda la quantità (grammature), la qualità, la preparazione e le modalità di cottura degli stessi, sia per quanto riguarda il rispetto delle norme igienico-sanitarie, generali e/o specifiche, da parte del personale, la pulizia dei locali, degli arredi e delle suppellettili, e ogni altro aspetto inerente lo svolgimento del servizio, anche dal punto di vista dell'educazione-alimentare.

Verranno effettuati controlli anche dalle Commissioni mensa scolastica, istituite presso ogni Istituto Comprensivo, elette dai genitori e dagli insegnanti e regolarmente autorizzate dalle competenti autorità scolastiche e dalla stazione appaltante. Il loro compito consiste nell'essere presenti durante l'orario del pasto al fine di rilevare la corretta erogazione del servizio: gradibilità del cibo, mancato rispetto del menu, modalità del servizio, pulizia degli ambienti. I dati e le osservazioni dovranno essere riportati negli appositi moduli di rilevazione. E' fatto divieto ai componenti della commissione di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale. Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie e secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con le autorità scolastiche. L'accesso da parte della commissione è consentito limitatamente ai locali adibiti a refettorio, esclusa l'area interna al self service.

La Ditta aggiudicataria e per essa i suoi dipendenti, è tenuta a fornire ai vari soggetti incaricati dei controlli, tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli incaricati dell'Ente capofila in ogni momento (invece ai componenti delle commissioni di controllo solo nei momenti di non operatività) il libero accesso ai locali cucina, ai magazzini e ai terminali di distribuzione, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la documentazione richiesta.

Infine, si elencano gli altri organi istituzionali preposti alle funzioni di controllo:

- Unità operativa di igiene e sanità pubblica dell'Azienda provinciale per i servizi sanitari;
- Settori di igiene e sanità pubblica delle Unità operative di assistenza territoriale dei Distretti dell'Azienda provinciale per i servizi sanitari.

A tali organismi si affianca e opera in modo autonomo il Nucleo antisofisticazioni dei Carabinieri (N.A.S.).

ARTICOLO 23

Modifica delle condizioni di appalto

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

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

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

ARTICOLO 24

Eventi particolari

La ditta aggiudicataria si impegna a garantire la preparazione di pasti presso le mense scolastiche in occasione di manifestazioni, feste, ricorrenze varie, promosse o autorizzate dall'Ente Capofila.

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

ARTICOLO 25

Subappalto

L'Ente capofila fa divieto di affidare in subappalto, anche parzialmente, il servizio di mensa oggetto del presente capitolo speciale d'appalto, nonché di cedere, per qualsiasi motivo, il contratto o il credito relativo senza la preventiva autorizzazione dell'Ente capofila .

Il subappalto potrà essere autorizzato limitatamente ai seguenti servizi accessori: il servizio di trasporto pasti, la pulizia e/o sanificazione dei locali ospitanti i punti cottura, le sale mensa, i magazzini/depositi, ivi compresi gli annessi servizi igienici del personale, manutenzione arredi/attrezature.

Le ditte che intendano affidare in subappalto tali servizi dovranno rendere espressa dichiarazione in sede di partecipazione alla gara. L'autorizzazione al subappalto medesimo potrà essere rilasciata, previa specifica richiesta, unicamente nel rispetto delle prescrizioni e condizioni di cui all'art. 118 D.Lgs. 163/2006 e con assunzione di responsabilità solidale della ditta aggiudicataria per i versamenti dovuti dal subappaltatore in base alla vigente normativa in materia di tutela dei lavoratori.

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di trasmettere all'Ente capofila, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei confronti dei subappaltatori, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti corrisposti dalla ditta aggiudicataria al subappaltatore o cottiaria, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

ARTICOLO 26

Penali

Qualora vengano accertate a carico della ditta aggiudicataria inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente capitolo speciale d'appalto, e comunque mancanze e/o disservizi rilevanti per la regolare esecuzione delle prestazioni, l'Ente capofila potrà applicare penali nei confronti della ditta stessa.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità dell'inadempienza e/o disservizio, previa contestazione scritta, avverso la quale la ditta aggiudicataria avrà facoltà di presentare le proprie osservazioni entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento.

Si definiscono di seguito i 4 livelli di gravità delle inadempienze/disservizi:

1° livello (inadempienza lieve) euro 250,00

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

2° livello (inadempienza media) euro 500,00

- per ogni caso di mancata conservazione dei campioni come indicato nel presente capitolo;
- per ogni mancata registrazione dei dati di monitoraggio previsti nel Piano di autocontrollo;
- per ogni rilevamento di mancata effettuazione delle manutenzioni previste nel presente capitolo e nell'allegato C allo stesso;
- per ogni mancato rispetto di quanto previsto dal presente capitolo e di quanto dichiarato nell'offerta tecnica con riferimento alla formazione del personale dipendente;
- per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti e degli alimenti ai sensi della normativa vigente;
- per il mancato rispetto delle modalità di preparazione e somministrazione previste dal presente capitolo e dall'offerta tecnica;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei che non pregiudichino la salute o la sicurezza dell'utente nei pasti somministrati;
- per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente capitolo;
- per ogni alimento scaduto rinvenuto in magazzino, in cucina o nelle celle frigo, che riporti indistintamente la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro";

- per ogni rilevamento di non conformità a quanto stabilito nelle schede tecniche e di sicurezza di prodotti detergenti e disinfettanti;
- ogni qualvolta venga negato l'accesso agli incaricati preposti ad eseguire i controlli di conformità al capitolato;
- per ogni altra inadempienza media riscontrata dall'Ente capofila;
- non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sulla bolla di consegna;
- etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato;
- mancata comunicazione della non fornitura di prodotti BIO, a lotta integrata, a Km zero, a filiera corta;

3° livello (inadempienza grave) euro 1.000,00

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

4° livello (inadempienza molto grave) euro 2.500,00

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

L'applicazione delle penali sopracitate non pregiudica in nessun caso l'eventuale risoluzione del contratto da parte dell'Ente capofila ai sensi dei successivi articoli 28 e 29.

L'ammontare delle penali non potrà superare la misura giornaliera dell'1 per mille dell'importo netto contrattuale e comunque non potrà superare complessivamente il 10% dell'importo netto contrattuale.

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

Il pagamento delle penali e l'eventuale risoluzione del contratto per inadempimento non liberano la ditta aggiudicataria dalla responsabilità per i danni causati dalle inadempienze o mancanze e/o disservizi.

La ditta aggiudicataria per qualsiasi questione inherente il servizio prestato si rapporta unicamente con l'Ente capofila al quale in particolare competono la diretta valutazione e le risposte alle richieste e/o segnalazione che pervengono dagli utenti, dai genitori, dalle Commissioni mensa e dagli Istituti Scolastici, confrontandosi con la ditta aggiudicataria per gli adempimenti conseguenti.

ARTICOLO 27

Foro competente

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

ARTICOLO 28

Risoluzione del contratto per inadempimento

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

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

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

ARTICOLO 29

Clausole di risoluzione espressa

Salva la risoluzione per inadempimento di cui all'art. 28, l'Ente appaltante si riserva la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del c.c., a tutto rischio dell'appaltatore, con riserva di risarcimento danni nei seguenti casi:

- ripetute e gravi inadempienze e ritardo nell'espletazione del servizio;
- frode perpetrata a qualsiasi titolo da parte dell'appaltatore nell'esecuzione delle prestazioni affidate;
- ingiustificata sospensione del servizio;
- subappalto non autorizzato;
- cessione in tutto o in parte del contratto a terzi, in violazione dell'art 25 del presente capitolo;
- mancato rispetto ripetuto degli obblighi retributivi, previdenziali ed assistenziali stabiliti dai vigenti contratti collettivi;
- riscontro, durante le "verifiche ispettive" eseguite dall'Ente appaltante presso l'appaltatore, di "non conformità" che potenzialmente potrebbero arrecare grave danno alla qualità del servizio e/o rischi di danni economici e/o di immagine all'Ente appaltante stesso, in conformità all'art. 10 del presente capitolo;
- applicazione di penali tale da superare complessivamente il 10 % dell'importo netto contrattuale.
- il venire meno dei requisiti tecnici posti alla base dell'aggiudicazione dell'appalto;
- ripetuto ed ingiustificato mancato adeguamento alle direttive impartite dall'Ente appaltante;
- mancato rispetto ripetuto degli obblighi di legge in materia di ambiente e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- mancato grave rispetto degli obblighi di legge in materia di tutela della privacy;
- il non aver iniziato l'esecuzione delle attività oggetto del contratto entro il termine previsto contrattualmente o richiesto dall'Ente appaltante;
- ripetute e gravi inadempienze contestate per mancato rispetto delle indicazioni fornite sulle diete speciali indicate nell'allegato B.

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

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

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

ARTICOLO 30

Cauzione definitiva

La ditta aggiudicataria dovrà costituire, prima della stipulazione del contratto e a garanzia degli obblighi derivanti da quest'ultimo, una cauzione definitiva in misura pari al 10% (dieci per cento) dell'importo netto di appalto, riferito al numero complessivo dei pasti nel quadriennio. Ai fini del presente articolo viene assunto un numero di pasti annuo pari n. **39.000**.

In caso di affidamento con ribasso superiore al 10%, la garanzia è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti per ogni punto di ribasso superiore al 20%. La cauzione potrà essere ridotta del 50% qualora l'impresa produca la certificazione di sistema di qualità conforme alle norme europee UNI EN ISO 9000, rilasciata da organismi accreditati. L'Impresa presenta fidejussione bancaria o polizza fidejussoria, rilasciata da operatori autorizzati ai sensi del D. Lgs. 01.09.1993 n. 385 o del D. Lgs. 17.03.1995 n.178.

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

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

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

La validità della cauzione dovrà perdurare sino alla verifica della regolare esecuzione dell'appalto. La garanzia fideiussoria è svincolata progressivamente, con cadenza semestrale posticipata, secondo quanto previsto dall'art. 113, c. 3, del D.Lgs. 163/2006, in base alle fatturazioni regolarmente quietanziate.

L'Impresa si impegna a trasmettere tempestivamente copia della documentazione comprovante il progressivo svincolo della cauzione all'Ente capofila.

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

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

- sottoscrizione del Legale Rappresentante del soggetto fideiussore (Compagnia di assicurazione o Istituto di Credito), con obbligo di autentica notarile della stessa e specifica indicazione dell'esistenza in capo a chi sottoscrive del potere di impegnare il soggetto fideiussore, apposta in calce alla fideiussione bancaria o alla polizza fideiussoria;
- espressa indicazione che "la garanzia prestata ha efficacia fino all'avvenuto accertamento del regolare assolvimento degli obblighi contrattuali da parte del Segretario generale dell'Ente capofila cui compete la gestione del contratto";
- espressa enunciazione di tutte le clausole di seguito indicate:

- rinuncia espressa al beneficio della preventiva escusione del debitore principale ai sensi dell'art. 1944, comma 2, del Codice Civile;
- assunzione dell'impegno incondizionato del soggetto fideiussore a versare l'importo della cauzione su semplice richiesta dell'Ente capofila, senza possibilità di opporre eccezioni di sorta ed entro 15 giorni dalla richiesta stessa;
- inopponibilità all'Ente capofila del mancato pagamento dei supplementi di premio o dell'eventuale corrispettivo per la fideiussione bancaria da parte del debitore principale;
- nel caso in cui la polizza fideiussoria o la fideiussione bancaria contengano le clausole per cui "Il contraente è tenuto, a semplice richiesta della Società assicuratrice, a provvedere alla sostituzione della presente garanzia, con altra accettata dall'Ente capofila, liberando conseguentemente la Società stessa nei seguenti casi omissis... . In mancanza della suddetta liberazione il contraente si obbliga a costituire un pugno presso la Società in contanti o titoli di gradimento della società medesima per un valore pari all'importo massimo garantito con la presente polizza", è necessaria l'espressa indicazione della seguente ulteriore clausola: "La mancata costituzione del suddetto pugno non può in nessun caso essere opposta all'Ente capofila". Inoltre la polizza deve contenere l'espressa rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del codice civile.

Non saranno ammesse polizze fideiussorie o fideiussioni bancarie che contengano clausole attraverso le quali siano posti oneri di qualsiasi tipo a carico dell'Ente capofila.

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

ARTICOLO 31

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

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

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

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

ARTICOLO 32

Tracciabilità dei pagamenti

L'Appaltatore 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, l'Appaltatore comunica all'Ente, 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.

L'Appaltatore 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 l'Appaltatore 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 dovranno rispettare gli obblighi di tracciabilità.

ARTICOLO 33

Tutela della riservatezza dei dati personali.

La ditta aggiudicataria assicura che tutte le informazioni raccolte ed ottenute durante l'incarico saranno considerate come riservate e si impegna a mantenere tale riservatezza e a non rivelare a

terzi alcunché senza il permesso dell’Ente capofila e a non utilizzare materiali o documentazione proveniente dall’Ente capofila se non per gli scopi connessi con l’incarico. In tal senso la ditta aggiudicataria è conseguentemente nominata Responsabile del trattamento e riconosce che i dati che tratterà nell’espletamento dell’incarico ricevuto sono dati personali e, come tali, sono soggetti all’applicazione del Codice in materia di protezione dei dati personali (decreto legislativo 196/2003). L’Ente capofila, quale Titolare del trattamento, si riserva la possibilità di effettuare verifiche sui trattamenti svolti per conto proprio dalla ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 34

Spese

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

ALLEGATO A – CENTRI DI COTTURA, SALE MENSE E VOLUMI DI ATTIVITA’

I dati sotto riportati sono riferiti all’utenza giornaliera. Complessivamente il servizio interessa n. 1 centro di cottura e n. 4 servizi mensa. Segue elenco:

| A) Mensa CAVALESE – sita al Piano terra dell’Istituto Comprensivo di Cavalese | | | | | | |
|--|--------------------------------|------------------------------|--|--------|---|------------------------------------|
| N. 1 Sala mensa con punto cottura | | | | | | |
| N. | Scuola | Indirizzo | Servizio | Locali | Attività | Previsione n. pasti/die su 365 gg. |
| 1 | Istituto Compr. Cavalese | Cavalese | Cucina e mensa | | Preparazione e distribuzione pasti | 107 |
| 2 | Elementari di Varena | * Varena – via A.Longo n. 56 | mensa per 25 alunni per due volte la settimana | | Trasporto e distrib. pasti confezionati a Cavalese, lavaggio stoviglie e pulizia refettorio | ---- |
| 3 | Elementari di Molina di Fiemme | * c/o Canonica - via A.Weber | mensa per 30 alunni per due volte la settimana | | Trasporto e distrib. pasti confezionati a Cavalese, lavaggio stoviglie e pulizia refettorio | ---- |

* = in fase di attivazione

Previsione totale pasti/anno: **39.000 (107x365)**

Ai fini della formulazione dell’offerta la Ditta tenga conto che attualmente vengono erogati circa **34.100 pasti annui**, di cui:

- **2.000** pasti per servizio refezione scolastica su Cavalese;
- **24.000** pasti, con servizio su 365 giorni all’anno per il servizio di cui art. 3 lett. A;
- **3.700** pasti all’anno, con servizio dal lun. al ven. per il servizio di cui art. 3 lett. B;
- **1.400** pasti con servizio da lun. a ven. dei mesi di luglio-agosto per il servizio di cui art. 3 lett. C;
- **3.000** pasti annui, con servizio tutti i giorni lavorativi dell’anno per il servizio di cui art. 3 lett. D;

Descrizione contenitori utilizzati per SERVIZIO PASTI A DOMICILIO (rif. art. 3 lett. A del C.S.A.):

DIMENSIONI ESTERNE: 340 X 340 X 170 H (mm.) -- PESO: Kg. 2,2



Allegato B – Piano alimentare

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

1. REQUISITI E DEFINIZIONE

A) REQUISITI DI PROCESSO/DI PRODOTTO

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

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

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

La produzione biologica si basa sui seguenti principi:

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

Tali normative si riferiscono a :

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

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

- a) indicazioni che suggeriscono all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali: BIO, ECO;
- b) indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- c) menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.
- d) logo comunitario ed indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, «Agricoltura UE», «Agricoltura non UE», «Agricoltura UE/non UE» (obbligatorio dal 1/7/2010).

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

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

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

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese,

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

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

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

- come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e
- del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e
- la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata".

(Reg. CE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al D. Lgs. 61/10).

PRODOTTI S.T.G. – Specialità Territoriale Garantita:

questo marchio di origine è volto a tutelare produzioni che siano caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali, secondo quanto disciplinato dal regolamento CE n. 509/2006. si tratta di prodotti agricoli e alimentari che hanno una "specificità" legata al metodo di produzione o alla composizione legata alla tradizione di una zona, ma che non vengano prodotti necessariamente solo in tale zona.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA INTEGRATA

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

B) ALTRI REQUISITI E DEFINIZIONI

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

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

ALTRI PRODOTTI AGROALIMENTARI TIPICI:

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

PRODOTTI DELLA FILIERA TRENTINA O INTERAMENTE TRENTINA

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

PRODOTTI a KM 0

I prodotti a km0 sono quelli i cui ingredienti principali sono coltivati/prodotti, lavorati e confezionati ad una distanza non superiore a **140 km** dal luogo di consumo (Cavalese).

PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE

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

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

Tra questi prodotti si elencano a titolo esemplificativo:

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

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale; esso promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente, attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione. Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: dai produttori ai consumatori.

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

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

Individuazione dei prodotti del Commercio Equo e Solidale

1. Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES e/o WFTO/IFAT, secondo gli standards dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del Commercio Equo e Solidale.
2. Sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO.

2) CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCI

Questo calendario costituisce semplice riferimento, rispetto al quale le ditte concorrenti sono chiamate ad ulteriore specifica, in coerenza con la propria offerta tecnica ed in particolare con la progettualità sottesa ai parametri 2, 5 e 6 del bando.

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

GENNAIO

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavoli, cavolini di bruxelles, cavolfiori, finocchi, porri, rape, verze, zucca.

FEBBRAIO

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, finocchi, porri, rape, verze.

MARZO

Broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, finocchi, piselli, porri, ravanelli, verze.

APRILE

Cavolfiori, cavolini di bruxelles, carciofi, fave, finocchi, patate novelle, piselli, porri, ravanelli, verze, zucchine.

MAGGIO

Carciofi, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, funghi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, verze.

GIUGNO

Barbabietole, cavolfiori, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine.

LUGLIO

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucca, zucchine.

AGOSTO

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine, zucca.

SETTEMBRE

Barbabietole broccoli, cavolfiori, cavoli, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, pomodori, ravanelli, verze, zucca.

OTTOBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, melanzane, peperoni, pomodori, porri, radicchio, rape, verze, zucca.

NOVEMBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, fagioli, fagiolini, finocchi, porri, ravanelli, verze, zucca.

DICEMBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, finocchi, porri, rape, zucca.

3) CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCI

Questo calendario costituisce semplice riferimento, rispetto al quale le ditte concorrenti sono chiamate ad ulteriore specifica/aggiornamento/modifica, in coerenza con la propria offerta tecnica ed in particolare con la progettualità sottesa ai parametri 2, 5 e 6 del bando.

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

GENNAIO

Arance, clementine, mandarini, kiwi.

FEBBRAIO

Arance, clementine, kiwi, mandarini.

MARZO

Arance, kiwi.

APRILE

Arance, kiwi.

MAGGIO

Fragole, kiwi.

GIUGNO

Albicocche, fragole, meloni, nectarine, susine, anguria.

LUGLIO

Albicocche, anguria, fragole, meloni, nectarine, susine, pesche.

AGOSTO

Albicocche, anguria, meloni, nectarine, pesche, prugne, susine, uva.

SETTEMBRE

Meloni, prugne, susine, uva, anguria.

OTTOBRE

Arance, clementine, mapo, uva.

NOVEMBRE

Arance, cachi, clementine, kiwi, mapo, uva.

DICEMBRE

Arance, cachi, clementine, mandarini, kiwi.

4. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Per i prodotti biologici, Dop, Igt, Stg, km0, filiera corta, filiera trentina, filiera strettamente trentina, da produzione integrata, commercio equo e solidale, tradizionali e tipici, agricoltura sociale, si richiamano le indicazioni riportate al punto 1 del presente allegato tecnico.

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

La proposta formulata dovrà rispettare i ogni caso i requisiti minimi di cui all'articolo 9 del Capitolato speciale di appalto per l'ammissione alla procedura, mentre conseguirà punteggi aggiuntivi per le migliori rispetto ai predetti requisiti minimi, secondo quanto previsto al punto xx del bando di gara.

GRUPPO 1: CARNI FRESCHE REFRIGERATE

GRUPPO 2: PESCE SURGELATO

GRUPPO 3: FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE

GRUPPO 4: SALUMI

GRUPPO 5: UOVA

GRUPPO 6: VERDURE SURGELATE BIOLOGICHE

GRUPPO 7: FRUTTA E VERDURA FRESCA- LEGUMI SECCHI

GRUPPO 8: ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

GRUPPO 9: CEREALI E DERIVATI

GRUPPO 10: PANE E PRODOTTI DA FORNO

GRUPPO 11: OLII ALIMENTARI

GRUPPO 12: SPEZIE CONDIMENTI E SALSE

GRUPPO 13: PRODOTTI DIETETICI PER DIETE SPECIALI

GRUPPO 14: PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

GRUPPO 1: CARNI FRESCHE REFRIGERATE

CARNI AVICOLE (<=200KM cfr. art 3 CSA)

Prodotti:

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

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

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

Tutte le carni devono essere di classe A

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

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

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

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

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

Le carcasse e i tagli di pollame devono essere

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

Caratteristiche igienico-sanitarie

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

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

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

Confezionamento e/o imballaggio

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

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

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

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

I **petti di pollo e la fesa di tacchino** dovranno essere confezionati in vassoi ad uso alimentare avvolti da film trasparente. Le carni così confezionate devono essere inserite in appositi imballi di cartone.

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

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

Etichettatura (ai sensi del D.L.gs 109/1992, D.Lgs. 181/2003 e O.M. 26/08/2005 e successive modifiche).

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

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

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

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

Rintracciabilità

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

Trasporto

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

CARNI BOVINE (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

Prodotti

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

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

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

- muscolo
- spalla
- sottospalla

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta. Le carni di vitellone fresche devono essere di colore rosso-roseo brillante, grana fine o quasi fine, il tessuto adiposo esterno deve essere compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezatura media, consistenza soda e pastosa e tessitura abbastanza compatta.

Le carni devono essere:

- pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue
- prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura.
- privi di ossa rotte sporgenti
- prive di coaguli ed ematomi
- presentare un pH non superiore a 6

Caratteristiche igienico-sanitarie

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

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

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

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

Confezionamento e/o imballaggio

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

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

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

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

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

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

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

- denominazione anatomica del taglio
- categoria del bovino
- stato fisico del prodotto: carne fresca
- denominazione e sede della ditta produttrice,
- data di scadenza, indicata con il termine "da consumarsi entro",
- data di confezionamento,

- peso netto,**
- modalità di conservazione,
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento,
- codice di tracciabilità
- sato di nascita ("nato in")**

- stato/i in cui ha avuto luogo l'ingrasso ("elevato in")
- stato e numero di riconoscimento dell'impianto di macellazione ("macellato in")
- stato e numero di riconoscimento del laboratorio di sezionamento ("sezionato in")

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

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

Rintracciabilità

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

Trasporto

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

CARNI SUINE (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

Carne suina ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino maschio castrato, definito maturo, con un peso non inferiore a 120 Kg e presentata nei seguenti tagli confezionati sottovuoto e freschi:

lombi disossati (filoni) taglio "Bologna" (4-6 Kg)

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta. Le carni suine fresche devono essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni d'invecchiamento, di cattiva conservazione; e priva di eccessiva umidità; il grasso presente deve avere colorito bianco, consistenza soda e privo di segni d'irrancidimento.

Le carni devono essere:

- pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue
- prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura.
- privi di ossa rotte sporgenti
- prive di coaguli ed ematomi
- presentare un pH non superiore a 6

Caratteristiche igienico-sanitarie

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

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

Confezionamento e/o imballaggio

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

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

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

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

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

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

- denominazione di vendita,
 - stato fisico del prodotto,
 - denominazione e sede della ditta produttrice,
 - data di scadenza, indicata con il termine "da consumarsi entro",
 - data di confezionamento,
 - una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto,
 - peso netto,
 - modalità di conservazione,
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione delle stabilimenti riconosciuto CE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento,
Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra.

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

Rintracciabilità

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

Trasporto

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

GRUPPO 2: PESCE E PESCE SURGELATO/CONGELATO

Il prodotto fornito deve essere esclusivamente costituito da filetti di trota, filetti di pleuronectes platessa (passera), cuori di merluzzo o filetti di merluzzo (gadus morhua), prodotti precucinati di origine animale del tipo "bastoncini di pesce" o "nuggets" realizzati con merluzzo o nasello pescato nell'Atlantico o nel Pacifico ed infine salmone per i primi piatti.

Potranno essere richieste e concordate le forniture di halibut, filetti di gadus aeglefinus oppure nasello (merluccius merluccius).

I bastoncini di merluzzo impanati devono corrispondere ad una pezzatura di 25/30 g, con impanatura non superiore a 5 gr e che non presenti fenomeni di scollamento dal pesce dopo la cottura.

Il prodotto deve provenire da uno stabilimento di produzione e confezionamento autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004, o se extracomunitario a questo equiparato, e possedere i requisiti igienicosanitari di detta norma.

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

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

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

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

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

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

- denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato";
 - percentuale di glassatura (considerata tara);
 - istruzioni relative alla conservazione, con indicazione della Temperatura di conservazione e della idonea attrezzatura;
 - avvertenza che una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato;
- Dovranno inoltre essere riportate le seguenti indicazioni della normativa specifica, quali:
- denominazione commerciale della specie (nome scientifico e denominazione in lingua ufficiale);
 - metodo di produzione ossia cattura in mare o in acque interne o allevamenti (pescato, pescato in acque dolci o allevato);
 - zona di cattura o di allevamento (zona FAO per il pescato in mare, stato di origine per il pescato in acque dolci, stato di allevamento per prodotti allevati).

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

Rintracciabilità

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

Trasporto

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

GRUPPO 3: LATTE E SUOI DERIVATI

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

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

Sono vietati i formaggi fusi.

FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE

Grana Trentino

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

Il Grana Trentino in confezioni da gr 25 dovrà rispettare quanto previsto dalla legislazione sopra richiamata.

Marchiato, di prima scelta, di stagionatura fra i 20 e i 24 mesi.

Mozzarella a bocconcini (O Fiordilatte) (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

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

Ricotta (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

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

Formaggi da tavola

Crescenza, Stracchino, Latteria trentino, Asiago, Fontal, Casolet.

Da puro latte vaccino fresco italiano, con un minimo di grasso del 40% e umidità non superiore al 50%; in confezioni monodose se richiesto.

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

Panna

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

YOGURT ALLA FRUTTA

Lo yogurt da fornire dovrà essere del tipo alla frutta.

Deve essere ottenuto dalla lavorazione del latte fresco intero di mucca, addizionato a fermenti lattici vivi, come previsto dalle norme vigenti Il prodotto deve presentare aspetto liscio ed omogeneo, senza separazione di siero, senza alterazioni microbiche e fungine, non dovrà contenere additivi conservanti e/o coloranti.; non deve presentare odore, colore o sapore anomalo. Il prodotto andrà fornito nel formato da 125 grammi.

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

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

BUDINO

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

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

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

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

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

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

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

LATTE UHT INTERO

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

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

BURRO

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

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

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

GRUPPI 4: SALUMI

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

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

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

PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI SOTTOVUOTO

Deve essere un prodotto di alta qualità, con cosce intere di produzione nazionale, rispondente per le sue caratteristiche merceologiche al D.M. 21/09/2005 (di umidità inferiore al 75,5%), senza

aggiunta di glutammato, polifosfati, lattosio e proteine del latte, proteine derivanti dalla soia; non deve contenere fonti di glutine.

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

a) all'esterno:

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

b) al taglio:

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

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

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

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA A DENOMINAZIONE TIPICA

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

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

- forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm
- peso non inferiore ai 7 kg, normalmente compreso fra gli 8 e i 10 kg
- colore al taglio uniforme, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, con aroma fragrante e caratteristico
- la stagionatura non deve essere inferiore ai 16 mesi;
- assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica;
- la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore/sapore di rancido.

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

GRUPPO 5: UOVA

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

UOVA PASTORIZZATE

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

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

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

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

Tale prodotto dovrà essere conservato ad una temperatura non superiore a + 4 C° . I prodotti confezionati dovranno essere somministrati con un tempo di scadenza di almeno 2/3 della data riportata sulla confezione.

All'analisi il prodotto dovrà corrispondere alle seguenti specifiche:

pH 7.3-7.7

secco 23%min

proteine 11%min

lipidi 10.5%min (metodo con cloroformio)

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

steroli 0.4+-0.3

Il pasteurizzato di uova deve essere prodotto da uno stabilimento di produzione riconosciuto ai sensi

del CE 853/2004 e possedere i requisiti igienico sanitari di detta norma.

UOVA FRESCHE DI GALLINA CON GUSCIO

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

Le uova dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- guscio pulito privo di imbrattamenti ed integro;
- cuticola intatta;
- albume chiaro, limpido e consistenza gelatinosa;
- macchie e corpi estranei assenti;
- prive di odori estranei e colorazioni anomalie;
- macula germinativa appena percepibile.

Le confezioni devono riportare in etichetta:

- categoria di qualità (A-B)
- categoria di peso (XL, L, M, S)
- data di scadenza
- numero del centro di imballaggio
- nome della Ditta di confezionamento.

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

- Numero identificativo del tipo di allevamento (0 biologico, 1 all'aperto, 2 a terra, 3 in gabbia)
- Sigla della nazione di produzione
- Codice ISTAT del Comune di ubicazione dell'allevamento
- Sigla della provincia di allevamento
- Codice di allevamento.

GRUPPO 6: VERDURE SURGELATE

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

MINESTRONE SURGELATO E VERDURE VARIE SURGELATE BIOLOGICI

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

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

Tutti i prodotti:

- dovranno essere accuratamente puliti, **mondati e tagliati**
- non si dovranno rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), **attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni**
- non vi dovranno essere corpi estranei di alcun genere né insetti **integri o altri parassiti**
- dovranno apparire non impaccati, ossia i pezzi dovranno essere separati, senza ghiaccio sulla superficie
- l'odore e il sapore dovranno essere rilevabili e propri del prodotto di origine
- la consistenza non dovrà essere legnosa né apparire spappolata.

GENERE VERDURE SURGELATE

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

GRUPPO 7: FRUTTA, VERDURA FRESCA, LEGUMI SECCHI

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

FRUTTA (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

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

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

I prodotti devono:

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

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

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

Mele (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

Varietà (golden, stark, deliziose).

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

Dal primo Febbraio e fino alla disponibilità del nuovo raccolto, devono essere preferibilmente mele Val di Non DOP ed in ogni caso mele di filiera trentina

Pere (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

Varietà (Williams, Abate, Kaiser, Conference).

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

Pesche (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

Varietà a pasta gialla e pasta bianca, devono possedere le caratteristiche generali sopra citate.

Pezzatura non inferiore ai 120 g.

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

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

Kiwi (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

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

Albicocche (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

Devono possedere le caratteristiche generali sopracitate.

Fragole (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

Devono possedere le caratteristiche generali sopra citate.

Prugne e susine(<=200KM cfr. art. 3 CSA)

Devono possedere le caratteristiche generali sopra citate.

Agrumi

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

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

-Limoni

-Mandarini o Clementini

-Mapo

Uva (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

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

VERDURA FRESCA

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

- di prima categoria
- di provenienza preferibilmente trentina ed in ogni caso italiana o comunitaria
- conforme ai regolamenti previsti in materia
- presentante le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste
- priva di odori / sapori estranei
- intera, sana, senza ammaccature, lesioni
- indenne da attacchi parassitari e di roditori, priva di insetti infestanti
- senza residui di prodotti antiparassitari o comunque rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18/07/1990 e succ. modifiche e integrazioni e D.M. 27/01/1997)
- matura fisiologicamente, di recente raccolta, omogenea per maturazione
- asciutta, senza aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione, in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera.
- pulita, priva di terrosità sciolta o aderente e di corpi o prodotti estranei

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

Ortaggi da frutti

POMODORI (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

Con la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature.

ZUCCHINE (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

Polpa compatta, colore verde chiaro e pochi semi. Il peso non deve essere inferiore a 50 gr e superiore a 200 gr. La lunghezza dall'attaccatura del peduncolo all'estremità del frutto non deve essere inferiore a 7 cm e superiore a 30 cm.

ZUCCA (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

Varietà Hokkaido, zucca gialla, violina.

Esente da danni dovuti all'esposizione al sole.

MELANZANE (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

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

Il diametro minimo delle melanzane lunghe deve essere di cm 4 e la lunghezza minima di cm 10.

Per le melanzane globose il diametro dovrà essere di cm 7 (D.M. 30 maggio 1973)

PEPERONI (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

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

Ortaggi a radice, a bulbo, a tubero

CAROTE (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

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

PATATE (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

Patate comuni e novelle.

Pezzatura non inferiore a mm 45 (può essere inferiore soltanto nel caso di prodotto novello).

Le singole partite devono appartenere ad una sola coltivazione e varietà.

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

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

CIPOLLE

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

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

AGLIO

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

SCALOGNO

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

PORRI (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

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

Ortaggi a fiore

CAVOLFORE (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

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

BROCCOLI (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

Resistenti, di grana serrata, foglie fresche se presenti.

CARCIOFI (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

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

Ortaggi a fusto

FINOCCHI (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza della base centrale non deve superare i 10 cm. Le guaine devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm.

Ortaggi a foglia (<=200KM cfr. art. 3 CSA)

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

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

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

LEGUMI SECCHI

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

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

LEGUMI E CEREALI PER ZUPPE

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

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

GRUPPO 8: ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

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

POMODORI PELATI E POLPA DI POMODORO

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

- essere ottenuti da frutto fresco, di produzione annuale, sano, intero, privo di pelle o peduncoli, maturo al punto giusto e ben lavato. Se utilizzati i pomodori pelati a pezzettoni, il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni.
- Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4,5% (D.P.R. n.428 del 11.04.75).

- I frutti (di provenienza al 100% italiana) devono essere confezionati in latte di banda stagnata, rifinita internamente con smalto bianco, conforme ai requisiti di legge, ed immersi nel liquido di conservazione; potranno essere forniti anche prodotti in bag in box, conformi ai requisiti di legge.

In ogni caso i contenitori non devono presentare difetti, come ad esempio ammaccature vistose, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

- Il prodotto deve avere odore, sapore e colore caratteristici del pomodoro sano e maturo (senza odori e sapori estranei) ed essere assolutamente privo di antifermentativi, di acidi correttori, di metalli tossici, di coloranti artificiali, anche se non nocivi, nonché larve o parassiti e alterazioni di natura parassitaria o marciumi interni.

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

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

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

GRUPPO 9: CEREALI E DERIVATI

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

PASTA DI SEMOLA

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

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

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

Deve essere fornita in almeno 5 formati per la pasta asciutta e 2 formati per la pasta in brodo.

E' preferita la fornitura di un prodotto a filiera trentina.

PASTA ALL'UOVO

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

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

RISO

Il riso da somministrare deve essere della varietà classificata nel gruppo "FINO" e del tipo parboiled. Deve essere conforme a tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalla normativa vigente.

Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, con umidità non superiore al 14-15%, privo di odori di muffa o estranei; non deve contenere, oltre ai limiti consentiti dalla legge, grani striati di rosso, grani rotti ed ambrati corpi estranei e impurità varie; deve essere privo di, infestanti, parassiti, larve, insetti e muffe, nonché di polveri, minerali e colorature.

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

FARINA DI MAIS PRECOTTA PER POLENTA

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

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "O" E "OO"

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

GRUPPO 10: PANE E PRODOTTI DA FORNO

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

PANE

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

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

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

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

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

PANE GRATTUGIATO

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

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

GRUPPO 11: OLII ALIMENTARI

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

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

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

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

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

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

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

GRUPPO 12: SPEZIE CONDIMENTI E SALSE

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

SALE GROSSO E FINO

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

CAPPERI

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

PESTO

Dovrà essere costituito dai seguenti ingredienti in ordine decrescente di pesi: basilico, olio d'oliva, grana padano, pecorino romano, pinoli, aglio e sale. E' vietata l'aggiunta di additivi alimentari. Deve presentare il caratteristico colore, odore e sapore; deve essere privo di alterazioni, odore e sapore anomali dovuti a inacidimento.

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

PINOLI

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

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

MAIONESE

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

ALTRI AROMI

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

I prodotti di buona qualità devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non essere sofisticati con foglie estranee, inoltre non devono essere soggetto ad attacchi parassitari.

Ogni aroma deve essere prodotto e confezionato in conformità alla normativa vigente.

GRUPPO 13: DIETE SPECIALI

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

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

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

PRODOTTI DIETETICI SENZA GLUTINE

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

Risultano idonei agli utenti celiaci:

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

Pasta senza glutine e paste fresche ripiene senza glutine

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

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

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

Pane bianco

Pane a fette sottovuoto, del tipo senza glutine.

Potranno essere richiesti, oltre al pane a fette, i panini, le fette croccanti o gallette, il pan Carré e la focaccia.

Potranno essere richieste alternative anche per gli utenti celiaci con allergie a latte, uovo, soia e frutta secca.

Farina per celiaci

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

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

Biscotti al cioccolato e dolci senza glutine

Questi prodotti non dovranno contenere glutine.

Tra i dolci, i tipi richiesti saranno: plum-cake, dolce al limone, dolce al cioccolato, panettone o pandoro.

Potranno essere richiesti biscotti speciali senza glutine, idonei anche agli utenti allergici a latte, uovo e/o soia.

Budino e yogurt alla frutta senza glutine

Prosciutto cotto senza glutine

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

- banana;
- cioccolato al latte/fondente;

5. GRAMMATURE.

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

“il pranzo deve apportare circa il 35% del fabbisogno di energia giornaliera che corrisponde a 520-810 Kcal. per i ragazzi delle scuole elementari e 700-830 Kcal. per i ragazzi delle scuole medie (i valori minimi e massimi per fascia scolastica tengono conto dell’età). Il menù giornaliero deve essere strutturato in modo da fornire circa il 15% di proteine, il 30% di grassi ed il 55% di carboidrati.”

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

I menù dovranno essere preparati con rotazione di cinque settimane, diversi per il periodo autunno primavera e inverno e formulati sulla base delle tabelle delle grammature di seguito riportate, conformi ai L.A.R.N aggiornati per diverse fasce di età. I menù proposti per ogni anno scolastico (da settembre a giugno) dovranno essere presentati entro il mese di luglio antecedente e autorizzati dall’Ente capofila.

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

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

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

Struttura del menù

Il menù del pranzo dovrà essere strutturato nel seguente modo:

| Pranzo previsto per la Scuola primaria e secondaria primo grado | Pranzo previsto per Scuola secondaria superiore |
|---|---|
| un primo piatto | un primo piatto fra tre alternative |
| un secondo piatto | un secondo piatto fra tre alternative |
| verdura cruda | verdura cruda |
| verdura cotta o patate o purè | verdura cotta fra due alterntive |
| pane fresco | pane fresco |
| frutta fresca o dessert | frutta fresca o dessert |

6 . MENÙ

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

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

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

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

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

7. DIETE PARTICOLARI

Le diete speciali riguardano:

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

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

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

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

Nei casi determinati da motivazioni di carattere religioso e/o etico (ovvero dieta vegetariana), previa richiesta scritta, e consegnata ad inizio di ogni anno scolastico, la ditta aggiudicataria è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, un menù alternativo, la cui composizione sarà concordata con l'Ente capofila, ad esempio si dovrà prevedere la sostituzione di un tipo di carne non permesso con gli altri tipi di carne, pesce o uova.

Il personale di cucina dovrà essere idoneamente edotto di quanto previsto nel presente paragrafo.

ALLEGATO C MANUTENZIONI

Le attrezzature della mensa scolastica (ivi compresi arredi, pentolame, stoviglie, corredi, vasellame, casse termiche per il trasporto dei pasti e quant'altro necessario per la preparazione e la distribuzione dei pasti) sono quelle in dotazione, di cui si riporta in questo allegato puntuale elencazione.

I beni dovranno essere restituiti, nella medesima configurazione numerica e qualitativa.

Per tutta la durata dell'appalto resta a carico della ditta aggiudicataria l'onere derivante dalle integrazioni e rinnovi annuali, a seguito di aumento di utenti, usura, guasti e rotture, sottrazioni, danneggiamenti riconducibili ad imperizia del personale dipendente.

Sono a carico della ditta aggiudicataria gli oneri per le manutenzioni ordinarie e straordinarie di mobili, arredi, attrezzature anche informatiche, relativi ai locali messi a disposizione e di tutto il materiale ricevuto in consegna, come elencato in apposito verbale.

Gli interventi di manutenzione vanno annotati in un apposito registro, il quale è oggetto di verifiche da parte dell'Ente capofila.

L'Ente capofila si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, impianti, attrezzature, dotazioni.

Fra le manutenzioni a carico della ditta aggiudicataria si considerano anche le pulizie ordinarie periodiche dei tendaggi e quelle straordinarie dei locali in sede di apertura delle mense dopo la pausa estiva ed al termine dell'anno scolastico.

L'effettuazione delle manutenzioni dovranno essere effettuate mediante proprio personale specializzato e/o tramite ditte esterne locali specializzate e qualificate nel settore.

L'elenco che segue è da ritenersi di carattere meramente esemplificativa ma non esaustiva dei possibili interventi di manutenzione:

- dei mobili, arredi, attrezzature anche informatiche e di tutto il materiale ricevuto in consegna, compresa la sostituzione delle parti danneggiate;
- di tutte le rubinetterie, apparecchiature ed accessori sanitarie installati compresa la loro riparazione;
- di tutti gli scarichi e loro revisione;
- dell'impianto di sgrassatura laddove presente.

CAPPE DI ASPIRAZIONE

Pulizia mensile filtri

Sostituzione lampade stagne al bisogno (di seguito a.b.)

Pulizia canalina perimetrale a.b.

Eventuale sostituzione filtri

Regolazione fiamme

Pulizia rubinetti valvolati

Controllo termocoppie, termostati, spie ed event. sostituzione

CUCINE A GAS/ELETTRICO

| | |
|--|---|
| CUOCIPASTA e BOLLITORI | Controllo rubinetti, spie pilota, termocoppie Controllo guarnizioni e scarichi Controllo sistemi di sollevamento Regolazione termostati Pulizia trimestrale ugelli e bruciatore Disincrostazione e decalcificazione trimestrale Eventuale sostituzione termocoppia e/o termostato Controllo sonde di rilevazione temperatura Controllo termostati ed event. sostituzione Controllo pulsanti e sistema movimentazione Disincrostazione e decalcificazione trimestrale Pulizia ugelli e filtri giornaliera Controllo pompe e giranti Regolazione dosatore prodotti pulizia a.b. Eventuale sostituzione di parti elettriche e meccaniche |
| FORNO | Regolazione termostati Pulizia trimestrale ugelli e bruciatore Disincrostazione e decalcificazione trimestrale Eventuale sostituzione termocoppia e/o termostato Controllo sonde di rilevazione temperatura Controllo termostati ed event. sostituzione Controllo pulsanti e sistema movimentazione Disincrostazione e decalcificazione trimestrale Pulizia ugelli e filtri giornaliera Controllo pompe e giranti Regolazione dosatore prodotti pulizia a.b. Eventuale sostituzione di parti elettriche e meccaniche |
| BRASIERA | Controllo termostati Controllo pulsanti e sistema movimentazione Disincrostazione e decalcificazione trimestrale Pulizia ugelli e filtri giornaliera Controllo pompe e giranti Regolazione dosatore prodotti pulizia a.b. Eventuale sostituzione di parti elettriche e meccaniche |
| LAVASTOIVIGLIE | Controllo termostati ed event. sostituzione Controllo pulsanti e sistema movimentazione Disincrostazione e decalcificazione trimestrale Pulizia ugelli e filtri giornaliera Controllo pompe e giranti Regolazione dosatore prodotti pulizia a.b. Eventuale sostituzione di parti elettriche e meccaniche |
| CARRELLI TERMICI | Controllo scarichi vasche, disincrostazione. Eventuale sostituzione parti elettriche e meccaniche Regolazione termostati Controllo scarichi vasche, disincrostazione. |
| CARRELLI DI SERVIZIO | Eventuale sostituzione parti elettriche e meccaniche Pulizia e ingrassaggio ruote Controllo giunti e saldature Eventuale sostituzione ruote |
| PELAPATATE | Controllo dischi abrasivi Eventuale sostituzione disco e camicia abrasiva Eventuale sostituzione coperchio e pulsanti Controllo rubinetti e scarichi Affilatura mensile lame Smontaggio e pulizia parti meccaniche a.b. |
| TRITACARNE/GRATTUGIA | Eventuale sostituzione coclea Eventuale riparazione motore Mantenimento in efficienza dei presidi di sicurezza Smontaggio lama e pulizia mensile delle parti Affilatura mensile lama Mantenimento in efficienza dei presidi di sicurezza Affilatura e registrazione dischi |
| AFFETTATRICI | Eventuale sostituzione dischi Eventuale avvolgimento motore Eventuale sostituzione cuscinetti Saldatura e sostituzioni fili Mantenimento in efficienza dei presidi di sicurezza Smontaggio lama e pulizia mensile delle parti Affilatura mensile lama Mantenimento in efficienza dei presidi di sicurezza Affilatura e registrazione dischi |
| ROBOT TAGLIA VERDURE | Eventuale sostituzione dischi Eventuale avvolgimento motore Eventuale sostituzione cuscinetti Saldatura e sostituzioni fili Eventuale sostituzione ingranaggio delle fruste Controllo temperature e sbrinamento automatico Ricarica gas refrigerante a.b. |
| FRUSTE AD IMMERSIONE | Eventuale sostituzione motori, compressori, termostati,ventole, guarnizioni porte Controllo temperature e sbrinamento automatico Ricarica compressori e gas refrigerante a.b. |
| ARMADI/CELLE FRIGORIFERE | Eventuale sostituzione motori, compressori, termostati,ventole, guarnizioni porte Controllo temperature e sbrinamento automatico Ricarica compressori e gas refrigerante a.b. |
| CONGELATORI | Eventuale sostituzione motori, compressori, termostati,ventole, guarnizioni porte Controllo temperature e sbrinamento automatico Ricarica compressori e gas refrigerante a.b. |
| LAVELLI ADDOLCITORI BILANCIA COLTELLI DA CUCINA STRUMENTI DI MISURA E CONTROLLO BIDONI PORTARIFIUTI | Sostituzione miscelatori e flessibili Controllo pompe dosatrici e aggiunta sale Registrazione e taratura annuale Affilatura lame ogni 15 giorni Verifica display o altro sistema di lettura Riparazione pedale e coperchio al bisogno |

ALLEGATO D - PERSONALE

Organico impiegato nel precedente appalto, come comunicato dalla Ditta RISTO3 in data 31.03.2015, tre mesi prima della scadenza naturale del contratto.

| Iniziali nome e cognome | qualifica/mansioni | tipo di contratto (tempo det/indet) | n. ore settimanali | livello | assunzione |
|-------------------------|--------------------|--|-----------------------|---------|------------|
| -- | Cuoco | Ind | 40 | 3 | 01.10.2005 |
| -- | Cuoco | Ind | 40 | 4 | 01.09.2006 |
| -- | Asm | Ind | 14 | 6s | 21.09.2010 |
| -- | Asm | Ind | 12 | 6s | 12.12.2011 |
| -- | Asm | Ind | 14 | 6 | 22.05.2014 |

Declaratoria delle mansioni

Capo cuoco:

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

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

Cuoco :

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

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

Secondo cuoco (aiuto cuoco):

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

Allestitore di catering:

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

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

Addetto ai servizi mensa:

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

ALLEGATO E – CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

PARAMETRI E CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

L'offerta dovrà essere redatta in conformità alle prescrizioni del presente documento. Essa dovrà essere composta da **un'offerta tecnica** e da **un'offerta economica** in regola con la vigente normativa in materia di imposta di **bollo**. Le offerte dovranno essere presentate in **distinte buste (o plichi)** adeguatamente chiuse e sigillate con le medesime modalità previste per il plico esterno di cui al bando di gara, recanti all'esterno la denominazione dell'impresa, la scritta rispettivamente: "**Offerta tecnica**", "**Offerta economica**" e l'oggetto della gara. Esse andranno quindi inserite **nel plico unico esterno**.

L'aggiudicazione dell'appalto avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, secondo quanto disposto dall'articolo 83 del D.Lgs. 163/2006, nonché dell'articolo 283 del D.P.R. 207/2010, per quanto compatibile valutata in base ai seguenti elementi:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE E PESO PONDERALE

Ai fini dell'individuazione dell'offerta più vantaggiosa la stazione appaltante assume gli elementi ed i relativi fattori ponderati di seguito indicati:

- ◆ **QUALITÀ**: punti massimi **85**
- ◆ **PREZZO**: punti massimi **15**

Totale punti massimi **100**

I punteggi relativi agli elementi di valutazione dell'offerta tecnica saranno attribuiti dalla commissione di gara in base alle indicazioni fornite dai concorrenti nell'offerta tecnica secondo quanto di seguito specificato al punto I) OFFERTA TECNICA.

I punteggi relativi all'offerta economica saranno attribuiti dalla commissione di gara applicando le formule di seguito riportate al punto II) OFFERTA ECONOMICA.

L'aggiudicazione verrà disposta nei confronti del soggetto che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, e cioè che avrà ottenuto il **punteggio complessivo più alto** risultante dalla somma del punteggio attribuito all'offerta tecnica e del punteggio attribuito all'offerta economica, con le modalità di seguito indicate.

Ai sensi dell'articolo 55, comma 4 D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163 si procederà ad aggiudicazione anche nel caso di una sola offerta valida purché ritenuta conveniente e idonea per l'Amministrazione in relazione all'oggetto dell'appalto ed alle prescrizioni degli atti di gara.

Ai sensi dell'articolo 81, comma 3 del D.Lgs. 163/2006, la Stazione Appaltante si riserva inoltre la facoltà di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

Non saranno ammesse offerte economiche in aumento, parziali o condizionate.

OFFERTA TECNICA

L'Amministrazione giovandosi dell'ausilio di una Commissione di Gara, esprime una scelta insindacabile del soggetto la cui offerta tecnica è considerata preferibile, sulla base degli elementi di valutazione di seguito indicati.

I concorrenti devono presentare un "Progetto per la gestione del servizio di ristorazione" consistente nella compilazione del modulo di offerta e dei relativi allegati disponibili sul seguente sito internet _____.

La relazione non potrà superare né il numero di facciate formato A4 indicato specificatamente in ognuno degli allegati richiesti né il numero massimo di 35 righe dattiloscritte per facciata,

preferibilmente carattere Arial dimensione non inferiore a p.ti 12. Non sarà valutata la parte della relazione eccedente i predetti limiti.

I coefficienti attribuiti agli elementi di valutazione di natura discrezionale (prima delle operazioni di riparametrazione) saranno determinati in base ai seguenti giudizi:

| GIUDIZIO | COEFFICIENTE |
|-----------------------------------|---|
| Non sviluppato | 0 |
| Parzialmente sviluppato | Maggiore di 0 e minore o uguale a 0,35 |
| Sviluppato in modo adeguato | Maggiore di 0,35 e minore o uguale a 0,70 |
| Alto valore aggiunto del progetto | Maggiore di 0,70 e minore o uguale a 1 |

Si illustrano di seguito gli elementi di valutazione e i criteri per l'attribuzione dei giudizi e dei punteggi in relazione a ciascun elemento di valutazione:

PARAMETRI AFFERENTI L'AREA “TUTELA DELL'AMBIENTE” (MAX 15 PUNTI)

Elemento 1: AUTOMEZZI A BASSO IMPATTO AMBIENTALE

massimo punti 3

La relazione dovrà indicare la percentuale di incidenza del numero di automezzi a basso impatto ambientale che il concorrente si impegna ad utilizzare nell'espletamento del servizio per il quale formula l'offerta, rispetto al totale automezzi impiegati dalla ditta (punto 1 dell'offerta tecnica).

Il titolo di possesso e la copia della carta di circolazione di ogni automezzo verranno richieste all'aggiudicatario in sede di stipulazione contratto.

Per automezzi a basso impatto ambientale si intendono mezzi di trasporto euro 4 o superiore, ibridi, elettrici, metano, GPL.

I punti sono attribuiti secondo la seguente formula:

$$Pi = 3 * \%i / \%max$$

dove

Pi = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

%i = percentuale offerta dal concorrente i-esimo

%max = percentuale massima offerta

Elemento 2: MODALITÀ DI GESTIONE DEGLI APPROVVIGIONAMENTI

massimo punti 5

La relazione deve illustrare la modalità di gestione degli approvvigionamenti, con particolare attenzione alla qualificazione e stagionalità degli alimenti, all'ottimizzazione logistica, allo sviluppo del minor numero possibile di km percorsi su gomma (trasporti collettivi, magazzinaggi comuni, trasporti a pieno carico) e all'uso responsabile della risorsa idrica (punto 2 dell'offerta tecnica).

I punti sono attribuiti secondo la seguente formula:

$$Pi = 5 * Ci / Cmax$$

dove

Pi = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

Ci = media voti espressi dai commissari e variabili tra 0 e 1

Cmax = valore di Ci max

Elemento 3: VEICOLAZIONE DEI PASTI

massimo punti 2

La relazione deve descrivere le modalità di veicolazione dei pasti in considerazione delle potenzialità dei centri di cottura e della dislocazione delle strutture in una logica di contenimento degli effetti nocivi sull'ambiente (punto 3 dell'offerta tecnica).

I punti sono attribuiti secondo la seguente formula:

$$Pi = 2 * Ci / Cmax$$

dove

Pi = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

Ci = media voti espressi dai commissari e variabili tra 0 e 1

Cmax = valore di Ci max

Elemento 4: GESTIONE DEL CICLO RIFIUTI/IMBALLAGGI

massimo punti 5

La relazione deve indicare le modalità di gestione del ciclo rifiuti/imballaggi (punto 4 dell'offerta tecnica) – con particolare riferimento alle modalità proposte per ottimizzare il ciclo rifiuti e per la destinazione dei pasti/alimenti preparati in esubero rispetto al fabbisogno della giornata.

I punti sono attribuiti secondo la seguente formula:

$$Pi = 5 * Ci / Cmax$$

dove

Pi = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

Ci = media voti espressi dai commissari e variabili tra 0 e 1

Cmax = valore di Ci max

PARAMETRI AFFERENTI L'AREA "QUALITA' DEI PRODOTTI ED EDUCAZIONE ALIMENTARE"(MAX 34 PUNTI)

Elemento 5: PRODOTTI BIOLOGICI, IGP, DOP, STG, PRODUZIONE INTEGRATA

massimo punti 8

La relazione deve indicare l'incidenza percentuale in termini di peso, delle seguenti tipologie di produzioni, rispetto al totale, oltre a quella prevista come obbligatoria dal capitolato a garanzia della qualità - che il concorrente si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti del lotto per il quale formula l'offerta (punto 5 dell'offerta tecnica).

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine (corrispondente alla percentuale indicata nella tabella singoli prodotti).

| Tipologia di produzione | Punti % NB: Saranno valutati i punti % in più rispetto alla somma dei valori obbligatori (35%+20%=55%) fino al seguente valore massimo ulteriore "45%" |
|--------------------------------|---|
| produzione biologica | punti % in più rispetto al valore obbligatorio (35%): |
| prodotti IGP, DOP, STG | punti % in più rispetto al valore obbligatorio (20%): |
| produzione integrata | |
| prodotti tipici e tradizionali | |

Carne

| Tipologia di produzione | |
|-------------------------|--|
| produzione biologica | punti % in più rispetto al valore obbligatorio |

| | |
|--------------------------------|--|
| prodotti IGP, DOP | (20%) NB: Saranno valutati i punti % in più rispetto al valore obbligatorio (20%), fino al seguente valore massimo ulteriore "40%" (20%+40%=60% max complessivo) |
| prodotti tipici e tradizionali | |

Pesce

| Tipologia di produzione | |
|-------------------------|--|
| Acquacoltura biologica | punti % in più rispetto al valore obbligatorio (35%) |
| Pesca sostenibile - DOP | NB: Saranno valutati i punti % in più rispetto al valore obbligatorio (35%), fino al seguente valore massimo ulteriore "15%" (35%+15%=50% max complessivo) |

$$Pi = 8 * Ci / Cimax$$

dove

Pi = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

Ci = sommatoria punti % in più rispetto al valore obbligatorio

Cimax = massimo valore di Ci

Elemento 6: PRODOTTI A "KM 0", A FILIERA TRENTINA E A FILIERA INTERAMENTE TRENTINA

massimo punti 10

La relazione deve indicare le tipologie di derrate alimentari a "Km 0", a filiera trentina, a filiera interamente trentina - oltre a quelle previste come obbligatorie dal capitolato a garanzia della freschezza ed al fine di dare seguito alle iniziative di cui al successivo elemento di valutazione n. 7, nel rispetto dei calendari proposti, di cui al punto 2) e punto 3) dell'Allegato B al CSA, compatibilmente con le effettive potenzialità/disponibilità del territorio trentino - che il concorrente si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti del lotto per il quale formula l'offerta (punto 6 dell'offerta tecnica) – massimo 10 punti (ad ogni prodotto dichiarato sono attribuiti 2 punti)

| prodotti a km 0 – filiera trentina – filiera interamente trentina | punti |
|---|-------|
| Carni bovine | 2 |
| Frutta fresca: mele, pere, pesche, albicocche, kiwi, fragole, prugne e susine | 2 |
| Trote | 2 |
| Latte e derivati | 2 |
| Verdura fresca: patate, carote, verze, cappucci, cavolfiori, zucche, zucchine | 2 |

$$Pi = 10 * \text{Punti-i} / \text{Punti-max}$$

dove

Pi = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

Punti i = punti conseguiti dal concorrente i-esimo

Punti max = punti massima offerta

Elemento 7: INIZIATIVE SULL'EDUCAZIONE ALIMENTARE E SULL'ACCULTURAMENTO SULLE CONDIZIONI STORICO GEOGRAFICHE E SOCIALI TRENTE

massimo punti 8

La relazione deve descrivere un progetto per l'organizzazione di iniziative sull'educazione alimentare e sull'acculturamento sulle condizioni storico geografiche e sociali trentine (punto7 dell'offerta tecnica). Sono previsti i seguenti sub elementi:

sub-elemento 1: Allestimento e distribuzione materiale informativo divulgativo: fino al massimo di punti 2 per almeno due opzioni tra le seguenti: Supporto cartaceo; Supporto elettronico (disponibile su web); App dedicata (iOs, Android). L'offerente dovrà specificare lo strumento e le sue caratteristiche.

Verranno valutati l'immediatezza del messaggio, la versatilità di utilizzo dello strumento e il potenziale numero di destinatari coinvolti.

sub-elemento 2: Eventi a carattere informativo divulgativo (es. incontri tematici, seminari): fino al massimo di punti 1 per almeno un evento all'anno.

Verranno valutati in particolare il potenziale numero di destinatari coinvolti e l'attinenza del tema.

sub-elemento 3: Interventi formativi di promozione ed educazione alla salute: fino al massimo di punti 2 per almeno un intervento all'anno.

Verranno valutati in particolare il contenuto degli interventi formativi e i soggetti individuati come destinatari.

sub-elemento 4: Coinvolgimento, nella fase di progettazione dell'iniziativa di: a) produttori locali

b) commissioni Mense Scolastiche e Istituti Scolastici e

c) Azienda Sanitaria Locale.

Tutti i soggetti vanno coinvolti al fine del conseguimento del punteggio massimo di 3 punti. In difetto anche di una sola lettera non viene attribuito nessun punto.

Verrà valutata in particolare l'adeguatezza del progetto ad ottenere il fine di mettere in relazione i vari soggetti sopra specificati.

Pp = Ci * punteggio massimo del sub-elemento / Cmax

dove:

Pp = punteggio parziale per sub elemento

Ci = media voti espressi dai commissari e variabili tra 0 e 1

Cmax = massimo valore di Ci

Quindi:

Pi = 8 * $\sum Pp / \sum Pp_{max}$

dove

Pi = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

$\sum Pp$ = sommatoria dei punti parziali, conseguiti dal concorrente i-esimo

$\sum Pp_{max}$ = punti massima offerta

Elemento 8: DIETE SPECIALI

massimo punti 8

La relazione deve descrivere un progetto per la gestione delle diete speciali (punto 8 dell'offerta tecnica) – con particolare attenzione a:

- modalità di acquisizione delle richieste e gestione delle fasi di preparazione/ distribuzione delle diete speciali: fino a un massimo di punti 3;
- menù specifici privi di determinati allergeni (es. privi di glutine, latte e derivati, uova e derivati): fino a un massimo di punti 2;
- menù per utenti soggetti a allergie/intolleranze verso più alimenti (es. privi di glutine e latte) e patologie quali diabete, dislipidemie: fino a un massimo di punti 2;
- menù specifici per richieste a carattere etico- religioso: fino a un massimo di punti 1.

Ogni tipologia di menù presentata dovrà essere accompagnata dalla descrizione delle modalità di attivazione e di gestione della dieta speciale e di risposta alle richieste.

Si precisa che ai fini dell'attribuzione del punteggio verranno considerati i seguenti aspetti in ordine di importanza:

1. la qualità e la varietà degli alimenti alternativi proposti nella dieta;
2. le modalità di acquisizione delle richieste e gestione delle fasi di preparazione/ distribuzione delle diete speciali.

La proposta dell'offerente sarà valutata con riferimento ai singoli aspetti sopra riportati e con specifico riguardo alle procedure attivate, alle modalità con le quali viene formato/istruito il personale e al sistema di monitoraggio rispetto alla corretta esecuzione delle procedure da parte dello stesso.

Pp = Ci * punteggio massimo del sub-elemento / Cmax

dove:

Pp = punteggio parziale per sub elemento

Ci = media voti espressi dai commissari e variabili tra 0 e 1

Cmax = massimo valore di Ci

Quindi:

Pi = 8 * $\sum Pp / \sum Pp_{max}$

dove

Pi = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

$\sum Pp$ = sommatoria dei punti parziali, conseguiti dal concorrente i-esimo

$\sum Pp_{max}$ = punti massima offerta

PARAMETRI AFFERENTI L'AREA “ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO”(MAX 36 PUNTI)

Elemento 9: PRODOTTI PROVENIENTI DA COOPERATIVE SOCIALI

massimo punti 2

La relazione deve indicare, su base annua, l'incidenza percentuale sul fatturato dei prodotti provenienti da cooperative sociali che il concorrente si impegna a garantire nella gestione dell'appalto (punto 9 dell'offerta tecnica).

Per Cooperative Sociali si intendono quelle di cui al punto B) del comma 1 dell'art.1 della Legge 381/91.

Per prodotti provenienti da Cooperative Sociale si intendono:

- prodotti da produzione primaria provenienti da Cooperative Sociali;
- prodotti trasformati in cui l'ingrediente caratterizzante sia proveniente da Cooperative Sociali o la cui lavorazione / trasformazione sia stata svolta da Cooperative Sociali.

I punti sono attribuiti secondo la seguente formula:

Pi = 2 * %i / %max

dove

Pi = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

%i = percentuale offerta dal concorrente i-esimo

%max = percentuale massima offerta

Elemento 10: PIANO DI PRODUZIONE ED ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE

massimo punti 17

La relazione deve descrivere il piano di produzione e l'organizzazione del personale specificando in particolare, per questo aspetto, quanto segue:

- organico che si intende impiegare in ogni struttura messa a disposizione dall'Ente, specificando anche l'organico previsto per le sostituzioni, distinti per qualifiche, livello di inquadramento e orario settimanale considerando le ore effettive messe a disposizione: fino al massimo di punti 8;
- iniziative previste in materia di formazione del personale impiegato oltre quelle obbligatorie per legge: fino al massimo di punti 3;
- esperienza professionale del Responsabile dotato di autonomia gestionale e di spesa e con funzioni di collegamento diretto con la Comunità relativo all'Appalto, indicando la qualifica, il livello di inquadramento e l'orario settimanale: fino al massimo di punti 3;
- iniziative previste per la tutela dei lavoratori e in particolare per la conciliazione lavoro e famiglia: si fa riferimento alle organizzazioni che alla data di presentazione dell'offerta hanno acquisito la certificazione base famiglia-lavoro di cui allo standard "family Audit" (di cui alla delibera G. Provv.le n.1364 del 10.6.2010 e s.m.) e/o standard equivalenti: punti 3;

Pp = Ci * punteggio massimo del sub-elemento / Cmax

dove:

Pp = punteggio parziale per sub elemento

Ci = media voti espressi dai commissari e variabili tra 0 e 1

Cmax = massimo valore di Ci

Quindi:

$P_i = 17 * \sum P_p / \sum P_{p\max}$

dove

Pi = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

$\sum P_p$ = sommatoria dei punti parziali, conseguiti dal concorrente i-esimo

$\sum P_{p\max}$ = punti massima offerta

Sottoparametri in specifico:

1. organico che si intende impiegare :

Ciascun concorrente dovrà indicare il monte ore settimanale, distinto come sopra, riferito distintamente alle seguenti qualifiche: Cuoco, secondo Cuoco, Addetto al servizio mensa; per le qualifiche si fa riferimento alle declaratorie previste dall'Allegato D) al capitolato speciale d'appalto. Saranno comunque ammesse altre qualifiche equivalenti rispetto a quelle citate, in conformità alle declaratorie di cui all'allegato D). Sono ammesse soltanto offerte in aumento rispetto alle seguenti ore settimanali, a base di offerta:

| PERSONALE | ORE SETTIMANALI A BASE DI OFFERTA |
|---------------------------|-----------------------------------|
| CUOCO | 40 ORE SETT. |
| SECONDO CUOCO | 40 ORE SETT. |
| ADDETTO AL SERVIZIO MENSA | 14 ORE SETT. |
| ADDETTO AL SERVIZIO MENSA | 14 ORE SETT. |
| ADDETTO AL SERVIZIO MENSA | 12 ORE SETT. |

I punti sono attribuiti secondo la seguente formula:

$P_i = 8 * C_i / C_{\max}$

dove

Pi = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

Ci= media voti espressi dai commissari e variabili tra 0 e 1

Cmax= voti massima offerta

2. iniziative previste in materia di formazione del personale impiegato oltre quelle obbligatorie per legge. I punti sono attribuiti secondo la seguente formula:

$P_i = 3 * C_i / C_{\max}$

dove

Pi = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

Ci= media voti espressi dai commissari e variabili tra 0 e 1

Cmax= voti massima offerta

3. esperienza professionale del Responsabile: I punti sono attribuiti secondo la seguente formula:

Pi= 3 * Ci / Cmax

dove

Pi = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

Ci= media voti espressi dai commissari e variabili tra 0 e 1

Cmax= voti massima offerta

Elemento 11: COINVOLGIMENTO DI PERSONE SVANTAGGIATE

massimo punti 3

La relazione deve descrivere le iniziative di coinvolgimento delle persone svantaggiate – iniziative di coinvolgimento di persone svantaggiate nell'allestimento del servizio di ristorazione, in base ad un progetto specifico che evidenzi obiettivi e modalità operative, specifiche per i singoli individui: (punto 11 dell'offerta tecnica).

I punti sono attribuiti secondo la seguente formula:

Pi= 3 * Ci / Punti-max

dove

Pi = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

Ci= media voti espressi dai commissari e variabili tra 0 e 1

Cmax = voti massima offerta

Elemento 12: GESTIONE DELLE EMERGENZE

massimo punti 6

La relazione deve descrivere il piano di gestione delle emergenze riportante le modalità proposte per assicurare, per tutta la durata contrattuale, in caso di un eventuale fermo cucina, almeno un centro di cottura di emergenza, con capacità di pasti idonea a corrispondere al fabbisogno dell'ambito territoriale della Comunità (minimo 150 pasti giornalieri).

Ciascun concorrente dovrà indicare, nell'offerta tecnica (punto 10), la dislocazione del/i centro/i di cottura alternativo/i di cui all'art. 11, lettera d) del capitolato speciale di appalto.

Verrà attribuito il punteggio massimo alla ditta che presenterà il piano di gestione migliore per quanto riguarda i centri di cottura alternativi.

A riguardo verrà attribuito il punteggio massimo per i seguenti aspetti, in ordine di importanza:

a) dislocazione: verrà valutata la dislocazione dei centri di cottura alternativi rispetto ai punti di cottura ed ai servizi pertinenti di cui all'allegato A) al capitolato;

b) caratteristiche dei centri di cottura alternativi: con particolare riferimento alla capacità di produzione dei pasti e alla dotazione di attrezzatura.

I punti sono attribuiti secondo la seguente formula:

Pi = 6 * Pi / Pmax

dove

Pi = somma dei punteggi attribuiti al concorrente i-esimo

Pmax = valore massimo di Pi

Si precisa che, ai fini dell'attribuzione del punteggio, se Pi e/o Pmax > 6, Pi e/o Pmax = 6.

Elemento 13: PIANO ATTREZZATURE E MACCHINARI

massimo punti 5

La relazione deve indicare l'importo annuo aggiuntivo rispetto a quanto stabilito dall'art. 12, numero 4), lettera b) del Capitolato, che il concorrente intende mettere a disposizione della Comunità per l'acquisto di dotazioni aggiuntive. L'importo massimo valutabile ammonta a 1.000,00

euro, eventuali importi superiori non verranno valutati per la parte eccedente il valore di 1.000, euro, ma rimarranno vincolanti per il concorrente. Punteggio massimo attribuibile: 5 punti.

A riguardo si precisa che:

- le dotazioni verranno messe a disposizione del servizio e passeranno alla Comunità al termine del presente appalto, senza oneri a carico della stessa;
- le dotazioni dovranno essere nuove e dovranno essere acquistate secondo un piano pluriennale da concordare con la Comunità;
- andrà indicato il valore previsto per ciascuna attrezzatura;
- in caso di necessità la Comunità potrà modificare la tipologia dell'attrezzatura da acquistare entro il limite di spesa risultate dall'offerta.

I punti sono attribuiti mediante interpolazione lineare, secondo la seguente formula:

$$Pi = 5 * Vi / Vmax$$

dove

Pi = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

Vi = valore in euro offerto dal concorrente i-esimo

Vmax = valore massimo offerto di Vi

Si precisa che, ai fini dell'attribuzione del punteggio, se Vi e/o Vmax > 15.000, Vi e/o Vmax = 1.000.

Elemento 14: INFORMATIZZAZIONE DEL SERVIZIO

massimo punti 3

La relazione deve indicare le modalità e le migliorie proposte per quanto riguarda il sistema di registrazione pasti (rilevazione presenze, prenotazione pasti, pagamento pasti/addebito, ecc..), di cui all'art. 7 comma 3 del capitolo: fino al massimo di punti 3.

Verrà valutata in particolare la messa a disposizione di strumenti innovativi di comunicazione con l'utente, la possibilità di ulteriori modalità di pagamento, la possibilità di ampliare l'utilizzo del sistema anche ad altri aspetti gestionali, come ad esempio la possibilità di gestire le diete speciali.

I punti sono attribuiti secondo la seguente formula:

$$Pi = 3 * Ci / Cmax$$

dove

Pi = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

Ci = media voti espressi dai commissari e variabili tra 0 e 1

Cmax = voti massima offerta

Il punteggio attribuito all'offerta tecnica del concorrente verrà calcolato dalla sommatoria dei punteggi attribuiti ai parametri di valutazione di cui sopra, ciascuno preventivamente riparametrato come indicato nelle formule, con successiva riparametrazione dei punteggi totali complessivi, riportando a 85 il punteggio complessivo più alto e proporzionando a tale punteggio massimo i punteggi complessivi provvisori prima calcolati

$$Ptec = 85 * \sum Pi / \sum Pimax$$

dove

Ptec = punteggio finale conseguito per l'offerta tecnica dal concorrente i-esimo

$\sum Pi$ = sommatoria di tutti i coefficienti conseguiti dal concorrente i-esimo per gli elementi da 1 a 14

$\sum Pimax$ = punteggi conseguiti dall'offerta tecnica migliore

2. Modello per la presentazione dell'offerta tecnica

Appalto, mediante procedura aperta, per l'affidamento del servizio di ristorazione

- OFFERTA TECNICA -

Io sottoscritto nato a il nella mia qualità di (eventualmente) giusta procura generale/speciale n° del, autorizzato a rappresentare legalmente la società Forma giuridica Codice fiscale, partita IVA, con sede legale in, via, n°

(specificare i dati di colui / coloro che firmano l'offerta ed i dati di tutte le imprese per le quali è presentata)

FORMULO

L'OFFERTA TECNICA DI SEGUITO RIPORTATA:

(nel rispetto delle richieste del capitolato speciale d'appalto contenente gli elementi oggetto di valutazione ai fini dell'attribuzione del punteggio per l'aggiudicazione del presente appalto)

Compilare le seguenti sezioni:

1) DOTAZIONE DI AUTOMEZZI A BASSO IMPATTO AMBIENTALE CHE IL CONCORRENTE SI IMPEGNA AD UTILIZZARE NELL'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO, RISPETTO AL NUMERO TOTALE DI AUTOMEZZI IMPIEGATI

Descrizione della dotazione utilizzando il modello allegato 1

2) PROGETTO DI GESTIONE DEGLI APPROVVIGIONAMENTI (con particolare attenzione alla qualificazione e stagionalità degli alimenti, all'ottimizzazione logistica con trasporti collettivi, magazzinaggi comuni, trasporti a pieno carico, allo sviluppo del minor numero possibile di km percorsi su gomma ed all'uso responsabile della risorsa idrica)

Descrizione del progetto utilizzando il modello allegato 2

3) PROGETTO DI VEICOLAZIONE DEI PASTI IN CONSIDERAZIONE DELLA DISLOCAZIONE DELLE STRUTTURE/REFETTORI

Descrizione del progetto utilizzando il modello allegato 3, avuto riguardo all'Allegato A del capitolato speciale

4) PIANO DI GESTIONE DEL CICLO RIFIUTI/IMBALLAGGI

Descrizione del progetto utilizzando il modello allegato 4

5) QUALIFICAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

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

| Tipologia di produzione | % peso sul totale |
|--------------------------------|-------------------|
| produzione biologica |% |
| prodotti IGP, DOP, STG | |
| produzione integrata | |
| prodotti tipici e tradizionali |% |

Carne

| Tipologia di produzione | % peso sul totale |
|--------------------------------|-------------------|
| produzione biologica | |
| prodotti IGP, DOP |% |
| prodotti tipici e tradizionali | |

Pesce

| Tipologia di produzione | % peso sul totale |
|-------------------------|-------------------|
| Acquacoltura biologica |% |
| Pesca sostenibile | |

NB: va compilata la tabella allegato 5.

6) TIPOLOGIE DI DERRATE ALIMENTARI “KM0” A FILIERA TRENTINA, A FILIERA INTERAMENTE TRENTINA- OLTRE A QUELLE PREVISTE COME OBBLIGATORIE DAL CAPITOLATO A GARANZIA DELLA FRESCHEZZA - ED AL FINE DI DARE SEGUITO ALLE INIZIATIVE DI CUI AL SUCCESSIVO PUNTO 7 CHE IL CONCORRENTE SI IMPEGNA AD UTILIZZARE NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI DEL LOTTO PER IL QUALE FORMULA L’OFFERTA

| | |
|---|----------------|
| prodotti a km 0 – filiera trentina – filiera interamente trentina | Indicare SI/NO |
| | |
| Carni bovine | |
| Frutta fresca (mele, pere, fragole, pesche, albicocche, kiwi, prugne e susine) | |
| Trote | |
| Latte e derivati | |
| Verdura fresca: patate, carote, verze, cappucci, cavolfiori, zucche, zucchine | |

(barrare la casella interessata)

7) PROGETTO PER L'ORGANIZZAZIONE DI INIZIATIVE SULLA EDUCAZIONE ALIMENTARE E SULL'ACCULTURAMENTO SULLE CONDIZIONI STORICO GEOGRAFICHE E SOCIALI TRENTINE

Tipologia dell'iniziativa: (contrassegnare la\le voce\voci che interessa)

Allestimento e distribuzione materiale informativo\divulgativo (indicare il tipo):

[all. 6a]

- Supporto cartaceo;
- Supporto elettronico (disponibile su web);
- App dedicata (iOs, Android).

Eventi a carattere informativo\divulgativo (es. incontri tematici, seminari).

[all. 6b]

Interventi formativi di promozione ed educazione alla salute.

[all. 6c]

Coinvolgimento stakeholder nella fase di coprogettazione delle iniziative finalizzato all'integrazione con Iniziative già attive nel contesto locale:

Nella fase di progettazione dell'iniziativa si prevede il coinvolgimento di (contrassegnare la\le voce\voci) :

- Commissioni Mense Scolastiche
- Istituti Scolastici
- Azienda Sanitaria Locale
- Produttori locali

8) PROGETTO PER LA GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI

Descrizione del progetto utilizzando il modello allegato 7, avuto riguardo all'allegato B del capitolo speciale.

9) IMPIEGO PRODOTTI PROVENIENTI DA COOPERATIVE SOCIALI.

Per Cooperative Sociali si intendono quelle di cui al punto B) del comma 1 dell'art.1 della Legge 381/91. Per prodotti provenienti da Cooperative Sociale si intendono:

prodotti da produzione primaria provenienti da Cooperative Sociali,

prodotti trasformati in cui l'ingrediente caratterizzante sia proveniente da Cooperative Sociali o la cui lavorazione / trasformazione sia stata svolta da Cooperative Sociali.

Stima dell'incidenza % del fatturato dei prodotti di cui sopra, rispetto al fatturato complessivo in base annua:% (attenzione riportare esclusivamente un dato % senza alcun dato in valore assoluto).

10) PIANO DI PRODUZIONE, PIANO DI IGIENE AMBIENTALE ED ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE

Descrizione del progetto utilizzando il modello allegato 8, avuto riguardo all'allegato D al Capitolato speciale

11) INIZIATIVE DI COINVOLGIMENTO DI PERSONE SVANTAGGIATE

Descrizione del progetto utilizzando il modello allegato 9

12) PIANO DI GESTIONE DELLE EMERGENZE

Descrizione del progetto utilizzando il modello allegato 10

13) PIANO ATTREZZATURE E MACCHINARI (con particolare attenzione alle modalità previste per la manutenzione delle dotazioni e alle proposte di messa a disposizione di nuove dotazioni)
Descrizione del piano utilizzando il modello allegato 11, avuto riguardo all'allegato D del capitolato speciale

14) INFORMATIZZAZIONE DEL SERVIZIO: descrizione del sistema di registrazione pasti (rilevazione presenze, prenotazione pasti, pagamento pasti/addebito, ecc..) di cui all'art. 7 comma 3 del capitolato, utilizzando il modello allegato 12.

Data,

Firma del legale rappresentante

ALLEGATO 1

DOTAZIONE DI AUTOMEZZI A BASSO IMPATTO AMBIENTALE IMPIEGATI NELL'APPALTO RISPETTO AL NUMERO TOTALE DI AUTOMEZZI IMPIEGATI

Si considerano automezzi a basso impatto ambientale quelli Euro 4, Euro 5, alimentati a metano o GPL, elettrici od ibridi.

Specificare per ciascun automezzo marca e modello e titolo di possesso ed allegare copia della carta di circolazione

ALLEGATO 2

PROGETTO DI GESTIONE DEGLI APPROVVIGIONAMENTI (con particolare attenzione all'ottimizzazione logistica con trasporti collettivi, magazzinaggi comuni, trasporti a pieno carico ed allo sviluppo del minor numero possibile di km percorsi su gomma)

Descrizione dell'iniziativa: (max n. 4 facciate, formato A4 carattere, 35 righe per facciata p.ti 12,) _____

ALLEGATO 3

PROGETTO DI VEICOLAZIONE PASTI IN CONSIDERAZIONE DELLA DISLOCAZIONE DEI REFETTORI SUL TERRITORIO

Descrizione dell'iniziativa: : (max n. 4 facciate, formato A4 carattere, 35 righe per facciata p.ti 12,) _____

ALLEGATO 4

PIANO DI GESTIONE DEL CICLO RIFIUTI (con particolare riferimento alle modalità proposte per ottimizzare il ciclo rifiuti e per la destinazione dei pasti/alimenti preparati in esubero rispetto al fabbisogno della giornata)

Descrizione dell'iniziativa: : (max n. 4 facciate, formato A4 carattere, 35 righe per facciata p.ti 12,) _____

ALLEGATO 5

QUALIFICAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

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

Le indicazioni recate nella tabella che segue danno conto sia del conseguimento delle percentuali minime stabilite dal capitolato, sia degli eventuali valori superiori, che danno titolo al punteggio.

| |
|---|
| Stima incidenza % del peso sulla fornitura |
|---|

complessiva

Segnalare
con "si" i
prodotti
proposti

FRUTTA

| | |
|------------------|--------------|
| Albicocche | 0,475% |
| Arance | 3,193% |
| Banane | 5,778% |
| Clementine | 2,710% |
| Fragole | 0,005% |
| Kiwi | 0,677% |
| Limoni | 0,077% |
| Mandarini | 0,007% |
| Mele | 6,104% |
| Miakawa | 0,418% |
| Noci | 0,010% |
| Pere | 3,288% |
| Pesche | 1,773% |
| Pinoli | 0,004% |
| Uva | 0,531% |
| Uvetta sultanina | 0,001% |
| Succo limone | 0,029% |
| | 25,0% |

VERDURA

| | |
|-----------------|--------|
| Aglio | 0,011% |
| Andivia | 0,017% |
| Basilico | 0,043% |
| Biete | 1,177% |
| Borlotti | 0,026% |
| Broccoli | 0,512% |
| Capucci | 2,223% |
| Carote | 4,866% |
| Cavolfiore | 0,674% |
| Cipolle | 0,806% |
| Coste | 0,135% |
| Fagiolini | 1,523% |
| Finocchi | 0,381% |
| Insalata | 2,304% |
| Lattuga | 0,009% |
| Mais | 0,010% |
| Melanzane | 0,029% |
| Pan di zucchero | 0,690% |
| Perperoni | 0,026% |
| Piselli | 0,333% |
| Pomodori | 1,361% |
| Porri | 0,192% |
| Prezzemolo | 0,026% |
| Radicchio | 1,068% |
| Rape | 0,028% |

| | |
|----------------|--------------|
| Rucola | 0,006% |
| Sedano | 0,210% |
| Spinaci | 1,507% |
| Trentina | 0,258% |
| Verze | 0,011% |
| Zucca | 0,030% |
| Zucchine | 1,597% |
| Polpa pomodoro | 6,412% |
| | 28,5% |

LEGUMI

| | |
|-----------------|--------------|
| Ceci | 0,032% |
| Lenticchie | 0,016% |
| Misti per zuppa | 0,009% |
| Orzo | 0,064% |
| | 0,12% |

PATATE

6,88%

OLIO

| | |
|--------------------|-------------|
| Olio e.v.o. | 1,053% |
| Olio semi arachide | 1,487% |
| | 2,5% |

PASTA

| | |
|----------------|-------------|
| Conchiglie | 0,129% |
| Ditalini | 0,099% |
| Farfalle | 1,054% |
| Fusilli | 1,380% |
| Gnocchetti | 1,525% |
| Gomiti | 0,009% |
| Grattini | 0,012% |
| Mezze penne | 2,414% |
| Pasta all'uovo | 0,717% |
| Pennette | 1,063% |
| Pipe | 0,351% |
| Risone | 0,079% |
| Sedanini | 0,299% |
| Spaghetti | 0,108% |
| Stelline | 0,117% |
| Tempestina | 0,002% |
| Tortiglioni | 0,579% |
| | 9,9% |

PANE

| | |
|--------------------|--------------|
| Zoccoletto | 9,865% |
| Pane integrale | 1,050% |
| Pane grattugiato | 0,338% |
| Pane per canederli | 0,106% |
| | 11,4% |

RISO

2,8%

| | |
|-----------------------|---------------|
| FARINA 00 | 1,2% |
| FARINA POLENTA | 0,2% |
| FORMAGGI | 2,9% |
| YOGURT | 4,4% |
| LATTE | 4,2% |
| TOTALE | 100,0% |

ALLEGATO 6a

Allestimento e distribuzione materiale informativo\divulgativo

Titolo: _____

Tipo:

- Supporto cartaceo;
- Supporto elettronico (disponibile su web);
- App dedicata (iOs, Android).

Finalità: (max 50 parole) _____

Descrizione dell'iniziativa: (max 200 parole) _____

Contenuti:

- Piramide alimentare, distribuzione dei pasti nella giornata.
- Caratteristiche salutari di frutta e ortaggi.
- Dietetica per volumi.
- Alfabetizzazione sensoriale e apprendimento del gusto. Guida alla lettura delle etichette. Decodificazione delle tecniche di persuasione del linguaggio pubblicitario.
- Sostenibilità dell'alimentazione (consapevolezza dei nessi causali esistenti tra lo stile di vita, scelte di consumo alimentare e l'ambiente).
- Condizioni storiche, geografiche della produzione e del consumo in relazione agli usi o costumi locali.

Destinatari: _____

Collaborazione con enti e istituzioni locali per l'allestimento:

- Non è previsto il coinvolgimento di enti o istituzioni locali.
- Commissioni Mense Scolastiche
- Istituti Scolastici
- Azienda Sanitaria Locale
- Produttori locali
- Altro, Specifica _____

Tempi per la realizzazione dell'iniziativa:_____

Modalità di distribuzione:_____

ALLEGATO 6b

Eventi a carattere informativo\divulgativo (es. incontri tematici, seminari).

Titolo:_____

Finalità: (max 50 parole)_____

Descrizione dell'iniziativa: (max 200 parole)_____

Contenuti:

- Piramide alimentare, distribuzione dei pasti nella giornata.
- Caratteristiche salutari di frutta e ortaggi.
- Dietetica per volumi.
- Alfabetizzazione sensoriale e apprendimento del gusto. Guida alla lettura delle etichette. Decodificazione delle tecniche di persuasione del linguaggio pubblicitario.
- Sostenibilità dell'alimentazione (consapevolezza dei nessi causali esistenti tra lo stile di vita, scelte di consumo alimentare e l'ambiente).
- Condizioni storiche, geografiche della produzione e del consumo in relazione agli usi o costumi locali.

Destinatari:_____

Collaborazione con enti e istituzioni locali per la progettazione:

- Non è previsto il coinvolgimento di enti o istituzioni locali.
- Commissioni Mense Scolastiche
- Istituti Scolastici
- Agenzia Provinciale Protezione Ambiente
- Azienda Sanitaria Locale
- Produttori locali
- Altro, Specifica _____

Esperti coinvolti:_____

Tempi per la realizzazione dell'iniziativa:_____

Modalità di invito all'evento:_____

ALLEGATO 6c

Interventi formativi di promozione ed educazione alla salute.

Titolo:_____

Finalità: (max 100 parole)_____

Descrizione dell'iniziativa: (max 300 parole)_____

Contenuti:

- Piramide alimentare, distribuzione dei pasti nella giornata.
- Caratteristiche salutari di frutta e ortaggi.
- Dietetica per volumi.
- Alfabetizzazione sensoriale e apprendimento del gusto. Guida alla lettura delle etichette. Decodificazione delle tecniche di persuasione del linguaggio pubblicitario.
- Sostenibilità dell'alimentazione (consapevolezza dei nessi causali esistenti tra lo stile di vita, scelte di consumo alimentare e l'ambiente).
- Condizioni storiche, geografiche della produzione e del consumo in relazione agli usi o costumi locali.

Destinatari:

- Adulti di riferimento (contrassegnare la\le voce\voci):
 - Insegnanti
 - Genitori
 - Membri della Commissione Mensa Scolastica
- Studenti

Collaborazione con enti e istituzioni locali per la progettazione:

- Non è previsto il coinvolgimento di enti o istituzioni locali.
- Commissioni Mense Scolastiche
- Istituti Scolastici
- Agenzia Provinciale Protezione Ambiente
- Azienda Sanitaria Locale
- Produttori locali
- Altro, Specifica _____

Esperti coinvolti:_____

Tempi per la realizzazione dell'iniziativa:_____

Modalità di accesso alla formazione:_____

Qualora si preveda una valutazione di performance dell'iniziativa, descrivere gli indicatori utilizzati: _____

ALLEGATO 7

PROGETTO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI con particolare attenzione a

- modalità di acquisizione delle richieste e gestione gestione delle fasi di preparazione/ distribuzione delle diete speciali
- menù specifici privi di determinati allergeni (es. privi di glutine, latte e derivati, uova e derivati)
- menù per utenti soggetti a allergie/intolleranze verso più alimenti (es. privi di glutine e latte) e patologie quali diabete, dislipidemie
- menù specifici per richieste a carattere etico- religioso

Descrizione dell'iniziativa: (max n. 4 facciate, formato A4 carattere, 35 righe per facciata p.ti 12,) _____

ALLEGATO 8

PIANO DI PRODUZIONE, PIANO DI IGIENE AMBIENTALE ED ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE

Descrizione dei processi produttivi, del piano di igiene ambientale dell'organizzazione del personale specificando, per questo aspetto, quanto segue (in questa sede va dimostrata la congruità del monte ore effettivo da assicurare nel punto di servizio rispetto al monte ore teorico (comprensivo di ogni forma di assenza, permesso e/o congedo comunque denominato).

- organico che si intende impiegare in ogni struttura messa a disposizione dall'Ente, distinto per tipo di assunzione (a tempo determinato, indeterminato, altro), qualifiche, livello di inquadramento, carico orario settimanale
- organico previsto per sostituzioni (numero/qualifiche)
- iniziative previste in materia di formazione del personale impiegato oltre quelle obbligatorie per legge
- personale a supporto della gestione oltre quello previsto da Capitolato (numero/qualifiche)
- esperienza professionale del Direttore Appalto
- iniziative previste per la tutela dei lavoratori e in particolare per la conciliazione lavoro e famiglia
- prodotti ecologici in carta tessuto e prodotti per la pulizia

Declaratoria delle mansioni

Capo cuoco:

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

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

Cuoco :

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

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

Secondo cuoco (aiuto cuoco):

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

Allestitore di catering:

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

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

Addetto ai servizi mensa:

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

ALLEGATO 9

Descrizione delle iniziative di coinvolgimento di persone svantaggiate nell'allestimento del servizio di ristorazione, in base ad un progetto specifico che evidenzi obiettivi e modalità operative, specifiche per i singoli individui

max n. 2 facciate, formato A4 carattere, 35 righe per facciata p.ti 12,) _____

ALLEGATO 10

PIANO DI GESTIONE DELLE EMERGENZE

Descrizione delle modalità proposte per assicurare, per tutta la durata contrattuale, in caso di un eventuale fermo cucina, almeno un centro di cottura di emergenza, con capacità di pasti idonea a corrispondere al fabbisogno dell'ambito territoriale .

max n. 3 facciate, formato A4 carattere, 35 righe per facciata p.ti 12,) _____

ALLEGATO 11

PIANO ATTREZZATURE E MACCHINARI

Descrizione delle modalità previste per la manutenzione delle dotazioni e descrizione delle proposte di messa a disposizione di nuove dotazioni.

max n. 3 facciate, formato A4 carattere, 35 righe per facciata p.ti 12,) _____

ALLEGATO 12

INFORMATIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Descrizione delle modalità previste per il sistema di registrazione pasti (rilevazione presenze, prenotazione pasti, pagamento pasti/addebito, ecc..) di cui all'art. 7 comma 3 del capitolato.

max n. 6 facciate, formato A4 carattere, 35 righe per facciata p.ti 12,) _____

3. Modello di presentazione dell'offerta economica

Spett.le

.....

Marca da bollo € 16,00

Oggetto: Gara d'appalto per l'affidamento del servizio di ristorazione. OFFERTA ECONOMICA.
NB: tutti gli importi vanno esposti al netto dell'IVA.

| n. | Dscrizione | Prezzo unitario in cifre | Prezzo unitario in lettere | Quantità | ToT in cifre | ToT in lettere |
|----|--|-----------------------------|-------------------------------|----------|--------------|----------------|
| 1 | Pasto scuola primaria e secondaria di I° grado e utenti colonia estiva | | | | € | Euro |
| 2 | Pasto scuola primaria Varena e Molina di fiemme | | | | | |
| 3 | Pasto servizio mensa aziendale | | | | € | Euro |
| 4 | Pasto per utenti S.A.D. e utenti Centro Servizi | | | | € | Euro |
| | Prezzo complessivo offerto al netto degli oneri per la sicurezza non oggetto di offerta: (somma 1 + 2 + 3 + 4) | | | | € | Euro |
| | Ribasso percentuale offerto | | | | % | Euro |
| | Oneri per la sicurezza non oggetto di offerta e non soggetti a ribasso | | | | € | Euro |

Costi relativi alla sicurezza cd. aziendale ex art. 87 co. 4 lgs 163/2006 (NB: diversi dagli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso stimati dalla stazione appaltante)

€ 0

Euro zero

Luogo e data

.....

Firma del legale rappresentante

.....