

**Capitolato speciale d'appalto ed altra documentazione di gara
relativa al servizio di ristorazione scolastica per gli alunni
delle scuole primaria e secondaria di primo e secondo grado e
Istituti di Formazione Professionale
nell'ambito della Comunità Alto Garda e Ledro.**

Premessa

L'art. 5 bis della legge 13/2009 recante norme per la promozione dei prodotti agricoli e agroalimentari a basso impatto ambientale e per l'educazione alimentare e il consumo consapevole, stabilisce che i bandi per l'affidamento dei servizi di ristorazione collettiva pubblica siano redatti in conformità a capitolati prestazionali approvati dalla Giunta provinciale, in attuazione del Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare.

L'art. 16, c. 5 della recente legge provinciale 9/2014 stabilisce che il predetto Programma deve essere adeguato entro 4 mesi (28 febbraio 2015) ad alcune novità normative introdotte alla citata legge 13/2009, tra cui la precisazione del concetto di "basso impatto ambientale" in base ad una soglia massima riguardante l'emissione di gas ad effetto serra legata ai trasporti.

Nelle more dell'adeguamento la medesima Giunta provinciale può stabilire con proprio atto i criteri a regolamentazione dell'utilizzo dei prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata, biologici e a basso impatto ambientale nei servizi di ristorazione collettiva pubblica.

Il documento che segue rappresenta lo schema di capitolato prestazionale di cui al citato art. 5 bis LP 13/2009, comprensivo dei criteri previsti al citato art. 16, c. 5 LP 9/2014.

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

2. Modalità di formulazione dell'offerta

- offerta tecnica e offerta economica

3. 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 per la gestione delle diete speciali
Allegato 8	Piano di produzione ed organizzazione del personale
Allegato 9	modalità coinvolgimento persone svantaggiate
Allegato 10	Piano di gestione delle emergenze
Allegato 11	Piano attrezzature e macchinari

4. Modello di presentazione dell'offerta economica

5. Schema di riepilogo ed indirizzi sulle modalità applicative del presente documento

1. Capitolato Speciale di Appalto

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 29/04/2010" 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 "Appaltatore" si intende l'impresa risultata aggiudicataria, alla quale vengono affidati i servizi di cui all'art. 3 del presente Capitolato.

Per “Ente” si intende la Comunità Alto Garda e Ledro, di seguito per semplicità denominato “Comunità”, che affida all’appaltatore la gestione e la conduzione dei servizi di cui al presente Capitolato.

ARTICOLO 3

Oggetto dell’appalto e ubicazione delle strutture

Il presente capitolato speciale di appalto disciplina il servizio di ristorazione scolastica per gli alunni delle scuole primaria e secondaria di primo e secondo grado e degli Istituti di Formazione Professionale operanti nell’ambito della Comunità Alto Garda e Ledro come meglio specificato dall'allegato **A** “Centri cottura - sale mensa e volumi di attività” al presente capitolato.

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. 4 (quattro) anni a decorrere dalla consegna del servizio. La Comunità si riserva la facoltà, alla scadenza del contratto, di disporre il rinnovo alle medesime condizioni per il periodo massimo di n. 2 (due) anni, dandone comunicazione all’appaltatore entro sei mesi dalla scadenza naturale. L’appaltatore è obbligato ad accettare il rinnovo.

La consegna del servizio potrà avvenire nei periodi di interruzione del calendario scolastico per vacanze natalizie, pasquali o estive.

Qualora il contratto scadesse oltre il termine di conclusione dell’ultimo anno scolastico, l’amministrazione si riserva di recedere anticipatamente dal contratto con preavviso di almeno n. 3 (tre) mesi al fine di far coincidere la conclusione del rapporto contrattuale con la conclusione dell’anno scolastico.

Nessuna forma di indennizzo o di risarcimento potrà essere richiesta dall’appaltatore in ragione del recesso di cui al comma precedente.

ARTICOLO 5

Rispetto delle norme di sicurezza

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

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

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

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

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

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

Entro 90 giorni dall'inizio dell'attività, l'Impresa s'impegna a tenere corsi di formazione per:

- sicurezza;
- primo soccorso;
- squadra antincendio

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

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

L'appaltatore può proporre modifiche ed integrazioni al DUVRI in tutti i casi che lo ritenga opportuno.

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

ARTICOLO 6

Organizzazione del servizio

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

L'intera responsabilità organizzativa derivante dalla dislocazione delle sedi di mensa scolastica è a carico dell'appaltatore.

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 l'appaltatore 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 dall'appaltatore in forma ridotta qualora gli stessi Istituti abbiano provveduto a darne preavviso almeno con un giorno di anticipo.

ARTICOLO 6BIS

Accesso al servizio

Buono pasto cartaceo

Gli utenti delle mense scolastiche potranno accedere al servizio mediante la consegna di buoni pasto che sono acquistabili secondo le modalità e presso gli Istituti di credito indicati di anno in anno dalla Comunità.

E' a completo onere e carico dell'appaltatore la raccolta dei buoni e la predisposizione di idonea distinta del numero dei pasti consumati, che dovranno essere effettuate con personale idoneo presso ogni punto mensa e per ogni giornata di servizio. Sarà pertanto

cura del personale dell'appaltatore raccogliere i buoni pasto esonerando la Comunità da qualsiasi responsabilità in merito.

L'appaltatore è tenuto a servire il pasto anche nel caso in cui un alunno non consegna il buono pasto, trasmettendo specifico elenco riepilogativo alla Comunità, entro il primo mese successivo, ai fini del pagamento di cui all'art. 8 del presente capitolato.

Nell'eventualità che lo stesso alunno per numero 5 volte consecutive non presentasse l'apposito buono o, nel caso di buono pasto dematerializzato, sia insolvente per più di 5 pasti, sarà facoltà della Comunità comunicare all'appaltatore la sospensione della fornitura del pasto allo studente.

L'appaltatore dovrà restituire il buono pasto agli alunni, anche successivamente all'avvenuta consegna del buono stesso, nel caso di malattia e/o di problemi di salute sopravvenuti nel corso della mattinata.

Sia in regime di buono pasto cartaceo che di buono pasto dematerializzato, per uscite anticipate causate da problemi di salute effettuate entro le ore 11.00 si prevede la possibilità di annullamento della prenotazione senza che l'appaltatore abbia nulla da pretendere mentre per le entrate ritardate l'appaltatore dovrà accettare la prenotazione.

Buono pasto dematerializzato

A partire dall'anno scolastico 2014/2015 è in corso una sperimentazione del buono pasto dematerializzato presso l'Istituto Comprensivo di Arco composto da n. 4 scuole primarie e da n. 1 scuola secondaria di I grado (circa 1.200 alunni). Attualmente il sistema informatizzato è gestito in modalità "prepagato" mediante l'utilizzo del software web based "School.Net", prodotto dalla ditta Etica Soluzioni srl.

E' intenzione dell'Amministrazione, nel caso di buon andamento della sperimentazione, estendere la dematerializzazione a tutti gli istituti scolastici del territorio, entro la fine dell'anno scolastico 2015/2016.

Il sistema prevede la gestione anagrafica degli studenti e delle diete speciali/etico-religiose, la prenotazione dei pasti informatizzata ad opera del personale scolastico, il pagamento anticipato del servizio da parte delle famiglie direttamente sul conto corrente della comunità tramite molteplici canali, il sollecito degli utenti morosi mediante SMS. Per gli istituti superiori, attualmente non in fase di sperimentazione, si prevede la prenotazione a carico degli studenti tramite appositi terminali installati in ogni plesso.

L'appaltatore si obbliga ad utilizzare, per le operazioni di propria competenza, il sistema informatico scelto discrezionalmente dalla Comunità. Il rapporto contrattuale con la ditta informatica, individuata dalla Comunità, intercorrerà direttamente con l'appaltatore che ne sopporterà per intero i relativi costi, così come dettagliatamente indicato nel comma successivo del presente articolo.

In particolare l'appaltatore dovrà anche garantire:

- a) lo scarico delle prenotazioni giornaliere da SCHOOL.NET (attualmente in sperimentazione), o analogo programma informatico, tramite propri mezzi e personale, mettendo a disposizione per ogni punto cottura, ove non sia già presente, un dispositivo tecnico (PC o similare) in grado di connettersi alla rete internet e di utilizzare un browser web (Internet Explorer, Google Chrome, Mozilla Firefox);
- b) la formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema per lo scarico delle prenotazioni;
- c) il controllo delle prenotazioni dei pasti pervenute quotidianamente al centro cottura;
- d) la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole, nonché la richiesta dell'invio di un fax o analogo comunicazione scritta di correzione in caso di segnalazioni di errori da parte del sistema informatico;

- e) la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- f) in caso di guasti e/o malfunzionamenti del software o del dispositivo tecnico (PC o simile) l'Impresa è tenuta a dare tempestiva comunicazione alla Comunità e a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino della verificata irregolarità relativamente ai dispositivi tecnici (PC o simile) messi a disposizione dall'Impresa stessa;
- g) il canone annuale di utilizzo del programma informatico e di assistenza telefonica comprensivo, solo per il primo anno di attivazione, del costo di attivazione ;
- h) il costo relativo all'acquisto dei messaggi telefonici (SMS) da inviare periodicamente alle famiglie al fine di comunicare l'approssimarsi dell'esaurimento del credito disponibile per la fruizione dei pasti scolastici;
- i) la messa a disposizione nel corso dei mesi di settembre/ottobre di ogni anno scolastico di una figura impiegatizia per n. 20 ore settimanali per n. 4 settimane;
- j) la messa a disposizione di n. 4 lettori tessere/pos per gli Istituti di Scuola Secondaria di Secondo Grado e la spesa del relativo canone annuale;
- k) la spesa, nel caso di necessità, relativa ad un intervento tecnico e/o di formazione di una giornata per ogni anno scolastico, presso il territorio della Comunità da parte della ditta fornitrice del programma informatico.

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

L'appaltatore è autorizzato ad ammettere al servizio di ristorazione altro personale del comparto scolastico previo accordo diretto tra gli Istituti scolastici e l'appaltatore senza pregiudizio del servizio di ristorazione scolastica. Anche in questo caso il corrispettivo dovrà essere concordato, anche mediante apposita convenzione, con gli Istituti Scolastici e fatturato agli stessi.

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 dalla Comunità e il prezzo del pasto dovrà essere quello stabilito contrattualmente.

I casi di utenza esterna, diversi da quelli di cui al periodo precedente, potranno essere autorizzati di volta in volta dalla Comunità, prevista apposita preventiva richiesta da parte dell'interessato, ove ricorrano motivazioni di interesse generale. Si tratta di casi sporadici connessi a qualche manifestazione di particolare interesse con preparazione e somministrazione di pasti da parte dei richiedenti. Tali iniziative vengono autorizzate a seguito dell'adesione al "disciplinare per l'utilizzazione delle sale mensa della Comunità da parte di Comuni, Associazioni riconosciute dai Comuni o Istituti comprensivi di scuola di Scuola elementare e media" approvato con deliberazione della giunta comprensoriale n. 24 dd. 04.03.2004.

Il calendario di apertura del servizio e gli orari di distribuzione dei pasti verranno comunicati dalla Comunità all'appaltatore all'inizio di ogni anno scolastico.

Eventuali variazioni successive saranno tempestivamente comunicate dalla Comunità all'appaltatore.

ARTICOLO 7

Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

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

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

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 salvo diversa autorizzazione dell'Ente per giustificati motivi. In fase di controllo dette derrate devono essere immediatamente individuabili.

ARTICOLO 8

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

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

- 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 " ≤ 200 KM 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, 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, in particolare a quanto previsto, ad esempio, dall'art. 5 comma 3 della legge provinciale n. 13/2009 che prevede che per quanto riguarda i prodotti lattiero-caseari la percentuale di prodotti di qualità riconosciuta e certificata, biologici e a basso impatto ambientale non può essere inferiore al 60 per cento.

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 dall'appaltatore, non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali al fine di evitare la mancata erogazione del pasto.

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

Nel caso in cui l'appaltatore 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. 25.

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

Per Fornitore si intende ogni 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 9

Iniziative ispirate ad esigenze socio-educative

Si intende contribuire alla promozione della salute ed all'educazione alimentare attraverso l'organizzazione, a carico dell'appaltatore, 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 l'appaltatore formula la propria proposta secondo le indicazioni stabilite nel modello allegato 6a, 6b e 6c dell'offerta tecnica.

ARTICOLO 10

Prestazioni dell'appaltatore

L'appaltatore 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) alla Comunità 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 "QUALITÀ MERCEOLOGICA DEGLI ALIMENTI" 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. 30 Km stradali, percorrendo la via più breve, dalla sede della Comunità, 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. La capacità produttiva di tale/i struttura/e deve essere non inferiore a 400 pasti/giorno per ogni singola struttura, in conformità alle eventuali esigenze correlabili al venire meno di mense scolastiche. L'appaltatore dovrà mettere a disposizione tale/i centro/i di cottura senza maggiorazione del corrispettivo dei pasti.

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

Il trasporto dovrà essere organizzato in modo tale che i tempi tra la partenza dai centri di cottura e la consegna dei pasti presso i refettori siano ridotti al minimo. Per la conservazione dei pasti/derrate durante il trasporto, dovranno essere utilizzati contenitori isotermitici tali da consentire il mantenimento, fino al momento della somministrazione, delle temperature previste dalle normative e dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi;

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 dell'appaltatore; 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 11

Oneri a carico dell'appaltatore

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

L'appaltatore è tenuto 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"; al riguardo, entro 60 giorni dall'inizio dell'attività, l'appaltatore deve produrre un piano di autocontrollo specifico per ogni struttura di mensa e darne copia alla Comunità

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 alla Comunità.

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, per gli alunni della scuola primaria e secondaria di primo grado e per gli studenti delle scuole secondarie di secondo grado e C.f. professionali, nel rispetto delle previsioni contenute nell'allegato B "Piano alimentare" e di quanto indicato in sede di offerta dall'appaltatore;

e) il rispetto del menù giornaliero; l'adozione di variazioni che si rendessero necessarie ai menù potranno avvenire solo previa autorizzazione della Comunità (o delle Commissioni di controllo), previa intesa con l'appaltatore 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" allegati al presente capitolato. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo;

i) la somministrazione, previo accordo con la Comunità e senza ulteriori oneri per la medesima e per gli utenti del servizio, di pietanze alternative come specificato al punto 4 e al punto 5 dell'allegato B "Piano alimentare";

j) ai soggetti incaricati di eseguire i controlli i sensi dell'art. 20;

k) la puntuale pulizia ordinaria quotidiana delle mense scolastiche, degli annessi locali (ivi compresi i servizi igienici) e delle attrezzature, arredi, stoviglie, pentolame, vasellame di cucina e di sala, contenitori isotermitici per il trasporto dei pasti. Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). L'appaltatore deve utilizzare prodotti detergenti conformi ai criteri ambientali di cui al DM 24 maggio 2012 (G.U. n. 142 del 20 giugno 2012);

l) gli interventi necessari per garantire il puntuale monitoraggio e 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

dell'appaltatore le spese (compreso l'acquisto degli involucri necessari allo smaltimento) relative alla tassa o tariffa sui rifiuti ed eventuali sanzioni connesse ai rifiuti dalla stessa prodotti, al tributo comunale sui servizi (Tasi), se dovuto, ed eventuali altre tasse, tariffe o tributi istituiti dopo l'aggiudicazione;

n) l'elezione di un domicilio nell'ambito del territorio dei Comuni di Riva del Garda o Arco, sedi dove è maggiore la presenza di punti cottura e servizi collegati, presso un ufficio operativo istituito dall'appaltatore, nel quale dovrà essere assicurata la presenza quotidiana e continuativa di un responsabile dotato di autonomia gestionale e di spesa e con funzioni di collegamento diretto con la Comunità (direttore) di cui al successivo punto 2 lett. n);

o) la fornitura della documentazione giustificativa necessaria al fine di permettere alla Comunità 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 l'appaltatore sarà tenuto a fornire: le fatture/bolle intestate all'appaltatore che devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche di riferimento del territorio di cui fa capo la Comunità, 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, così come previsto dal successivo punto 2 lett. m), 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).

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 la Comunità 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 Comunità.

f) che il personale impiegato nei servizi sia dipendente dall'Impresa, fatti salvi altri rapporti contrattuali previsti dalla normativa del diritto del lavoro. La Comunità potrà chiedere all'Impresa di esibire la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste. La Comunità, in caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze riscontrate, denuncerà agli uffici competenti le violazioni riscontrate e sospenderà i pagamenti riservandosi il diritto di incamerare la 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. 12;
- h) che le medesime condizioni vengano garantite ai soci lavoratori dipendenti da società cooperative;
- i) che la Comunità risulti estranea a qualsiasi vertenza economica o giuridica tra l'Impresa stessa ed il personale di cui si avvale;
- l) che sia garantita l'assunzione di tutto il personale in precedenza impiegato nella gestione uscente ai sensi e con le modalità del successivo art. 13;
- m) l'invio trimestrale alla Comunità, sotto forma di dichiarazione sostitutiva di atto notorio, del personale impiegato, per mensa scolastica, 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 d'inquadramento, delle mansioni, del monte ore, se assunto a tempo determinato o a tempo indeterminato, della percentuale di part time, ivi compreso il personale in sostituzione. La Comunità 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 comprensiva della programmazione e del coordinamento degli interventi di manutenzione sia affidata all'avvio del servizio medesimo ad un responsabile dotato di autonomia gestionale e di spesa e con funzioni di collegamento diretto con la Comunità (direttore), a tempo pieno, 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 dalla Comunità. Il responsabile del servizio (direttore) deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dalla Comunità al controllo del buon andamento del servizio. Il responsabile (direttore) dovrà essere presente, sul territorio della Comunità, almeno quattro ore ogni giorno, nelle fasce orarie tra la preparazione e la distribuzione del pranzo, e comunque reperibile nelle restanti ore della giornata. In caso di assenza o impedimento del responsabile (ferie, malattia, ecc.), l'Impresa deve provvedere alla sua sostituzione con un altro responsabile di pari qualifica e professionalità, dandone comunicazione preventiva alla Comunità;
- o) la presenza nell'organico impiegato per la prestazione del servizio, di un dietista, al quale affidare gli adempimenti specificamente previsti dal presente capitolato speciale d'appalto e dal relativo Allegato B Piano alimentare nonché per la partecipazione a riunioni informative organizzate dall'Ente; in caso di richieste specifiche da parte di istituti o singole scuole, l'appaltatore si impegna a mettere a disposizione un dietista o comunque personale qualificato per incontri informativi o progetti di educazione alimentare integralmente a propria cura e spese; il dietista in particolare predispone il menù, in rapporto alle linee nutrizionali, variazione delle pietanze, tabelle dietetiche, grammature, diete speciali, ecc.. Inoltre partecipa agli incontri con le commissioni mensa o ancora svolge attività/incontri formativi;
- p) che la destinazione del personale e le sue variazioni siano preventivamente concordate con la Comunità, tenendo conto di quanto indicato in sede di offerta, tenuto conto del rapporto numero pasti/ore lavoro destinate;
- q) il rispetto da parte del personale impiegato delle norme di educazione che definiscono i criteri di un comportamento civile e di correttezza nel lavoro;
- r) 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 l'appaltatore è tenuto 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;

s) l'esonero della Comunità da qualsiasi responsabilità derivante dal mancato rispetto da parte dell'appaltatore 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;

t) che l'Impresa si faccia carico del lavaggio e cambio degli indumenti di lavoro;

u) la partecipazione del personale impiegato nel servizio a corsi di formazione ed aggiornamento professionale, ai quali potrà essere presente un rappresentante della Comunità, secondo quanto indicato in sede di offerta, nonché ad iniziative di educazione alimentare e di informazione rivolte alle famiglie degli utenti e promosse dalla Comunità, 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. L'appaltatore è tenuto 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 all'appaltatore 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.

L'appaltatore sottoscriverà le polizze sopracitate alle condizioni di seguito riportate:

- l'Assicuratore risponde delle somme che l'Assicurato (appaltatore) sia tenuto a pagare, quale civilmente responsabile ai sensi di legge, a titolo di risarcimento di danni cagionati a terzi nell'esecuzione dell'appalto. 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;

- la Comunità andrà considerata "terzo" a tutti gli effetti e tale precisazione dovrà essere indicata espressamente in polizza;

- l'Assicuratore riconosce inoltre la qualifica di Terzo a tutti coloro che non rientrano nel novero dei prestatori di lavoro e/o lavoratori parasubordinati (D.P.R. 30 giugno 1965 n. 1124; Dlgs. 23 febbraio 2000 n. 38);

- il contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori dei servizi oggetto del presente Capitolato nonché dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto;

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

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

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

- l'assicurazione vale per i danni determinati da colpa dell'Assicurato nonché da dolo, colpa lieve 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 alla Comunità, mediante lettera raccomandata, con preavviso di almeno 30 giorni. In tale caso è fatto obbligo specifico all'appaltatore di stipulare ed attivare nuova copertura assicurativa entro il termine di recesso, con le medesime caratteristiche;

- il Foro competente per ogni eventuale controversia dovrà essere quello di Rovereto per le controversie in cui sia parte la Comunità;

- qualora l'appaltatore 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;

- la Comunità si riserva, a proprio insindacabile giudizio, di autorizzare l'appaltatore, 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 alla Comunità all'atto della stipula del contratto; ad ogni scadenza contrattuale successiva alla prima, inoltre, l'appaltatore si impegna per tutta la durata del contratto di appalto, comprese eventuali proroghe, a fornire alla Comunità copia delle quietanze che attestino il regolare pagamento delle rate di polizza.

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

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

a) la conservazione e la custodia con cura e diligenza, come previsto dagli artt. 1766 e seguenti del codice civile, di quanto affidato a titolo gratuito dalla Comunità, per l'espletamento del servizio;

b) la fornitura di arredo/attrezzature/stoviglie/pentolami/contenitori isotermitici ecc. o per l'apporto di migliorie alle sedi mensa per mantenerle in perfetta efficienza, per un importo di € **15.000,00** soggetto ad I.V.A. nella misura di legge per ogni anno scolastico; tale importo è soggetto ad offerta migliorativa e a richiesta della Comunità 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 attrezzature rimarranno di proprietà della Comunità; alla fine di ogni anno scolastico l'impresa 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. Qualora gli acquisti documentati non raggiungano gli importi minimi sopra definiti, la Comunità si riserva di trattenere la differenza (oltre I.V.A.) sui ratei di pagamento alla fine di ogni anno scolastico ed alla scadenza di validità del presente

contratto. 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 attrezzature, vasellame ed utensili ecc. di cui sopra passeranno in proprietà della Comunità, senza diritto per l'impresa affidataria di rimborso alcuno. Lo stesso vale anche in caso di risoluzione anticipata del contratto.

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

d) l'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 l'appaltatore 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 dall'appaltatore in via forfettaria previo accordo con l'Ente intestatario dell'utenza; per quanto riguarda la mensa presso il Centro di Formazione Professionale – UPT di Arco, dovrà assumersi anche l'onere relativo alle spese di riscaldamento e illuminazione anche della mensa e degli spazi a disposizione; nell'anno scolastico 2013/2014 tali spese forfettarie di gestione quantificate dalla Provincia con proprie deliberazioni si sono attestate in complessivi € 6.126,00 soggetti ad IVA nella misura di legge;

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

f) la spesa relativa alla rimozione, al trasporto e allo smaltimento dei rifiuti ivi compreso il pagamento delle relative imposte e tasse comunali;

g) la spesa annuale per la tinteggiatura di almeno quattro sedi mensa (cucina, refettorio, dispensa, servizi igienici e spogliatoi per il personale) durante il periodo estivo da concordare con la Comunità. 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 almeno due volte l'anno. L'appaltatore 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'attività 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 all'appaltatore. 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.

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

all'inizio di ogni anno scolastico l'appaltatore dovrà consegnare agli utenti della scuola primaria e secondaria di primo grado del servizio mensa, la copia del menù preventivamente concordato con la Comunità, 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 delle scuole secondarie di secondo grado e degli istituti della formazione professionale dovrà essere consegnata copia del menù mensile.

ARTICOLO 12

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 la 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'appaltatore, 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 13

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 dall'appaltatore 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 l'appaltatore 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'appaltatore 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, l'appaltatore 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.

L'appaltatore, al fine di consentire il rispetto di queste prescrizioni anche nel prossimo affidamento, è tenuto a trasmettere alla Comunità, 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 14

Clausola sociale – lavoratori svantaggiati

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

ARTICOLO 15

Pagamento dei corrispettivi

I buoni pasto o, nel caso del buono pasto dematerializzato, le prenotazioni del pasto rilevate con il sistema di rilevazione presenze di cui all'articolo 6bis, costituiscono titolo per il pagamento da parte della Comunità del corrispettivo del singolo pasto indicato in sede di offerta, soggetto ad I.V.A. nella misura di legge, previa presentazione di regolare e conforme fattura a cadenza mensile.

Il pagamento avrà luogo entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento delle fatture mensili, fatta salva la possibilità per la Comunità 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 la Comunità, se ne acquisirà preventiva notizia, provvederà a comunicarlo all'appaltatore 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 della Comunità e previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

Al fine di consentire alla Comunità un controllo contabile e la liquidazione delle fatture, l'appaltatore consegnerà mensilmente all'Ufficio Istruzione della Comunità 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.

Nel caso del buono pasto dematerializzato i pasti fatturati dovranno corrispondere alle prenotazioni rilevate con il sistema di rilevazione presenze di cui all'articolo 6bis.

Nel caso in cui la Comunità introduca a regime, o estenda il sistema dei buoni pasto dematerializzati in sostituzione dei buoni pasto cartacei, presso uno o più Istituti Scolastici, l'appaltatore si impegna a seguire le nuove procedure che verranno concordate.

La Comunità, su richiesta scritta da parte dell'appaltatore, 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.

Nel caso si verificasse un tasso di inflazione negativo si procederà ad una corrispondente diminuzione del prezzo.

ARTICOLO 16

Oneri a carico della Comunità

Sono a carico della Comunità:

a) la messa a disposizione in uso gratuito dei locali ospitanti le mense scolastiche, previo assenso delle Amministrazioni comunali proprietarie, come da allegato A – Centri di cottura, sale mensa e volumi di attività;

b) la messa a disposizione in uso gratuito delle attrezzature e degli arredi necessari all'espletamento del servizio, secondo apposita elencazione fornita dalla Comunità. Le attrezzature e gli arredi presenti in ciascuna mensa non potranno essere dislocati presso altre strutture dall'appaltatore senza preventiva richiesta e conseguente autorizzazione da parte della Comunità, sentito l'Ente proprietario dei beni;

I locali e le attrezzature delle mense scolastiche già funzionanti, saranno messi a disposizione dell'appaltatore, con l'obbligo di usufruirne unicamente per la confezione e la distribuzione dei pasti agli alunni iscritti al servizio, salvo specifica autorizzazione rilasciata dalla Comunità.

ARTICOLO 17

Autocontrollo e controllo della qualità

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

Pertanto l'appaltatore:

- deve consentire l'accesso alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto.
- è tenuto 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.

L'appaltatore 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 l'appaltatore inoltra altresì:

- programmazione delle formazioni annue;
- schema riassuntivo degli interventi di manutenzione effettuati nelle cucine comunali/statali o nei refettori;
- registrazione autocontrollo delle cucine in gestione all'appaltatore;
- esiti delle tarature dei termometri in dotazione presso le cucine;

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

ARTICOLO 18

Analisi di controllo

L'appaltatore 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 dell'appaltatore. E' fatto obbligo all'appaltatore di applicare, in caso di anomalia, le opportune azioni correttive idonee, dandone comunicazione.

ARTICOLO 19

Campionatura rappresentativa del pasto

L'appaltatore è tenuto 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 dall'appaltatore stesso, muniti di etichetta recante la data di preparazione, il contenuto, il nome del cuoco responsabile della preparazione; conservati a +2/+4°C per 72 ore in una zona identificabile con un cartello riportante, per la cucine la seguente dizione: "Alimenti appattati per eventuale verifica"; per i pasti veicolati: "Pasti scuole Campionatura rappresentativa del pasto".

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

Il costo delle indagini e dell'apprestamento degli appositi contenitori è interamente a carico dell'appaltatore.

ARTICOLO 20

Monitoraggio e controllo da parte della stazione appaltante

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

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

e locali accessori, allo scopo di accertare la loro rispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.

Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale dell'appaltatore 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. L'appaltatore è tenuto a prestare al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria; consentirà in ogni momento il libero ingresso ai locali e magazzini interessati all'organizzazione e gestione delle prestazioni di cui trattasi; fornirà i chiarimenti necessari e su richiesta la documentazione relativa.

ARTICOLO 21

Organismi di controllo

1) Dipartimento di Prevenzione dell'APSS: svolge istituzionalmente il controllo ufficiale igienico sanitario relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria nella preparazione dei pasti, al controllo degli alimenti, all'idoneità delle strutture e al rilascio delle relative autorizzazioni, all'idoneità dei mezzi di trasporto.

2) Servizio Istruzione della Comunità: effettua il controllo tecnico-ispettivo con personale competente, attraverso ispezioni che riguardano principalmente:

- stato, condizioni igieniche e impiego dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi, degli utensili e dei mezzi di trasporto;
- materie prime, ingredienti e altri prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti;
- quantità (grammature) e qualità dei prodotti utilizzati;
 - modalità di manipolazione e cottura; prodotti finiti;
 - materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- etichettatura, data di scadenza, stoccaggio e presentazione dei prodotti alimentari;
- modalità di conservazione, stoccaggio e temperature nei frigoriferi, nelle celle e nei freezer;
- procedimento di sanificazione; caratteristiche e impiego di detergenti e sanificanti;
- sgombero rifiuti;
- stato igienico di impianti, ambiente, abbigliamento del personale di servizio;
- organico e professionalità degli addetti;
- modalità di trasporto di derrate e pasti veicolati;
- modalità di distribuzione del pasto;
- quantità delle porzioni in relazione alle Tabelle Dietetiche;
- preparazione e distribuzione delle diete speciali;
- temperature dei pasti;
- documentazione relativa al servizio comprese le schede di rilevazione previste dal "Manuale di corretta prassi igienica";
 - comportamento degli addetti nei confronti degli utenti e del personale nelle scuole;
 - ogni altro aspetto inerente lo svolgimento del servizio, anche dal punto di vista dell'educazione alimentare.

Alla Comunità spetta di verificare la corretta e regolare esecuzione del servizio ed il puntuale rispetto di tutte le clausole contenute nel presente capitolato speciale d'appalto. La stessa potrà accedere con i suoi incaricati ai locali, senza preavviso o obblighi di sorta e senza che l'appaltatore possa porre vincoli o sollevare obiezioni. Ha facoltà di controllare in ogni momento, anche con prelievo ed analisi di campioni ad opera delle competenti strutture in materia di Igiene e Sanità pubblica secondo le normative vigenti.

3) Laboratori specializzati: incaricati del controllo analitico da parte della stazione appaltante. Gli accertamenti sono tesi alla verifica degli indici microbiologici degli alimenti e dei prodotti finiti, al fine di attestare la salubrità degli alimenti, delle attrezzature e delle superfici di lavoro. Per la loro effettuazione verranno compiuti prelievi di campioni alimentari e non, in quantità necessaria agli accertamenti previsti.

4) Commissioni mensa scolastiche: costituite presso le singole strutture, anche presso ogni Istituto Scolastico, 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. E' loro affidata una funzione di verifica sull'andamento complessivo del servizio con particolare riguardo:

- al rispetto delle tabelle dietetiche in vigore (corrispondenza del menù del giorno, della settimana);
- alle caratteristiche organolettiche delle pietanze, al loro gusto, al loro aspetto, alla presentazione del piatto;
- alle modalità generali per lo svolgimento generale del servizio: pulizia del locale refettorio, delle suppellettili e degli arredi, modalità di distribuzione del pasto, orari del servizio, aspetti di relazione degli alunni/studenti con il personale di cucina e con i docenti addetti alla sorveglianza, nonché tra gli alunni medesimi.

I dati e le osservazioni dovranno essere riportati negli appositi moduli di rilevazione. E' fatto divieto ai componenti della commissione di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale. Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie e secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con le autorità scolastiche. L'accesso da parte della commissione è consentito limitatamente ai locali adibiti a refettorio, esclusa l'area interna al self service.

ARTICOLO 22

Modifica delle condizioni di appalto

La Comunità 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, l'appaltatore è obbligato 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 23

Eventi particolari

L'appaltatore si impegna a garantire, previa autorizzazione scritta della Comunità nonché nel rispetto del disciplinare per l'utilizzazione delle sale mensa della Comunità approvato dalla Giunta della Comunità, la preparazione di pasti presso le mense scolastiche in occasione di manifestazioni, feste, ricorrenze varie, iniziative promosse dalle istituzioni scolastiche, Comuni ed Associazioni autorizzate dai Comuni stessi.

Menù e modalità di effettuazione e pagamento del servizio dovranno essere concordate direttamente tra l'appaltatore e i soggetti richiedenti.

ARTICOLO 24

Subappalto

La Comunità fa divieto di affidare in subappalto, anche parzialmente, il servizio di mensa oggetto del presente capitolato speciale d'appalto, nonché di cedere, per qualsiasi motivo, il contratto o il credito relativo senza la preventiva autorizzazione della Comunità.

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/attrezzature.

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 dell'appaltatore per i versamenti dovuti dal subappaltatore in base alla vigente normativa in materia di tutela dei lavoratori.

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

ARTICOLO 25

Penali

Qualora vengano accertate a carico dell'appaltatore inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente capitolato speciale d'appalto, e comunque mancanze e/o disservizi rilevanti per la regolare esecuzione delle prestazioni, la Comunità potrà applicare penali nei confronti dell'appaltatore stesso.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità dell'inadempienza e/o disservizio, previa contestazione scritta, avverso la quale l'appaltatore 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 capitolato);
- per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- per ogni inottemperanza relativamente alla raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa in materia di raccolta differenziata;
- per ogni altra lieve inadempienza riscontrata dalla Comunità;

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

- per ogni caso di mancata conservazione dei campioni come indicato nel presente capitolato;
- per ogni mancata registrazione dei dati di monitoraggio previsti nel Piano di autocontrollo;

- per ogni rilevamento di mancata effettuazione delle manutenzioni previste nel presente capitolato e nell'allegato C allo stesso;
- per ogni mancato rispetto di quanto previsto dal presente capitolato e di quanto dichiarato nell'offerta tecnica con riferimento alla formazione del personale dipendente;
- per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti e degli alimenti ai sensi della normativa vigente;
- per il mancato rispetto delle modalità di preparazione e somministrazione previste dal presente capitolato e dall'offerta tecnica;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei che non pregiudichino la salute o la sicurezza dell'utente nei pasti somministrati;
- per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente capitolato;
- per ogni alimento scaduto rinvenuto in magazzino, in cucina o nelle celle frigo, che riporti indistintamente la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro";
- per ogni rilevamento di non conformità a quanto stabilito nelle schede tecniche e di sicurezza di prodotti detergenti e disinfettanti;
- ogni qualvolta venga negato l'accesso agli incaricati preposti ad eseguire i controlli di conformità al capitolato;
- 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;
- per ogni altra inadempienza media riscontrata dalla Comunità;

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

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

- per ogni caso di destinazione dei locali affidati all'appaltatore 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 dell'appaltatore di fornire il pasto sostitutivo, le penali saranno raddoppiate;
- per ogni caso in cui siano stati riscontrati microrganismi patogeni;
- errata somministrazione di dieta speciale.
- per ogni altra inadempienza "molto grave" riscontrata dalla Comunità.

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

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 della Comunità essere direttamente trattenuta all'atto del pagamento o, qualora necessario, sulla cauzione.

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

L'appaltatore per qualsiasi questione inerente il servizio prestato si rapporta unicamente con la Comunità alla quale in particolare competono la diretta valutazione e le risposte alle richieste e/o segnalazione che pervengono dagli utenti, dai genitori, dalle Commissioni mensa e dagli Istituti Scolastici, confrontandosi con l'appaltatore per gli adempimenti conseguenti.

ARTICOLO 26

Foro competente

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

ARTICOLO 27

Risoluzione del contratto per inadempimento

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

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

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

ARTICOLO 28

Clausole di risoluzione espressa

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

- ripetute e gravi inadempienze e ritardo nell'espletazione del servizio;
- frode perpetrata a qualsiasi titolo da parte dell'appaltatore nell'esecuzione delle prestazioni affidate;
- ingiustificata sospensione del servizio;
- subappalto non autorizzato;
- cessione in tutto o in parte del contratto a terzi, in violazione dell'art. 24 del presente capitolato;
- mancato rispetto ripetuto degli obblighi retributivi, previdenziali ed assistenziali stabiliti dai vigenti contratti collettivi;
- riscontro, durante le "verifiche ispettive" eseguite dall'Ente appaltante presso l'appaltatore, in conformità all'art. 21, punto 2) del presente capitolato, di "non conformità" che potenzialmente potrebbero arrecare grave nocimento alla qualità del servizio e/o rischi di danni economici e/o di immagine all'Ente appaltante stesso, in conformità all'art. 25 del presente capitolato;
- applicazione di penali tale da superare complessivamente il 10 % dell'importo netto contrattuale.
- il venire meno dei requisiti tecnici posti alla base dell'aggiudicazione dell'appalto;
- ripetuto ed ingiustificato mancato adeguamento alle direttive impartite dall'Ente appaltante;
- mancato rispetto ripetuto degli obblighi di legge in materia di ambiente e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- mancato grave rispetto degli obblighi di legge in materia di tutela della privacy;
- il non aver iniziato l'esecuzione delle attività oggetto del contratto entro il termine previsto contrattualmente o richiesto dall'Ente appaltante;
- ripetute e gravi inadempienze contestate per mancato rispetto delle indicazioni fornite sulle diete speciali indicate nell'allegato B.

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

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

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

ARTICOLO 29

Cauzione definitiva

L'appaltatore 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 presunto annuo pari **n. 454.000** (quattrocentocinquantaquattromila/anno) dei quali **n. 428.000** (quattrocentoventottomila/anno) presso le mense scolastiche delle scuole primaria e

secondaria di primo grado e **n. 26.000** (ventiseimila/anno) presso le scuole secondarie di secondo grado e gli Istituti di Formazione Professionale.

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.

La Comunità potrà avvalersi della garanzia fideiussoria parzialmente o totalmente, per gli oneri derivanti dal mancato o inesatto adempimento dell'appaltatore, nonché per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'appaltatore 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 all'appaltatore.

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 alla Comunità.

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

La fideiussione bancaria o assicurativa dovranno essere redatte in conformità alle 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 Vicesegretario della Comunità cui compete la gestione del contratto";
- espressa enunciazione di tutte le clausole di seguito indicate:
- rinuncia espressa al beneficio della preventiva escussione del debitore principale ai sensi dell'art. 1944, comma 2, del Codice Civile;
- assunzione dell'impegno incondizionato del soggetto fideiussore a versare l'importo della cauzione su semplice richiesta della Comunità, senza possibilità di opporre eccezioni di sorta ed entro 15 giorni dalla richiesta stessa;
- inopponibilità alla Comunità 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 dalla Comunità, liberando conseguentemente la Società stessa nei seguenti casi omissis

In mancanza della suddetta liberazione il contraente si obbliga a costituire un pegno presso la Società in contanti o titoli di gradimento della società medesima per un valore pari all'importo massimo garantito con la presente polizza”, è necessaria l'espressa indicazione della seguente ulteriore clausola: “La mancata costituzione del suddetto pegno non può in nessun caso essere opposta alla Comunità”.

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 della Comunità.

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

ARTICOLO 30

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 dalla Comunità 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 31

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 32

Tutela della riservatezza dei dati personali.

L'appaltatore 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 della Comunità e a non utilizzare materiali o documentazione proveniente dalla Comunità se non per gli scopi connessi con l'incarico. In tal senso l'appaltatore è conseguentemente nominato 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). La Comunità, quale Titolare del trattamento, si riserva la possibilità di effettuare verifiche sui trattamenti svolti per conto proprio dall'appaltatore.

ARTICOLO 33

Situazioni particolari

Rispetto a quanto previsto all'arti 16 del presente capitolato speciale d'appalto nell'ambito del servizio offerto dalla Comunità sono attualmente in essere le due seguenti situazioni particolari:

1. Nuovo plesso scolastico sito a Nago nel Comune di Nago-Torbole: l'apertura dello stesso è prevista presumibilmente dall'inizio del mese di settembre 2015. In tale plesso è previsto un punto di cottura che sarà utilizzato sia per la produzione dei pasti per la scuola elementare come riportati in tabella sia per i pasti della Scuola Materna (mediamente n. 50 giornalieri). Le modalità per l'utilizzo congiunto da parte delle due ditte dell'unico punto cottura sono stabilite dall'accordo tra la Comunità Alto Garda e Ledro ed il Comune di Nago-Torbole approvato rispettivamente con deliberazione della Giunta n. 80 dd. 04.05.2015 e n. 58 dd. 06.05.2015. L'appaltatore del presente appalto sarà il soggetto referente, così come individuato dall'art. 1 dell'accordo sopra citato per quanto riguarda, tra l'altro, l'intestazione delle autorizzazioni sanitarie, il manuale di autocontrollo, la fornitura delle derrate, la responsabilità del servizio, il coordinamento del personale messo a disposizione da parte della scuola materna, le procedure sulla sicurezza dei lavoratori e per tutto ciò che è inerente all'organizzazione del servizio.

L'importo totale stimato per anno scolastico è pari ad € 17.000,00 soggetto ad IVA nella misura di legge mentre per il periodo di durata contrattuale è pari a presunti € 102.000,00 soggetto ad IVA nella misura di legge. Si precisa che i rapporti economici intercorrono direttamente tra il soggetto aggiudicatario del presente appalto del servizio di ristorazione scolastica e il soggetto gestore della scuola materna di Nago mentre la Comunità Alto Garda e Ledro non sosterrà oneri per quanto riguarda gli alunni della scuola materna.

Per quanto riguarda gli arredi e le attrezzature è attualmente in fase di svolgimento dal parte del Comune di Nago-Torbole la procedura per l'acquisto degli stessi: per questo punto di cottura non è pertanto disponibile l'inventario. A titolo informatico si precisa che l'alimentazione delle apparecchiature di cucina sarà ad energia elettrica.

2. Istituto Tecnico Economico e Tecnologico "G. Floriani":

L'appaltatore dovrà altresì indicare la proposta in ordine alle modalità previste per la preparazione e somministrazione dei pasti agli studenti dell'ITET G.Floriani (lettera G) dell'allegato A del capitolato speciale), indicando la localizzazione di una sala mensa ubicata a non oltre n. 7 Km stradali, percorrendo la via più breve, dalla sede dell'Istituto o altra modalità per la preparazione e somministrazione dei pasti. E' ammesso **esclusivamente in questo caso**, visto il numero limitato degli utenti e l'utilizzo del servizio in soli due giorni settimanali, a titolo meramente esemplificativo, anche il convenzionamento con altro Ente o altra modalità compreso il metodo di cottura denominato "cook and chill".

I pasti potrebbero essere prodotti presso il punto di cottura relativo al C.F.P. Enaip Arco (o presso altri punti cottura messi a disposizione della Comunità come risultanti dal presente

Allegato A) ma non è attualmente disponibile una sala mensa adeguata per la somministrazione.

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 dell'appaltatore.

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

I dati sotto riportati sono riferiti all'utenza media stimata giornaliera in base ai rientri effettivi.

A titolo meramente informativo si allega una tabella riportante i pasti effettivi erogati nell'anno 2013/2014 ed una cartografia generale del territorio riportante tutti i punti cottura/sale mensa ed il punto cottura di produzione relativamente ai pasti trasportati.

Complessivamente il servizio interessa n. 11 centri di cottura e n. 22 servizi mensa.

Segue elenco:

A) ISTITUTO COMPRENSIVO ARCO

N. 5 SALE MENSA DI CUI N. 3 CON PUNTO COTTURA

	SCUOLA	INDIRIZZO	SERVIZIO	LOCALI	ATTIVITÀ	PREVISIONE FREQUENZA GIORNALIERA MEDIA
1	PRIMARIA "G. SEGANTINI" ARCO	Via Nas, 28	Punto di cottura	Centro cottura, sala da pranzo, spogliatoio, dispensa	dal lunedì al venerdì	ca. 247
2	PRIMARIA MASSONE	Via Maffei	Trasportati da Bolognano	Cucinino con cuoci pasta, sala da pranzo, spogliatoio	dal lunedì al venerdì	ca. 97
3	PRIMARIA ROMARZOLLO	Via Fosse, 6	Punto di cottura	Centro cottura, sala da pranzo, spogliatoio, dispensa	dal lunedì al venerdì	ca. 184
4	PRIMARIA BOLOGNANO	Viale Stazione, 1	Punto di cottura	Centro cottura, sala da pranzo, spogliatoio, dispensa	dal lunedì al venerdì	ca. 167
5	SECONDARIA DI 1° GRADO "NICOLÒ D'ARCO" ARCO	Loc. Prabi	Trasportati da Arco Centro	Cucinino con cuoci pasta, sala da pranzo, dispensa, spogliatoio	dal lunedì al venerdì	ca. 151

B) ISTITUTO COMPRENSIVO DRO

N. 3 SALE MENSA DI CUI N. 2 CON PUNTO COTTURA

	SCUOLA	INDIRIZZO	SERVIZIO	LOCALI	ATTIVITÀ	PREVISIONE FREQUENZA GIORNALIERA MEDIA
6	PRIMARIA PIETRAMURATA	Piazza Mercato	Punto di cottura	Centro cottura, sala da pranzo, spogliatoio,	dal lunedì al venerdì	ca. 76

				dispensa		
7	PRIMARIA "F. DE ANDRÈ" DRO	P.zza Repubblica	Trasportati da medie Dro	Cucinino, sala da pranzo, spogliatoio, dispensa	dal lunedì al venerdì	ca. 198
8	SECONDARIA DI 1° GRADO "NUOVA EUROPA" DRO	Via S. Antonio	Punto di cottura	Centro cottura, sala da pranzo, spogliatoio, dispensa	3 rientri settimanali	ca. 92

C) ISTITUTO COMPRENSIVO RIVA 1

N. 4 SALE MENSA DI CUI N. 1 CON PUNTO COTTURA

	SCUOLA	INDIRIZZO	SERVIZIO	LOCALI	ATTIVITÀ	PREVISIONE FREQUENZA GIORNALIERA MEDIA
9	PRIMARIA "N:PERNICI" RIVA D/G	Via Guella	Punto di cottura	Centro cottura, sala da pranzo, spogliatoio, dispensa	dal lunedì al venerdì	ca. 196
10	PRIMARIA S. ALESSANDRO	Via S. Alessandro 11	Trasportati da Bolognano	Cucinino, sala da pranzo, spoglia toio	2 rientri settimanali	ca. 37
11	PRIMARIA NAGO (*)	Via de Bonetti	Trasportati da Pernici	Sala da pranzo, spogliatoio	dal lunedì al giovedì	ca. 48
12	PRIMARIA TORBOLE (*)	c/o ex Colonia Pavese	Trasportati da Pernici	Sala da pranzo, spogliatoio	3 rientri settimanali	ca. 46
	SECONDARIA DI 1° GRADO "D. CHIESA" RIVA D/G	Via D.Chiesa, 10	c/o mensa Pernici		2 rientri settimanali	ca. 65

(*) presumibilmente dall'inizio del mese di settembre 2015, è prevista l'apertura del nuovo plesso scolastico sito a Nago nel Comune di Nago-Torbole (art. 33 CSA).

D) ISTITUTO COMPRENSIVO RIVA 2

N. 4 SALE MENSA DI CUI N. 2 CON PUNTO COTTURA

	SCUOLA	INDIRIZZO	SERVIZIO	LOCALI	ATTIVITÀ	PREVISIONE FREQUENZA GIORNALIERA
--	--------	-----------	----------	--------	----------	--

						MEDIA
13	PRIMARIA "G. FEDRIGONI" VARONE	P.zza della Chiesa, 12	Punto di cottura	Centro cottura, sala da pranzo, spogliatoio, dispensa	dal lunedì al venerdì	ca. 230
14	PRIMARIA "A. ZADRA" RIONE DEGASPERI	Via Caduti delle Foibe, 3	Trasportati da Pernici	Cucinino, sala da pranzo, spogliatoio	dal lunedì al venerdì	ca. 184
15	PRIMARIA "O. LUCCHI" TENNO	Via Roma	Punto di cottura	Centro cottura, sala mensa, spogliatoio, dispensa	dal lunedì al venerdì	ca. 96
16	SECONDARIA DI 1° GRADO S. SIGHELE	P.zza Contini, 8	Trasportati da Varone	Cucinino, sala da pranzo, spogliatoio	2 rientri settimanali	ca. 107

E) ISTITUTO COMPRENSIVO VALLE DI LEDRO

N. 4 SALE MENSA DI CUI N. 2 CON PUNTO COTTURA

	SCUOLA	INDIRIZZO	SERVIZIO	LOCALI	ATTIVITÀ	PREVISIONE FREQUENZA GIORNALIERA MEDIA
17	PRIMARIA TIARNO DI SOPRA	P.zza Battisti	Punto di cottura	Centro cottura, sala mensa, spogliatoio, dispensa	dal lunedì al venerdì	ca. 88
18	PRIMARIA MOLINA	Via Roma	Punto di cottura	Centro cottura, sala mensa, spogliatoio, dispensa	dal lunedì al venerdì	ca. 89
19	PRIMARIA "O. FERRARI" ENGUIO	Via Marconi, 2	Trasportati da Molina	Sala da pranzo, spogliatoio	3 rientri settimanali	ca. 88
20	SECONDARIA DI 1° GRADO "G.GARIBALDI" BEZZECA	Via Cis	Trasportati da Molina	Cucinino con cuoci pasta, sala da pranzo, spogliatoio	2 rientri settimanali	ca.17

F) CENTRO FORMAZIONE PROFESSIONALE ARCO

N. 1 SALA MENSA DI CUI N. 1 CON PUNTO COTTURA

	SCUOLA	INDIRIZZO	SERVIZIO	LOCALI	ATTIVITÀ	PREVISIONE FREQUENZA GIORNALIERA MEDIA
	C.F.P. ENAIP ARCO	Via Gazzolletti 8	c/o mensa		dal lunedì al venerdì	ca. 85

			Upt			
21	C.F.P. UPT ARCO	Via Gazzoletti 10	Punto di cottura	Centro cottura, sala mensa, spogliatoio, dispensa	dal lunedì al venerdì	ca. 34

G) ISTITUTO TECNICO ECONOMICO E TECNOLOGICO "G.FLORIANI" RIVA DEL GARDA

	SCUOLA	INDIRIZZO SCUOLA	SERVIZIO	LOCALI	ATTIVITÀ	PREVISIONE FREQUENZA GIORNALIERA MEDIA
22	SECONDARIA DI 2° GRADO I.T.E.T. "G.FLORIANI"	Viale dei Tigli, 43	Attualmente il servizio viene reso dall'ente gestore presso un punto mensa gestito dallo stesso.	Non è attualmente disponibile una sala mensa adeguata per la somministrazione (art. 33 CSA).	2 rientri settimanali	ca. 25

Complessivamente, in base annua, il numero di pasti presunto ammonta a **n. 454.000** (quattrocentocinquantaquattromila/anno) , di cui **n. 428.000** (quattrocentoventottomila/anno) per le mense scolastiche delle scuole primarie e secondarie di primo grado e **n. 26.000** (ventiseimila/anno) per le scuole secondarie di secondo grado ed istituti di formazione professionale.

Allegato B – Piano alimentare

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

1) REQUISITI E DEFINIZIONI

A) REQUISITI DI PROCESSO/DI PRODOTTO

- Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti in tema di sicurezza alimentare (pacchetto igiene).
- Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e s.m.i.
- E' vietato l'uso di prodotti modificati geneticamente(OGM).
- Il confezionamento deve garantire un'ideale 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%.

L'appaltatore deve garantire il pieno rispetto delle leggi vigenti in materia igienico-sanitaria e di ogni altra direttiva emanata dalle autorità competenti in materia.

L'appaltatore deve effettuare, a proprie spese, l'autocontrollo di qualità, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004 concernente l'igiene dei prodotti alimentari e produrre il manuale HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) applicato al presente appalto. L'appaltatore deve, pertanto, individuare ogni fase del servizio e garantire che siano applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi sui quali è basato l'HACCP, conducendo il servizio secondo il Regolamento CE 852/2004.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i cibi somministrati dovranno, quindi, essere preparati e consumati durante la giornata ad eccezione di piatti che, per i tempi di preparazione, non possono essere confezionati in giornata, che potranno essere preparati il giorno precedente al consumo, a condizione che vengano opportunamente raffreddati con abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti e conservati a temperature comprese fra 1° e 6° C in recipienti idonei. Questi dovranno essere autorizzati all'inizio di ogni anno scolastico, dopo la predisposizione della tabella dietetica. E' vietato raffreddare a temperatura ambiente cibi cotti.

I prodotti alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi e nei magazzini devono essere esclusivamente quelli previsti dal presente "Piano alimentare". Possono essere aggiunti anche altri tipi di prodotti solo previa autorizzazione della Comunità, la quale può chiedere l'immediata sostituzione di quelli che riterrà, anche ad un esame sommario, non idonei.

Nel confezionamento e nella preparazione dei pasti non possono essere utilizzati prodotti precotti, preconfezionati, congelati o surgelati, fatta eccezione:

- per le verdure che potranno anche essere surgelate;
- per alcune preparazioni come gli gnocchi, la pasta per lasagne e la base per pizza, laddove non possano essere confezionate a mano;
- per il pesce che dovrà essere sempre surgelato/congelato.

I prodotti devono avere confezione ed etichettatura conformi alle vigenti leggi in materia. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. Su ogni confezione dovrà essere riportata, in modo chiaro e leggibile, la data di scadenza.

L'appaltatore dovrà comunicare preventivamente la lista dei propri fornitori e mettere a disposizione della Comunità la documentazione di cui al Regolamento CE 852/2004 e le dichiarazioni di conformità dei prodotti alimentari alle vigenti leggi in materia e alle tabelle merceologiche, oltre ad un elenco dei prodotti alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, schede tecniche, etc. Potrà inoltre essere richiesta copia dell'etichetta e/o della documentazione relativa alla partita originaria da cui provengono i prodotti ortofrutticoli sfusi consegnati.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

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

La produzione biologica si basa sui seguenti principi:

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

Tali normative si riferiscono a :

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

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

a) indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali: BIO, ECO;

b) indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;

c) menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.

d) logo comunitario ed indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, «Agricoltura UE», «Agricoltura non UE», «Agricoltura UE/non UE» (obbligatorio dal 1/7/2010).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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 70 km dal luogo di consumo.

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 PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI

Questo calendario costituisce semplice riferimento, rispetto al quale le ditte concorrenti sono chiamate ad ulteriore specifica, in coerenza con la propria offerta tecnica ed in particolare con la progettualità sottesa agli elementi di valutazione n. 2, 5 e 6 di cui all'elaborato "Modalità di formulazione dell'offerta".

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 PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

Questo calendario costituisce semplice riferimento, rispetto al quale le ditte concorrenti sono chiamate ad ulteriore specifica/aggiornamento/modifica, in coerenza con la propria offerta tecnica ed in particolare con la progettualità sottesa agli elementi di valutazione n. 2, 5 e 6 di cui all'elaborato "Modalità di formulazione dell'offerta".

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, nettarine, susine, anguria.

LUGLIO

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

AGOSTO

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

SETTEMBRE

Meloni, prugne, susine, uva, anguria.

OTTOBRE

Arance, clementine, mapo, uva.

NOVEMBRE

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

DICEMBRE

Arance, cachi, clementine, mandarini, kiwi.

4) CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Per i prodotti biologici, Dop, Igt, Stg, 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 in ogni caso i requisiti minimi di cui agli articoli 7 e 8 del Capitolato speciale di appalto per l'ammissione alla procedura, mentre conseguirà punteggi aggiuntivi per le migliorie rispetto ai predetti requisiti minimi, con la progettualità sottesa agli elementi di valutazione n. 5 e 6 di cui all'elaborato "Modalità di formulazione dell'offerta".

GRUPPO 1: CARNI FRESCHE REFRIGERATE

GRUPPO 2: PESCE SURGELATO/CONGELATO

GRUPPO 3: LATTE E SUOI DERIVATI

GRUPPO 4: SALUMI

GRUPPO 5: UOVA

GRUPPO 6: VERDURE SURGELATE

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. Petti di pollo
3. Cosce di pollo
4. Fesa di tacchino

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

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

Tutte le carni devono essere di classe A

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

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

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

Le carcasse e i tagli di pollame devono essere

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

Caratteristiche igienico-sanitarie

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

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

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

Confezionamento e/o imballaggio

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Rintracciabilità

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

Trasporto

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

CARNI BOVINE (<=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 mazzatura media, consistenza soda e pastosa e tessitura abbastanza compatta.

Le carni devono essere:

- pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue
- prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura.
- 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 appostavi in maniera inamovibile:

- denominazione anatomica del taglio
- categoria del bovino
- stato fisico del prodotto: carne fresca
- denominazione e sede della ditta produttrice,
- data di scadenza, indicata con il termine "da consumarsi entro",
- data di confezionamento,
- peso netto,
- modalità di conservazione,
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento,
- codice di tracciabilità
- stato di nascita ("nato in")
- stato/i in cui ha avuto luogo l'ingrasso ("allevato in")
- stato e numero di riconoscimento dell'impianto di macellazione ("macellato in")
- stato e numero di riconoscimento del laboratorio di sezionamento ("sezionato in")

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

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

Rintracciabilità

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

Trasporto

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

CARNI SUINE (<=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
- privi 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 di sierosità sanguinolenta, non devono presentare lacerazioni e deformità.

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

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

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

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

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

Rintracciabilità

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

Trasporto

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

GRUPPO 2: 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 sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non deve essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido. Il prodotto non deve aver subito fenomeni di scongelamento.

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

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

Etichettatura (ai sensi del D.L.gs 109/1992 , Reg. CE 104/2000 art. 4, Reg. 2065/01/CE).

Sulle singole confezioni devono essere riportate direttamente o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile, le indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili con riproduzione del marchio di identificazione riportante gli estremi di identificazione dello stabilimento di produzione e confezionamento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004.

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

- denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato";
- percentuale di glassatura (considerata tara);
- istruzioni relative alla conservazione, con indicazione della Temperatura di conservazione e della idonea attrezzatura;

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

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

- denominazione commerciale della specie (nome scientifico e denominazione in lingua ufficiale);
- metodo di produzione ossia cattura in mare o in acque interne o allevamenti (pescato, pescato in acque dolci o allevato);

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

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

Rintracciabilità

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

Trasporto

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

GRUPPO 3: LATTE E 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.Lgs 109/1992) con riproduzione del marchio di identificazione riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.

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

PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI SOTTOVUOTO

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

inferiore al 75,5%), senza aggiunta di glutammato, polifosfati, lattosio e proteine del latte, proteine derivanti dalla soia; non deve contenere fonti di glutine.

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

a) all'esterno:

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

b) al taglio:

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

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

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

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA A DENOMINAZIONE TIPICA

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

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

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

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

GRUPPO 5: UOVA

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

UOVA PASTORIZZATE

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

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

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

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

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

All'analisi il prodotto dovrà corrispondere alle seguenti specifiche:

pH 7.3-7.7

secco 23%min

proteine 11%min

lipidi 10.5%min (metodo con cloroformio)

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

steroli 0.4+/-0.3

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

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

UOVA FRESCHE DI GALLINA CON GUSCIO

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

Le uova dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

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

Le confezioni devono riportare in etichetta:

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

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

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

GRUPPO 6: VERDURE SURGELATE

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.

MINISTRONE 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 spapolata.

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 biforcute.

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

CAVOLFIORE (<=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 antif fermentativi, 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 direttrici della campagna del Ministero della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

CAPPERI

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

PESTO

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

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

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

PINOLI

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

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

MAIONESE

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

ALTRI AROMI

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

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

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

GRUPPO 13: PRODOTTI DIETETICI PER DIETE SPECIALI

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

Per quanto riguarda l'elenco delle sostanze da definire allergeni e l'etichettatura dei prodotti alimentari si fa riferimento al Reg CE 1169/2011 e 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 (ogni volta che sono presenti nel menu)

- banana;

- cioccolato al latte/fondente.

5) GRAMMATURE E MENÙ

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.”

L'appaltatore 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 dalla Comunità.

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 l'appaltatore intendesse predisporre variazioni nelle preparazioni per migliorare la riuscita del piatto o introdurre nuovi ingredienti, dovrà inoltrare richiesta alla Comunità presentando le grammature di tutti gli ingredienti delle variazioni proposte ed attendere l'autorizzazione della stessa.

Le quantità dei pasti degli adulti devono essere calibrate a cura dell'appaltatore, 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 di secondo grado e C.F. Professionali
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 alternative
pane fresco	pane fresco
frutta fresca o dessert	frutta fresca o dessert

Il menù deve rispondere alle caratteristiche di varietà, stagionalità e qualità nutrizionale. I menù devono essere preparati su 5 settimane per evitare il ripetersi della stessa preparazione ed essere diversificati per il periodo autunno-primavera e inverno.

Nei 5 pasti della settimana i primi piatti sono costituiti da cereali (pasta, riso, orzo) preparati con ricette diverse, rispettando le tradizioni locali e spesso associati a verdure, ortaggi e legumi per permettere un'ampia varietà di sapori; i secondi piatti sono composti da carni bianche e rosse, pesce, salumi, uova, formaggi con preparazioni adeguate alla fascia d'età dei fruitori. Ciascun pasto deve prevedere un contorno di verdura cotta (patate non più di una volta alla settimana e associate a un pasto povero di carboidrati) e di verdura cruda, pane non addizionato di grassi, frutta di stagione di almeno tre tipi diversi nell'arco della settimana.

Per il condimento a crudo va utilizzato olio extravergine di oliva e in cottura può essere utilizzato anche olio di arachide e solo per poche ricette può essere usato il burro; il sale va usato moderatamente e sempre iodato.

Non è ammesso, salvo il caso limitato all'Istituto Tecnico Economico e Tecnologico "G. Floriani" previsto all'art. 33 del capitolato speciale d'appalto il metodo di cottura denominato "cook and chill" o similari.

La **verdura cruda**, laddove richiesto dalla Comunità, potrà essere somministrata come piatto di apertura del pasto.

Si precisa che per le scuole provviste di cucina interna e quindi di personale disponibile, la frutta, lo yogurt, il dessert potranno essere forniti quale merenda del mattino, invece che al momento del pranzo. Per le scuole servite con pasti trasportati, la frutta, lo yogurt, il dessert dovranno essere distribuiti a fine pasto.

I **primi piatti** potranno essere di vari tipi:

- pasta al pomodoro, alle verdure, all'olio, gratinata. Si può aggiungere ragù (dose di carne da sottrarre al secondo), pesce (dose di pesce da sottrarre al secondo). Pasta ripiena di preparazione casalinga: cannelloni o lasagne con carne o verdura (dose di carne da sottrarre al secondo piatto);
- riso bollito, pilaf, all'olio, al sugo di pomodoro, al pomodoro fresco, alle verdure, allo zafferano, alla parmigiana. Riso freddo in insalata con verdure fresche o surgelate (dose formaggio da sottrarre alla pietanza);

- orzotto o farrotto asciutto con verdure singole o miste;
- gnocchi di patate, di semolino (alla romana), di pane, di spinaci (strangolapreti), tirolesi (spaetzle), alla parigina, di zucca. Canederli con prosciutto o formaggio (dose di prosciutto o formaggio da sottrarre al secondo), rotolo di patate;
- minestre in brodo vegetale, passati o creme di verdura o legumi, minestrone, con riso, pasta, orzo, farro, fiocchi di cereali, miglio, crostini di pane (al forno), semolino.

I **secondi piatti** dovranno essere distribuiti nella settimana con la frequenza di seguito indicata:

- carne: 1-2 volte alla settimana;
- pesce: 1-2 volte alla settimana;
- uova: 1 uovo alla settimana;
- formaggi: una volta alla settimana;
- prosciutto: una volta alla settimana;
- piatto unico: una volta alla settimana;
- salumi: 2 volte al mese.

Alternative al menù classico composto da primo e secondo piatto:

Piatti unici con proteine animali: pasta al ragù, al pesce, al formaggio, lasagne, canederli con speck o prosciutto o formaggio, gnocchi di ricotta, polenta con carne o formaggio, pasta pasticciata con carne, pizza margherita o con verdure, pasta o riso con formaggio, cous cous con carne o con pesce e verdure, crespelle con formaggio o carne. Per carne, pesce, formaggio, prosciutto dovranno essere rispettate le grammature previste come secondo piatto.

Piatti unici con proteine vegetali: pasta o riso o orzo o crostini o fiocchi di cereali con legumi.

Da proporre in modo da educare gli utenti del servizio ad un corretto utilizzo dei legumi che, accompagnati dai cereali, rappresentano infatti un'alternativa al secondo piatto.

Le **cotture indicate** per carne e pesce sono: al vapore, bollitura, al forno, al pomodoro, in umido, al cartoccio, impanato al forno.

I risotti, i sughi, le minestre e le creme devono essere preparati senza il soffritto iniziale. Le basi per sughi e ragù dovranno essere fatte stufare con acqua o brodo vegetale. L'olio previsto dovrà essere aggiunto a cottura ultimata.

Le uova potranno essere cucinate sode, sotto forma di crespelle o in frittate al forno.

I legumi dovranno essere bolliti (per quelli secchi sarà previsto l'ammollo preventivo di 12-24 ore con il cambio di due acque).

Le patate potranno essere lessate o al forno o sotto forma di purè.

Le verdure dovranno essere cotte, limitando al minimo le perdite di vitamine e sali minerali. Sarà quindi da preferire la cottura al vapore, in poca acqua. Non dovranno essere usate temperature elevate per lunghi periodi e non dovrà essere salata l'acqua di cottura.

Saltuariamente le verdure potranno essere proposte anche gratinate.

Sono da escludere tutti i tipi di frittura ed i soffritti.

E' da limitare l'uso di dadi o preparati per brodo usando eventualmente quelli senza glutammato, insaporitori vari e concentrati. E' da preferire, viceversa, l'utilizzo di aromi naturali freschi o secchi in polvere senza aggiunta di sale, glutammato e conservanti.

I menù dovranno essere esposti all'ingresso di ogni mensa ed una copia fornita ad ogni alunno.

Tutte le pietanze dovranno essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza.

La Comunità potrà richiedere all'appaltatore la fornitura di cestini freddi per gli utenti che partecipano a gite giornaliere o uscite didattiche.

I **cestini freddi**, confezionati nella stessa giornata in sacchetti individuali ad uso alimentare con due tovaglioli di carta, dovranno avere la seguente composizione:

- pane ca. 150 gr. con prosciutto cotto o crudo o formaggio stagionato (60 – 70 gr.);
- un frutto;
- biscotti secchi monoporzione (ca. 30 gr.);
- yogurt (125 gr);
- acqua minerale naturale in confezione PET da 500 cl..

6) VARIAZIONE DEL MENÙ

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con la Comunità. Sarà facoltà della Comunità, delle Commissioni di controllo istituite presso ogni Istituto scolastico, ed eventualmente dell'appaltatore 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 la Comunità e dovrà essere applicato in tempi brevi. Nessuna variazione potrà essere apportata dall'appaltatore senza la specifica autorizzazione scritta della Comunità.

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

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

Tale variazione dovrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione alla Comunità seguita da conferma da parte della stessa.

Nel caso di problemi, guasti e/o rotture sull'impianto di approvvigionamento dell'acqua, l'appaltatore dovrà fornire acqua minerale in bottigliette da 0,50 cl., a propria cura e spese.

7) DIETE PARTICOLARI

Le diete speciali riguardano:

- **intolleranze e allergie** (latte, uovo, ecc.) con indicazioni degli alimenti permessi e di quelli da evitare così come riportato nella letteratura scientifica;
- **celiachia** con indicazioni circa gli alimenti da evitare e da sostituire con l'uso esclusivo di prodotti riportanti in etichetta la dicitura "senza glutine", ossia di prodotti inseriti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (AIC) che deve sempre essere aggiornato. Gli alimenti destinati alla dieta priva di glutine devono essere mantenuti separati da tutti gli altri, i pasti devono essere preparati e confezionati in area dedicata con appositi utensili e i pasti devono essere qualitativamente analoghi a quelli normali sotto il profilo dell'appetibilità. Il personale sia cuoco che addetto alla distribuzione dovrà frequentare corsi di formazione e di aggiornamento periodici annuali avvalendosi anche della collaborazione di AIC Trentino che potrà mantenere un canale diretto di collaborazione con l'appaltatore per la gestione dei problemi riscontrati dagli utenti. La Comunità 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.

L'appaltatore si impegna ad acquistare a proprie spese i prodotti specifici (ad esempio senza glutine) per il confezionamento dei pasti per gli alunni affetti da patologie alimentari certificate.

Per ogni utente affetto da patologie o portatore di intolleranze/ allergie alimentari, previa richiesta scritta corredata da certificato medico valido per un anno, l'appaltatore 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. La Comunità 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, l'appaltatore è obbligato a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, un menù alternativo, la cui composizione sarà concordata con la Comunità, 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 delle mense scolastiche (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 alle singole mense, di cui si riporta in questo allegato puntuale elencazione.

All'inizio del servizio verrà consegnata all'appaltatore la lista delle dotazioni presenti in ogni singola mensa scolastica redatta a cura della Comunità, che dovrà essere sottoscritta dall'appaltatore per accettazione. Lo spostamento di attrezzature da mensa a mensa dovrà essere preventivamente richiesto ed autorizzato dalla Comunità ai fini dell'aggiornamento del relativo inventario.

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

Per tutta la durata dell'appalto restano a carico dell'appaltatore le integrazioni ed i rinnovi annuali rispetto alla dotazione iniziale, delle stoviglie, del pentolame, dei corredi, del vasellame in genere, contenitori isotermitici per il trasporto dei pasti, sia a seguito dell'aumento del numero di utenti, sia per usura, guasti, rotture, danneggiamenti o sottrazioni riconducibili a imperizia del personale dipendente dall'appaltatore.

Le integrazioni e rinnovi annuali a carico dell'appaltatore dovranno essere il più conformi possibile alla dotazione inizialmente fornita dalla Comunità. In caso di difformità la Comunità, previa diffida ad adempiere entro un congruo numero di giorni comunque non inferiore a quindici, potrà direttamente sostituire l'attrezzatura difforme, con recupero diretto del relativo costo sostenuto dai corrispettivi dovuti all'appaltatore.

Sono a carico dell'appaltatore 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 della Comunità.

La Comunità si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, impianti, attrezzature, dotazioni.

Fra le manutenzioni a carico dell'appaltatore 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'appaltatore dovrà segnalare tempestivamente ai competenti uffici della Comunità qualsiasi eventuale guasto o inconveniente nel funzionamento di impianti ed attrezzature e provvedere al più presto alle riparazioni.

L'effettuazione delle manutenzioni dovranno essere effettuate mediante proprio personale specializzato e/o tramite ditte esterne locali specializzate e qualificate nel settore e comprenderà la movimentazione di arredi e attrezzature fra le varie mense. L'intervento richiesto dovrà essere garantito entro le 24 ore dalla richiesta e comunque in modo da garantire il regolare espletamento del servizio.

Qualora l'appaltatore non provveda tempestivamente alle riparazioni la Comunità, previa diffida ad adempiere entro un congruo numero di giorni comunque non inferiore a quindici, ridotti a 24 ore in caso di urgenza, potrà disporre liberamente gli interventi necessari, addebitandone i relativi oneri all'appaltatore, mediante trattenuta sui corrispettivi da liquidare.

L'elencazione 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 sanitari installati compresa la loro riparazione;
- di tutti gli scarichi e loro revisione, di tutti i sifoni, pilette di scarico;
- dell'impianto di sgrassatura laddove presente compresa la pulizia radicale secondo effettiva necessità;
- di tutti i condotti di aspirazione e loro revisione, compresi i condotti di scarico delle cappe aspiranti (tubazioni inox, camini, ecc.);
- relativi alla pulizia e allo spurgo di pozzetti e condotte fognarie di pertinenza delle cucine, fino alla condotta principale, sia in caso di accertato intasamento o maleodorazioni segnalate e comunque secondo le effettive necessità, comprensivi degli interventi di spurgo o pulizia radicale.

- ulteriori specifiche di verifica alle seguenti attrezzature:

CAPPE DI ASPIRAZIONE:	Pulizia mensile dei filtri esterni Sostituzione lampade stagne secondo necessità Pulizia canalina perimetrale secondo necessità Eventuale sostituzione filtri esterni
CUCINE A GAS/ELETTRICO	Regolazione fiamme Pulizia rubinetti valvolati Controllo termocoppie, termostati, spie Eventuale sostituzione termocoppie
CUOCIPASTA e BOLLITORI	Controllo rubinetti, spie pilota, termocoppie Controllo guarnizioni e scarichi Controllo sistemi di sollevamento
FORNI	Regolazione termostati Pulizia trimestrali ugelli e bruciatore Disincrostazione e decalcificazione trimestrale Eventuale sostituzione termocoppia Eventuale sostituzione termostato Controllo sonde di rilevazione temperatura
BRASIERA	Controllo termostati Controllo pulsanti e sistema movimentazione Eventuale sostituzione termostati
LAVASTOVIGLIE	Disincrostazione e decalcificazione trimestrale Pulizia ugelli e filtri giornaliera Controllo pompe e giranti Regolazione dosatore prodotti pulizia secondo necessità Eventuale sostituzione di parti elettriche e meccaniche
CARRELLI TERMICI	Regolazione termostati Controllo scarichi vasche Eventuale sostituzione parti elettriche e meccaniche
CARRELLI DI SERVIZIO	Pulizia e ingrassaggio ruote Controllo giunti e saldature Eventuale sostituzione ruote
PELAPATATE	Controllo dischi abrasivi secondo necessità Controllo rubinetti e scarichi Eventuale sostituzione disco e camicia abrasiva
TRITACARNE/GRATTUGIA	Smontaggio e pulizia parti meccaniche secondo necessità Eventuale sostituzione coclea Eventuale riparazione motore
AFFETTATRICI	Mantenimento in efficienza dei presidi di sicurezza Smontaggio lama e pulizia delle parti dopo ogni uso Affilatura mensile lama
ROBOT TAGLIAVERDURE	Mantenimento in efficienza dei presidi di sicurezza Affilatura e registrazione dischi Eventuale sostituzione dischi Eventuale avvolgimento motore Eventuale sostituzione cuscinetti
FRUSTE AD IMMERSIONE	Saldatura e sostituzioni fili Eventuale sostituzione ingranaggio delle fruste
CELLA FRIGORIFERA	Controllo temperature

CONGELATORI	Controllo sbrinamento automatico Ricarica gas refrigerante secondo necessità Eventuale sostituzione motori, compressori, termostati guarnizioni porte Controllo temperature
ARMADI FRIGORIFERO	Controllo sbrinamento automatico Ricarica gas refrigerante secondo necessità Eventuale sostituzione motori, compressori termostati guarnizioni porte Controllo temperature
LAVELLI ADDOLCITORI BILANCIA	Controllo sbrinamento automatico Ricarica gas refrigerante secondo necessità Eventuale sostituzione motori, compressori, termostati guarnizioni porte Sostituzione miscelatori e flessibili Controllo pompe dosatrici e aggiunta sale Registrazione e taratura annuale
MONTACARICHI/ASCENSORI	Controllo del regolare funzionamento dei componenti meccanici, idraulici ed elettrici con particolare attenzione ai dispositivi di sicurezza;

TIMER Regolazione orario settimanale su orologi/timer in dotazione

LINEE SELF-SERVICE Pulizia e controllo scarichi vasche elementi bagnomaria
Controllo termostati temperature caldo/freddo, pulizia vetrine refrigerate ed a caldo

ALLEGATO D - PERSONALE

Organico impiegato nel precedente appalto, come comunicato dalla Ditta Risto 3 Soc. Coop. in data 10 marzo 2015 prot. 4885-26.6, riferito al mese di gennaio 2015.

Iniziali nome e cognome	Qualifica/mansione	Tipo di contratto (tempo det/indet)	N. ore settimanali	Livello	Anzianità servizio	Altro
1	COORD.	Indeterminato	40	1	12 anni	
2	CUOCO	Indeterminato	32.5	3	12 anni	
3	CUOCO	Indeterminato	30	3	12 anni	
4	ALL. CATERING	DET.	15	6s	0	
5	CUOCO	D	40	3	0	
6	CUOCO	D	30	3	0	
7	ASM	D	20	6s	0	
8	ALL. CATERING	D	15	6s	0	
9	ALL. CATERING	D	12.5	6s	0	
10	ASM	D	10	6s	0	
11	ASM	D	4.5	6s	0	
12	ASM	D	12.5	6s	0	
13	CUOCO	D	30	3	0	
14	ALL. CATERING	D	9	6s	0	
15	CUOCO	D	40	3	0	
16	CUOCO	D	30	3	0	
17	CUOCO	D	30	3	0	
18	AIUTO CUOCO	D	24	5	0	
19	ALL. CATERING	D	22.5	5	0	
20	CUOCO	D	30	3	0	
21	CUOCO	D	40	3	0	
22	CUOCO	D	30	3	0	
23	CUOCO	D	35	3	0	
24	AIUTO CUOCO	D	25	5	0	
25	CUOCO	D	40	3	0	
26	CUOCO	D	34	4	0	
27	ASM	D	20	6s	0	
28	ALL. CATERING	D	12	6s	0	
29	ASM	D	12.5	6s	0	
30	ALL. CATERING	D	22	5	0	
31	ALL. CATERING	D	15	6s	0	
32	ASM	D	16	6s	0	
33	ALL. CATERING	D	15	6s	0	
34	ASM	D	10	6s	0	
35	ASM	D	5	6s	0	
36	ASM	D	10	6s	0	
37	AIUTO CUOCO	D	25	5	0	
38	ALL. CATERING	D	15	6s	0	

39	ASM	D	15	6s	0	
40	ASM	D	20	6s	0	
41	ALL. CATERING	D	20	6s	0	
42	CUOCO	D	35	3	0	
43	ALL. CATERING	D	10	6s	0	
44	ALL. CATERING	D	15	6s	0	
45	ALL. CATERING	D	15	6s	0	
46	ALL. CATERING	D	10	6s	0	
47	ASM	D	10	6s	0	
48	ASM	D	10	6s	0	
49	ALL. CATERING	D	12	6s	0	
50	ASM	D	15	6s	0	
51	ASM	D	12.5	6s	0	
52	ASM	D	20	6s	0	
53	ALL. CATERING	D	5	6	0	
54	ASM	D	10	6s	0	
55	ASM	D	15	6s	0	
56	AIUTO CUOCO	D	30	5	0	
57	ALL. CATERING	D	10	6s	0	
58	ALL. CATERING	D	15	6s	0	
59	ASM	D	10	6s	0	
60	ASM	D	15	6s	0	
61	ALL. CATERING	D	10	6s	0	
62	ALL. CATERING	D	8	6	0	
63	ALL. CATERING	D	8	6	0	
64	ASM	D	7.5	6	0	
65	ALL. CATERING	D	2	6s	0	
66	ALL. CATERING	D	20	5	0	
67	ASM	D	8	6	0	
68	ASM	D	17.5	6	0	
69	ALL. CATERING	D	10	6s	0	
70	ASM	D	7.5	6	0	
71	ASM	D	10	6	0	
72	ASM	D	6	6	0	

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.