



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME (“FOGLIO”)

Procedura per l’affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

INDICE

- 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 della ditta aggiudicataria
- Art. 11 Oneri a carico della ditta aggiudicataria
- Art. 12 Condizioni economico-normative da applicare al personale dipendente ed ai soci lavoratori impiegati nell’appalto
- Art. 13 clausola sociale – imposizione di manodopera in caso di cambio appalto
- Art. 14 Clausola sociale – lavoratori svantaggiati
- Art. 15 Pagamento dei corrispettivi
- Art. 16 Oneri a carico dell’Ente
- Art. 17 Autocontrollo e controllo della qualità
- Art. 18 Analisi di controllo
- Art. 19 Campionatura rappresentativa del pasto
- Art. 20 Monitoraggio e controllo da parte della stazione appaltante
- Art. 21 Organismi di controllo
- Art. 22 Modifica delle condizioni di appalto
- Art. 22bis Divieto di cessione del contratto e cessione dei crediti derivanti dal contratto
- Art. 23 Subappalto
- Art. 24 Tutela della riservatezza dei dati personali.

Allegato 2 A– Piano alimentare

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

Allegato 2 B – Personale



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME (“FOGLIO”)

Procedura per l’affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

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 Foglio patti e condizioni minime, che devono essere valorizzate nell’ottica di consentire alle persone l’esercizio delle scelte verso un consumo sempre più consapevole, anche con riguardo alle biodiversità naturali e culturali dei territori.

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

In tale contesto diviene conseguentemente di interesse:

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

ARTICOLO 2

Definizioni

Per “Impresa” o “Aggiudicatario” o “Ditta aggiudicataria” si intende l’impresa risultata aggiudicataria, alla quale vengono affidati i servizi di cui all’art. 3 del presente Foglio.

Per “Ente” si intende la Comunità Valsugana e Tesino che affida all’Impresa aggiudicataria la gestione e la conduzione dei servizi di cui al presente Foglio.

ARTICOLO 3

Oggetto dell’appalto e ubicazione delle strutture

Il presente foglio patti e condizioni minime disciplina il servizio di ristorazione scolastica per gli alunni delle scuole primarie e secondarie di primo grado e del Centro Formazione Professionale Enaip di Borgo Valsugana come individuate nella relazione tecnica allegata sub “3” all’Avviso di indizione di gara.

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

ARTICOLO 4



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME (“FOGLIO”)

Procedura per l’affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

Durata dell’appalto

La durata dell’appalto è di n. ____ anni a decorrere dal _____ con scadenza al _____.

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

ARTICOLO 5

Rispetto delle norme di sicurezza

La ditta aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente le norme vigenti in materia di prevenzione e sicurezza sul lavoro ed in particolare quanto disposto dal D.Lgs. 09 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 del servizio a redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro (articoli 17 e 28 del D. Lgs. 81/08); il documento deve essere trasmesso all’Ente, che si riserva di indicare ulteriori approfondimenti ai quali la ditta aggiudicataria dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 (novanta) giorni dall’inizio dell’attività.

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

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

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

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

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

- sicurezza;
- primo soccorso;
- squadra antincendio

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

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

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

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



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME (“FOGLIO”)

Procedura per l’affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

ARTICOLO 6

Organizzazione del servizio

Il servizio di ristorazione scolastica è prestato presso i centri cottura e le sale mensa elencati nella relazione tecnica allegata sub 3 all’Avviso di indizione di gara, e dovrà essere eseguito in perfetta osservanza delle disposizioni contenute nel presente foglio patti e condizioni minime, nonché delle disposizioni di cui agli allegati 2A “Piano alimentare” e 2B “Personale” al presente Foglio.

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

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

ARTICOLO 6BIS

Accesso al servizio

L’accesso alle mense avviene alla firma del verbale di consegna che dovrà contenere l’inventario dei beni mobili ed immobili messi a disposizione dalla stazione appaltante/enti.

Resta inteso che al termine dell'appalto e/o in caso di risoluzione anticipata del contratto, l'impresa aggiudicataria dovrà garantire il trasferimento all'Ente in forma una tantum, senza alcun onere e/o costo aggiuntivo, sia dei contratti inerenti il sistema informativo sia tutti i dati raccolti inerenti gli utenti, oltre alla piena proprietà di qualsiasi tipo di hardware funzionale all'intero sistema.

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

Per quanto riguarda i pasti consumati dal personale docente addetto alla sorveglianza, il corrispettivo sarà quello offerto in gara e sarà fatturato direttamente agli istituti scolastici interessati.

La ditta aggiudicataria è autorizzata ad ammettere al servizio di ristorazione altro personale del comparto scolastico previo accordo diretto tra gli Istituti scolastici e la ditta aggiudicataria senza pregiudizio del servizio di ristorazione scolastica. Anche in questo caso il corrispettivo sarà quello offerto in gara e sarà fatturato direttamente agli istituti scolastici interessati

Il calendario di apertura del servizio e gli orari di distribuzione dei pasti verranno comunicati dall'Ente alla ditta aggiudicataria all’inizio di ogni anno scolastico.

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

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 2A Piano alimentare, del presente “Foglio”.

Come specificato nelle premesse, i menù realizzati dalla ristorazione scolastica devono promuovere l’utilizzo di specifici prodotti (biologici, DOP, IGT, STG – Marchio Qualità Trentino, a lotta integrata, tipici,



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME (“FOGLIO”)

Procedura per l’affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

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 2A (Piano alimentare).

Nell’allegato 2A, Piano alimentare, sono individuati i prodotti con le diverse opzioni stabilite in aderenza alle indicazioni ora esposte.

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

ARTICOLO 8

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

Si intende contribuire al sostegno della salute e dell’ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile attraverso la richiesta di fornitura dei prodotti con le caratteristiche stabilite nell’Allegato 2A (Piano alimentare) succitato e con le caratteristiche vincolanti riguardanti i metodi di coltivazione adottati, di seguito riportati, ove viene stabilito, per ciascuna categoria di alimentari, il criterio di qualificazione del prodotto e la percentuale di incidenza minima della fornitura qualificata rispetto al totale del peso della fornitura per la medesima categoria. In merito al tema trovano quindi applicazione le specifiche tecniche derivate dai CAM per i servizi di ristorazione collettiva individuati dal DM 25 luglio 2011 in GURI S. Gen. 21 settembre 2011, allegato 1, punto 5.3 –Specifiche tecniche di base, come stabilito dall’art. 34 del Codice dei Contratti, e come trasposti dalla deliberazione della Giunta Provinciale n. 27 del 20 gennaio 2017 recante “Programma per l’orientamento dei consumi e l’educazione alimentare”.

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

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

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

I prodotti ortofruitticoli 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.



Allegato n.2
FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME (“FOGLIO”)

Procedura per l’affidamento in appalto del servizio di gestione
delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

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

B) Carne

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

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

C) Pesce

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

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

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

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

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

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.

Prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti nei servizi di ristorazione destinati alle scuole primarie e secondarie di primo e secondo grado, ai sensi dell'art. 5, comma 4, l.p. 13/2009, devono provenire:
in misura prevalente prodotti biologici oppure, se insufficienti, prodotti a basso impatto ambientale.



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME (“FOGLIO”)

Procedura per l’affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

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

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

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

Nel caso in cui la ditta aggiudicataria non comunichi la momentanea mancanza dei prodotti di cui trattasi ovvero il mancato recupero della fornitura, verranno comminate le penali che verranno stabilite nel capitolato speciale definitivo

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

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

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

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

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

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

Per Fornitore si intende ogni 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.

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

Requisiti	Specifiche tecniche DM 25/07/2011 allegato 1
-----------	--



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME ("FOGLIO")

Procedura per l'affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

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

ARTICOLO 9

Iniziative ispirate ad esigenze socio-educative

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

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

ARTICOLO 10

Prestazioni della ditta aggiudicataria

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

- 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 alla relazione tecnica allegata sub 3 all'Avviso di indizione di gara, mediante l'impiego di prodotti alimentari e di personale secondo quanto indicato nell'allegato 2A (Piano alimentare) e a quanto verrà previsto in sede di offerta;
- c) l'aggiornamento periodico (almeno con frequenza semestrale) all'Ente 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 2A (Piano alimentare) sezione "QUALITÀ MERCEOLOGICA DEGLI ALIMENTI" e nell'offerta e la relativa rendicontazione delle quantità fornite; in particolare il rapporto semestrale dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità;
- d) la fornitura di pasti attraverso almeno uno o più centri di cottura idonei, alternativi ai centri di cottura di cui alla Relazione tecnica (Allegato 3), per consentire, la continuità del servizio in presenza di interruzioni o altre necessità nel regolare funzionamento;
- d bis) La messa a disposizione di una sala da pranzo per la consumazione del pasto, in caso di problematiche, per gli studenti dell'Enaip di Borgo Valsugana
- e) il trasporto dei pasti agli utenti presso le varie sedi di mensa prive di centro di cottura;



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME ("FOGLIO")

Procedura per l'affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

Allo scopo dovranno essere utilizzati automezzi idonei, conformi alle vigenti normative igienicosanitarie.

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 isotermici 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 della ditta aggiudicataria; tutta la fornitura dovrà essere biodegradabile;

g) nei locali cucina e nei servizi igienici del personale di mensa, nonché nei servizi igienici degli alunni di esclusiva pertinenza delle sale mensa, la fornitura degli asciugamani di carta, delle bobine di carta, della carta igienica, del sapone liquido e degli appositi distributori/dosatori di sapone; il sapone deve essere ecolabel;

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

ARTICOLO 11

Oneri a carico della ditta aggiudicataria

La ditta aggiudicataria è tenuta a prestare il servizio di ristorazione nel rispetto di quanto previsto dal capitolato speciale d'appalto e dall'offerta tecnico-economica che verrà presentata in sede di gara, la quale sarà vincolante in ogni suo elemento e non potrà essere modificata in via unilaterale, fatto salvo quanto stabilito dal successivo articolo 22.

La ditta aggiudicataria è tenuta in particolare:

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

a) l'onere di richiedere ed ottenere tutte le autorizzazioni necessarie all'espletamento del servizio, e sostenere le relative spese; la responsabilità dell'eventuale gestione del servizio in assenza di tali autorizzazioni ricade interamente in capo alla ditta aggiudicataria. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base ad eventuali nuove disposizioni di legge in materia emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

b) 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 2A al presente "Foglio" denominato "Piano alimentare"; la ditta aggiudicataria deve produrre un piano di autocontrollo e darne copia all'Ente che potrà richiedere le integrazioni necessarie. L'Impresa nomina il responsabile del Piano di Autocontrollo, il quale deve effettuare e documentare almeno un sopralluogo trimestrale in ogni singola struttura seguendo una specifica check-list per il monitoraggio della sicurezza alimentare e gli adempimenti del sistema di prevenzione igienico sanitario e deve trasmettere tempestivamente copia del verbale di sopralluogo all'Ente;

c) 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 2A Piano alimentare;



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME (“FOGLIO”)

Procedura per l'affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

- d) la conformità alla grammatura, alla qualità merceologica e ai principi nutrizionali previsti nelle disposizioni contenute nell'allegato 2A Piano alimentare;
- e) la predisposizione dei menù che rispettino le indicazioni contenute nelle Linee guida dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari e i L.A.R.N (Livelli di assunzione raccomandata di Nutrienti), articolati su due stagioni e cinque settimane a rotazione, nel rispetto delle previsioni contenute nell'allegato 2A Piano alimentare e di quanto indicato in sede di offerta dall'aggiudicatario;
- f) il rispetto del menù giornaliero; l'adozione di variazioni che si rendessero necessarie ai menù potranno avvenire solo previa autorizzazione dell'Ente, previa intesa con la ditta aggiudicataria e comunque sempre nel rispetto dei principi nutrizionali fondamentali;
- g) l'esposizione nelle sale mensa dei menù e della lista ingredienti in posizione facilmente leggibile dagli utenti;
- h) la percentuale minima di prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata, biologici e a basso impatto ambientale non dovrà essere inferiore a quanto previsto nell'Allegato 2A Piano alimentare.
- i) i prodotti ortofruttilicoli devono essere stagionali e rispettare i “calendari di stagionalità” proposti dalla ditta aggiudicataria. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo;
- j) la somministrazione, previo accordo con l'Ente e senza ulteriori oneri per il medesimo e per gli utenti del servizio, di pietanze alternative come specificato al punto 4) e al punto 5) dell'allegato 2A Piano alimentare;
- k) ai soggetti incaricati di eseguire i controlli ai sensi dell'art. 20;
- l) l'elezione di un domicilio a Borgo Valsugana, sede dove è maggiore la presenza di punti cottura e servizi collegati, presso un ufficio operativo istituito dalla ditta aggiudicataria, nel quale dovrà essere assicurata la presenza del responsabile di zona, secondo quanto indicato al successivo comma 2, lett. n., del presente articolo;
- m) la fornitura della documentazione giustificativa necessaria al fine di permettere all'Ente il recupero o l'accesso ad eventuali aiuti comunitari per la distribuzione di alimenti agli alunni/studenti delle scuole;
- n) la messa a disposizione, su richiesta della Comunità, dei dati relativi, tra l'altro, al personale impiegato, distinto per qualifiche, livello d'inquadramento, mansioni, monte ore e mensa scolastica, ai costi sostenuti per utenze, alla documentazione relativa alle forniture di derrate alimentari, suddivise per categorie merceologiche, quantità, peso, fornitore, tipo di produzione (biologica, IGP, DOP, STG, produzione integrata, prodotti tipici e tradizionali).

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

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



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME (“FOGLIO”)

Procedura per l'affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

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 “Foglio” le condizioni economiche normative previste al successivo art. 12;

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

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

l) che sia garantita l'assunzione di tutto il personale in precedenza impiegato nella gestione uscente ai sensi e con le modalità del successivo art. 13;

m) l'invio trimestrale all'Ente, sotto forma di dichiarazione sostitutiva di atto notorio, del personale impiegato nel mese precedente per la preparazione e la distribuzione dei pasti in forma aggregata con la precisazione della data di assunzione e di licenziamento, della qualifica, del livello, se assunto a tempo determinato o a tempo indeterminato, della percentuale di part-time, ivi compreso il personale in sostituzione. L'Ente 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 il controllo del servizio in oggetto sia affidata all'avvio del servizio medesimo ad un responsabile di zona con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale in posizione analoga di un servizio nel settore della ristorazione, il cui nominativo deve essere comunicato e approvato dall'Ente. Il coordinatore del servizio deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dall'Ente al controllo del buon andamento del servizio. Il responsabile dovrà essere presente in media almeno due ore ogni giorno, nelle fasce orarie tra la preparazione e la distribuzione del pranzo, e comunque reperibile nelle restanti ore della giornata.

o) la presenza di un dietista, che svolga le funzioni connesse agli adempimenti specificamente previsti dal presente “Foglio” e dal relativo Allegato 2A Piano alimentare;

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

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 la ditta aggiudicataria è tenuta a sottoporre il proprio personale a visite mediche periodiche in relazione ad eventuali valutazioni sullo stato di salute, secondo quanto previsto dalle normative igienico-sanitarie vigenti e future;

s) l'esonero dell'Ente da qualsiasi responsabilità derivante dal mancato rispetto da parte della ditta aggiudicataria di norme di legge o regolamento concernenti l'assunzione, la tutela, la protezione, la salute, la sicurezza, l'assicurazione e l'assistenza dei lavoratori, nonché il puntuale pagamento delle spettanze al personale dipendente;

t) la partecipazione del personale impiegato nel servizio a corsi di formazione ed aggiornamento professionale, ai quali potrà essere presente un rappresentante dell'Ente, secondo quanto indicato in sede di offerta, nonché ad iniziative di educazione alimentare e di informazione rivolte alle famiglie degli utenti e promosse dall'Ente, anche in collaborazione con gli Istituti scolastici o altre Associazioni. In particolare i corsi di formazione dovranno affrontare le tematiche previste al punto 5.5.3 – Formazione del Personale, dell'allegato 1 al DM 25/07/2011, in GURI Serie Gen. .220 dd 21/9/2011.



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME (“FOGLIO”)

Procedura per l’affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

3) per quanto concerne terzi ad assumere:

- a) ogni responsabilità nei confronti dei propri fornitori di prodotti alimentari e materiale vario.
La Ditta è tenuta a fornire, a richiesta, schede tecniche, documenti di trasporto e fatture in cui devono essere indicate le caratteristiche qualitative e quantitative delle derrate alimentari;
- b) ogni responsabilità per le eventuali carenze igienico-sanitarie attinenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti;
- c) ogni responsabilità in merito all’inosservanza del divieto di fumo come disposto dall’art. 22 della L.P. 14.07.2000 n. 9 e ss.mm.;
- d) ogni responsabilità civile e penale derivante dall’espletamento dell’attività oggetto del presente capitolato; in particolare l’impresa si assume la responsabilità nei confronti degli utenti del servizio per eventuali danni che dovessero derivare dallo svolgimento del servizio stesso, compreso il rischio del deterioramento dei prodotti, sia all’interno che all’esterno di locali, anche per fatto dei subappaltatori. In ordine a tale ultimo punto d) è fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di stipulare, a suo esclusivo onere, con primaria Compagnia di Assicurazione e per l’intera durata dell’appalto, apposita polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e responsabilità civile verso prestatori di lavoro (R.C.O.) in conformità a quanto sotto stabilito.

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

- l’Assicuratore risponde delle somme che l’Assicurato (ditta aggiudicataria) sia tenuto a pagare, quale civilmente responsabile ai sensi di legge, a titolo di risarcimento di danni involontariamente cagionati a terzi dall’Assicurato (quale persona giuridica legalmente riconosciuta) o da persone delle quali debba rispondere, sia per lesioni personali sia per danni a cose in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione alla sua qualità di prestatore dei servizi affidati dall’Ente. La polizza dovrà elencare tutte le attività oggetto dell’appalto indicate dal presente capitolato speciale e comprendere l’esercizio di tutte le attività complementari, preliminari ed accessorie.
- l’Ente andrà considerato “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; D.Lgs. 23 febbraio 2000 n. 38).
- il contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori dei servizi oggetto del presente “Foglio” nonché dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all’Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.
- l’assicurazione si intende prestata fino alla concorrenza dei seguenti massimali:
_R.C.T. : Euro 5.000.000,00.- per ogni sinistro, sia per danni a persone che a cose;
_R.C.O.: Euro 5.000.000,00.- per sinistro, ma con il limite di Euro 2.000.000,00.- per persona infortunata (ai sensi del D.P.R. 30 giugno 1965 n. 1124 e del D.Lgs. 23 febbraio 2000 n. 38).
- l’assicurazione vale per i danni determinati da colpa dell’Assicurato nonché da dolo o colpa grave delle persone delle quali l’Assicurato deve rispondere, anche se non dipendenti, purché operanti nell’ambito delle attività dell’assicurato.
- l’Assicuratore rinuncia all’esercizio del diritto di surrogazione spettante ai sensi dell’art. 1916 del Codice Civile nei confronti dell’Assicurato o di qualsiasi ente o società dell’Assicurato, degli Amministratori, Dirigenti, Impiegati ed Operai dell’Assicurato e loro eredi.
- l’Assicuratore, in caso di recesso dal contratto di assicurazione, si impegna a darne comunicazione all’Assicurato e all’Ente, mediante lettera raccomandata, con preavviso di almeno 30 giorni.
- il Foro competente per ogni eventuale controversia dovrà essere quello di Trento per le controversie in cui sia parte l’Ente.



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME ("FOGLIO")

Procedura per l'affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

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

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

- a) l'onere della conservazione e della custodia con cura e diligenza, come previsto dagli artt. 1766 e seguenti del codice civile, di quanto affidato a titolo gratuito dall'Ente per l'espletamento del servizio;
- b) l'onere di provvedere all'allestimento, chiavi in mano, di n. 2 (due) nuove mense scolastiche, non appena la Comunità avrà a disposizione i locali: Scuola Primaria Borgo Valsugana e Scuola Secondaria di Primo Grado di Roncegno Terme;
- c) l'onere di acquistare arredi/attrezzature/stoviglie/pentolami/contenitori isotermitici ecc, da utilizzare nelle sedi di mensa e mantenerle in perfetta efficienza, senza alcuna pretesa di rimborsi nei confronti della stazione appaltante. 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. Alla scadenza del contratto tutte le attrezzature, vasellame ed utensili ecc. di cui sopra rimarranno di proprietà della ditta affidataria ad eccezione di quanto strettamente funzionale ed inscindibile con riferimento ai beni immobili o mobili di proprietà pubblica messi a disposizione all'appaltatore. Lo stesso vale anche in caso di risoluzione anticipata del contratto;
- d) l'onere di ogni tipo di manutenzione ordinaria e straordinaria, ivi comprese le riparazioni e le sostituzioni, in caso di danneggiamento/vetustà dei mobili, arredi, attrezzature, anche informatiche, e di tutto il materiale di proprietà pubblica ricevuto in consegna, fino ad esaurimento funzionalità per obsolescenza con obblighi di comunicazione all'appaltante;
- e) l'onere dell'intera spesa per la fornitura delle utenze (combustibile, gas, energia elettrica, acqua, ecc.) utilizzate per il confezionamento, la preparazione e la distribuzione dei pasti sulla base di quanto verrà indicato nella proposta progettuale;
- f) l'onere della 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 comunitario e delle relative modalità gestionali; inoltre sono a carico della ditta aggiudicataria le spese (compreso l'acquisto degli involucri necessari allo smaltimento) relative alla tassa o tariffa sui rifiuti ed eventuali sanzioni connesse ai rifiuti dalla stessa prodotti, al tributo comunale sui servizi (Tasi), se dovuto, ed eventuali altre tasse, tariffe o tributi istituiti dopo l'aggiudicazione;
- g) l'onere della gestione e smaltimento grassi da impianti degrassatori dedicati alla cucina;
- h) l'onere della tinteggiatura delle sedi mensa (cucina, refettorio, dispensa, servizi igienici e spogliatoi per il personale) durante il periodo estivo da concordare con l'Ente appaltante sulla base di quanto verrà indicato nella proposta progettuale. Nel caso vengano segnalate urgenze da parte dell'Azienda Sanitaria i lavori dovranno essere effettuati anche durante il periodo scolastico;



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME ("FOGLIO")

Procedura per l'affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

- i) l'onere della pulizia ordinaria quotidiana delle mense scolastiche, degli annessi locali (ivi compresi i servizi igienici) e delle attrezzature, arredi, stoviglie, pentolame, vasellame di cucina e di sala, contenitori isotermici per il trasporto dei pasti. Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi ai criteri ambientali di cui al DM 24 maggio 2012 (G.U. n. 142 del 20 giugno 2012). In merito alle stoviglie di regola queste dovranno essere riutilizzabili e solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile per la ditta il ricorso a prodotti monouso purchè biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI-EN 13432:2002, da documentare con idonea certificazione di prodotto;
- j) l'onere delle pulizie ordinarie periodiche dei tendaggi e dei serramenti, compresi i vetri, dei locali attinenti al servizio di ristorazione, e della sostituzione o fornitura di zanzariere dove necessario;
- k) l'onere di provvedere alle pulizie straordinarie di apertura delle mense scolastiche dopo la chiusura estiva, nonché alle pulizie di chiusura al termine dell'anno scolastico;
- l) l'onere, per quanto riguarda il Centro di formazione professionale ENAIP, delle pulizie delle diverse zone di accesso alla cucina/mensa stesse, compresi lo sgombero neve e pulizie straordinarie vetrate almeno due volte nell'anno scolastico;
- m) l'onere delle 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;
- n) l'onere del controllo accessi servizio mensa e controllo sala mensa durante lo svolgimento del servizio presso l'Enaip di Borgo Valsugana, con presenza di almeno una persona in carico alla ditta, diversa dal personale di cucina;

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

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

ARTICOLO 12

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

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



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME (“FOGLIO”)

Procedura per l’affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

economico-normative riguardano unicamente le seguenti voci, come individuate dall’intesa territoriale fra la Provincia autonoma di Trento, il Consorzio dei Comuni Trentini e le Parti Sociali del 21 febbraio 2013:

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

L’eventuale differenza retributiva derivante dall’applicazione del CCNL ed eventuale CCPL di riferimento formerà una quota (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 della citata intesa territoriale del 21 febbraio 2013, qualora i minimi retributivi dei contratti di riferimento individuati vengano rideterminati successivamente all’aggiudicazione dell’appalto e vengano incrementati, l’indennità di appalto non verrà incrementata. Qualora durante l’esecuzione del contratto l’appaltatore, che applica il CCNL o il CCPL diverso da quello di riferimento, veda incrementare i minimi retributivi per effetto dei rinnovi contrattuali, assorbirà gli incrementi fino a concorrenza della determinazione dell’appalto.

ARTICOLO 13

Clausola sociale - Imposizione di manodopera in caso di cambio appalto

Avendo riguardo alle disposizioni recate dall’art. 32, comma 2, della legge provinciale n. 2/2016, che richiama l’art. 70 della direttiva 2014/24/UE, in tema di condizioni particolari di esecuzione del contratto per esigenze sociali, in caso di cambio di gestione dell’appalto, ferme le disposizioni recate dal CCNL citato al precedente articolo 12, si stabilisce per l’appaltatore l’obbligo di 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 organizzazioni sindacali maggiormente rappresentative a livello nazionale che certifichino almeno un iscritto tra i lavoratori impiegati nell’appalto.

A tale proposito l’appaltatore e le suddette organizzazioni sindacali hanno l’obbligo di incontrarsi preventivamente all’inizio delle attività del nuovo appalto. Entro 2 (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 attualmente impiegato, nell’Allegato 2B “Personale”, ove è recato l’elenco dei dipendenti e/o dei soci lavoratori, distinto per addetti a tempo pieno e addetti a tempo parziale e relativa misura percentuale, inquadramento, mansioni e/o qualifica.

L’appaltatore, al fine di consentire il rispetto di queste prescrizioni anche nel prossimo affidamento, è tenuto a trasmettere alla stazione appaltante, a mezzo di posta elettronica certificata, la documentazione relativa al personale.

ARTICOLO 14

Clausola sociale – lavoratori svantaggiati

L’aggiudicatario ha l’obbligo di eseguire il contratto anche con l’impiego di lavoratori svantaggiati appartenenti alle categorie di cui all’art. 4 della legge 381/1991, che possono lavorare nella



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME (“FOGLIO”)

Procedura per l’affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

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 impegnerà ad impiegare in sede di presentazione della proposta progettuale. 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 prospetti mensili relativi al numero dei pasti consumati risultanti dal sistema informatizzato, previamente controllati, costituiscono titolo per il pagamento da parte dell’Ente del corrispettivo del singolo pasto indicato in sede di offerta, oltre ad I.V.A. nella misura di legge, previa presentazione di regolare e conforme fattura a cadenza mensile.

La stazione appaltante provvede al pagamento del corrispettivo spettante all’appaltatore ogni mese, fatto salvo quanto previsto dal presente estratto di capitolato in relazione al pagamento diretto del subappaltatore.

I pagamenti sono disposti previa verifica di conformità in corso di esecuzione secondo le modalità previste dalla normativa vigente, al fine di accertare la regolare esecuzione del servizio rispetto alle condizioni e ai termini stabiliti nel contratto e nel presente capitolato.

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

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

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

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

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



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME ("FOGLIO")

Procedura per l'affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

Nel caso di raggruppamenti temporanei di imprese, la fatturazione del corrispettivo deve corrispondere alle quote di servizio indicate in sede di gara o in sede di stipulazione del contratto, eventualmente modificate secondo le disposizioni dell'art. 15, comma 2. La mancata corrispondenza tra la fatturazione e le quote di partecipazione al raggruppamento note alla stazione appaltante sospenderà il pagamento del corrispettivo, senza diritto per l'appaltatore al riconoscimento di interessi o altri indennizzi.

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

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

ARTICOLO 16

Oneri a carico dell'Ente

Sono a carico dell'Ente:

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

ARTICOLO 17

Autocontrollo e controllo della qualità

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

Pertanto la ditta aggiudicataria:

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

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

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

Con cadenza annuale la Ditta inoltra altresì:

- programmazione della formazione annua;



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME ("FOGLIO")

Procedura per l'affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

- schema riassuntivo degli interventi di manutenzione effettuati nelle cucine o nei refettori in gestione alla ditta;
 - registrazione autocontrollo delle cucine in gestione alla ditta;
 - esiti delle tarature dei termometri in dotazione presso le cucine;
- Deve inoltre comunicare il nominativo del responsabile aziendale per la sicurezza igienico-sanitaria, individuato all'interno del proprio organico.

ARTICOLO 18

Analisi di controllo

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

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

ARTICOLO 19

Campionatura rappresentativa del pasto

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

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

ARTICOLO 20

Monitoraggio e controllo da parte della stazione appaltante

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

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

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

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



Allegato n.2 **FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME (“FOGLIO”)**

Procedura per l’affidamento in appalto del servizio di gestione
delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

ARTICOLO 21

Organismi di controllo

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

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

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

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

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

ARTICOLO 22

Modifica delle condizioni di appalto

L’Ente 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



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME ("FOGLIO")

Procedura per l'affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

dell'anno scolastico in ordine alle modalità di prestazione del servizio, alle sue caratteristiche e dimensioni nonché all'apertura o chiusura di punti mensa.

In caso di variazione delle prestazioni contrattuali entro il limite di un quinto del valore originario, la ditta aggiudicataria è obbligata a prestare il servizio alle medesime condizioni previste nel contratto, secondo quanto stabilito dall'art. 5, comma 4, della L.P. 23/1990 e ss.mm.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.ii. e nel rispetto dell'art. 27 della L.P. 2/2016.

ARTICOLO 22 BIS

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

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

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

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

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

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

ARTICOLO 23

Subappalto

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

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

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

L'elenco prodotto dall'appaltatore prima della stipula del contratto e recante l'indicazione di tutte le lavorazioni, con i relativi importi, che lo stesso intende affidare in conformità a quanto già dichiarato in



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME ("FOGLIO")

Procedura per l'affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

sede di gara, nonché il nome, il recapito e i rappresentanti legali dei suoi subappaltatori e subcontraenti coinvolti nei lavori o nei servizi e sottoposti agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge 13 agosto 2010, n. 136 (Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia), se questi sono noti al momento della stipula del contratto, viene utilizzato dalla stazione appaltante per i controlli di competenza.

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

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

ARTICOLO 24

Tutela della riservatezza dei dati personali

La ditta aggiudicataria assicura che tutte le informazioni raccolte ed ottenute durante l'incarico saranno considerate come riservate e si impegna a mantenere tale riservatezza e a non rivelare a terzi alcunché senza il permesso dell'Ente e a non utilizzare materiali o documentazione proveniente dall'Ente se non per gli scopi connessi con l'incarico. In tal senso la ditta aggiudicataria è conseguentemente nominata Responsabile del trattamento e riconosce che i dati che tratterà nell'espletamento dell'incarico ricevuto sono dati personali e, come tali, sono soggetti all'applicazione del Codice in materia di protezione dei dati personali (Regolamento UE n. 2016/679 e decreto legislativo 196/2003). L'Ente, quale Titolare del trattamento, si riserva la possibilità di effettuare verifiche sui trattamenti svolti per conto proprio dalla ditta aggiudicataria.



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME (“FOGLIO”)

Procedura per l’affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

Allegato 2. A - Piano alimentare

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

1. REQUISITI E DEFINIZIONI

A) REQUISITI DI PROCESSO/DI PRODOTTO

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

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

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

La produzione biologica si basa sui seguenti principi:

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

Tali normative si riferiscono a :

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



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME ("FOGLIO")

Procedura per l'affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PRODOTTI DA AGRICOLTURA INTEGRATA

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



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME ("FOGLIO")

Procedura per l'affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

B) ALTRI REQUISITI E DEFINIZIONI

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

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

ALTRI PRODOTTI AGROALIMENTARI TIPICI:

Per tipico si intende tutto ciò che un determinato territorio veicola al prodotto rendendolo "unico" e non riproducibile con le stesse caratteristiche in altri luoghi. Il concetto di tipico non può quindi essere attribuito schematicamente a ciò che si produce in una certa area e, quindi, considerarlo semplice sinonimo di locale.

Il concetto di prodotto agroalimentare tipico esclude, quindi, la possibilità che lo stesso prodotto possa essere rinvenuto con le stesse caratteristiche in altre aree, perché comprende alcune caratteristiche peculiari, che vanno dalla sua collocazione all'interno della tradizione e della cultura locale, alla localizzazione geografica dell'area di produzione, alla qualità della materia prima e alle tecniche di produzione.

PRODOTTI DELLA FILIERA TRENTINA O INTERAMENTE TRENTINA

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

PRODOTTI A BASSO IMPATTO AMBIENTALE

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

L'art. 2, comma, 1, lettera a) della legge provinciale 13/2009 individua i prodotti "a basso impatto ambientale" come i "prodotti agricoli e agroalimentari e bevande per i quali sono stati adottati da parte dei produttori o degli altri operatori della filiera metodi e procedure che garantiscano una riduzione dell'impatto della filiera produttiva sull'ambiente, in particolare in termini di emissioni inquinanti prodotte dal trasporto di tali prodotti dal luogo di produzione al luogo previsto per il consumo". L'art. 4, comma 2, lettera b), demanda a questo programma il compito di precisare, tra l'altro, il concetto di "«a basso impatto ambientale» ... individuando una soglia massima 7 riguardante le emissioni di gas ad effetto serra conseguenti al trasporto dei prodotti e stabilendo le modalità per il calcolo della predetta soglia". A seguito della novella legislativa di cui all'articolo 16 della legge provinciale 9/2014, nella definizione di prodotti a basso impatto ambientale è stato, dunque, valorizzato il riferimento ad una soglia di emissioni inquinanti legata al trasporto e superata la quale un prodotto o una bevanda non possono essere qualificati a basso impatto ambientale. In tal senso, la definizione normativa ricomprende i prodotti agricoli di cui all'Allegato 1 del Trattato sul funzionamento dell'Unione europea e i prodotti agroalimentari provenienti da luoghi di produzione della materia prima o delle materie prime o di prima trasformazione delle stesse posti ad una distanza, misurata su strada, non superiore a 70 km di raggio dal luogo di consumo o quei prodotti per i quali è dimostrato che la quantità di emissioni prodotte col trasporto, calcolate come media annua, è inferiore o equivalente alla quantità delle emissioni prodotte da un mezzo di trasporto su gomma che percorre 70 km di raggio. In tal caso: - il quantitativo di emissioni di CO2 derivanti dal trasporto (Carbon Footprint) dovrà essere attestato limitatamente ai prodotti il cui peso complessivo è superiore al 10% del totale della fornitura; - il calcolo delle emissioni di



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME (“FOGLIO”)

Procedura per l’affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

CO2 dovrà essere effettuato in base alle norme UNI in materia quali, ad esempio, UNI EN 16258:2013 e UNI ISO/TS 14067:2013; - il mezzo di trasporto su gomma da prendere come parametro di riferimento è l’autocarro 2 assi, almeno euro 4, a gasolio, di peso complessivo pieno carico in ordine di marcia 50 quintali”.

PRODOTTI DELL’AGRICOLTURA SOCIALE

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

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

Tra questi prodotti si elencano a titolo esemplificativo:

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

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

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

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

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



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME (“FOGLIO”)

Procedura per l’affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

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.

PRODOTTI DI QUALITÀ RICONOSCIUTA E CERTIFICATA

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

2. CALENDARIO PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI

Questo calendario costituisce semplice riferimento, rispetto al quale le ditte concorrenti sono chiamate ad ulteriore specifica, in coerenza con la propria proposta.

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



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME ("FOGLIO")

Procedura per l'affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

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

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



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME (“FOGLIO”)

Procedura per l’affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

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

SETTEMBRE

Meloni, prugne, susine, uva, anguria.

OTTOBRE

Arance, clementine, mapo, uva.

NOVEMBRE

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

DICEMBRE

Arance, cachi, clementine, mandarini, kiwi.

4. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

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

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

GRUPPO 1: CARNI FRESCHE REFRIGERATE

GRUPPO 2: PESCE E PESCE SURGELATO/CONGELATO

GRUPPO 3: LATTE E I SUOI DERIVATI

GRUPPO 4: SALUMI

GRUPPO 5: UOVA

GRUPPO 6: VERDURE SURGELATE BIOLOGICHE

GRUPPO 7: FRUTTA E VERDURA FRESCA, LEGUMI SECCHI

GRUPPO 8: ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

GRUPPO 9: CEREALI E DERIVATI

GRUPPO 10: PANE E PRODOTTI DA FORNO

GRUPPO 11: OLII ALIMENTARI

GRUPPO 12: SPEZIE CONDIMENTI E SALSE

GRUPPO 13: PRODOTTI DIETETICI PER DIETE SPECIALI

GRUPPO 14: PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

GRUPPO 1: CARNI FRESCHE REFRIGERATE

CARNI AVICOLE

Prodotti:

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

Caratteristiche merceologiche e organolettiche



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME ("FOGLIO")

Procedura per l'affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

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

Tutte le carni devono essere di classe A

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

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

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

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

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

Le carcasse e i tagli di pollame devono essere

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

Caratteristiche igienico-sanitarie

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

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

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

Confezionamento e/o imballaggio

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

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

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

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

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

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

In caso di confezionamento sottovuoto, lo stesso deve essere realizzato in maniera adeguata, in modo che il materiale di confezionamento risulti ben aderente all'alimento (vuoto spinto) e non sia presente



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME ("FOGLIO")

Procedura per l'affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

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.Lgs 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 dello 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

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**:



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME (“FOGLIO”)

Procedura per l’affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

__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 marezzatura 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



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME ("FOGLIO")

Procedura per l'affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

__denominazione e sede della ditta produttrice,
__data di scadenza, indicata con il termine "da consumarsi entro",
__data di confezionamento,
__peso netto,
__modalità di conservazione,
__riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento,
__codice di tracciabilità
__stato di nascita ("nato in")
__stato/i in cui ha avuto luogo l'ingrasso ("allevato in")
__stato e numero di riconoscimento dell'impianto di macellazione ("macellato in")
__stato e numero di riconoscimento del laboratorio di sezionamento ("sezionato in")
Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra.

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

Rintracciabilità

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

Trasporto

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

CARNI SUINE

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

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

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

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

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

Le carni devono essere:

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

Caratteristiche igienico-sanitarie

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

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

Confezionamento e/o imballaggio

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

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia; in particolare, i materiali di confezionamento, destinati al contatto con le carni, devono



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME (“FOGLIO”)

Procedura per l’affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

rispettare quanto previsto dal Reg. CE 1935/2004, nello specifico per quanto riguarda la composizione e le prove di migrazione.

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

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

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

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta 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 E PESCE SURGELATO/CONGELATO

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

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

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

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

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



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME ("FOGLIO")

Procedura per l'affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

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

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

- denominazione di vendita, completata dal termine "surgelato";
- percentuale di glassatura (considerata tara);
- istruzioni relative alla conservazione, con indicazione della Temperatura di conservazione e della idonea attrezzatura;
- avvertenza che una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato;

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

- denominazione commerciale della specie (nome scientifico e denominazione in lingua ufficiale);
- metodo di produzione ossia cattura in mare o in acque interne o allevamenti (pescato, pescato in acque dolci o allevato);
- zona di cattura o di allevamento (zona FAO per il pescato in mare, stato di origine per il pescato in acque dolci, stato di allevamento per prodotti allevati).

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

Rintracciabilità

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

Trasporto

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

GRUPPO 3: LATTE E I SUOI DERIVATI

Latte, latticini e formaggi devono rispettare tutti i requisiti prescritti dalle disposizioni di legge in materia e devono essere preferibilmente di filiera trentina e provenire in ogni caso 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.



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME (“FOGLIO”)

Procedura per l’affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

Grana Trentino

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

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

Mozzarella a bocconcini (O Fiordilatte)

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

Ricotta

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

Formaggi da tavola

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

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.



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME ("FOGLIO")

Procedura per l'affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

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:



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME ("FOGLIO")

Procedura per l'affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

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

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

GRUPPO 5: UOVA

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

Uova pastorizzate

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

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

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

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

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

All'analisi il prodotto dovrà corrispondere alle seguenti specifiche:

pH 7.3-7.7

secco 23%min

proteine 11%min

lipidi 10.5%min (metodo con cloroformio)

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

steroli 0.4+/-0.3.

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

Uova fresche di gallina con guscio

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

Le uova dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

__guscio pulito privo di imbrattamenti ed integro;

__cuticola intatta;



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME ("FOGLIO")

Procedura per l'affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

- __ albume chiaro, limpido e consistenza gelatinosa;
- __ macchie e corpi estranei assenti;
- __ prive di odori estranei e colorazioni anomale;
- __ macula germinativa appena percettibile.

Le confezioni devono riportare in etichetta:

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

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

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

GRUPPO 6: VERDURE SURGELATE BIOLOGICHE

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

Minestrone surgelato e verdure varie surgelate biologici

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

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

Tutti i prodotti:

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

Genere verdure surgelate

- carote
- fagiolini
- piselli extra fini
- spinaci
- bietole
- broccoli
- verdure per insalata russa (patate, carote, piselli)



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME (“FOGLIO”)

Procedura per l’affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

- finocchi
- cuori di carciofi
- patate tonde novelle
- cavolini Bruxelles
- fiori di cavolfiore
- melanzane
- fagioli verdi
- verdura mista per minestrone

GRUPPO 7: FRUTTA E VERDURA FRESCA, LEGUMI SECCHI

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

FRUTTA

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

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

I prodotti devono:

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

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

Per le caratteristiche merceologiche i prodotti 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

Varietà (golden, stark, deliziose).

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

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

Pere

Varietà (Williams, Abate, Kaiser, Conference).

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

Pesche

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

Banane

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



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME (“FOGLIO”)

Procedura per l’affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

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

Kiwi

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

Albicocche

Devono possedere le caratteristiche generali sopracitate.

Fragole

Devono possedere le caratteristiche generali sopra citate.

Prugne e susine

Devono possedere le caratteristiche generali sopra citate.

Agrumi

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

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

-Limoni

-Mandarini o Clementini

-Mapo

Uva

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

VERDURA FRESCA

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

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

Ortaggi da frutti

Pomodori

Con la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature.

Zucchine



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME (“FOGLIO”)

Procedura per l’affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

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

Zucca

Varietà Hokkaido, zucca gialla, violina.

Esente da danni dovuti all’esposizione al sole.

Melanzane

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

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

Peperoni

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

Ortaggi a radice, a bulbo, a tubero

Carote

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

Patate

Patate comuni e novelle.

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

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

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

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

Cipolle

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

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

Aglio

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

Scalogno

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

Porri

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

Ortaggi a fiore

Cavolfiore

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

Broccoli

Resistenti, di grana serrata, foglie fresche se presenti.



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME (“FOGLIO”)

Procedura per l’affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

Carciofi

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

Ortaggi a fusto

Finocchi

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

Ortaggi a foglia

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

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

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

LEGUMI SECCHI

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

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

LEGUMI E CEREALI PER ZUPPE

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

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



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME (“FOGLIO”)

Procedura per l’affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

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

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

TONNO ALL’OLIO DI OLIVA

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

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

GRUPPO 9: CEREALI E DERIVATI

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

Pasta di semola

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

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

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

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

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

Pasta all’uovo

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

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

RISO

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

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

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



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME (“FOGLIO”)

Procedura per l’affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

FARINA DI MAIS PRECOTTA PER POLENTA

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

FARINA DI GRANO TENERO TIPO “0” E “00”

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

GRUPPO 10: PANE E PRODOTTI DA FORNO

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

PANE

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

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

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

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

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

PANE GRATTUGIATO

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

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

GRUPPO 11: OLII ALIMENTARI

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

OLIO DI SEMI

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

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

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

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME (“FOGLIO”)

Procedura per l’affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

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 correttivi 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.



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME (“FOGLIO”)

Procedura per l’affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

GRUPPO 13: PRODOTTI DIETETICI PER DIETE SPECIALI

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

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

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

PRODOTTI DIETETICI SENZA GLUTINE

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

Risultano idonei agli utenti celiaci:

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

Pasta senza glutine e paste fresche ripiene senza glutine

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

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

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

Pane bianco

Pane a fette sottovuoto, del tipo senza glutine.

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

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

Farina per celiaci

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

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

Biscotti al cioccolato e dolci senza glutine

Questi prodotti non dovranno contenere glutine.

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

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

Budino e yogurt alla frutta senza glutine

Prosciutto cotto senza glutine



Allegato n.2
FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME ("FOGLIO")

Procedura per l'affidamento in appalto del servizio di gestione
delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

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

- banana;
- cioccolato al latte/fondente.

5. GRAMMATURE

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

“il pranzo deve apportare circa il 35%-40% del fabbisogno di energia giornaliera che corrisponde a 520- 810 Kcal. per i ragazzi delle scuole elementari e 700-830 Kcal. per i ragazzi delle scuole medie e 850-1150 Kcal per i ragazzi delle scuole superiori ed universitari (i valori minimi e massimi per fascia scolastica tengono conto dell'età). Il menù giornaliero deve essere strutturato in modo da fornire circa il 15% di proteine, il 30% di grassi ed il 55% di carboidrati.”

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

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

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

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	Nr. 1	Nr. 1	Nr. 1
Contorno di verdura cruda	30-40	50	50
Contorno di verdura cotta	100-120	150	150



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME ("FOGLIO")

Procedura per l'affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

Legumi secchi per piatto unico vegetale	50	60	60
Legumi freschi per piatto unico vegetale	120	120	150
Contorno di patate (con primo in brodo)	200	200	200
Frutta	150	150	150
Olio	20	25	25
Grana	5	5	5

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

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

Struttura del menù

Il menù del pranzo dovrà essere strutturato nel seguente modo:

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

6. MENÙ

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

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

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.



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME (“FOGLIO”)

Procedura per l’affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

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

7. DIETE PARTICOLARI

Le diete speciali riguardano:

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

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

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

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

Nei casi determinati da motivazioni di carattere religioso e/o etico (ovvero dieta vegetariana), previa richiesta scritta, e consegnata ad inizio di ogni anno scolastico, la ditta aggiudicataria è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, un menù alternativo, la cui composizione sarà concordata con l'Ente, 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 n.2
FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME ("FOGLIO")

Procedura per l'affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

Allegato 2.B Personale

Organico attualmente impiegato nell'appalto in corso, come comunicato dalla Ditta Risto Tre in data 22 novembre 2018:

Cognome e nome	Mansione	Contratto	Ore sett.li	Liv.	Mesi anzianità
PK	CUOCA	Tempo indeterminato	35	3	168
VM	AIUTO CUOCA	Tempo indeterminato	19,5	5	130
GS	COMMIS CUCINA	Tempo indeterminato	16	6S	118
PM	CUOCA	Tempo determinato	24,5	3	2
IF	CUOCA	Tempo determinato	22	3	2
FM	CUOCA	Tempo determinato	21	3	2
PG	CUOCA	Tempo determinato	25	3	2
ZL	CUOCA	Tempo determinato	25	3	2
SR	COMMIS CUCINA	Tempo determinato	22	6S	2
TE	COMMIS CUCINA	Tempo determinato	7	6S	2
RA	COMMIS CUCINA	Tempo determinato	11	6S	2
CA	COMMIS CUCINA	Tempo determinato	13	6S	2
CM	COMMIS CUCINA	Tempo determinato	12	6S	2
MI	COMMIS CUCINA	Tempo determinato	8,5	6S	2
BE	COMMIS CUCINA	Tempo determinato	14,5	6S	2
MC	COMMIS CUCINA	Tempo determinato	10	6S	2
BE	COMMIS CUCINA	Tempo determinato	10	6S	2
TP	AIUTO CUOCA	Tempo determinato	15	5	2
FI	CUOCA	Tempo determinato	24,5	3	2
TA	COMMIS CUCINA	Tempo determinato	13	6S	2
SA	COMMIS CUCINA	Tempo determinato	11	6S	2
CD	COMMIS CUCINA	Tempo det. per sostituzione	12	6S	2
AP	CUOCA	Tempo determinato	19,5	3	2
ST	CUOCA	Tempo determinato	22	3	2
CR	AIUTO CUOCA	Tempo determinato	22	5	2
DM	CUOCA	Tempo determinato	21	3	2
FD	COMMIS CUCINA	Tempo determinato	13,5	6S	2
PK	COMMIS CUCINA	Tempo determinato	14,5	6S	2
FC	COMMIS CUCINA	Tempo determinato	16	6S	2
BK	CUOCA	Tempo determinato	21	3	2
GN	AIUTO CUOCA	Tempo determinato	21	5	2
GL	COMMIS CUCINA	Tempo determinato	8	6S	2
SC	COMMIS CUCINA	Tempo determinato	11,5	6S	2
TD	COMMIS CUCINA	Tempo determinato	11	6	2
VS	COMMIS CUCINA	Tempo determinato	7,5	6	1
TA	COMMIS CUCINA	Tempo determinato	7	6	1

Declaratoria delle mansioni



Allegato n.2 FOGLIO PATTI E CONDIZIONI MINIME (“FOGLIO”)

Procedura per l’affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

Cuoco :

Per “cuoco” si intende la figura dotata di specifica ed adeguata capacità professionale con esperienza pluriennale responsabile dell’organizzazione e della direzione di tutto il centro cottura. Il “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.

Aiuto cuoco (secondo cuoco):

Per “aiuto 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.

Commis Cucina o addetto ai servizi mensa:

Per “commis cucina” 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 .