

COMUNITÀ DELLA
VALLAGARINA**DECRETO DEL PRESIDENTE
DELLA COMUNITÀ DELLA VALLAGARINA**

N. 105 DI DATA 23 SETTEMBRE 2024

OGGETTO: Pasti a domicilio per i residenti nei Comuni di Nomi, Villa Lagarina, Nogaredo, Pomarolo, Volano, Besenello e Calliano e presso i centri servizi di Villa Lagarina e Volano.

IL PRESIDENTE

Vista la proposta di provvedimento come predisposta dalla Responsabile del Servizio Socio-Assistenziale sulla base degli indirizzi che sono precedentemente stati condivisi da questo Organo e dal Comitato Esecutivo e che, previa opportuna verifica, viene ritenuta essere meritevole di approvazione, come di seguito specificato;

Premesso che:

- la Comunità della Vallagarina eroga i servizi socio assistenziali di livello locale in base alla disciplina prevista dalla Legge Provinciale 27 luglio 2007 n. 13 e che tali funzioni sono esercitate in regime di titolarità e, in base al combinato disposto dell’art. 8, comma 1 della citata L.P. 13/2007 e dell’art. 8 della L.P. 16.06.2006, n. 3;
- gli articoli 19, 20, 22 e 23 della LP n. 13/2007 sopra citata rispettivamente riguardanti gli istituti dell’autorizzazione, dell’accreditamento, dell’affidamento e del finanziamento dei servizi socio assistenziali hanno vista posticipata la loro applicazione all’entrata in vigore del relativo regolamento di attuazione, approvato con D.P.P. 9 aprile 2018 n.3-78/Leg. e delle linee guida approvate con Delibera G.P. n. 2215 del 30.11.2018;
- la L.P. 27.07.2007 n. 13 “Politiche sociali nella Provincia di Trento” regola i servizi socio assistenziali di livello locale, tra cui all’art. 31 e, in particolare, all’art. 34, comma 2, lettera a) del capo V “Tipologia degli interventi socio-assistenziali”, gli interventi di assistenza domiciliare e i servizi accessori, tra cui rientrano la fornitura e la somministrazione dei pasti a domicilio;
- gli interventi integrativi e sostitutivi di funzioni proprie del nucleo familiare sono finalizzati prioritariamente a garantire la permanenza della persona nel proprio ambiente di vita, attraverso l’offerta del necessario supporto assistenziale e la mobilitazione di tutte le ulteriori risorse attivabili;
- nel Catalogo dei servizi socio assistenziali, adottato con deliberazione della Giunta Provinciale n. 173 del 07.02.2020, e la successiva modifica con deliberazione della Giunta Provinciale n. 604 del 6 aprile 2023 tra gli ambiti di servizio domiciliare e di contesto relativi all’area anziani è compreso, quale aggregazione funzionale, anche il servizio pasti a domicilio;
- tale servizio viene definito come segue: “Il servizio a domicilio consiste nella consegna dei pasti presso il domicilio dell’utente o in altro contesto territoriale. Il servizio risponde

all'incapacità di procedere autonomamente al confezionamento del cibo e/o al bisogno di una corretta alimentazione per le persone che non sono in grado di provvedere autonomamente al pasto e che sono prive di una rete familiare di supporto. La consegna del pasto a domicilio così come la consumazione del pasto in luogo diverso dall'abitazione, in presenza di operatore socio assistenziale con funzioni di cura, monitoraggio e relazione... è un'occasione per monitorare la situazione della persona e, qualora necessario, per supportare l'utente nell'apertura del contenitore e attivare, in caso di necessità, i servizi territoriali”;

- tale servizio risulta inserito nel nuovo sistema di autorizzazione e accreditamento previsto dalla disciplina provinciale, al quale i soggetti erogatori sono tenuti ad adeguarsi;

vista e richiamata la deliberazione della Giunta provinciale n. 174 del 07.02.2020, con la quale sono state approvate le linee guida sulle modalità di affidamento e finanziamento di servizi e interventi socio assistenziali nella provincia di Trento;

considerato che il servizio pasti a domicilio può essere erogato come semplice consegna di un pasto al domicilio delle persone che ne hanno la necessità oppure come servizio socio assistenziale con funzioni di controllo e supporto assistenziale alla persona, come meglio descritto nel succitato Catalogo dei servizi socio assistenziali;

considerato che la Comunità ha sperimentato la somministrazione assistenziale del pasto al fine di valutare, se estendere o meno tale modalità di erogazione sull'intero territorio di competenza;

valutato che tale modalità non ha riscontrato interesse da parte dei beneficiari e che l'allungamento dei tempi di consegna conseguenti alla tipologia di servizio non ha di fatto portato ad un miglioramento del servizio;

considerato quindi opportuno ridefinire il servizio come semplice consegna del pasto a domicilio per il prossimo affidamento;

preso atto che Risto 3 Società Cooperativa nel marzo 2024, con nota ns. prot. n. 7212, ha formalizzato la manifestazione di interesse preliminare alla presentazione di una proposta di partenariato pubblico-privato ai sensi dell'art. 193, comma 1 del D.lgs. n. 36/2023, per il servizio di ristorazione scolastica e il servizio pasti a domicilio degli utenti del Servizio socio-assistenziale della Comunità, cui è corrisposta nota di conferma interesse dell'Amministrazione a valutare tale proposta - prot. n. 8786 dd. 08.04.2024;

con nota acquisita al protocollo dell'Ente n. 13553 del 30.05.2024, l'Agenzia Provinciale per gli Appalti e Contratti, soggetto titolato ai sensi dell'art. 28 bis della L.P. 2/2016, ha comunicato che in data 29 maggio 2024 Risto 3 Società Cooperativa, attuale concessionario, ha presentato la proposta di Partenariato Pubblico Privato avente ad oggetto “Concessione dei servizi per la ristorazione scolastica destinati agli utenti delle scuole primarie e secondarie di 1° grado e delle scuole secondarie di 2° grado della Comunità della Vallagarina, nonché per la preparazione, confezionamento e consegna a domicilio dei pasti a favore degli utenti del Servizio assistenziale della Comunità della Vallagarina”;

considerato che nel decreto del Presidente della Comunità della Vallagarina n. 81 del 25.07.2024 è stato definito:

- di prendere atto che in data 29 maggio 2024 Risto 3 Società Cooperativa di Trento, attuale concessionario, ha presentato alla competente Agenzia Provinciale per gli Appalti e Contratti la proposta di Partenariato Pubblico Privato avente ad oggetto “Concessione dei servizi per la ristorazione scolastica destinati agli utenti delle scuole primarie e secondarie di 1° grado e delle scuole secondarie di 2° grado della Comunità della Vallagarina, nonché per

la preparazione, confezionamento e consegna a domicilio dei pasti a favore degli utenti del Servizio assistenziale della Comunità della Vallagarina”;

- di dare atto che l'amministrazione ha ritenuto di esaminare la proposta di PPP presentata Risto 3 Società Cooperativa al fine di valutarne l'interesse pubblico sotteso e di operare una stringente verifica sulla fattibilità della stessa entro il termine perentorio prescritto;
- di rinviare a successivo e separato provvedimento, in esito all'espletamento del procedimento svolto in collaborazione con il NAVIP di valutazione tecnico-operativa, di sostenibilità economico-finanziaria e dei profili di rischio del progetto proposto, l'eventuale dichiarazione di “pubblica utilità” dell'intervento da parte di questa Amministrazione;

preso atto dell'imminente conclusione dell'attuale affidamento dei pasti a domicilio all'Opera Romani di Nomi per i comuni di Nomi, Villa Lagarina, Nogaredo, Pomarolo, Volano, Besenello e Calliano;

considerata quindi la necessità di attivare celermente la procedura per un affidamento del servizio in parola sino all'agosto 2025, periodo entro il quale presumibilmente la procedura citata nei precedenti alinea dovrebbe essere conclusa e valutato che l'affidamento a terzi garantisce una maggiore flessibilità nell'erogazione del servizio e nella gestione delle risorse, la realizzazione del principio di sussidiarietà nell'incontro pubblico - privato, la concorrenzialità tra una pluralità di potenziali soggetti gestori tesa ad incentivare la qualità del servizio offerto, e un contenimento della spesa rispetto all'assunzione diretta del servizio, pur garantendo gli standard di qualità e la professionalità del personale;

rilevato, inoltre che la gestione esterna consente una più precisa quantificazione dei costi del servizio, basati sul rapporto contrattuale, senza gli elementi di variabilità derivanti, ad esempio dalla necessità di dover reperire personale supplente;

ritenuto di procedere all'individuazione del soggetto esterno quale gestore del servizio mediante procedura negoziata senza bando di cui all'art. 50 comma 1 lettera e) del D.Lgs. 36/2023, adottando come criterio di aggiudicazione quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata ai sensi degli artt. 108 del D.Lgs. n. 36/2023 e 17 della L.P. 2/2016, con attribuzione del punteggio massimo di punti 70 all'offerta tecnica e punti 30 all'offerta economica;

valutato di limitare la possibilità di subappalto alle sole prestazioni riguardanti la consegna del pasto con esclusione del servizio di ristorazione in senso stretto relativa alla preparazione e confezionamento dei pasti, in quanto rappresentano servizi interconnessi tra di loro a valenza unitaria all'interno del servizio, nonché al fine di garantire un elevato livello qualitativo della prestazione, precisando che per le prestazioni per cui è ammesso il subappalto è vietato il cosiddetto subappalto a cascata al fine di garantire il maggior controllo possibile sulla qualità del servizio;

preso atto che, per la particolare natura del contratto, vista la necessità di fornire un servizio omogeneo e unitario su tutti i Comuni interessati, nonché di garantire continuità nelle attività dei centri di cottura, in particolare nell'eventualità di impedimenti o emergenze dovuti a interruzioni o fermi cucina, assenze di personale o altre cause, e di coordinare le conseguenti attività di verifica sull'esecuzione del contratto, l'appalto non può essere suddiviso in lotti, ritenendo inoltre che la suddivisione in lotti per singoli Comuni rischia di limitare la partecipazione alla gara in quanto, l'appalto suddiviso non presenta volumi interessanti ai fini della sostenibilità economico-finanziaria da parte dell'impresa aggiudicatrice;

ritenuto, nelle more della stipulazione del contratto, ma ad aggiudicazione perfezionata, di riservarsi la facoltà, ai sensi dell'art. 17 comma 8 del D. Lgs. 36/2023, di ricorrere all'istituzione dell'esecuzione anticipata, tramite inoltre all'aggiudicatario di lettera raccomandata A/R o di posta

elettronica certificata, autorizzando in tal modo l'aggiudicatario ad iniziare le prestazioni contrattuali al fine di assicurare la regolare continuazione del servizio ed evitare interruzioni dello stesso considerato servizio pubblico;

stimati in 60 gli utenti cui corrispondere il servizio ad un costo a base d'asta di Euro 13,26.= IVA esclusa a pasto per un totale, riferito al periodo dal primo gennaio al 31 agosto 2025 di Euro 193.330,80.= IVA esclusa;

ritenuto di individuare quale Responsabile unico del progetto, per le fasi di programmazione progettazione ed esecuzione la Responsabile del Servizio socio assistenziale della Comunità della Vallagarina, dott.ssa Carla Comper, mentre la Responsabile del Servizio Affari Generali e contratti, Elisabetta Sartori, assumerà il ruolo di Responsabile per la fase di affidamento;

visti:

- il Regolamento di Organizzazione dei Servizi e degli Uffici della Comunità della Vallagarina;
- lo Statuto della Comunità della Vallagarina;
- il “Codice degli enti Locali della Regione Autonoma TAA” approvato con Legge regionale del 03 maggio 2018 n. 2, modificato con Legge regionale del 8 agosto 2018 n. 6;
- la L.P. 9/12/2015 n. 18 “Modificazioni della legge provinciale di contabilità 1979 e altre disposizioni di adeguamento dell’ordinamento provinciale e degli Enti locali al D.Lgs. 118/2011 e s.m. (Disposizioni in materia di armonizzazione dei sistemi contabili e degli schemi di bilancio delle Regioni, degli Enti locali e dei loro organismi, a norma degli artt. 1 e 2 della Legge 05.05.2009, n. 42”;
- il vigente Regolamento di contabilità approvato dal Consiglio della Comunità;
- il D.Lgs. 23 giugno 2011 n. 118 e s.m.;
- il D.Lgs. 18 agosto 2000 n. 267 (Testo Unico Enti Locali) e s.m.;
- vista la L.P. 16.06.2006 n. 3 e ss.mm.;

considerato che, in esecuzione della citata L.P. 18/2015, dal 01.01.2016 gli enti devono provvedere alla tenuta della contabilità finanziaria sulla base dei principi generali previsti dal D.Lgs. 118/2011 e s.m., e in particolare, in aderenza al principio generale n. 16 della competenza finanziaria, in base al quale le obbligazioni attive e passive giuridicamente perfezionate sono registrate nelle scritture contabili con imputazione all'esercizio finanziario nel quale vengono a scadenza e atteso che il punto 2 dell'Allegato 4/2 del D.Lgs. 118/2011 e s.m. specifica che la scadenza dell'obbligazione è il momento in cui l'obbligazione diviene esigibile;

richiamati:

- la delibera del Consiglio dei Sindaci della Comunità della Vallagarina n. 35 del 18 dicembre 2023 di approvazione della nota di aggiornamento al Documento Unico di Programmazione 2024-2026 e s.m.i.;
- la delibera del Consiglio dei Sindaci della Comunità della Vallagarina n. 36 del 18 dicembre 2023 di approvazione del Bilancio di Previsione Finanziario 2024-2026 e s.m.i.;
- il decreto del Presidente della Comunità della Vallagarina n. 163 del 28 dicembre 2023 di approvazione del Piano Esecutivo di Gestione 2024-2026 e s.m.i.;
- il decreto del Presidente della Comunità della Vallagarina n. 34 di data 28 marzo 2024 e successivo decreto n. 68 del 21 giugno 2024 di approvazione del Piano Integrato di Attività e Organizzazione 2024-2026 della Comunità della Vallagarina;

Ritenuto di dichiarare il presente provvedimento immediatamente eseguibile ai sensi e per gli effetti dell'art. 183 comma 4 della Legge Regionale 3 maggio 2018 n. 2, in considerazione dell'urgenza di avviare la procedura di gara per l'affidamento del servizio;

atteso che l'adozione del presente provvedimento rientra nelle competenze del Presidente in applicazione dei sopracitati atti;

dato atto che non sussistono situazioni di conflitto di interesse in capo ai responsabili dell'istruttoria di questo provvedimento ai sensi dell'art. 7 del Codice di comportamento dei dipendenti della Comunità della Vallagarina;

visti gli allegati pareri di regolarità tecnico-amministrativa e di regolarità contabile;

d e c r e t a

1. di indire, per le ragioni esposte in premessa e per il servizio in parola una procedura negoziata senza bando ai sensi dell'art. 50 comma 1 lettera e) del D. Lgs. n. 36/2023 adottando quale criterio di aggiudicazione quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi degli artt. 108 del D.Lgs.n .36/2023 e 17 della L.P. 2/2016 con attribuzione del punteggio massimo di punti 70 all'offerta tecnica e punti 30 all'offerta economica;
2. di stabilire la durata dell'affidamento in mesi 8 (otto) con decorrenza dal primo gennaio 2025;
3. di stabilire che, ove sussistano oggettive ragioni d'urgenza, in conformità a quanto previsto dall'art. 17 comma 8 del D.Lgs. n. 36/2023 la Comunità ha facoltà di ordinare all'aggiudicatario l'avvio del contratto in via anticipata rispetto alla stipulazione, con apposita comunicazione da far pervenire all'aggiudicatario stesso tramite comunicazione PEC, al fine si assicurare la regolare continuazione del servizio;
4. di fissare l'importo di Euro 193.330,80 .= quale base d'appalto di cui euro 0,00 per oneri per la sicurezza interferenziali (importi al netto di IVA);
5. di prenotare la somma di Euro 189.884,86 (IVA inclusa) con riferimento all'esercizio finanziario 2025 sul capitolo 3130 art. 20 del P.E.G. 2024 – 2026, che presenta la necessaria disponibilità, relativa ai pasti a domicilio;
6. di prenotare la somma di Euro 11.179,17 (IVA inclusa) con riferimento all'esercizio finanziario 2025 sul capitolo 3194 art. 50 del P.E.G. 2024 – 2026, che presenta la necessaria disponibilità, relativa ai pasti presso i centri servizi di Villa Lagarina e Volano;
7. di prenotare la somma di Euro 250,00 con riferimento all'esercizio finanziario 2025 sul capitolo 3130 art. 20 del P.E.G. 2024 – 2026, che presenta la necessaria disponibilità, relativa al contributo all'autorità di vigilanza in fase gara, che verrà versata all'Autorità Nazionale Anticorruzione;
8. di prendere atto della non suddivisibilità in lotti del presente appalto per i motivi evidenziati in premessa;
9. di limitare, per le ragioni meglio precisate in premessa, la possibilità di subappalto alle sole prestazioni consegna;
10. di dare atto che, per le prestazioni per cui è ammesso il subappalto, è vietato il cosiddetto subappalto a cascata al fine di garantire il controllo della qualità del servizio;
11. di approvare i seguenti documenti di gara che vengono allegati al presente provvedimento a formarne parte integrante e sostanziale:
 - avviso di manifestazione di interesse
 - capitolato speciale d'appalto
 - piano alimentare
 - criteri di valutazione delle offerte per attribuzione del punteggio
12. di dare atto che le procedure di appalto per l'affidamento dei servizi sopracitati verranno esperite dal Servizio Affari Generali e Contratti mediante l'utilizzo degli strumenti offerti dalla piattaforma CONTRACTA, in particolare tramite RdO sul mercato elettronico;
13. di stabilire che sia inserita nella lettera di invito una specifica clausola che permetta l'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purché idonea al soddisfacimento degli

obiettivi dell'amministrazione e conforme alle prescrizioni del presente provvedimento e degli atti di gara;

14. ritenuto di dichiarare il presente provvedimento immediatamente esecutivo ai sensi del combinato disposto dell'art. 14 - comma 7 - della L.P. 3/2006 e ss.mm. e dall'art. 183 – comma 4 – della L.R. 3.05.2018 n. 2 per le motivazioni espresse in premessa;
15. di dare evidenza, e ciò ai sensi dell'art. 4 della L.P. 23/92, che avverso il presente provvedimento, ferma restando la possibilità di adire la competente autorità giurisdizionale a seconda dei vizi sollevati, è possibile ricorrere al Presidente della Repubblica nel termine di 120 giorni dalla notificazione del provvedimento stesso.

* * * *

Letto, approvato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE
Stefano Bisoffi¹

IL SEGRETARIO REGGENTE
dott. Antonio Salvago¹

REFERTO DI ESECUTIVITÀ E DI PUBBLICAZIONE

Ai sensi dell'art. 183, comma 4, del C.E.L. approvato con la L.R. 3 maggio 2018 nr. 2 il presente decreto, dichiarato immediatamente esecutivo, è pubblicato all'albo telematico, pena decadenza, entro cinque giorni dalla sua adozione per dieci giorni consecutivi (dal 23/09/2024 al 03/10/2024).

IL SEGRETARIO REGGENTE
dott. Antonio Salvago¹

¹ L'originale informatico firmato digitalmente è conservato presso questa Amministrazione in conformità alle regole tecniche (art.3bis e art.71 d.lgs. 82/2005). La firma autografa è sostituita dall'indicazione a stampa del nominativo del responsabile (art.3 d.lgs. 39/1993).



AVVISO ESPLORATIVO PER MANIFESTAZIONE DI INTERESSE A PARTECIPARE ALLA PROCEDURA NEGOZIATA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO.

La Comunità della Vallagarina, con sede in ROVERETO (TN) – via N. Tommaseo 5 , rende noto che intende effettuare un’indagine esplorativa di mercato, avente ad oggetto l’individuazione, nel rispetto dei principi di libera concorrenza, non discriminazione, trasparenza, proporzionalità, pubblicità e rotazione, di operatori economici che esprimano la propria manifestazione di interesse a partecipare alla procedura negoziata per l’affidamento del servizio di preparazione, confezionamento, trasporto e consegna pasti a domicilio sul territorio della Comunità della Vallagarina per il periodo di otto mesi, con decorrenza dal 01 gennaio 2025 al 31 agosto 2025, ai sensi dell’art. 50, comma 1 lettera e) del D.Lgs. n. 36/2023.

In conformità a quanto stabilito dall’art. 2 dell’Allegato II.1 del D.Lgs n. 36/2023 (indagini di mercato), il presente avviso non costituisce atto negoziale né un invito a partecipare a gare, ma unicamente la richiesta di manifestazione di interesse a partecipare alla procedura per l’aggiudicazione dell’appalto in parola.

Pertanto, le manifestazioni di interesse non vincolano né impegnano in alcun modo la Comunità della Vallagarina, né comportano per i richiedenti alcun diritto in ordine all’eventuale affidamento del servizio. La Comunità si riserva di non dar seguito alla procedura di cui trattasi qualora sopravvengano motivi tali per cui non sia ritenuta più necessaria l’acquisizione del servizio sopra menzionato.

A tal fine, gli operatori economici interessati, per poter manifestare interesse e formulare l’eventuale offerta, qualora invitati alla procedura, dovranno essere iscritti o impegnarsi ad iscriversi al Bando MEPAT (Mercato elettronico della Provincia Autonoma di Trento) sulla piattaforma CONTRACTA “Servizi di ristorazione” Codice CPV 55300000-3 – Servizi di ristorazione e di distribuzione pasti oppure CPV 55521100-9 Servizi di fornitura pasti a domicilio, **entro la data di invio della lettera di invito**. La mancanza di tale requisito sarà causa di mancato invito alla procedura e non potrà essere addebitato alcunché alla Comunità della Vallagarina. In caso di mancata iscrizione del candidato la Comunità sarà impossibilitata a trasmettere la Richiesta di offerta in ME-PAT e detti candidati non potranno avere nulla a pretendere a riguardo. In tal caso, la Comunità della Vallagarina considererà la mancata abilitazione come mancato interesse a partecipare al prosieguo della procedura.

Di seguito il link per la registrazione a sistema

<https://contracta.provincia.tn.it/portalegare/index.php>

Resta inteso che la manifestazione di interesse non costituisce prova del possesso dei requisiti generali e specifici richiesti per l’affidamento del servizio, che dovranno essere nuovamente dichiarati dagli interessati ed accertati dalla Comunità in occasione del successivo procedimento di gara.

a) OGGETTO E VALORE DELL’AFFIDAMENTO

L'appalto ha per oggetto lo svolgimento del servizio di preparazione, confezionamento, trasporto e consegna pasti a domicilio per il periodo di otto mesi dal 01.01.2025 al 31.08.2025.

Il numero indicativo dei pasti ammonta a n. 14.580 (n. 60 pasti indicativi al giorno). L'importo presunto dell'appalto è pari ad **Euro 193.330,80.- oltre Iva se ed in quanto dovuta**, commisurato all'importo unitario soggetto a ribasso in gara di Euro 13,26.=.

b) OPERATORI ECONOMICI AMMESSI E REQUISITI:

- **Possesso dei requisiti soggettivi:** assenza delle cause ostative di cui agli artt. 94 e 95 del D.Lgs.n. 36/2023.
- **Possesso dei requisiti di idoneità professionale:**
A pena di esclusione i soggetti partecipanti devono essere iscritti alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato, Agricoltura – Ufficio Registro Imprese o nel Registro delle Commissioni Provinciali per l'Artigianato per le attività e/o prestazioni oggetto dell'appalto ovvero all'Albo delle Società Cooperative presso il Ministero delle Attività Produttive a curadella Camera di Commercio se Cooperative ovvero all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali in caso di Cooperative Sociali ovvero in analogo Registro professionale o commerciale dello stato di residenza per le imprese non italiane residenti in uno stato dell'UE Indicare eventualmente il motivo per cui non sussiste obbligo di iscrizione.
- Possesso dei requisiti di capacità tecnica e professionale (D.Lgs. 36/2023 art. 100):
Requisiti di capacità tecnica e professionale:
dichiarazione di aver svolto servizi analoghi (si intendono per servizi analoghi i servizi di ristorazione) con esito positivo nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del presente avviso per un importo almeno pari ad Euro 50.000,00.=.

c) LUOGO DI ESECUZIONE: Vallagarina: comuni di Nomi, Pomarolo, Villa Lagarina, Nogaredo, Volano, Calliano, Besenello.

d) CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:

L'individuazione dell'affidatario del servizio avverrà attraverso l'espletamento di una procedura negoziata ai sensi dell'art. 50 lettera e) del D.LGS. n. 36/2023.

La presente procedura si svolgerà tramite la Piattaforma per la gestione del ciclo di vita dei contratti pubblici (Contracta) accessibile all'indirizzo <https://contracta.provincia.tn.it>, previa registrazione. Tramite il sito si accede alla procedura nonché alla documentazione di gara.

Ai sensi dell'art. 50, comma 4 del D.Lgs n. 36/2023 e dell'art. 17 della L.P. 2/2016 l'affidatario sarà individuato secondo il **criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa** includendo il miglior rapporto qualità/prezzo attribuendo massimo 70 punti all'offerta tecnica e massimo 30 punti all'offerta economica.

e) MODALITA' E TERMINE DI PRESENTAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE

Qualunque operatore economico interessato (in possesso dei suddetti requisiti), ha facoltà di manifestare il proprio interesse ad essere invitato alla procedura, entro e non oltre

le ore 12.00 di 2024 pena l'impossibilità ad essere invitato alla successiva procedura,

facendo pervenire via PEC l'istanza di manifestazione di interesse (Allegato A) compilata e firmata digitalmente all'indirizzo: comunita@pec.comunitadellavallagarina.tn.it.

Le candidature che saranno presentate dopo il termine suddetto o che risultino formalmente scorrette, non saranno in alcun modo prese in considerazione.

Saranno invitate tutte le imprese in possesso dei requisiti precedentemente indicati che avranno fatto pervenire regolare manifestazione di interesse a partecipare alla procedura.

f) INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Si informa che ai sensi degli artt. 13 e 14 del Regolamento UE 2016/679 e del D.Lgs. 196/2003, i dati personali sono raccolti dal Servizio Affari Generali e Contratti della Comunità della Vallagarina per lo svolgimento dell'attività di gara di affidamento del presente servizio. I dati non sono oggetto di comunicazione e diffusione ai sensi di legge.

Titolare del trattamento è l'Ente Comunità della Vallagarina con sede a Rovereto in Via N. Tommaseo n. 5 (e-mail comunita@pec.comunitadellavallagarina.tn.it , sito internet <http://www.comunitadellavallagarina.tn.it>), il Responsabile della Protezione dei Dati è il Consorzio dei Comuni Trentini, con sede a Trento in via Torre Verde 23 (e-mail servizioRPD@comunitrentini.it, sito internet www.comunitrentini.it).

Lei può esercitare il diritto di accesso e gli altri diritti di cui agli artt. 15 e seguenti del Regolamento UE 2016/679 e dell'art. 7 del D.Lgs. 196/2003.

L'informativa completa ai sensi degli artt. 13 e 14 del Regolamento UE 2016/679 è a disposizione sul sito della Comunità della Vallagarina al link <https://www.comunitadellavallagarina.tn.it/Privacy/Informativa-trattamento-dati-Sito-web>

g) ALTRE INFORMAZIONI

Il Responsabile della fase di gara è la Responsabile del Servizio Affari Generali e Contratti, Elisabetta Sartori.

Il Responsabile unico di progetto è la Responsabile del Servizio socio assistenziale dott.ssa Carla Comper.

Il presente avviso pubblico viene pubblicato all'Albo telematico e sul sito internet della Comunità della Vallagarina unitamente all'Allegato A – “Modulo per la manifestazione di interesse” per un periodo di 15 giorni unitamente al decreto di indizione della gara.

Allegato A – “Istanza di manifestazione d'interesse”

Allegato B – “Decreto indizione confronto concorrenziale”

La Responsabile del Servizio Affari Generali e Contratti

Elisabetta Sartori

Firmato digitalmente ai sensi del c.d. Codice dell'Amministrazione digitale
e norme ad esso connesse

MODULO PER LA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE

Il/La sottoscritto /a _____, C.F. _____
_____ nato/a a _____ il ____ / ____ / _____, residente a _____
_____ in via _____ n. _____,
cap.: _____, in provincia di _____, n. tel. _____, in qualità di legale
rappresentante dell'operatore economico:
denominazione dell'operatore economico _____, con sede legale
in _____ c.a.p. _____, via _____, C.F. _____
_____ P.IVA _____, PEC _____
_____, n. tel. _____,

preso atto di quanto disposto dall'art. 16 del D.Lgs. 36 del 2023,
visto l'avviso per manifestazione di interesse prot. n. _____ e accettando le clausole in esso contenute,

MANIFESTA

l'interesse ad essere invitato a partecipare alla procedura negoziata senza bando per l'affidamento del servizio di preparazione, confezionamento, trasporto e consegna pasti a domicilio da svolgersi presso il territorio della Vallagarina – Comuni di Nomi, Pomarolo, Villa Lagarina, Nogaredo, Volano, Calliano, Besenello – per il periodo di 8 (otto) mesi con decorrenza dal 1 gennaio 2025 al 31 agosto 2025.

Sotto la propria responsabilità, consapevole che in caso di false dichiarazioni saranno applicabili le sanzioni penali previste dalla legge, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445, con la presente

dichiara

- h) di essere iscritto/di scriversi al bando MEPAT (Mercato elettronico della Provincia Autonoma di Trento) sulla piattaforma CONTRACTA “Servizi di ristorazione” codice CPV 55300000-3 – Servizi di ristorazione e di distribuzione pasti oppure CPV 55521100-9 Servizi di fornitura pasti a domicilio entro la data di invio della lettera di invito della gara per poter essere invitata alla stessa prendendo in ogni caso atto ed accettando che la Comunità della Vallagarina non potrà procedere ad invitare alla successiva procedura negoziale gli operatori economici che non risultino regolarmente abilitati sulla piattaforma telematica in riferimento al Bando di abilitazione MEPAT di cui sopra;**
- i) di liberare codesta rispettabile Amministrazione da qualsiasi responsabilità in merito al mancato invito per la mancanza del requisito di cui all'alinea precedente;**
- j) di possedere i requisiti soggettivi:** assenza delle cause ostative di cui agli artt. 94 e 95 del D.Lgs. 36/2023;
- k) di possedere i requisiti di idoneità professionale** (art. 100 del D.Lgs. 36/2023 – iscrizione camera di commercio);
- l) di aver svolto nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del presente avviso, con esito positivo, servizi analoghi per un importo almeno pari ad Euro 50.000,00.=.**

A U T O R I Z Z A

Ai sensi del Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali e delle disposizioni della normativa nazionale, la raccolta dei dati personali che saranno trattati con l'ausilio di strumenti elettronici, per l'espletamento delle attività istituzionali relative al presente procedimento e a quelli connessi.

Documento firmato digitalmente ai sensi della normativa vigente

1) Compilare e firmare digitalmente il documento pdf

2) Inviarlo dalla propria PEC ufficiale all'indirizzo comunita@pec.comunitadellavallagarina.tn.it

entro le ore 12:00 del giorno _____ 2024

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA PREPARAZIONE,
CONFEZIONAMENTO E CONSEGNA PASTI AI BENEFICIARI DEL SERVIZIO SOCIO
ASSISTENZIALE NEI COMUNI DI NOMI, POMAROLO, VILLA LAGARINA,
NOGAREDO, VOLANO, CALLIANO E BESENELLO.**

Articolo 1. Oggetto e finalità dell'appalto

Il servizio a domicilio consiste nella consegna dei pasti presso il domicilio della persona. Il servizio risponde all'incapacità di procedere autonomamente al confezionamento del cibo e/o al bisogno di una corretta alimentazione per le persone che non sono in grado di provvedere autonomamente al pasto e che sono prive di una rete familiare di supporto. La consegna del pasto a domicilio è un'occasione per monitorare la situazione della persona

Il servizio ha come finalità quella di favorire la domiciliarità alle persone in carico al servizio socio-assistenziale della Comunità per assicurare risposte a bisogni primari.

Gli utenti del Servizio Pasti a domicilio sono prevalentemente persone anziane con più di 64 anni, con limitata autonomia e prive di adeguato supporto familiare, che non sono in grado di confezionare autonomamente il pasto o che necessitano di una alimentazione corretta. Il servizio può essere rivolto anche a persone adulte o con disabilità permanenti o temporanee.

Il servizio dovrà essere garantito anche con consegna di pasti singoli al beneficiario presso i centri servizi anziani gestiti da altro gestore o da centri gestiti dalla stessa Comunità qualora richiesto dal Servizio Socio Assistenziale.

Articolo 2 Estensione territoriale del servizio

Il servizio di cui all'art. 1 ha esecuzione esclusivamente presso il territorio della Comunità e in specifico deve essere assicurato nei comuni di: Nomi, Pomarolo, Villa Lagarina, Nogaredo, Volano, Calliano, Besenello.

I Centri servizi gestiti dalla Comunità in questo territorio sono collocati a Villa Lagarina e a Volano.

Art. 3 - Descrizione del servizio

Il servizio consiste nella consegna, presso l'abitazione dei beneficiari del servizio socio-assistenziale, dei pasti, preparati dalla struttura convenzionata con la Comunità, e distribuiti tramite idonei mezzi di trasporto.

Le consegne devono essere effettuate nell'ambito del Territorio della Comunità nei Comuni indicati all'art. 2.

Il servizio prevede le seguenti prestazioni:

- Preparazione e confezionamento dei pasti secondo il presente Capitolato speciale di appalto.
- trasporto e consegna dei pasti ai beneficiari del servizio
- in via residuale, trasporto e consegna del pasto singolo presso i centri servizi.
- coordinamento operativo.
- Il servizio si riferisce al solo pasto del mezzogiorno per tutti i giorni dell'anno comprese le domeniche e i festivi infrasettimanali

Nel caso di più beneficiari che fruiscono del pasto presso un centro servizi, verrà corrisposta una sola quota di trasporto.

Il numero presunto dei pasti è di 13.365 per il periodo indicato.

Il quantitativo dei pasti ha valore puramente indicativo e pertanto la Comunità non si assume impegno alcuno circa l'effettivo ammontare delle prestazioni da effettuare.

Possono verificarsi esclusioni dal servizio di interi ambiti comunali, così come aumenti o diminuzioni del numero di utenti ai quali consegnare il pasto, senza che questo possa comportare dei diritti alla Ditta o la pretesa di variazioni del prezzo a pasto, purché la diminuzione rimanga mensilmente entro il 20% (venti per cento) del numero di pasti convenzionalmente stabilito.

Il trasporto e la consegna dei pasti devono avvenire nel rispetto delle norme vigenti in materia ed in particolare di tutta la normativa che regola il trasporto su strada di merci per conto terzi. Inoltre, deve essere redatto, a norma di legge, il Manuale di Autocontrollo Aziendale.

Prima dell'avvio del servizio, l'Amministrazione fornisce all'Appaltatore l'elenco dei beneficiari a cui consegnare il pasto, completo di tutte le informazioni necessarie.

L'appalto non è suddiviso in lotti

Art. 4 – Corrispettivo

L'importo del contratto verrà determinato in sede di aggiudicazione, moltiplicando il prezzo offerto (risultante dall'applicazione del ribasso sul prezzo unitario posto a base di gara pari a € 13,26=, al netto dell'IVA ai sensi di legge) dalla Ditta aggiudicataria per ciascun pasto preparato e consegnato, per il numero presunto di pasti di cui all'Art. 3 - Descrizione del servizio - e per la durata del contratto prevista all' Art. 5 - Durata dell'appalto.

Il prezzo del pasto è da intendersi comprensivo di ogni onere relativo alla sua cottura-confezionamento e trasporto-consegna a domicilio degli utenti del servizio socio-assistenziale nell'ambito del territorio della Comunità Vallagarina per il territorio descritto all'articolo 2.

Art. 5 - Durata dell'appalto

L'appalto avrà una durata di mesi 8 (mesi otto), con decorrenza 1° gennaio 2025 e scadenza 31 agosto 2025.

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

Art. 6 - Tracciabilità dei pagamenti e Modalità di pagamento

La Ditta, a pena di nullità assoluta del presente contratto, assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010 n. 136. Le parti stabiliscono espressamente che il contratto è risolto di diritto (articolo 1456 C.C.) in tutti i casi in cui le transazioni non siano state eseguite tramite conto corrente dedicato anche con strumenti diversi dal bonifico bancario o postale, ma comunque idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per l'intero importo dovuto.

A tal fine, la Ditta comunica alla Comunità gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati, anche non in via esclusiva alle commesse pubbliche. La Ditta si impegna ad inserire nei contratti stipulati con privati subappaltatori o fornitori di beni e servizi le seguenti clausole:

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

La Ditta emetterà nei confronti della Comunità fatture mensili, con riferimento alle prestazioni rese nel mese precedente. Pertanto, la Ditta è tenuta alla compilazione giornaliera del modulo di consegna dei pasti con relativo riepilogo mensile controfirmato giornalmente dall'utente, con l'indicazione dell'ora di consegna del primo e dell'ultimo pasto della giornata. La Ditta si impegna a trasmettere un riepilogo mensile con i pasti effettivamente consegnati.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà sulla base dei pasti effettivamente consegnati e con riferimento ai prezzi unitari.

Il pagamento avverrà a mezzo mandato del tesoriere della Comunità nel termine di trenta giorni dal ricevimento di fattura riepilogativa delle prestazioni rese nel periodo di riferimento ed il riepilogo mensile.

Per il pagamento l'incaricato dovrà emettere apposita fattura elettronica da trasmettere tramite SDI (Sistema di Interscambio) alla Comunità della Vallagarina. La fattura elettronica dovrà contenere tassativamente il numero e la data della determinazione, il codice univoco ufficio UFN1BW e il codice CIG _____.

La Comunità non risponde dei ritardi conseguenti alla mancata indicazione in fattura elettronica dei codici comunicati dalla Comunità della Vallagarina.

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

Art. 7 – Modalità organizzative del servizio

L'Appaltatore si impegna a svolgere il servizio secondo le modalità di seguito descritte:

Tempi per l'attivazione del servizio:

Il Servizio Socio Assistenziale della Comunità segnala i dati anagrafici, indirizzi e recapiti degli utenti a cui attivare la consegna compreso il piano settimanale di erogazione del servizio. La ditta aggiudicatrice si impegna a consegnare il pasto entro i due giorni dall'arrivo della scheda di segnalazione fatta salva la possibilità per casi urgenti di attivazione in tempi minori su richiesta del servizio socio assistenziale della Comunità.

Il servizio socio assistenziale della Comunità si impegna inoltre a comunicare, entro le ore 9.00 di ogni giorno i casi imprevisti di interruzione, sospensione e riattivazione delle utenze, salvo per il sabato domenica e festivi infrasettimanali per i quali all'incombente potrà provvedere direttamente l'utenza.

Dovranno essere consegnati all'utente i menù stagionali.

Consegna e ritiro alla persona dei pasti:

I pasti dovranno essere consegnati a domicilio degli utenti nella fascia oraria tra le 11.00 e le 12.30.

I pasti dovranno essere confezionati non prima di 1.30 ore dalla consegna a domicilio dell'utente

La Ditta è tenuta alla compilazione giornaliera dei moduli di consegna dei pasti con relativo riepilogo mensile, con l'indicazione dell'ora di consegna.

Assieme alla consegna del pasto dovrà essere garantita:

- la consegna dei menù, alle cadenze previste;
- la segnalazione alla Comunità di eventuali circostanze che richiedano l'intervento dei servizi socio-assistenziali o sanitari, emerse durante la consegna dei pasti;
- costante comunicazione con il Servizio Socio-Assistenziale della Comunità in ordine ad ogni altra necessità collegata alla regolare ed efficiente erogazione del servizio.

La consegna del pasto dovrà avvenire preferibilmente alla presenza dell'utente o, su indicazione dello stesso, di un suo familiare o altra persona dallo stesso individuata, in quanto l'obiettivo del servizio è anche di monitoraggio dei bisogni globali della persona. Nel caso di assenza di riferimenti, qualora l'utente senza preavviso alcuno non apra per il ritiro del contenitore, per il primo giorno, il medesimo è lasciato fuori dalla porta in ambiente idoneo e dovrà essere informato il servizio sociale inviando una e mail all'indirizzo di posta: amministrativi@comunitadellavallagarina.tn.it. Nel caso in cui il giorno successivo il pasto non sia stato ritirato, il soggetto aggiudicatario, dopo ad aver verificato se la persona è in casa per consegnare il pasto del giorno, riprenderà il contenitore pieno, nel caso di non risposta della persona, non lascerà un ulteriore pasto, ma si attiverà comunicando urgentemente la situazione al servizio sociale (alla e mail servizio.sociale@comunitadellavallagarina.tn.it). Qualora invece dopo aver lasciato il primo girono il pasto non avendo ricevuto risposta dalla persona, e il secondo giorno il contenitore risulti vuoto, ma il beneficiario non risponda per il secondo giorno al campanello per il ritiro del pasto, esso deve essere riconsegnato alla cucina e l'addetto al trasporto lascerà alla persona una comunicazione relativa al motivo della mancata consegna contenente i seguenti dati: intestazione della ditta, cognome nome utente, giorno ed ora, n. pasti non consegnati e motivo della mancata consegna, firma dell'operatore. Dovrà inoltre essere avvisato il Servizio Socio Assistenziale sempre agli indirizzi di posta elettronica sopra indicati. I pasti non consegnati per assenza non comunicata del beneficiario, saranno corrisposti alla Ditta appaltatrice e posti in carico al beneficiario. Potranno essere invece lasciati in luogo sicuro per periodi limitati i pasti di persone che per motivi particolari non possono essere presenti nel momento della consegna. Tali situazioni saranno comunicate dal Servizio Sociale al gestore del servizio.

Durante i fine settimana o i giorni festivi le eventuali situazioni di criticità dovranno essere gestite dal gestore e successivamente comunicate alla Comunità comprese le sospensioni temporanee e urgenti del pasto.

- Gli operatori addetti alle consegne sono tenuti a segnalare con tempestività eventuali situazioni di difficoltà degli utenti al proprio referente tecnico-operativo. Tale circostanza dovrà essere prontamente comunicata al Servizio Socio-Assistenziale della Comunità mediante invio di copia della suddetta comunicazione. In ogni caso è fatto divieto di prendere accordi direttamente con le persone in ordine a consegne diverse dall'ambito domiciliare, a modifiche sulle giornate di frequenza del servizio e/o a variazioni di menù o ad altre circostanze attinenti il servizio di fornitura del pasto.
- l'idonea minimale assistenza nei confronti delle persone in difficoltà, segnalati dai servizi sociali, mettendoli nella condizione di poter fruire al meglio del servizio (es. consegna nell'abitazione, ripetuto suono del campanello, etc.).

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

La Ditta si impegna ad espletare il servizio qualunque sia il numero degli utenti, così come la loro dislocazione geografica, pur sempre nell'ambito territoriale della Comunità di cui all'articolo 2.

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

La Ditta si impegna ad espletare il servizio nei giorni dal lunedì alla domenica, compresi i giorni festivi infrasettimanali qualunque sia il numero degli utenti.

La sede del centro di preparazione-cottura e confezionamento dei pasti oggetto dell'appalto dovrà essere ubicata in luogo che permetta il confezionamento del pasto non prima di 1 ora dalla consegna al primo beneficiario.

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

Gli addetti della Comunità con funzioni ispettive o loro incaricati hanno altresì libero accesso a tutti i locali sopra indicati. Il gestore si impegna a preparare giornalmente i pasti caldi e freddi in idonei centri di cottura, rispettosi di tutte le norme igienico sanitarie.

Periodicamente, in genere con le variazioni stagionali (da 2 a 4), la ditta aggiudicatrice presenta con anticipo di 15 giorni i nuovi menù per la stagione successiva che sono da considerarsi approvati da parte della Comunità se entro i 15 giorni successivi non viene inviata nota con proposta di modifica. Il pasto confezionato dovrà essere trasferito in appositi contenitori termici per la consegna a domicilio dell'utente.

Tali contenitori dovranno rispettare le norme igienico sanitarie, essere composti da materiale idoneo a contenere alimenti e alla tenuta della temperatura. Per i cibi caldi tali contenitori dovranno garantire il mantenimento della temperatura al di sopra dei 60 gradi per due ore. I contenitori per il trasposto dei cibi dovranno essere mono pasto in una cassa termica caldo- freddo con vaschette singole per ogni cibo in grado di differenziare e mantenere la temperatura dei diversi cibi (caldi e freddi) costante all'interno del medesimo contenitore.

Il gestore potrà avvalersi anche di contenitori per il trasporto di cibi fuori dalle casse termiche mono pasto per la consegna di pane e frutta; anche nell'eventualità di utilizzo di tale modalità di consegna, dovranno essere rispettate le norme igienico sanitarie e andranno privilegiate soluzioni monouso di materiale riciclabile. Il soggetto aggiudicatario prima dell'avvio del servizio dovrà presentare alla Comunità Vallagarina la scheda tecnica attestante il rispetto delle norme igienico sanitarie e l'isolazione termica richiesta dei contenitori utilizzati per la durata dell'affidamento.

Nell'eventualità che i contenitori utilizzati siano di materiale facilmente usurabile o danneggiabile, considerata la tipologia di persone servite, sarà cura del gestore informare e sostenere un utilizzo corretto dei contenitori da parte dei fruitori del servizio.

Il contenitore mono pasto viene consegnato in mano all'utente e nella consegna successiva viene di norma ritirato il contenitore vuoto.

La ditta è tenuta a segnalare tempestivamente alla Comunità eventuali mancate restituzioni dei contenitori, restituzioni parziali o danneggiamento degli stessi che ne comportino un utilizzo non conforme. La Comunità si impegna a sollecitare i beneficiari ad un uso corretto dei contenitori. La ditta Appaltatrice farà direttamente rivalsa sui beneficiari in caso di danneggiamento o non riconsegna dell'intero contenitore o di parti del medesimo.

Art. 8 – Referente tecnico-operativo

Al fine di garantire i necessari contatti tra l'Amministrazione ed il punto di cottura e confezionamento in relazione alla gestione del servizio l'Appaltatore del servizio individua, all'interno della propria struttura organizzativa, un referente tecnico-operativo.

Il referente tecnico-operativo mantiene organici e sistematici contatti con il Servizio Sociale della Comunità per riferire circa l'andamento del servizio e concordare eventuali adeguamenti del piano di intervento.

Il referente tecnico-operativo, qualora rilevi o riceva segnalazioni da parte degli operatori addetti alla consegna, di eventuali criticità/difficoltà riferite alla salute/situazione della persona raggiunta al domicilio, deve avvisare tempestivamente il Servizio Sociale della Comunità.

Il referente tecnico-operativo è tenuto a garantire il rispetto dei principi di integrazione con il servizio pubblico.

Qualora si verificassero situazioni complesse o problematiche l'Amministrazione o l'Appaltatore possono richiedere specifiche riunioni coinvolgendo, se del caso, anche gli operatori direttamente impiegati nell'erogazione del servizio.

Il referente tecnico-operativo (o suo sostituto) deve garantire la reperibilità, attraverso un numero telefonico contattabile tutti i giorni, inclusi i festivi.

Deve altresì essere dedicata al servizio una casella di posta elettronica dove verranno inviate tutte le comunicazioni relative all'utenza ed una casella di posta elettronica certificata (PEC) per le comunicazioni inerenti al contratto di appalto.

Art. 9 - Norme relative al pasto e alla preparazione dei cibi

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

A tutte le persone fruitrici del servizio deve essere garantito, senza alcuna maggiorazione del prezzo di contratto, il rispetto delle diete specifiche o di altre esigenze particolari, ivi comprese eventuali diete semi-liquide o liquide espressamente richieste dalla Comunità.

Il menù, su base stagionale (autunno/inverno e primavera/estate), prestabilito per 7 giorni a settimana, deve essere costituito da un primo piatto, un secondo piatto, da due contorni di cui uno può essere freddo, frutta o dolce, un pezzo di pane fresco, articolato su due periodi e su 4 settimane a rotazione, e deve rispettare le indicazioni contenute nelle Linee guida dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari e i L.A.R.N. (Livelli di Assunzione Raccomandata di Nutrienti). Il pasto deve inoltre rispettare le grammature indicate nel successivo articolo.

Il secondo piatto deve essere disponibile anche in consistenza diversa (es. tritato).

L'aggiudicatario è tenuto a presentare alla Comunità le proposte di menù stagionali al fine di esaminarli e ammetterli ai beneficiari.

Fermo restando il divieto di utilizzare prodotti geneticamente modificati (O.G.M.), dovrà in particolare essere garantita la fornitura di macedonia di frutta fresca con frutta di stagione, yogurt, torta e budino, nell'ambito delle quattro settimane.

Almeno una volta alla settimana deve essere previsto il pesce.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali.

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

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

Nel 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.

Art. 10 - Iniziative ispirate alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile

Si individuano, di seguito, i criteri minimi che l'offerente deve obbligatoriamente rispettare nell'ambito delle procedure di appalto di ristorazione collettiva pubblica (deliberazione della Giunta Provinciale n. 27/2017).

a) Produzione degli alimenti e delle bevande

- **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, devono provenire:**
 - **per almeno il 20%** espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (Ce) 834/2007/Ce e relativi regolamenti attuativi;
 - **per almeno il 10%** espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma Uni 11233:2009), **da prodotti Igp Dop e Stg** – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (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), **da prodotti tipici e tradizionali**, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del decreto del Ministro per le politiche agricole n. 350 di data 8 settembre 1999, **nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio "Qualità Trentino")**.

Per quanto riguarda le *uova*, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del regolamento 589/2008 della Commissione europea in applicazione del regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo;

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

b) Carne, deve provenire:

- **per almeno il 7,5%** espresso in percentuale di peso sul totale, **da produzione biologica;**
- **per almeno il 12,5 % da prodotti Igp e Dop**, come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (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), **da prodotti tipici e tradizionali**, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del decreto del ministro per le politiche agricole n. 350 di data 8 settembre 1999 e **da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio “Qualità Trentino”);**
- in ogni caso, **per almeno il 60%** espresso in percentuale di peso sul totale deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.

c)Pesce, deve provenire:

- **per almeno il 10%** espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i regolamenti (Ce) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi tra i quali il regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti;
- **per almeno il 10% da prodotti Igp, Dop o di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio “Qualità Trentino”);**
- in ogni caso, **per almeno il 60%** espresso in percentuale di peso sul totale deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.

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

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

Nel caso in cui la ditta aggiudicataria non comunichi la momentanea mancanza dei prodotti di cui trattasi ovvero il mancato recupero della fornitura, verranno comminate le penali di cui al successivo art. 21.

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

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

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

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

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati

a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

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

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

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.

Art. 11 - Tabelle delle grammature

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

PIETANZA

RISO	70 GRAMMI
PASTA	80-90 GRAMMI
GNOCCHI, SPAETZLE, STRANGOLAPRETI, TORTELLINI CON CARNE, DI VERDURA, CANEDERLI	180 GRAMMI
PASTICCIO CON CARNE, VEGETARIANO, CANNELLONI, CRESPILLE, MELANZANE ALLA PARMIGIANA	250 GRAMMI
MINESTRONE DI VERDURE, PASTA E FAGIOLI, ZUPPA DEL CASALE, JULIENNE DI VERDURA	100 GRAMMI DI SOLIDO
CREME DI VERDURA, VELLUTATE, PASSATI DI VERDURA, MINESTRE VARIE, SEMOLINO, PANADA	250 GRAMMI
MINISTRINA DI PASTINA	40 GRAMMI DI PASTA
CARNE	130 GRAMMI
CARNE SPEZZATINO	150 GRAMMI
CARNE CON OSSO	300 GRAMMI
PESCE	130 GRAMMI - 150
TONNO O SGOMBRO ALL'OLIO	80 GRAMMI
PIZZA CAPRICCIOSA	300 GRAMMI
PROSCIUTTO COTTO O CRUDO, AFFETTATI VARI	70 – 80 GRAMMI

FORMAGGI FRESCI (RICOTTA, CERTOSINO, MOZZARELLA, ...), POLPETTE DI VERDURA	100 GRAMMI
FORMAGGIO SEMISTAGIONATO SENZA CROSTA	80 GRAMMI
UOVA, FRITTATA, POLENTA	250 GRAMMI
PURÈ DI PATATE	150 GRAMMI
VERDURE COTTE	200 GRAMMI
VERDURA CRUDA IN FOGLIA	50 GRAMMI
POMODORI, VERDURA FRESCA	120 GRAMMI
STRUDEL, CROSTATE, TORTE VARIE	200 GRAMMI
DOLCE AL CUCCHIAIO	100 GRAMMI
MACEDONIA	200 GRAMMI
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	30 GRAMMI
FORMAGGIO GRANA	20 GRAMMI

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

Art. 12 – Norme di sicurezza

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

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

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

La Ditta nomina il responsabile del Servizio di prevenzione e protezione (RSPP) il quale deve effettuare e documentare almeno un sopralluogo trimestrale e trasmettere copia del verbale del sopralluogo alla Comunità.

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

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

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

La Ditta dovrà inoltre garantire il pieno rispetto delle norme di legge vigenti in materia igienico-sanitaria, di sicurezza alimentare e di ogni altra direttiva emanata dalle competenti autorità, con l'assunzione di tutti gli oneri derivanti dalla procedura prevista dal **sistema di autocontrollo HACCP**, comprensivo delle metodiche di rintracciabilità degli alimenti.

Per permettere alla Comunità di effettuare controlli, la Ditta dà le necessarie disposizioni ai propri dipendenti affinché sia conservata una campionatura del cibo confezionato nella quantità

corrispondente alla grammatura del pasto. Tali campioni dei cibi preparati andranno riposti in contenitori idonei chiusi, muniti di etichetta con indicata la natura del contenuto, la giornata di preparazione, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati a temperatura non superiore a -18°C. per 72 ore. Il costo delle indagini è interamente a carico della ditta aggiudicataria in caso di prodotto risultante “non conforme”.

Art 13 - Personale

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

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

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

La Ditta, prima dell'avvio del servizio, dovrà fornire al Servizio Socio-Assistenziale della Comunità il nome del responsabile del trattamento dei dati personali necessari per lo svolgimento del servizio.

La Ditta, nell'esecuzione del servizio in argomento, si obbliga ad osservare nei confronti del personale impiegato nell'appalto e nelle mansioni oggetto del presente capitolato condizioni economico-normative non inferiori a quelle previste dal contratto collettivo nazionale vigente per i dipendenti della categoria nonché tutte le condizioni di miglior favore eventualmente risultanti da accordi provinciali, aziendali ed individuali e da ogni altro contratto collettivo stipulato successivamente per la categoria ed applicabile nell'espletamento del servizio stesso.

La Ditta si obbliga a pagare regolarmente, relativamente ai lavoratori addetti al servizio, i contributi assicurativi, previdenziali e quelli dovuti agli enti bilaterali, nonché i trattamenti economici collettivi. In conformità all'art. 11, comma 6 del D.Lgs. n. 36/2023, in caso di inadempienza contributiva, risultante dal documento unico di regolarità contributiva (DURC) relativo a personale dipendente dell'Operatore economico 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, in conformità all'art. 11, comma 6 del D.Lgs. n. 36/2023, 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. 11, comma 6 del D.Lgs. n. 36/2023, in caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale di cui sopra, il responsabile del progetto invita per iscritto il soggetto inadempiente, ed in ogni caso l'Operatore economico, a provvedere entro i successivi 15 (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'Operatore economico ovvero dalle somme dovute al subappaltatore inadempiente.

Art. 14 – Mezzi di trasporto

La Ditta dovrà mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto l'automezzo o gli automezzi da adibire al trasporto-consegna dei pasti.

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

Il servizio di trasporto deve essere effettuato con automezzi adeguati al carico dei contenitori dei pasti ed in regola con le norme igienico-sanitarie e di sicurezza vigenti. Sarà cura del soggetto aggiudicatario procedere alle verifiche periodiche e richiedere, qualora necessario le autorizzazioni sanitarie per gli automezzi destinati al trasporto dei pasti.

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

La Ditta si obbliga a consegnare alla Comunità, prima dell'avvio del servizio, copia dei libretti di circolazione dei mezzi adibiti al trasporto; la stessa deve garantire la disponibilità di almeno un mezzo idoneo. Sono a carico della Ditta i costi per consumi d'esercizio e di manutenzione ordinaria e straordinaria relativi ai mezzi utilizzati.

Art. 15 - Attività di controllo

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

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

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

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

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

Art. 16 – Subappalto, cessione del contratto, cessione del credito

Il subappalto potrà essere autorizzato, nel rispetto dell'art. 119 del D.Lgs. n. 36/2023 e di ogni altra norma in materia, solo unicamente per quanto concerne, in tutto o in parte, il servizio di trasporto e consegna a domicilio dei pasti confezionati, considerato scorporabile e non prevalente rispetto al

servizio di preparazione e confezionamento degli stessi, questi ultimi non subappaltabili in quanto rappresentano servizi interconnessi tra di loro a valenza unitaria all'interno del servizio.

Il subappaltatore deve essere in possesso dei requisiti professionali richiesti per il tipo di attività svolta.

E' fatto divieto alla ditta di cedere a terzi tutto o parte del contratto di servizio.

La cessione in tutto o in parte dei crediti derivanti dal contratto è consentita nel rispetto di quanto previsto dall'art. 117 del D.Lgs. 36/2023.

Art. 17 - Oneri a carico della ditta

La Ditta, ogni volta venga richiesto dalla Comunità, dovrà produrre ogni **certificazione** attestante le caratteristiche del prodotto somministrato a comprova:

- la conformità alla grammatura, alla qualità merceologica e ai principi nutrizionali previsti nelle disposizioni contenute nell'allegato Piano Alimentare;
- il rispetto del menù giornaliero, l'adozione di variazioni che si rendessero necessarie ai menù possono avvenire solo previa autorizzazione dell'Amministrazione, previa intesa con la ditta aggiudicataria e comunque sempre nel rispetto dei principi nutrizionali fondamentali;
- 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 nel Piano Alimentare e a quanto dichiarato in sede di offerta tecnica;
- i prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali e rispettare i "calendari di stagionalità". Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo;

La Ditta si assume inoltre i seguenti obblighi:

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

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

- 1) L'Assicuratore risponde delle somme che l'Assicurato (ditta aggiudicataria) sia tenuto a pagare, quale civilmente responsabile ai sensi di legge, a titolo di risarcimento di danni involontariamente cagionati a terzi da lui stesso (quale persona giuridica legalmente riconosciuta) o da persone delle quali debba rispondere, sia per lesioni personali sia per danni a cose in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione alla sua qualità di prestatore dei servizi affidati dalla Comunità. La polizza dovrà elencare tutte le attività oggetto dell'appalto indicate dal presente capitolato speciale e comprendere l'esercizio di tutte le attività complementari, preliminari ed accessorie.
- 2) La Comunità andrà considerata "terza" a tutti gli effetti e tale precisazione dovrà essere indicata espressamente in polizza;
- 3) Il contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori dei servizi oggetto del presente Capitolato nonché dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.
- 4) L'assicurazione si intende prestata fino alla concorrenza dei seguenti massimali:

- R.C.T.: Euro 5.000.000,00 per ogni sinistro, sia per danni a persone che a cose;
 - R.C.O.: Euro 3.000.000,00 per sinistro, ma con il limite di Euro 2.000.000,00 per persona infortunata (ai sensi del D.P.R. 30 giugno 1965 n. 1124 e del D.Lgs. 23 febbraio 2000 n. 38).
- 5) L'Assicuratore riconosce la qualifica di Terzo a tutti coloro che non rientrano nel novero dei prestatori di lavoro e/o lavoratori parasubordinati (D.P.R. 30 giugno 1965 n. 1124; Dlgs. 23 febbraio 2000 n. 38).
 - 6) L'assicurazione vale per i danni determinati da colpa dell'Assicurato nonché da colpa grave delle persone delle quali l'Assicurato deve rispondere, anche se non dipendenti, purché operanti nell'ambito delle attività dell'assicurato.
 - 7) L'Assicuratore rinuncia all'esercizio del diritto di surrogazione spettante ai sensi del 1916 del Codice Civile nei confronti dell'Assicurato o di qualsiasi ente o società dell'Assicurato, degli Amministratori, Dirigenti, Impiegati ed Operai dell'Assicurato e loro eredi.
 - 8) L'Assicuratore, in caso di recesso dal contratto di assicurazione, si impegna a darne comunicazione all'assicurato e all'Amministrazione mediante lettera raccomandata, con preavviso di almeno 30 giorni;
 - 9) In caso di recesso dal contratto di assicurazione l'Assicuratore si impegna a darne comunicazione all'Assicurato e alla Comunità, mediante lettera raccomandata, con preavviso di almeno 30 giorni.
 - 10) Foro competente per ogni eventuale controversia dovrà essere quello di Rovereto.

Qualora la ditta aggiudicataria sia un raggruppamento temporaneo di imprese, giusto il regime della responsabilità disciplinato dagli artt. 65-68 del D.Lgs. 36/2023, le stesse garanzie assicurative prestate dalla mandataria capogruppo coprono senza alcuna riserva anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Nel caso in cui la ditta aggiudicataria disponga già di coperture assicurative che contengano le garanzie richieste dal presente articolo, potrà eventualmente avvalersene, specificando con apposita appendice che le polizze già in corso coprono per intero i rischi e i massimali sopra specificati.

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

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

Art. 18 – Cauzione definitiva

La ditta aggiudicataria dovrà costituire una cauazione definitiva in misura pari al 5% (cinque per cento) dell'importo contrattuale, ai sensi dell'art. 53 del D. Lgs. n. 36/2023.

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

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

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

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

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

Art. 19 – S.C.I.A., D.I.A. ed autorizzazioni

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

Tale documentazione dovrà essere disponibile per ogni eventuale controllo da parte degli organi ufficiali di vigilanza igienico-sanitaria o di tecnici incaricati dalla Comunità per la verifica della conformità del servizio.

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

Art. 20 – Variazioni contrattuali

La Comunità si riserva la facoltà, in relazione alle mutate esigenze dell'utenza, di apportare eventuali modifiche in corso di vigenza contrattuale in ordine alle modalità di prestazione del servizio, alle sue caratteristiche e dimensioni. Le variazioni sopra descritte sono formalizzate a seguito di provvedimento della Comunità.

La Ditta è tenuta ad assoggettarsi alle variazioni delle prestazioni previste nel capitolato speciale d'appalto che comportino un incremento o una riduzione del corrispettivo determinato in base all'offerta economica entro il limite del 20% in più o in meno, secondo quanto previsto all'art. 3 del presente capitolato.

Art.21 – Penali

1. In caso di ritardo nell'espletamento delle prestazioni di cui al presente capitolato, è applicata una penale pari al 0,50 per mille dell'importo contrattualmente dovuto per ogni giorno di ritardo, salvo il risarcimento del maggior danno.

2. In caso di inadempimento delle prestazioni dedotte in contratto, ivi comprese quelle di cui all'offerta tecnica, si applica una penale di Euro 3.000,00 salvo il risarcimento del maggior danno.

3. L'entità delle penali è stabilita in relazione alla gravità dell'inadempienza e/o disservizio, come di seguito riportato:

a) inadempienze lievi – Euro 300,00:

- ritardo di oltre 15 minuti nella somministrazione dei pasti;
- mancato rispetto dello stato igienico degli automezzi adibiti al trasporto delle derrate alimentari, ai sensi della normativa vigente;
- non conformità relative al menù previsto;
- mancato rispetto delle grammature previste nel Piano alimentare
- non conformità relative agli indumenti di lavoro;
- mancata ottemperanza agli obblighi in materia di raccolta dei rifiuti e raccolta differenziata degli stessi;
- ogni altra lieve inadempienza riscontrata dalla stazione appaltante e come tale classificata;

b) inadempienze medie – Euro 600,00:

- mancata registrazione dei dati di monitoraggio previsti nel Piano di autocontrollo;
- mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti e degli alimenti ai sensi della normativa vigente;
- ritrovamento di corpi estranei nei pasti somministrati che non pregiudichino la salute o la sicurezza dell'utente;
- raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal Capitolato speciale d'appalto – parte tecnica;
- per ogni alimento scaduto rinvenuto in magazzino, in cucina o nelle celle frigo, che riporti indistintamente la dicitura “da consumarsi preferibilmente entro”;
- non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sulla bolla di consegna;
- etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa
- mancata comunicazione della non fornitura di prodotti biologici, certificati, a lotta integrata, a chilometro zero, a filiera corta;
- ogni altra inadempienza media riscontrata dalla stazione appaltante e come tale classificata;

c) inadempienze gravi – Euro 1.500,00:

- per ogni dieta speciale non correttamente preparata o non personalizzata;
- per ogni difformità riferita alla qualità del pasto tale da impedire il consumo dei pasti o mancata fornitura degli stessi, riservandosi la stazione appaltante di richiedere un piatto freddo alternativo;
- mancato rispetto delle norme di sicurezza alimentare, di identificazione dei prodotti e di rintracciabilità riguardanti la preparazione, la conservazione delle materie prime, dei semilavorati e dei pasti, la pulizia e la sanificazione dei locali, il trasporto e quant'altro previsto dalle norme vigenti
- per ogni alimento scaduto rinvenuto in magazzino, in cucina o nelle celle frigo, che riporti indistintamente la dicitura “da consumarsi entro”;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro, mancato rispetto delle normative in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro;
- per ogni derrata non conforme alle specifiche merceologiche degli alimenti rinvenuta nei luoghi di stoccaggio;
- riciclo di alimenti o mancato rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie;
- ogni altra grave inadempienza riscontrata dalla stazione appaltante e come tale classificata;

d) inadempienze molto gravi – Euro 3.000,00:

- ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti somministrati che mettano a rischio la salute o la sicurezza dell'utente;
- ogni caso in cui siano riscontrati microrganismi patogeni;
- errata somministrazione di dieta speciale;
- ogni altra inadempienza molto grave riscontrata dalla stazione appaltante e come tale classificata. 4.

In ogni caso l'applicazione delle penali avviene previa contestazione scritta, avverso la quale l'Operatore economico ha facoltà di presentare le proprie osservazioni per iscritto entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento della PEC contenente la contestazione.

5. Nel caso in cui l'Operatore economico non presenti osservazioni o nel caso di mancato accoglimento delle medesime da parte della stazione appaltante, la stessa provvede a trattenere l'importo relativo alle penali applicate dalle competenze spettanti all'Operatore economico in base al contratto, nel rispetto delle normative fiscali ovvero a trattenerlo dalla garanzia definitiva di cui all'art. 26 del presente capitolato.

6. Nel caso in cui l'importo della penale, calcolato ai sensi dei commi precedenti, superi il 10 % dell'importo netto contrattuale, la stazione appaltante può procedere a dichiarare la risoluzione del contratto, fatto salvo il diritto all'eventuale risarcimento del danno patito a causa dell'inadempimento stesso.

7. La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso l'Operatore economico dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

Art. 22 – Controversie

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

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

Art.23 - Risoluzione del contratto per inadempimento

Ai sensi dell'art. 1453 c.c., nel caso di accertato inadempimento rispetto alle obbligazioni oggetto del contratto di appalto, la Comunità provvederà a mettere formalmente in mora tramite raccomandata A/R la Ditta, fissando contestualmente un termine finale essenziale non inferiore ai 15 (quindici) giorni, entro il quale adempiere compiutamente all'obbligazione.

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

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

Art.24 – Clausole di risoluzione espressa

Salva la risoluzione per inadempimento di cui all'art. 23, la Comunità si riserva la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, a tutto rischio della Ditta, con riserva di risarcimento danni, nei seguenti casi:

- ripetute e gravi inadempienze e ritardi nell'espletazione del servizio;
- frode, a qualsiasi titolo, da parte della Ditta nell'esecuzione delle prestazioni affidate;
- ingiustificata sospensione del servizio;
- subappalto non autorizzato;
- cessione in tutto o in parte del contratto a terzi;
- mancato rispetto ripetuto degli obblighi retributivi, previdenziali ed assistenziali stabiliti dai vigenti contratti collettivi;
- riscontro, durante i controlli eseguiti dalla Comunità presso la Ditta, di "non conformità" che potenzialmente potrebbero arrecare grave nocumento alla qualità del servizio e/o rischi di danni economici e/o di immagine alla Comunità stessa;
- applicazione di penali tali da superare il limite previsto dall'art. 21 del presente capitolato;
- il venir meno delle abilitazioni / autorizzazioni / licenze / permessi richiesti dalle norme di legge ed equiparate vigenti e dei requisiti tecnici posti alla base dell'aggiudicazione dell'appalto;
- ripetute ed ingiustificate inottemperanze alle direttive impartite dalla Comunità;
- mancato rispetto ripetuto degli obblighi di legge in materia di ambiente e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- grave mancato rispetto degli obblighi di legge in materia di tutela della privacy;
- mancata assunzione del servizio alla data prevista dalla Comunità;
- grave inadempimento della Ditta tale da compromettere il servizio nei termini di quanto stabilito dal capitolato;
- ripetute e gravi inadempienze contestate per mancato rispetto delle indicazioni fornite sulle diete speciali.

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

I casi elencati saranno contestati alla Ditta per iscritto dalla Comunità, previamente o contestualmente alla dichiarazione di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa di cui al presente articolo.

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

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

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

Art. 25 – Recesso anticipato

Qualora la ditta aggiudicataria intenda recedere dal contratto anteriormente alla scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, la Comunità si riserva di trattenere la cauzione versata e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

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

Art. 26 – Comunicazioni

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

Art. 27 - Incarico responsabile trattamento dei dati personali art.4 c.1 lett. g) D.Lgs 196/2003

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

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

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

La Ditta, in qualità di Responsabile del trattamento dei dati, ha il compito e la responsabilità di adempiere a quanto necessario per il rispetto delle disposizioni della normativa vigente in materia e

di osservare scrupolosamente quanto in essa previsto nonché le istruzioni impartite dal Titolare del trattamento.

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

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

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

Art. 28 - Spese contrattuali

Tutte le spese inerenti e conseguenti il contratto (Registro, imposte, valori bollati, rogito ai sensi della L. 08.06.1962, n. 604 e successive modifiche, ecc.) esclusa l'I.V.A., si intendono a carico dell'aggiudicatario, ai sensi dell'art. 8 del D.P.R: n. 642 del 1972.

Art. 29 - Domicilio

Ai fini contrattuali la Comunità elegge domicilio presso la sede della Comunità della Vallagarina, Via Tommaseo n.5 Rovereto e la Ditta elegge domicilio presso la sede

Art. 30 - Rinvio

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

PIANO ALIMENTARE

1. REQUISITI E DEFINIZIONI
2. CALENDARIO PRODOTTI ORTICOLI
3. CALENDARIO PRODOTTI FRUTTICOLI
4. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

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'ideale protezione del prodotto.
- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
- Per tutti i prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna deve essere pari al 70%, ad eccezione dei prodotti freschissimi, con shelf life inferiore ai 10 giorni, per i quali la predetta percentuale è ridotta al 50%.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

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

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

Tali normative si riferiscono a:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PRODOTTI DA AGRICOLTURA INTEGRATA

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

B) ALTRI REQUISITI E DEFINIZIONI

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

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

ALTRI PRODOTTI AGROALIMENTARI TIPICI:

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

PRODOTTI DELLA FILIERA TRENTINA O INTERAMENTE TRENTINA

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

PRODOTTI a KM0

I prodotti a km0 sono quelli i cui ingredienti principali sono coltivati/prodotti, lavorati e confezionati ad una distanza non superiore a 70 km dal luogo di consumo.

PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE

L'agricoltura sociale (Legge 381/91) è un concreto esempio di multifunzionalità, che si realizza quando l'azienda, congiuntamente alla produzione agricola, produce beni e servizi per il mercato o nell'interesse collettivo. Utilizza i fattori produttivi dell'azienda agricola per garantire servizi alla persona, intervenendo a

sostegno delle fasce più deboli della popolazione: soggetti con disabilità fisiche e psichiche, con problemi di dipendenze, detenuti ed ex detenuti, giovani in difficoltà.

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

Tra questi prodotti si elencano a titolo esemplificativo:

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

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

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

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

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

Individuazione dei prodotti del Commercio Equo e Solidale

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

2. CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI

Questo calendario costituisce semplice riferimento:

Disponibili con regolarità nel corso dell'anno:

aromi, bietole o biete erbette, carote, cipolle, indivie, lattughe, patate.

GENNAIO

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

FEBBRAIO

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

MARZO

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

APRILE

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

MAGGIO

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

GIUGNO

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

LUGLIO

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

AGOSTO

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

SETTEMBRE

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

OTTOBRE

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

NOVEMBRE

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

DICEMBRE

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

3. CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI

Questo calendario costituisce semplice riferimento:

Disponibili con regolarità nel corso dell'anno:

banane, frutta esotica, limoni, mele, pere, pompelmi

GENNAIO

Arance, clementine, mandarini, kiwi.

FEBBRAIO

Arance, clementine, kiwi, mandarini.

MARZO

Arance, kiwi.

APRILE

Arance, kiwi.

MAGGIO

Fragole, kiwi.

GIUGNO

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

LUGLIO

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

AGOSTO

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

SETTEMBRE

Meloni, prugne, susine, uva, anguria.

OTTOBRE

Arance, clementine, mapo, uva.

NOVEMBRE

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

DICEMBRE

Arance, cachi, clementine, mandarini, kiwi.

4. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Per i prodotti biologici, Dop, Igt, Stg, km 0, 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.

GRUPPO 1: CARNI FRESCHE REFRIGERATE

GRUPPO 2: PESCE SURGELATO/CONGELATO

GRUPPO 3: FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE

GRUPPO 4: SALUMI

GRUPPO 5: UOVA

GRUPPO 6: VERDURE SURGELATE BIOLOGICHE

GRUPPO 7: FRUTTA, VERDURA FRESCA E 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

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

Tutte le carni devono essere di classe A

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

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

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

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

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

Le carcasse e i tagli di pollame devono essere

- integri, tenuto conto della presentazione,
- puliti, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue
- privi di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura.
- privi di ossa rotte sporgenti
- privi di contusioni

- di conformazione buona, petto ben sviluppato, largo, lungo e carnoso; cosce carnose; carne soda, di spiccata lucentezza, di colore bianco-rosa (petto), colore castano (arti posteriori), priva di edemi e ematomi; con sottile e regolare strato di grasso a ricoprire il petto; la pelle, se presente, deve essere pulita, avere colore giallo-rosa, consistenza elastica, asciutta alla palpazione, priva di screpolature, segni di traumatismi quali ecchimosi, bruciature, macchie verdastre e senza penne e piume residue.

Caratteristiche igienico-sanitarie

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

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

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

Confezionamento e/o imballaggio

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

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

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

I **polli in busto**, singolarmente bollati, e le **cosce**, singolarmente bollate, possono essere contenuti all'interno di cassette di cartone o plastica (per alimenti), purché sia garantita un'efficace protezione con foglio di carta o altro materiale idoneo al contatto diretto con alimenti, rispondente ai requisiti previsti dal Reg CE 1935/2004. Le carni di pollame contenute in cassette dotate di ampie aperture laterali o sul fondo, attraverso le quali le medesime possano sporgere, non sono considerate adeguatamente protette.

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

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

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

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

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

- denominazione di vendita,
- stato fisico del prodotto,
- denominazione e sede della ditta produttrice e /o confezionatrice
- data di scadenza indicata con il termine "da consumarsi entro",
- data di confezionamento,
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto,
- peso netto,
- modalità di conservazione,
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione 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**:

- 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 marezza media, consistenza soda e pastosa e tessitura abbastanza compatta.

Le carni devono essere:

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

Caratteristiche igienico-sanitarie

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

Le carni dovranno presentare il bollo sanitario, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 854/2004. Se provenienti dagli stabilimenti di produzione, dovranno essere accompagnate da documento di accompagnamento commerciale con riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto CE.

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

Confezionamento e/o imballaggio

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Rintracciabilità

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

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 e garantire la loro conservazione ad un'adeguata temperatura ($<4^{\circ}\text{C}$) 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 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 rossobruna, 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 SURGELATO/CONGELATO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Rintracciabilità

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

Trasporto

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

GRUPPO 3:

FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE

Latte, latticini e formaggi devono rispettare tutti i requisiti prescritti dalle disposizioni di legge in materia e devono essere preferibilmente di filiera trentina e provenire in ogni caso da uno stabilimento di produzione e/o confezionamento autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004;

in particolare i prodotti lattiero-caseari dovranno riferirsi anche a quanto previsto dalla normativa comunitaria e nazionale Regolamento CE del Consiglio n.966 del 15/10/2009 e Decreto Ministeriale delle politiche agricole e forestali del 23/12/2009.

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

Sono vietati i formaggi fusi.

FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE

Grana Trentino

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

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

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

Mozzarella a bocconcini (O Fiordilatte)

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.

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

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

Budino

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

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

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

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

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

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

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

Latte UHT intero

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

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

Burro

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

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

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

GRUPPI 4: SALUMI

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

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

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

PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI SOTTOVUOTO

Deve essere un prodotto di alta qualità, con cosce intere di produzione nazionale, rispondente per le sue caratteristiche merceologiche al D.M. 21/09/2005 (di umidità inferiore al 75,5%), senza aggiunta di glutammato, polifosfati, lattosio e proteine del latte, proteine derivanti dalla soia; non deve contenere fonti di glutine.

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

a) all'esterno:

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

b) al taglio:

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

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

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

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA A DENOMINAZIONE TIPICA

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

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

- forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm
- peso non inferiore a i 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 qua li: 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 dovranno avvenire nel rigoroso rispetto della normativa vigente.

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

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

All'analisi il prodotto dovrà corrispondere alle seguenti specifiche:

pH 7.3-7.7

secco 23%min

proteine 11%min

lipidi 10.5%min (metodo con cloroformio)

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

steroli 0.4+/-0.3

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

UOVA FRESCHE DI GALLINA CON GUSCIO

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

Le uova dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

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

Le confezioni devono riportare in etichetta:

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

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

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

GRUPPO 6:

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

GRUPPO 7:

FRUTTA, VERDURA FRESCA E 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. 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 né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata. I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti.

- Arance calibro 8, varietà Tarocco, Valencia, Moro e Navel
- Limoni
- Mandarini o Clementini
- Mapo

Uva

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

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 deve essere inferiore a 11 cm.

BROCCOLI

Resistenti, di grana serrata, foglie fresche se presenti.

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.

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 correttivi, di metalli tossici, di coloranti artificiali, anche se non nocivi, nonché larve o parassiti e alterazioni di natura parassitaria o marciumi interni.

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

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

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

GRUPPO 9:

CEREALI E DERIVATI

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

PASTA DI SEMOLA

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

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

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

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

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

PASTA ALL’UOVO

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

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

RISO

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

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

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

FARINA DI MAIS PRECOTTA PER POLENTA

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

FARINA DI GRANO TENERO TIPO “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

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

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

GRUPPO 12: SPEZIE CONDIMENTI E SALSE

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

SALE GROSSO E FINO

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

CAPPERI

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

PESTO

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

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

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

PINOLI

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

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

MAIONESE

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

ALTRI AROMI

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

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

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

GRUPPO 13:

PRODOTTI DIETETICI PER DIETE SPECIALI

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

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

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, annualmente aggiornato
- i prodotti con marchio a spiga barrata prodotti con dizione "non contenenti fonti di 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 per celiaci**, anche partendo dal prodotto surgelato.

Biscotti al cioccolato e dolci per celiaci

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 senza glutine secondo il prontuario dei prodotti in commercio consentiti ai Celiaci.

Salumi e insaccati come previsto dal prontuario dei prodotti in commercio consentiti ai Celiaci.

GRUPPO 14:

PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

(ogni volta che sono presenti nel menu)

- banana;
- cioccolato al latte/fondente.

punteggio tecnico 70 punti
punteggio economico 30 punti

punteggio tecnico

A) Formazione degli operatori	max 8
B) Analisi microbiologiche	max 3
C) Direttore tecnico	max 3
D) Possesso di eventuali certificazioni di qualità	max 3
E) Prodotti alimentari a chilometro zero ed a filiera corta	max 9
F) Utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura sociale	max 4
G) Utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura biologica	max 4
H) Incidenza percentuale del numero di automezzi a basso impatto ambientale	max 8
I) Gestione rifiuti/imballaggi	max 8
J) Collaborazione con fornitori che utilizzano imballaggi riciclabili, compostabili o a basso impatto ambientale	max 3
K) utilizzo di questionari per rilevazione casistiche di disservizi compreso motivazioni per eccedenze alimentari	max 5
L) presenza di scelta tra due menù in caso di alimenti non desiderati dalla persona	max 6
M) presenza di un sistema informatizzato di rilevazione della consegna	max 6

A) FORMAZIONE DEGLI OPERATORI: max punti 8

a1) dichiarare il monte ore complessivo

Il punteggio sarà attribuito al concorrente che avrà proposto il maggior numero di ore per la formazione degli operatori. Agli altri concorrenti il punteggio sarà attribuito applicando la seguente formula.

$$P = V_i * 8 / V_{max}$$

Dove

P= punteggio concorrente

V_i = valore in esame

V_{max} =valore massimo offerto

max punti 5

a2) Inoltre, al concorrente che dichiarerà di dedicare parte della formazione sulle migliori pratiche per la gestione dei rifiuti e sull'importanza della riduzione degli sprechi punti 3.

B) ANALISI MICROBIOLOGICHE: max punti 3

dichiarare il livello di frequenza delle analisi

Il punteggio sarà attribuito con la seguente formula:

1 punto a frequenza mensile;

3 punti a frequenza bisettimanale;

C) DIRETTORE TECNICO: max punti 3:

indicare il titolo di studio e l'esperienza del direttore tecnico

caratteristiche distintive del profilo del direttore tecnico punti 3

1. "Titolo di studio" sarà attribuito il relativo punteggio come segue:

• Laurea nel settore dell'alimentazione = punti 1,5;

• Diploma di scuola alberghiera = punti 0,5.

2. "Anni di esperienza nella Ristorazione collettiva" sarà attribuito il relativo punteggio come segue:

- oltre 5 anni = punti 1,5;
- da 3,1 (3 anni ed 1 giorno) ad 5 anni = punti 1;
- fino a 3 anni = punti 0.

D) POSSESSO DI EVENTUALI CERTIFICAZIONI DI QUALITA': max punti 3

verranno attribuiti 1/2 punto per ognuna delle seguenti certificazioni possedute o equivalenti:

ISO 22005
ISO 22000
ISO 14001
ISO 45001
UNI/PdR125
EMAS

E) PRODOTTI ALIMENTARI A CHILOMETRO ZERO ED A FILIERA CORTA: max punti 9

Il concorrente deve indicare l'impegno alla somministrazione di prodotti alimentari a filiera corta e chilometro zero, così come descritti nel piano alimentare.

Il punteggio verrà attribuito in proporzione al rapporto percentuale tra il numero di prodotti provenienti dalla filiera corta e chilometro zero e il totale dei prodotti somministrati.

A tal fine l'offerente dovrà presentare apposita dichiarazione nella quale attesti l'impegno assunto indicando i prodotti coinvolti e la percentuale dei prodotti in termini di peso a chilometro zero e filiera corta offerti rispetto al numero totale dei prodotti somministrati.

La conformità al predetto requisito è verificata in sede di esecuzione contrattuale.

Il punteggio previsto per tale criterio di valutazione verrà attribuito per intero al concorrente che avrà proposto la percentuale più alta. Agli altri concorrenti il punteggio verrà attribuito applicando la seguente formula:

$$P = V_i * 9 / V_{max}$$

Dove

P= punteggio concorrente

V_i = valore in esame

V_{max} =valore massimo offerto

F) UTILIZZO DI PRODOTTI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA SOCIALE (per la definizione vedi piano alimentare) max punti 4

Indicare se vengono utilizzati e quanti prodotti da agricoltura sociale

Il punteggio sarà attribuito per intero al concorrente che avrà proposto il maggior numero di prodotti e agli altri applicando la seguente formula

$$P = V_i * 4 / V_{max}$$

Dove

P= punteggio concorrente

V_i = valore in esame

V_{max} =valore massimo offerto

G) UTILIZZO DI PRODOTTI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA (per la definizione vedi piano alimentare) max punti 4

Indicare se vengono utilizzati e quali prodotti da agricoltura biologica

Il punteggio sarà attribuito per intero al concorrente che avrà proposto il maggior numero di prodotti e agli altri applicando la seguente formula

$$P = V_i * 4 / V_{max}$$

Dove

P= punteggio concorrente

V_i = valore in esame

V_{max} =valore massimo offerto

H) INCIDENZA PERCENTUALE DEL NUMERO DI AUTOMEZZI A BASSO IMPATTO

AMBIENTALE max punti 8

L'operatore economico dovrà riportare l'eventuale impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL).

A tal proposito l'offerente dovrà presentare apposita dichiarazione con la quale si elencano tutti i veicoli che verranno utilizzati nel servizio, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile.

Il punteggio verrà attribuito in percentuale, tenendo conto del rapporto tra il numero dei veicoli a minori emissioni e a minori consumi energetici e il totale dei veicoli impiegati per la veicolazione dei pasti.

Il punteggio massimo previsto per tale sub-criterio sarà attribuito al concorrente che risulterà possedere la percentuale maggiore (nel caso che vengano indicati come veicoli utilizzati nel servizio il 100% di veicoli a minori emissioni e a minori consumi energetici, viene assegnato il punteggio massimo), mentre agli altri concorrenti verrà attribuito il punteggio con il criterio proporzionale, utilizzando la seguente formula dopo che sarà stata calcolata la percentuale di veicoli a minori emissioni e minori consumi energetici sul totale dei veicoli impiegati:

$$P = V_i * 8 / V_{max}$$

Dove

P= punteggio concorrente

V_i = valore in esame

V_{max} =valore massimo offerto

I) GESTIONE RIFIUTI/IMBALLAGGI max punti 8

i1) utilizzo di contenitori isotermici per il trasporto completamente riciclabili SI/NO punti 2

i2) utilizzo di sacchetti per la consegna di pane o altri alimenti esternamente al contenitore isotermico, in polietilene a bassa densità ((PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla norma UNI EN 13432 SI/NO punti 2

i3) possesso di macchine per il compostaggio dei rifiuti (cibo) SI/NO punti 2

i4) collaborazione con organizzazione locali per donare cibo non utilizzato ma ancora sicuro da consumare SI/NO punti 2

J) Collaborazione con fornitori che utilizzano imballaggi riciclabili, compostabili o a basso impatto ambientale SI/NO punti 3

K) utilizzo di questionari per rilevazione casistiche di disservizi compreso motivazioni per eccedenze alimentari SI/NO punti 5

L) presenza di scelta tra due menù in caso di alimenti non desiderati dalla persona SI/NO punti 6

M) presenza di un sistema informatizzato di rilevazione della consegna SI/NO punti 6

Punteggio economico

Quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la formula non lineare:

$$V_i = (R_i / R_{max})^\alpha$$

dove:

V_i = coefficiente compreso tra 0 e 1, da moltiplicarsi per il peso assegnato all'elemento prezzo

R_i = prezzo complessivo per il servizio di ristorazione in tutte le sedi previste dal contratto, offerto dal concorrente i-simo;

R_{max} = miglior prezzo complessivo per il servizio di ristorazione in tutte le sedi previste dal contratto offerto in

gara.

$\alpha = 0,3$ esponente applicato sulla base del peso dell'elemento prezzo discrezionalmente individuato dalla stazione appaltante.

METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

Non sono previste riparametrazioni. Terminata l'attribuzione dei punteggi all'offerta tecnica ed economica, si procede, in relazione a ciascuna offerta, al calcolo del punteggio complessivo conseguito dalla singola offerta sommando il punteggio ottenuto per l'offerta tecnica con il punteggio ottenuto per l'offerta economica e sulla base dello stesso alla formazione della graduatoria.

COMUNITÀ DELLA
VALLAGARINA



PARERE IN ORDINE ALLA REGOLARITÀ CONTABILE

Vista la proposta di decreto, acquisita con numero grigio PITre 117241572 versione 1, su tale testo, corrispondente al decreto definitivo, si esprime ai sensi degli articoli 185 e 187 del Codice degli enti locali della Regione Autonoma Trentino Alto Adige approvato con Legge regionale n. 2 del 3 maggio 2018

parere favorevole in ordine alla regolarità contabile, senza osservazioni.

Registrata la prenotazione di impegno n. 107/2025 sul Capitolo 3130 art. 20 esercizio 2025 del PEG 2024-2026.

Registrata la prenotazione di impegno n. 108/2025 sul Capitolo 3194 art. 50 esercizio 2025 del PEG 2024-2026.

Registrata la prenotazione di impegno n. 109/2025 sul Capitolo 3130 art. 20 esercizio 2025 del PEG 2024-2026.

LA RESPONSABILE
dott.ssa Cristina Baldo¹

¹ L'originale informatico firmato digitalmente è conservato presso questa Amministrazione in conformità alle regole tecniche (art.3bis e art.71 d.lgs. 82/2005). La firma autografa è sostituita dall'indicazione a stampa del nominativo del responsabile (art.3 d.lgs. 39/1993).

COMUNITÀ DELLA
VALLAGARINA



PARERE IN ORDINE ALLA REGOLARITÀ TECNICO-AMMINISTRATIVA

Vista la proposta di decreto, acquisita con numero grigio PITre ID 117241572 versione 1, su tale testo, corrispondente al decreto definitivo, si esprime ai sensi degli articoli 185 e 187 del Codice degli enti locali della Regione Autonoma Trentino Alto Adige approvato con Legge regionale n. 2 del 3 maggio 2018

parere favorevole in ordine alla regolarità tecnico-amministrativa, senza osservazioni.

LA RESPONSABILE
Dott.ssa Carla Comper¹

¹ L'originale informatico firmato digitalmente è conservato presso questa Amministrazione in conformità alle regole tecniche (art.3bis e art.71 d.lgs. 82/2005). La firma autografa è sostituita dall'indicazione a stampa del nominativo del responsabile (art.3 d.lgs. 39/1993).