

**Capitolato speciale d'oneri per la ristorazione universitaria presso i ristoranti universitari e servizio di bar interni, con adozione dei criteri minimi ambientali ex Decreto Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare di data 25 luglio 2011.**

## **Sommario**

Sommario .....	1
ARTICOLO 1 - Premessa .....	2
ARTICOLO 2 - Definizioni .....	3
ARTICOLO 3 - Oggetto dell'appalto e ubicazione delle strutture .....	3
ARTICOLO 4 - Durata del'appalto .....	3
ARTICOLO 4 bis - Direttore dell'esecuzione del contratto .....	4
ARTICOLO 4 ter - Avvio dell'esecuzione del contratto .....	4
ARTICOLO 5- Rispetto delle norme di sicurezza .....	5
ARTICOLO 6 - Organizzazione del servizio di ristorazione .....	5
ARTICOLO 6 bis - Organizzazione del servizio di bar interno .....	6
ARTICOLO 6 ter - Destinatari dei servizi e accesso ai servizi .....	6
ARTICOLO 7 - Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari .....	6
ARTICOLO 8 - Iniziative ispirate alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile .....	6
ARTICOLO 9 - Iniziative informative e culturali .....	9
ARTICOLO 10 - Prestazioni della ditta aggiudicataria .....	10
ARTICOLO 11 - Oneri a carico della ditta aggiudicataria .....	10
ARTICOLO 12 - Condizioni economico-normative da applicare al personale dipendente ed ai soci lavoratori impiegati nell'appalto .....	15
ARTICOLO 13 - Clausola sociale – imposizione di manodopera in caso di cambio appalto .....	16
ARTICOLO 14 - Clausola sociale – lavoratori svantaggiati .....	16
ARTICOLO 15 - Pagamento dei corrispettivi .....	17
ARTICOLO 16 - Oneri a carico dell'Ente .....	18
ARTICOLO 17 - Autocontrollo e controllo della qualità .....	18
ARTICOLO 18 - Analisi di controllo .....	18
ARTICOLO 19 - Campionatura rappresentativa del pasto .....	18
ARTICOLO 20 - Monitoraggio e controllo da parte della stazione appaltante .....	19
ARTICOLO 21 - Organismi di controllo .....	19
ARTICOLO 22 – Modifica delle condizioni di appalto .....	19
ARTICOLO 23 - Divieto di cessione del contratto e cessione dei crediti derivanti dal contratto ....	20
ARTICOLO 24 - Eventi particolari .....	20

ARTICOLO 25 - Subappalto .....	20
ARTICOLO 26 – Penali e premio per valutazione risultante da indagine sulla soddisfazione degli utenti .....	21
ARTICOLO 27 - Foro competente .....	21
ARTICOLO 28 - Risoluzione del contratto .....	22
ARTICOLO 29 – Intervenuta disponibilità di convenzioni APAC o Consip .....	22
ARTICOLO 30 - Garanzia definitiva .....	22
ARTICOLO 31 - S.C.I.A., D.I.A., Autorizzazioni.....	23
ARTICOLO 32 - Tracciabilità dei pagamenti .....	23
ARTICOLO 33 - Tutela della riservatezza dei dati personali .....	24
ARTICOLO 34 – Importo e spese contrattuali.....	25
ARTICOLO 35 – Obblighi in materia di legalità.....	25
ARTICOLO 36 - Osservanza del codice di comportamento .....	25
ARTICOLO 37 - Split payment.....	26
ARTICOLO 38 – Norme che regolano il contratto e criteri interpretativi.....	26
ARTICOLO 39 – Documenti che fanno parte del contratto.....	26
ARTICOLO 40 - Norma di chiusura.....	26

- Allegato A – Centri di cottura, sale mensa/bar interni
- Allegato B – Piano alimentare
  - Requisiti e definizioni
  - Calendario prodotti orticoli freschi
  - Calendario prodotti frutticoli freschi
  - Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari
  - Grammature
  - Specifiche tecniche relative ai Menù
  - Diete particolari
- Allegato C – Specifiche tecniche relative alle manutenzioni
- Allegato D – Personale
- Allegato E – Specifiche tecniche relative alla sanificazione, disinfestazione e derattizzazione dei locali, allo smaltimento degli oli esausti e smaltimento rifiuti nonché all'igiene delle superfici e degli alimenti (appalto verde)
- Allegato F - Specifiche tecniche relative alla conservazione delle derrate, preparazione e distribuzione dei pasti
- Allegato G – Tariffe
- Allegato H – Inadempienze e penalità

#### **ARTICOLO 1 - Premessa**

L'Amministrazione, conformemente a quanto previsto all'art. 1, lettera a) dalla legge provinciale 13/2009 "Norme per la promozione dei prodotti agricoli e agroalimentari a basso impatto ambientale e per l'educazione alimentare e il consumo consapevole", promuove l'impiego di prodotti di qualità riconosciuta e certificata, biologici ed a basso impatto ambientale, nella consapevolezza che il servizio di ristorazione collettiva pubblica può costituire oggi un importante strumento di diffusione dei principi fondamentali dell'educazione al corretto stile nutrizionale, destinato ad accompagnare l'individuo nell'intero arco dell'esistenza, delineando le sue abitudini di consumo e contribuendo ad instaurare un corretto rapporto con il cibo gettando le basi, quindi, ad un sano stile di vita.

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

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

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

In tale contesto diviene conseguentemente di interesse:

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

## **ARTICOLO 2 - Definizioni**

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

Per "Ente" o "Opera" o "Amministrazione aggiudicatrice" si intende Opera Universitaria di Trento che affida all'Impresa aggiudicataria la gestione e la conduzione dei servizi di cui al presente Capitolato.

## **ARTICOLO 3 - Oggetto dell'appalto e ubicazione delle strutture**

Il presente Capitolato ha per oggetto la gestione cumulativa dei seguenti servizi:

- servizio di ristorazione presso i ristoranti universitari;
- servizio bar interno;

secondo le modalità indicate nel presente Capitolato, nei relativi allegati, di cui formano parte integrante e sostanziale, e nell'offerta dell'Impresa presentata in sede di gara.

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

Le strutture interessate dal servizio di ristorazione sono ubicate sul territorio comunale di Trento, ai seguenti indirizzi:

- Mensa "24 Maggio" in via 24 Maggio n. 15 a Trento,
- Mensa-pizzeria "T. Gar" in via Tomaso Gar, n.18 a Trento,
- Mensa "Mesiano" in Loc. Mesiano di Trento presso il Dipartimento di Ingegneria Civile, Ambientale e Meccanica,
- Mensa "Povo" in via Sommarive 14 a Pantè di Povo di Trento presso il Dipartimento di Matematica e Fisica
- Mensa "Povo 1" in via Sommarive 5 a Pantè di Povo di Trento presso Polo Scientifico e Tecnologico "Fabio Ferrari".

In relazione a particolari necessità, Opera si riserva la facoltà di stipulare ulteriori convenzioni con soggetti terzi per l'erogazione del servizio di ristorazione presso strutture non in disponibilità di Opera.

Le strutture interessate dal servizio di bar interno sono:

- Bar interno-caffetteria "Povo 1" in via Sommarive n. 5 a Pantè di Povo di Trento presso il Polo Scientifico e Tecnologico "Fabio Ferrari"
- Bar interno-caffetteria "Mesiano" in Loc. Mesiano di Trento presso la sede del Dipartimento di Ingegneria Civile, Ambientale e Meccanica.

L'intera responsabilità organizzativa derivante dalla dislocazione delle sedi di erogazione dei servizi è a carico della ditta aggiudicataria.

## **ARTICOLO 4 - Durata dell'appalto**

Il servizio ha inizio dalla data di stipulazione del contratto e ha durata di 36 (trentasei) mesi.

Alla scadenza del contratto ed a giudizio insindacabile della stazione appaltante, il contratto può essere annualmente rinnovato, per un periodo massimo complessivo di ulteriori 36 (trentasei) mesi alle medesime

condizioni economiche e tecniche offerte dall'aggiudicatario.

La stazione appaltante esercita tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno quattro mesi prima della scadenza del contratto originario.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del D.Lgs. n. 50/2016. In tal caso l'appaltatore è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

#### **ARTICOLO 4 bis - Direttore dell'esecuzione del contratto**

Opera, prima dell'esecuzione del servizio, provvede a nominare il direttore dell'esecuzione del contratto con il compito di monitorare il regolare andamento dell'esecuzione del contratto.

Il nominativo del direttore dell'esecuzione del contratto verrà comunicato tempestivamente alla ditta aggiudicataria.

#### **ARTICOLO 4 ter - Avvio dell'esecuzione del contratto**

L'Aggiudicatario è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite da Opera per l'avvio dell'esecuzione del contratto. L'esecuzione delle attività oggetto del contratto deve avvenire entro 15 (quindici) giorni dal termine previsto contrattualmente o richiesto dalla stazione appaltante.

Qualora l'Aggiudicatario non adempia, Opera ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

Il direttore dell'esecuzione redige apposito verbale di avvio dell'esecuzione del contratto in contraddittorio con l'Aggiudicatario. Il verbale viene redatto in doppio esemplare firmato dal direttore dell'esecuzione del contratto e dall'Aggiudicatario.

Qualora l'inizio dell'attività debba avvenire in luoghi o tempi diversi, il direttore dell'esecuzione del contratto provvede a dare le necessarie istruzioni nel verbale di avvio dell'esecuzione del contratto.

I beni presenti nei locali ove vengono espletati i servizi di cui al presente Capitolato (macchinari, impianti, attrezzature, utensilerie, arredi, biancheria, totem, ecc.) vengono dati in consegna all'Aggiudicatario previa sottoscrizione dell'inventario, da redigere in contraddittorio tra le Parti.

Quanto preso in consegna dall'Impresa s'intende funzionante, a norma ed in buono stato, pertanto Opera, a seguito della compilazione dell'inventario, resta sollevata da qualsiasi onere inerente le manutenzioni o i reintegri dei beni indicati al comma precedente, che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti salvo quanto diversamente disposto da Opera in sede di redazione dei verbali di consegna. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'Impresa.

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto vengano sostituiti o aggiunti dei beni, si procederà all'aggiornamento dell'inventario.

L'Impresa può provvedere all'acquisto di ulteriori beni inventariabili se ritenuti indispensabili per una corretta gestione o di attrezzature, dispositivi e macchinari al fine di ridurre il rumore percepito nelle cucine e nelle mense secondo quanto eventualmente presentato in sede di gara. Al termine del contratto Opera ne manterrà la proprietà, salvo diverso accordo.

È in facoltà di Opera provvedere ad integrazioni delle attrezzature al fine di migliorare il servizio offerto.

In qualunque momento, su richiesta di Opera ed in ogni caso ogni dodici mesi ed in occasione di rinnovi o scadenze, le Parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Impresa sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa, Opera provvederà al reintegro del materiale mediante comunicazione scritta all'Impresa, addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 50% a titolo di penale.

Alla scadenza del contratto l'Impresa dovrà riconsegnare a Opera i beni immobili ad essa affidati, liberi da persone e/o cose, nonché i beni mobili che devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelli di cui all'inventario eventualmente aggiornato. Le operazioni di riconsegna devono essere svolte in contraddittorio tra le Parti.

Tali beni devono essere consegnati a Opera in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Qualora si ravvisassero danni arrecati ai beni di cui ai precedenti paragrafi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'Impresa. Opera in tal caso si riserva di rivalersi sulla garanzia definitiva, di cui all'articolo 30 del presente Capitolato.

Nel caso l'Aggiudicatario intenda far valere pretese derivanti dalla riscontrata difformità dello stato dei luoghi o dei mezzi rispetto a quanto previsto dai documenti contrattuali, l'Aggiudicatario è tenuto a formulare esplicita contestazione sul verbale di avvio dell'esecuzione, a pena di decadenza.

L'Impresa, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la

durata del contratto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

#### **ARTICOLO 5- Rispetto delle norme di sicurezza**

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

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

Entro lo stesso termine l'Impresa dovrà predisporre un piano di emergenza ed evacuazione nell'eventualità di incidenti casuali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti.

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

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

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

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

- sicurezza;
- primo soccorso;
- squadra antincendio;

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

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

La ditta aggiudicataria può proporre modifiche ed integrazioni al DUVRI, ove necessario fornito da Opera, in tutti i casi che lo ritenga opportuno.

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

#### **ARTICOLO 6 - Organizzazione del servizio di ristorazione**

Il servizio di ristorazione universitaria prevede la preparazione e la distribuzione dei pasti, secondo quanto indicato negli Allegati al presente Capitolato d'onere, per il pranzo presso tutte le strutture e per la cena presso una delle mense cittadine, che sarà indicata da Opera. Nelle giornate di sabato, domenica, festivi nonché per un periodo massimo di 3 settimane tra la metà di dicembre e la prima metà di gennaio e nel periodo da luglio ad agosto l'Impresa potrà prevedere l'apertura di soli due punti ristorativi (mense), concordati con Opera, per l'erogazione del pranzo ed un solo punto ristorativo, concordato con Opera, per l'erogazione della cena.

Le contemporanee chiusure di tutte le strutture, quantificate in un massimo di 2 settimane all'anno, saranno di volta in volta concordate tra le Parti.

Per l'erogazione dei pasti, a pranzo, l'Impresa dovrà garantire l'utilizzo di tutte le linee di distribuzione (Allegato A) salvo diverso accordo con Opera.

Gli orari minimi richiesti per la distribuzione dei pasti presso tutte le strutture sono i seguenti:

##### Pranzo

dal lunedì al venerdì: dalle ore 11.45 alle ore 14.30  
sabato, domenica e festivi dalle ore 11.45 alle ore 14.30

##### Cena

dal lunedì al venerdì: dalle ore 18.45 alle ore 20.30  
sabato, domenica e festivi dalle ore 18.45 alle ore 20.30

##### Pizzeria

Nei giorni di apertura delle mense – pizzeria dalle ore 11.45 alle ore 14.30.

Le interruzioni totali dei servizi per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le Parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare comportandosi secondo un criterio di ordinaria diligenza. A titolo meramente esemplificativo, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

#### **ARTICOLO 6 bis - Organizzazione del servizio di bar interno**

Il servizio di gestione dei bar interni prevede la produzione e distribuzione in loco del menù "snack" (3a e 3b), secondo quanto indicato in particolare negli Allegati A, B e F.

Il servizio dovrà essere garantito dal lunedì al venerdì almeno dalle ore 8.30 alle ore 18.30; l'orario minimo di erogazione del servizio sostitutivo di mensa dalle ore 11.45 alle ore 15.30.

Opera si riserva la facoltà di apportare variazioni all'orario di apertura/chiusura dei bar interni mantenendo invariato il monte ore giornaliero.

Nelle giornate di sabato, domenica, festivi nonché per un periodo massimo di 3 settimane tra la metà di dicembre e la prima metà di gennaio e nel periodo da luglio ad agosto l'Impresa potrà prevedere l'apertura di un solo bar, concordato con Opera, per l'erogazione del pranzo.

Le contemporanee chiusure di tutti i bar interni, quantificate in un massimo di 2 settimane all'anno, saranno di volta in volta concordate tra le Parti.

#### **ARTICOLO 6 ter - Destinatari dei servizi e accesso ai servizi**

L'utenza è composta da studenti dell'Università degli Studi di Trento, da personale dipendente di Opera e da personale che presta servizio presso la medesima, da personale docente e non docente dell'Ateneo di Trento, da eventuali utenti esterni autorizzati da Opera.

L'accesso al servizio è riservato agli utenti muniti di tessera elettronica o apposita autorizzazione emesse da Opera o altra modalità concordata.

E' onere dell'Impresa verificare la titolarità degli utenti esonerando Opera da qualsiasi responsabilità in merito.

In caso di dimenticanza della tessera, l'utente potrà comunque accedere al servizio di ristorazione secondo le modalità concordate con Opera corrispondendo interamente (ossia senza alcun contributo a carico di Opera) il prezzo offerto in sede di gara dall'Aggiudicatario, relativo alla tipologia di menù prescelto.

Il pagamento dei pasti da parte degli utenti avverrà tramite tessera prepagata o secondo altra modalità, eventualmente proposta dall'Impresa.

Sarà cura dell'Impresa provvedere all'utilizzo, regolare funzionamento e manutenzione, dei "totem" utilizzati per il caricamento del credito delle tessere elettroniche prepagate.

I casi di utenza estemporanea (ad es. visiting professor) saranno autorizzati, previa richiesta scritta, di volta in volta dall'Ente e il prezzo del pasto dovrà essere quello stabilito contrattualmente.

L'impresa, in adempimento di quanto disposto dall'art. 7, comma 4 del regolamento provinciale di esecuzione della L.P. 14.07.2000 n. 9, comunica tempestivamente l'elenco delle convenzioni attive al Comune di Trento.

#### **ARTICOLO 7 - Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari**

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

1) ai requisiti chimico-fisico-microbiologici previsti delle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate;

2) alle specifiche tecniche merceologiche di cui all'Allegato B - Piano alimentare del presente Capitolato.

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

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

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

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

#### **ARTICOLO 8 - Iniziative ispirate alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello**

### sviluppo sostenibile

Si intende contribuire al sostegno della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile attraverso la richiesta di fornitura dei prodotti con le caratteristiche stabilite nel succitato Allegato B - Piano alimentare e con le caratteristiche vincolanti riguardanti i metodi di coltivazione adottati, di seguito riportati, ove viene stabilito, per ciascuna categoria di alimentari, il criterio di qualificazione del prodotto e la percentuale di incidenza minima della fornitura qualificata rispetto al peso totale annuo della fornitura per la medesima categoria.

In merito al tema trovano quindi applicazione le specifiche tecniche derivate dai CAM per i servizi di ristorazione collettiva individuati dal DM 25 luglio 2011 in GURI S. Gen. 21 settembre 2011, allegato 1, punto 5.3 Specifiche tecniche di base, come stabilito dall'art. 34 del Codice dei Contratti, e come trasposti dalla deliberazione della Giunta Provinciale n. 27 del 20 gennaio 2017 recante Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare.

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

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

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

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" rappresentati, in termini indicativi, nell'Allegato B - Piano alimentare. 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

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
7,5%	Produzione biologica	Regolamento 834/2007/CE

12,5%	Prodotti IGP, DOP	Norma UNI 11233:2009
	Prodotti tipici e tradizionali	Art. 2, 3 del DM 8 settembre 1999, n. 350

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

C) Pesce

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
10%	Acquacoltura biologica o pesca sostenibile	Regolamento 834/2007/CE i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti
10%	Prodotti IGP, DOP o di qualità riconosciuta e certificata (ad es.: marchio "Qualità Trentino")	Norma UNI 11233:2009 disciplinari certificati di qualità.

Il pesce somministrato nei ristoranti universitari, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

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

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

La stazione appaltante procederà a verificare il rispetto delle percentuali indicate nel presente articolo o di quanto eventualmente offerto in sede di gara a cadenza annuale.

Nei ristoranti universitari non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie).

Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua di rete eventualmente microfiltrata.

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

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 a Opera 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 all'Allegato H – Inadempienze e penalità.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

<b>Requisiti</b>	<b>Specifiche tecniche DM 25/07/2011 allegato 1</b>
Requisiti dei prodotti carta tessuto	paragrafo 5.3.2
Trasporti	paragrafo 5.3.3
Consumi energetici	paragrafo 5.3.4
Requisiti degli imballaggi	paragrafo 5.3.6
Gestione dei rifiuti	paragrafo 5.3.7
Informazione agli utenti	paragrafo 5.3.8
Pulizia dei locali	L'aggiudicatario dovrà utilizzare prodotti conformi ai Criteri Ambientali Minimi relativi ai prodotti per l'igiene di cui al DM 24 maggio 2012

In caso di discordanze tra quanto prescritto nel presente Capitolato e relativi allegati e quanto previsto nei Criteri Ambientali Minimi sopra citati, prevarrà quanto prescritto nei Criteri Ambientali Minimi.

#### **ARTICOLO 9 - Iniziative informative e culturali**

Si intende contribuire all'educazione alimentare attraverso l'organizzazione, a carico della ditta aggiudicataria, di iniziative informative e culturali che accrescano la conoscenza dei prodotti alimentari tipici della cultura trentina e anche di culture diverse, in un'ottica di internazionalizzazione.

L'aggiudicatario è vincolato alla proposta eventualmente formulata in sede di gara.

## ARTICOLO 10 - Prestazioni della ditta aggiudicataria

L'aggiudicatario deve assicurare con oneri a proprio carico, fermi i CAM ricordati al precedente articolo 8:

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

b) la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti presso ogni punto cottura e sala mensa, di cui all'Allegato A - Centri cottura, sale mensa/bar interni, mediante l'impiego di prodotti alimentari e di personale secondo quanto indicato nell'Allegato B - Piano Alimentare, Allegato D - Personale e a quanto eventualmente previsto in sede di offerta;

c) un rapporto semestrale a Opera con elencazione di tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2008). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità;

d) il trasporto dei pasti presso le varie sedi di mensa prive di centro di cottura. I pasti presso i ristoranti universitari in cui è prevista la distribuzione di pasti veicolati dalla cucina di una delle altre strutture devono essere trasportati a cura dell'Impresa con l'ausilio dei contenitori messi a disposizione da Opera. L'Impresa deve impiegare proprio personale e propri automezzi idonei, conformi alle vigenti normative igienico-sanitarie

I requisiti minimi da rispettare sono i seguenti:

- i singoli componenti di ogni pasto devono essere confezionati in contenitori separati per primi piatti, secondi piatti, contorno, sugo o liquido in aggiunta e formaggi grattugiati;
- anche l'acqua, la frutta e il pane devono essere trasportati in appositi contenitori integri ed ermetici;
- su ogni contenitore deve essere apposta l'apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute ed il nome della struttura cui il contenitore è destinato;
- i contenitori utilizzati il giorno precedente devono essere ritirati giornalmente da ciascuna struttura.

Le temperature di partenza e di arrivo dei pasti ed i relativi orari devono essere registrati ogni giorno e, a richiesta di Opera o di un suo incaricato, messi a disposizione per i controlli necessari.

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

e) la predisposizione giornaliera delle sale mensa, l'utilizzo di tovagliette e tovaglioli di carta da collocare sui vassoi qualora il servizio preveda il self-service; la fornitura di tovaglie, tovagliette e tovaglioli di carta sarà a carico dell'aggiudicatario; tutta la fornitura dovrà essere biodegradabile e conforme al contatto con gli alimenti;

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

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

## ARTICOLO 11 - Oneri a carico della ditta aggiudicataria

L'aggiudicatario è tenuto a prestare il servizio di ristorazione e gestione bar interni nel rispetto di quanto previsto dal presente Capitolato speciale d'oneri e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara, la quale è vincolante in ogni suo elemento e non può essere modificata in via unilaterale fatto salvo quanto disposto al presente articolo 11. L'aggiudicatario è tenuto in particolare:

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

a) il pieno rispetto delle norme di legge vigenti in materia igienico-sanitaria, di sicurezza alimentare e di ogni altra direttiva emanata dalle competenti autorità, con l'assunzione di tutti gli oneri derivanti dalla procedura prevista dal sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), comprensivo delle metodiche di rintracciabilità degli alimenti e della predisposizione di tutta la documentazione richiesta, come meglio specificato nell'Allegato B - Piano alimentare. L'aggiudicatario deve produrre, entro e non oltre 60 giorni a far data dall'inizio delle attività, un Piano di Autocontrollo igienico sanitario, personalizzato e specifico per ogni singola struttura e a darne copia a Opera.

Il piano sarà elaborato secondo i principi:

- del Regolamento (CE) 178/2002 del Parlamento europeo, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- delle linee guida per la rintracciabilità (G.U. del 19.12.2005);
- delle linee guida per la gestione del sistema di allerta (G.U. del 12.01.2006);
- del Regolamento CE n. 852/2004;
- del Regolamento CE n. 853/2004;
- del Regolamento (CE) 1881/2006 relativo ai tenori massimi definiti per i contaminanti;
- del Regolamento (CE) 2073/2005, DM 209/66, D.lgs 110/92, Legge 690/78, DPR 391/80.

L'Impresa nomina il responsabile del Piano di Autocontrollo, il quale deve effettuare e documentare almeno un sopralluogo settimanale, in ogni singola struttura seguendo una specifica check-list per il monitoraggio della sicurezza alimentare e gli adempimenti del sistema di prevenzione igienico sanitario e deve trasmettere tempestivamente copia del verbale di sopralluogo a Opera.

Opera si riserva di chiedere eventuali integrazioni necessarie qualora il sistema di autocontrolli venisse giudicato non adeguato o non conforme alla normativa in materia.

- b) il confezionamento dei pasti in giornata o nel giorno immediatamente antecedente il loro consumo per i soli piatti che, per i tempi di preparazione, non possono essere confezionati in giornata. È da escludere l'uso di vivande precotte e preconfezionate e surgelate, fatte salve le ipotesi specifiche previste nell'Allegato B - Piano alimentare;
- c) la conformità alla grammatura e alla qualità merceologica e ai principi nutrizionali previsti nelle disposizioni contenute nell'Allegato B - Piano alimentare;
- d) la predisposizione dei menù che rispettino le indicazioni contenute nelle Linee guida dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari e i L.A.R.N (Livelli di assunzione raccomandata di Nutrienti), articolati su due stagioni, "invernale" ed "estiva", e cinque settimane a rotazione, nel rispetto delle previsioni contenute nell'Allegato B - Piano alimentare e di quanto indicato in sede di offerta dall'aggiudicatario;
- e) il rispetto del menù giornaliero; l'adozione di variazioni che si rendessero necessarie ai menù potranno avvenire solo previa autorizzazione di Opera, previa intesa con la ditta aggiudicataria e comunque sempre nel rispetto dei principi nutrizionali fondamentali; una volta approvate da Opera, l'Impresa dovrà esporre tempestivamente tali variazioni sui sistemi informativi messi a disposizione e finalizzati a diffondere il menù proposto all'utenza;
- f) l'esposizione nei ristoranti universitari/bar interni dei menù e della lista ingredienti in posizione facilmente leggibile dagli utenti con l'indicazione dell'apporto calorico di ogni pietanza;
- g) l'esposizione presso le casse nei ristoranti universitari/bar interni dei prezzi relativi alle diverse tipologie di menù prescelto con e senza indicazione del contributo a carico di Opera ai fini della corretta applicazione anche di quanto previsto al precedente art. 6 ter nell'ipotesi di dimenticanza della tessera elettronica da parte degli utenti;
- h) in sede di stipula l'impresa dovrà depositare presso Opera il ricettario che utilizzerà nel corso dell'appalto (indicando tutte le ricette, composizione, quantità di ingredienti). Tale ricettario potrà essere integrato/modificato in corso di appalto, in fase di consegna ad Opera dei menù articolati su 5 settimane, anche in base alle risultanze dei questionari di *customer satisfaction*.  
Con anticipo di un mese rispetto alla decorrenza, l'Impresa dovrà comunicare a Opera la composizione dei menù dal punto di vista dietetico e nutrizionale dei pranzi e delle cene (articolati su 5 settimane) con indicazione di tutti gli ingredienti e delle relative quantità che compongono la ricetta, se non sono già incluse nel ricettario di cui al comma precedente, il profilo calorico, le modalità di preparazione, la provenienza dei prodotti impiegati. Opera, previo parere di un esperto in materia dalla stessa incaricato, provvederà all'approvazione degli stessi prestando attenzione alla varietà, alla presenza bilanciata degli ingredienti e degli alimenti dei vari menù, alla luce dei principi nutrizionali fondamentali (vedi del Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana – LARN), potendo chiedere modifiche o integrazioni agli stessi;
- i) 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 presente Capitolato al precedente art. 8 e a quanto eventualmente offerto in sede gara;
- l) i prodotti ortofruttili devono essere stagionali e rispettare i "calendari di stagionalità" di cui all'Allegato B - Piano alimentare. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo;
- m) la somministrazione, previo accordo con l'Ente e senza ulteriori oneri per il medesimo e per gli utenti del servizio, di diete particolari come specificato al punto 7 dell'Allegato B - Piano alimentare;
- n) garantire l'accesso e la collaborazione ai soggetti incaricati di eseguire i controlli ai sensi dell'art. 20 del presente Capitolato;
- o) la pulizia ordinaria quotidiana dei ristoranti universitari/bar interni, degli annessi locali (ivi compresi i servizi igienici) e delle attrezzature, arredi, stoviglie, pentolame, vasellame di cucina e di sala, contenitori isotermitici per il trasporto dei pasti il tutto come meglio descritto nell'Allegato E - Specifiche tecniche

relative alla sanificazione, disinfestazione e derattizzazione dei locali, allo smaltimento degli oli esausti e smaltimento rifiuti nonché all'igiene delle superfici e degli alimenti. Nel caso di utilizzo di prodotti in carta-riciclabili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009(2009/568/CE). L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi ai criteri ambientali di cui al DM 24 maggio 2012 (G.U. n. 142 del 20 giugno 2012). In merito alle stoviglie dovranno essere quelle riutilizzabili fornite in dotazione da Opera e solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002, da documentare con idonea certificazione di prodotto;

- p) le eventuali necessarie opere igieniche di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione dei locali cucina, sala e magazzino/deposito, avvalendosi di ditte specializzate o dei competenti organi della Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari di Trento, il tutto come meglio descritto nell'Allegato E - Specifiche tecniche relative alla sanificazione, disinfestazione e derattizzazione dei locali, allo smaltimento degli oli esausti e smaltimento rifiuti nonché all'igiene delle superfici e degli alimenti;
- q) la rimozione e successivo trasporto dei rifiuti e degli imballaggi ai bidoni o cassoni all'uopo predisposti, con l'osservanza, in materia di raccolta differenziata, del sistema vigente in ambito Comunale e delle relative modalità gestionali; inoltre sono a carico della ditta aggiudicataria le spese (compreso l'acquisto degli involucri necessari allo smaltimento) relative alla tassa o tariffa sui rifiuti ed eventuali sanzioni connesse ai rifiuti dalla stessa prodotti, al tributo comunale sui servizi (Tasi), se dovuto, ed eventuali altre tasse, tariffe o tributi istituiti dopo l'aggiudicazione;
- r) l'elezione di un domicilio a Trento nel quale dovrà essere assicurata la presenza quotidiana e continuativa del responsabile dell'appalto di cui al successivo punto 2 lett. n);
- s) la messa a disposizione, su richiesta di Opera, dei dati relativi, tra l'altro, al personale impiegato, distinto per qualifiche, livello d'inquadramento, mansioni, monte ore e locale assegnato, ai costi sostenuti per utenze, alla documentazione relativa alle forniture di derrate alimentari, suddivise per categorie merceologiche, quantità, peso, fornitore, tipo di produzione (biologica, IGP, DOP, STG, produzione integrata, prodotti tipici e tradizionali, di qualità riconosciuta e certificata);
- t) nei ristoranti universitari l'erogazione di acqua di rete e la fornitura di appositi distributori per l'erogazione gratuita di almeno due bevande, non alcoliche, sfuse alla spina naturali e gassate (da concentrato);
- u) l'invio ad Opera, entro 15 giorni dalla richiesta, delle informazioni relative agli incassi relativi ai bar interni universitari.

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

- a) il personale minimo impiegato durante l'orario di distribuzione dei pasti in ogni ristorante universitario, salvo diverso accordo con Opera, come previsto dall'Allegato A – Centri di cottura, sale mensa/bar interni;
- b) la presenza del cuoco in tutti i ristoranti universitari (esclusi i bar) per la preparazione dei pasti con attribuzione di responsabilità da parte dell'Impresa;
- c) che il personale conosca ed applichi le norme della qualità, di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro;
- d) che il personale impiegato sia in numero e professionalità adeguati a garantire l'esecuzione a perfetta regola dell'arte delle attività richieste. Opera si riserva la facoltà di poter chiedere in qualsiasi momento il curriculum vitae del personale impiegato al fine di verificarne i requisiti;
- e) che il personale impiegato sia quello indicato nell'Allegato A - Centri cottura, sale mensa/bar interni, ed Allegato D – Personale, integrato con quanto dichiarato in sede di offerta;
- f) che presso ogni struttura sia esposta la turnistica settimanale, gli orari, il nome del personale e la funzione svolta;
- g) che l'Ente possa chiedere all'impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà, entro cinque giorni lavorativi, a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per Opera;
- h) che il personale impiegato nei servizi sia dipendente dall'Impresa, fatti salvi altri rapporti contrattuali previsti dalla normativa del diritto del lavoro. Opera potrà chiedere all'Impresa di esibire la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste. Opera, in caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze riscontrate, denuncerà agli uffici competenti le violazioni riscontrate e sospenderà i pagamenti riservandosi il diritto di incamerare la cauzione definitiva che l'Impresa dovrà immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita solo quando gli Uffici predetti avranno dichiarato che l'Impresa si è posta in regola;

- i) che siano applicate nei confronti del personale impiegato nell'appalto e nelle mansioni oggetto del presente Capitolato le condizioni economiche normative previste al successivo art. 12;
- j) che le medesime condizioni vengano garantite ai soci lavoratori dipendenti da società cooperative;
- k) che Opera risulti estranea a qualsiasi vertenza economica o giuridica tra l'Impresa stessa ed il personale di cui si avvale;
- l) che sia garantita l'assunzione di tutto il personale in precedenza impiegato nella gestione uscente ai sensi e con le modalità del successivo art. 13;
- m) su richiesta di Opera, in qualsiasi momento, l'elenco numerico distinto per qualifica, livello, struttura, con la precisazione del carico orario settimanale e dell'anzianità di servizio del personale dipendente;
- n) che la direzione dei servizi di cui all'art. 3 del presente Capitolato venga affidata all'avvio del servizio medesimo ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione direzionale di un servizio nel settore della ristorazione, il cui nominativo deve essere comunicato e approvato da Opera. Il responsabile dell'appalto deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti da Opera al controllo del buon andamento del servizio. Il responsabile dell'appalto dovrà essere presente nei ristoranti universitari almeno quattro ore ogni giorno, nelle fasce orarie tra la preparazione e la distribuzione del pranzo, e comunque reperibile nelle restanti ore della giornata. In caso di assenza o impedimento del responsabile (ferie, malattia, ecc.), l'Impresa deve provvedere alla sua sostituzione con un altro responsabile di pari qualifica e professionalità, dandone comunicazione preventiva a Opera;
- o) le funzioni di dietista, adeguate e comunque per un numero minimo di 40 ore per anno, per gli adempimenti specificamente previsti dal presente capitolato speciale d'appalto e dal relativo Allegato B Piano alimentare;
- p) il rispetto da parte del personale impiegato delle norme di educazione che definiscono i criteri di un comportamento civile e di correttezza nel lavoro;
- q) il possesso da parte del personale impiegato dei requisiti professionali e sanitari occorrenti a garantire il rispetto delle prescrizioni in materia igienico-sanitaria, nonché l'impiego da parte dello stesso delle dotazioni strumentali necessarie (divise da lavoro, copricapo e cuffie, grembiuli, calzature antinfortunistiche, guanti monouso ecc.); a tal proposito la ditta aggiudicataria è tenuta a sottoporre il proprio personale a visite mediche periodiche in relazione ad eventuali valutazioni sullo stato di salute, secondo quanto previsto dalle normative igienico-sanitarie vigenti e future;
- r) che l'impresa si faccia carico del lavaggio e cambio degli indumenti di lavoro per il servizio di pulizia o lavaggio nonché per il servizio di ristorazione/bar interni che dovranno avere colorazione visibilmente diversa le une dalle altre;
- s) che durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Impresa esponga in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche la ragione sociale dell'Impresa;
- t) l'esonero di Opera da qualsiasi responsabilità derivante dal mancato rispetto da parte della ditta aggiudicataria di norme di legge o regolamento concernenti l'assunzione, la tutela, la protezione, la salute, la sicurezza, l'assicurazione e l'assistenza dei lavoratori, nonché il puntuale pagamento delle spettanze al personale dipendente;
- u) che il personale conosca e rispetti gli standard di qualità richiesti dal presente Capitolato e dai relativi allegati;
- v) entro 90 giorni dall'inizio dell'attività la partecipazione del personale impiegato nel servizio a corsi di formazione ed aggiornamento professionale previsti dalla normativa vigente che deve comunque garantire la trattazione dei seguenti argomenti:
  1. igiene della persona (igiene delle mani, abbigliamento, consapevolezza del proprio stato di salute);
  2. malattie trasmissibili con gli alimenti;
  3. sanificazioni, detersione, disinfezione, derattizzazione e disinfestazione;
  4. alimentazione e salute;
  5. alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
  6. caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione (ad es. prodotti a marchio "qualità trentino");
  7. stagionalità degli alimenti;
  8. corretta gestione dei rifiuti;
  9. uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
  10. energia, trasporti e mense;

al termine del corso, il personale effettuerà un test di verifica del reale apprendimento sugli argomenti trattati. Il test dovrà essere preventivamente approvato da Opera e lo svolgimento e correzione dello stesso avverrà in presenza di un incaricato da Opera.

Opera può partecipare gratuitamente ai corsi attraverso propri incaricati. A tale scopo l'Impresa informerà Opera circa i contenuti, il giorno e il luogo dove si terranno i corsi ed il test finale con un

congruo preavviso.

L'impresa è altresì obbligata a tenere i corsi proposti nell'offerta presentata in sede di gara.

**3) per quanto concerne terzi ad assumere:**

a) ogni responsabilità nei confronti dei propri fornitori di prodotti alimentari e materiale vario. La Ditta è tenuta a fornire, a richiesta, schede tecniche, documenti di trasporto e fatture in cui devono essere indicate le caratteristiche qualitative e quantitative delle derrate alimentari;

b) ogni responsabilità per le eventuali carenze igienico-sanitarie attinenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti;

c) ogni responsabilità in merito all'inosservanza del divieto di fumo come disposto dall'art. 22 della L.P. 14.07.2000 n. 9 e ss.mm.;

d) ogni responsabilità civile e penale derivante dall'espletamento dell'attività oggetto del presente capitolato; in particolare l'impresa si assume la responsabilità nei confronti degli utenti del servizio per eventuali danni che dovessero derivare dallo svolgimento del servizio stesso, compreso il rischio del deterioramento dei prodotti, sia all'interno che all'esterno di locali, anche per fatto dei subappaltatori.

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

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

- l'Assicuratore risponde delle somme che l'Assicurato (ditta aggiudicataria) sia tenuto a pagare, quale civilmente responsabile ai sensi di legge, a titolo di risarcimento di danni involontariamente cagionati a terzi dall'Assicurato (quale persona giuridica legalmente riconosciuta) o da persone delle quali debba rispondere, sia per lesioni personali sia per danni a cose in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione alla sua qualità di prestatore dei servizi affidati dall'Ente. La polizza dovrà elencare tutte le attività oggetto dell'appalto indicate dal presente capitolato speciale e comprendere l'esercizio di tutte le attività complementari, preliminari ed accessorie;
- Opera andrà considerata "Terzo" a tutti gli effetti e tale precisazione dovrà essere indicata espressamente in polizza;
- l'Assicuratore riconosce inoltre la qualifica di Terzo a tutti coloro che non rientrano nel novero dei prestatori di lavoro e/o lavoratori parasubordinati (D.P.R. 30 giugno 1965 n. 1124; Dlgs. 23 febbraio 2000 n. 38);
- il contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori dei servizi oggetto del presente Capitolato nonché dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto;
- l'assicurazione si intende prestata fino alla concorrenza dei seguenti massimali:
  - R.C.T.: Euro 6.000.000,00 per ogni sinistro, sia per danni a persone che a cose;
  - R.C.O.: Euro 6.000.000,00 per sinistro, ma con il limite di Euro 2.000.000,00 per persona infortunata (ai sensi del D.P.R. 30 giugno 1965 n. 1124 e del D.Lgs. 23 febbraio 2000 n. 38);
- l'assicurazione vale per i danni determinati da colpa dell'Assicurato nonché da dolo o colpa grave delle persone delle quali l'Assicurato deve rispondere, anche se non dipendenti, purché operanti nell'ambito delle attività dell'assicurato;
- l'Assicuratore rinuncia all'esercizio del diritto di surrogazione spettante ai sensi dell'art.1916 del Codice Civile nei confronti dell'Assicurato o di qualsiasi ente o società dell'Assicurato, degli Amministratori, Dirigenti, Impiegati ed Operai dell'Assicurato e loro eredi;
- l'Assicuratore, in caso di recesso dal contratto di assicurazione, si impegna a darne comunicazione all'Assicurato e a Opera, mediante lettera raccomandata, con preavviso di almeno 30 giorni;
- il Foro competente per ogni eventuale controversia dovrà essere quello di Trento per le controversie in cui sia parte Opera;
- qualora la ditta aggiudicataria sia un'Associazione Temporanea di Imprese le stesse garanzie assicurative prestate dalla mandataria capogruppo coprono senza alcuna riserva anche i danni causati dalle imprese mandanti;
- Opera si riserva, a proprio insindacabile giudizio, di autorizzare la ditta aggiudicataria, che disponga di coperture assicurative che già contengono le garanzie richieste dal presente articolo, ad avvalersene specificando con apposita appendice che le polizze già in corso coprono per intero i rischi ed i massimali sopra specificati; in caso contrario verrà richiesta una polizza specifica;
- in ogni caso, copia della polizza regolarmente quietanzata dovrà essere trasmessa a Opera 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 ad Opera copia delle quietanze che attestino il regolare pagamento delle rate di polizza.

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

- a) l'onere della conservazione e della custodia con cura e diligenza, come previsto dagli artt. 1766 e seguenti del codice civile, di quanto affidato a titolo gratuito da Opera per l'espletamento del servizio, in particolare i locali ove espletare i servizi di cui al presente Capitolato, unitamente ai macchinari, agli impianti, alle attrezzature, ai beni frangibili, alle utensilerie, agli arredi, biancheria e quant'altro ivi presente oltre ai totem di cui all'art. 6ter;
- b) l'impegno a lasciare eseguire le migliorie e i lavori di ristrutturazione o messa a norma degli immobili che Opera riterrà, a suo insindacabile giudizio, di effettuare. E' a carico dell'Impresa il ripristino delle condizioni igienico sanitarie e di sicurezza alimentare al termine dei lavori prima di riprendere il servizio;
- c) l'impegno a non intervenire sulle strutture e sugli impianti attraverso atti modificativi degli stessi senza il preventivo consenso scritto di Opera, pena la riduzione al pristino stato ed il risarcimento dei danni, oltre che la considerazione di tale condotta come grave inadempienza;
- d) l'onere di ogni tipo di manutenzione ordinaria e straordinaria, ivi comprese le riparazioni dei mobili, arredi, attrezzature e di tutto il materiale ricevuto in consegna, come meglio specificato nell'Allegato C "Manutenzioni". Eventuali guasti o mal funzionamenti devono essere immediatamente segnalati per iscritto all'Opera ed essere riparati entro 48 (quarantotto) ore a cura e spese dell'Impresa. Qualora Opera dovesse verificare la mancata corretta manutenzione o la tardività dell'intervento farà eseguire gli interventi necessari interpellando direttamente le proprie ditte di fiducia addebitando le relative spese all'Impresa oltre alle penalità previste.
- e) l'onere dell'intera spesa per la fornitura delle utenze (gas, energia elettrica, acqua, eventuali "spurghi" delle tubazioni di scarico, manutenzione e pulizia dei sifoni fienze ecc.), canoni, contratti manutentivi nonché le ulteriori spese indispensabili al funzionamento dei singoli complessi. A tal fine la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla volturazione a proprio nome del contratto delle suddette utenze o a rimborsare agli Enti proprietari dei locali, con modalità da concordare, le spese sostenute da questi ultimi, qualora non fosse possibile installare nelle cucine delle mense un contatore autonomo rispetto all'impianto dell'edificio o quando il contatore autonomo rimane a nome dello stesso Ente, fermo restando che gli oneri non quantificabili verranno riconosciuti dalla ditta aggiudicataria in via forfettaria previo accordo con l'Ente intestatario dell'utenza;
- f) l'onere per gli allacci e per le spese telefoniche sulle linee telefoniche e le linee dati all'interno dei ristoranti universitari/bar interni;
- g) l'onere relativo alla rimozione, al trasporto e allo smaltimento dei rifiuti ivi compreso il pagamento delle relative imposte e tasse comunali;
- h) l'onere della spesa annuale per la tinteggiatura di almeno due sedi, mensa o bar interni (cucina, refettorio, dispensa, servizi igienici e spogliatoi per il personale), durante il periodo estivo secondo quanto indicato da Opera. Nel caso vengano segnalate urgenze da parte dell'Azienda Sanitaria i lavori dovranno essere effettuati anche in corso d'anno;
- i) oltre alla pulizia ordinaria dei ristoranti universitari/bar interni, anche l'onere delle pulizie ordinarie periodiche dei tendaggi e dei serramenti dei locali attinenti ai servizi oggetto del presente Capitolato quando necessario e comunque due volte l'anno. La ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere ad eventuali pulizie straordinarie che si rendessero necessarie come specificato nell'Allegato E "Specifiche tecniche relative alla sanificazione, disinfestazione e derattizzazione dei locali, allo smaltimento degli oli esausti e smaltimento rifiuti nonché all'igiene delle superfici e degli alimenti";
- j) l'onere di richiedere ed ottenere tutte le autorizzazioni necessarie all'espletamento del servizio, e sostenere le relative spese; la responsabilità dell'eventuale gestione del servizio in assenza di tali autorizzazioni ricade interamente in capo alla ditta aggiudicataria. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base ad eventuali nuove disposizioni di legge in materia emanate nel corso dell'espletamento del contratto.

**ARTICOLO 12 - Condizioni economico-normative da applicare al personale dipendente ed ai soci lavoratori impiegati nell'appalto**

Ai sensi dell'art. 32, comma 1, della Legge Provinciale 9 marzo 2016, n. 2, avuto riguardo al punto 5 dell'Atto di indirizzo fra le Provincia Autonoma di Trento, il Consorzio dei Comuni Trentini e le Parti Sociali del 5 novembre 2010, all'allegato 1 del Protocollo di intesa fra la Provincia Autonoma di Trento, il Consorzio dei Comuni Trentini e le Parti Sociali del 21 febbraio 2013 e relativo atto aggiuntivo di data 9 giugno 2015, nonché alla deliberazione di Giunta provinciale n. 1796 di data 14 ottobre 2016, trovano applicazione le disposizioni economico-normative non inferiori a quelle previste dal Contratto Collettivo Nazionale del lavoro per i dipendenti da Aziende del settore Turismo ed integrativo provinciale. Le medesime condizioni devono essere garantite ai soci lavoratori dipendenti da società cooperative. Tale contratto è stato individuato fra i

contratti collettivi nazionali e rispettivi accordi integrativi territoriali stipulati a livello nazionale e applicati in via prevalente sul territorio provinciale. Le predette condizioni economico-normative riguardano unicamente le seguenti voci, come individuate dall'intesa territoriale fra la Provincia autonoma di Trento, il Consorzio dei Comuni Trentini e le Parti Sociali del 21 febbraio 2013:

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

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

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

#### **ARTICOLO 13 - Clausola sociale – imposizione di manodopera in caso di cambio appalto**

Avendo riguardo alle disposizioni recate dall'art. 32, comma 2, della legge provinciale 9 marzo 2016, n. 2 che richiama l'art. 70 della direttiva 2014/24/UE, in tema di condizioni particolari di esecuzione del contratto per esigenze sociali, in caso di cambio di gestione dell'appalto, ferme le disposizioni recate dal CCNL citato al precedente art. 12, si stabilisce per la Ditta affidataria l'obbligo di verificare la possibilità di assunzione in via prioritaria di tutto il personale impiegato nella gestione uscente, sia esso dipendente o socio-lavoratore, in un esame congiunto alle organizzazioni sindacali maggiormente rappresentative a livello nazionale che certifichino almeno un iscritto tra i lavoratori impiegati nell'appalto.

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

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

La Ditta Aggiudicataria, al fine di consentire il rispetto di queste prescrizioni anche nel prossimo affidamento, è tenuta a trasmettere all'Ente, a mezzo di posta elettronica certificata, la documentazione relativa al personale.

#### **ARTICOLO 14 - Clausola sociale – lavoratori svantaggiati**

L'aggiudicatario ha l'obbligo di eseguire il contratto anche con l'impiego di lavoratori svantaggiati appartenenti alle categorie di cui all'art. 4 della legge 381/1991, che possono lavorare nella provincia di Trento, in base a specifici programmi di recupero ed inserimento lavorativo. Il numero minimo di persone svantaggiate che dovranno essere impiegate durante l'esecuzione del contratto è stabilito nella misura del 5% delle unità lavorative complessivamente impiegate o nel maggior numero di unità lavorative appartenenti alle categorie svantaggiate che il concorrente si è impegnato ad impiegare in sede di presentazione dell'offerta, ai sensi del punto 10 dello schema di offerta tecnica. Le sopra precisate unità di persone svantaggiate dovranno essere mantenute invariate o al più incrementate durante l'esecuzione del contratto. Nel caso di applicazione della clausola di imposizione, cui al precedente articolo, il rispetto della presente clausola sociale avverrà in modo compatibile con tale adempimento, attuandola nella prima occasione possibile nell'ambito del naturale turnover del personale impiegato nello svolgimento dell'appalto. Alle persone svantaggiate vanno applicate le condizioni economico-normative previste dal Contratto Collettivo Nazionale del lavoro per le cooperative sociali o quelle previste dal citato CCNL per i dipendenti Aziende per il Turismo ed integrativo provinciale se più favorevoli.

## ARTICOLO 15 - Pagamento dei corrispettivi

L'Impresa incasserà direttamente dagli utenti gli importi di cui all'Allegato G – Tariffe.

Opera corrisponderà all'Impresa, pertanto, la differenza tra il prezzo del pasto risultante dall'esito della gara, e specificato nel contratto che seguirà all'aggiudicazione, e la tariffa versata dall'utente.

La quota a carico degli utenti potrà subire modifiche che verranno comunicate da Opera all'aggiudicatario. Dette modifiche non comporteranno variazioni al prezzo del pasto risultante dall'esito della gara.

L'Impresa incasserà direttamente dagli utenti il prezzo delle bevande, non incluse nel menù (bevande sfuse alla spina).

I prezzi che devono essere applicati ai ristoranti e bar sono quelli risultanti dall'offerta presentata dall'Impresa in sede di gara, ad esclusione delle bevande che risultano comprese nei menù di cui all'Allegato B – Piano Alimentare.

Alle bevande non incluse nelle tabelle B) e C) dell'Allegato G - Tariffe potranno essere applicati i prezzi stabiliti liberamente dall'Impresa.

Il listino prezzi, autorizzato da Opera, dovrà essere esposto presso ogni struttura in luogo visibile al pubblico. Pertanto eventuali variazioni devono essere preventivamente comunicate a Opera.

Le letture effettuate dal terminale del calcolatore messo a disposizione da Opera s'intendono vincolanti per entrambe le Parti, salvo nuove modalità di gestione amministrativo-contabile concordate tra le stesse.

L'Impresa provvederà, sulla scorta delle letture effettuate dal terminale e conseguenti tabulati stampati, a fatturare mensilmente gli importi corrispondenti ai pasti erogati decurtati degli importi dei corrispettivi già incassati dall'utenza, nonché eventualmente di quanto dovuto a titolo di pagamento diretto ai subappaltatori.

Il personale dell'Impresa addetto alle mansioni di cassa effettuerà con la massima cura i dovuti e richiesti controlli sull'identità degli utenti e sul corretto utilizzo dei documenti abilitanti alla fruizione del servizio di ristorazione, anche in conformità alla politica tariffaria in vigore.

In caso di mancato funzionamento degli impianti di rilevazione delle presenze, l'Impresa concorderà con Opera le modalità per il controllo degli accessi e la contabilizzazione dei pasti.

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

Al fine di consentire a Opera un controllo contabile e la liquidazione delle fatture, la ditta aggiudicataria consegnerà mensilmente un prospetto riepilogativo che specifichi, per ogni mensa, il numero dei pasti distribuiti nel mese di riferimento, suddivisi fra le varie tipologie di utenza.

Saranno riconosciute come liquidabili solo le fatture relative ai pasti effettivamente consumati.

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

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

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

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, ferma restando la sussistenza dei requisiti di qualificazione, eventuali modificazioni alle parti o alle percentuali di esecuzione dei servizi, rispetto alle parti o quote di servizio indicate in sede di gara o in sede di stipulazione del contratto, devono essere comunicate tempestivamente alla stazione appaltante mediante l'invio dell'atto di modifica redatto nelle stesse forme dell'atto in cui sono contenute le indicazioni originarie; la stazione appaltante procede all'eventuale autorizzazione alla modificazione e conseguentemente non è richiesta la stipulazione di atto aggiuntivo al contratto. La mancata produzione dell'atto di modifica delle quote di partecipazione al raggruppamento sospende il pagamento del corrispettivo, senza diritto per l'appaltatore al riconoscimento di interessi o altri indennizzi. Ciascuna impresa partecipante al raggruppamento fattura gli importi corrispondenti alla quota dei servizi eseguiti, mentre la liquidazione avrà come beneficiario di pagamento solo l'impresa capogruppo (soggetto quietanzante).

La mancata corrispondenza tra la fatturazione e le quote di partecipazione al raggruppamento note alla stazione appaltante sospenderà il pagamento del corrispettivo, senza diritto per l'appaltatore al riconoscimento di interessi o altri indennizzi.

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

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

#### **ARTICOLO 16 - Oneri a carico dell'Ente**

Sono a carico dell'Ente:

- a) la messa a disposizione dei locali ospitanti i ristoranti universitari/ bar interni; i locali vengono messi a disposizione gratuitamente;
- b) la messa a disposizione in uso gratuito delle attrezzature e degli arredi necessari all'espletamento dei servizi come da inventario sottoscritto dalle Parti. Le attrezzature e gli arredi presenti in ciascun ristorante universitario/ bar interno non potranno essere dislocati presso altre strutture dalla ditta aggiudicataria senza preventiva richiesta e conseguente autorizzazione da parte dell'Ente proprietario dei beni.

#### **ARTICOLO 17 - Autocontrollo e controllo della qualità**

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

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

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

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

Con cadenza annuale la Ditta inoltra altresì:

- programmazione della formazione annua;
- schema riassuntivo degli interventi di manutenzione effettuati nelle cucine;
- registrazione autocontrollo delle cucine in gestione alla ditta;
- esiti delle tarature dei termometri in dotazione presso le cucine.

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

#### **ARTICOLO 18 - Analisi di controllo**

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

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

#### **ARTICOLO 19 - Campionatura rappresentativa del pasto**

La ditta è tenuta a prelevare un campione rappresentativo per ogni prodotto somministrato giornalmente nei ristoranti e bar universitari, nel luogo di produzione o lavorazione, anche parziale, dei pasti. Tali campioni, con almeno 100 gr di prodotto a portata, vanno posti in contenitori/sacchetti sterili forniti dalla ditta stessa, muniti di etichetta recante la data di preparazione, il contenuto, il nome del cuoco responsabile della preparazione; conservati a +2/+4°C per 72 ore in una zona identificabile con un cartello riportante, la seguente dizione: "Alimenti appattati per eventuale verifica".

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

successiva.

#### **ARTICOLO 20 - Monitoraggio e controllo da parte della stazione appaltante**

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

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

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

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

#### **ARTICOLO 21 - Organismi di controllo**

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

2) dipendenti di Opera Universitaria e/o soggetti esterni incaricati dall'Ente; effettuano il controllo tecnico-ispettivo con personale competente, attraverso ispezioni che riguardano principalmente:

- stato, condizioni igieniche e impiego dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi, degli utensili e dei mezzi di trasporto;
- materie prime, ingredienti e altri prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti;
- modalità di manipolazione e cottura; prodotti finiti;
- materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- etichettatura, data di scadenza, stoccaggio e presentazione dei prodotti alimentari;
- modalità di conservazione, stoccaggio e temperature nei frigoriferi, nelle celle e nei freezer;
- procedimento di sanificazione; caratteristiche e impiego di detergenti e sanificanti;
- sgombero rifiuti;
- stato igienico di impianti, ambiente, abbigliamento del personale di servizio;
- organico e professionalità degli addetti;
- modalità di trasporto di derrate e pasti veicolati;
- modalità di distribuzione del pasto;
- quantità delle porzioni in relazione a quanto disposto nell'Allegato B – Piano Alimentare - grammature;
- preparazione e distribuzione delle diete particolari;
- temperature dei pasti;
- comportamento degli addetti nei confronti degli utenti.

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

4) Commissione mensa: costituita da membri del Consiglio di Amministrazione e dipendenti di Opera. Il loro compito consiste nell'essere presenti durante l'orario del pasto al fine di rilevare la corretta erogazione del servizio: gradibilità del cibo, mancato rispetto del menù, modalità del servizio, pulizia degli ambienti. I dati e le osservazioni dovranno essere riportati negli appositi moduli di rilevazione. E' fatto divieto ai componenti della commissione di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale. Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie e secondo le modalità di accesso ai ristoranti/bar interni. L'accesso da parte della commissione è consentito limitatamente ai locali adibiti a refettorio, esclusa l'area interna al self service.

#### **ARTICOLO 22 – Modifica delle condizioni di appalto**

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

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

La variazione in aumento oltre il 20% e fino al 50% potrà essere disposta con atto aggiuntivo in conformità a quanto previsto dall'art. 29, comma 1 della L.P. 23/1990 e ss. mm. e ii e nel rispetto dell'art. 27 della L.P. 2/2016.

#### **ARTICOLO 23 - Divieto di cessione del contratto e cessione dei crediti derivanti dal contratto**

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

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

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

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

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

#### **ARTICOLO 24 - Eventi particolari**

La ditta aggiudicataria si impegna a garantire la preparazione di pasti presso i ristoranti/bar o altre strutture idonee in occasione di manifestazioni, feste, ricorrenze varie, iniziative promosse da Opera.

Menù, prezzo, modalità di effettuazione e pagamento del servizio dovranno essere concordate direttamente con Opera. Il prezzo del pasto, ove corrisponda a menù sostanzialmente corrispondenti a quelli oggetto del presente appalto, è mantenuto nell'ammontare stabilito nell'offerta.

#### **ARTICOLO 25 - Subappalto**

In conformità a quanto previsto dall'art. 26 della legge provinciale n. 2/2016 e, limitatamente alla quota subappaltabile, dall'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016, il subappalto è ammesso, entro il limite massimo del 30 % (trenta per cento) dell'importo complessivo del contratto (comprensivo degli oneri della sicurezza) (calcolato come da successivo art. 34).

L'appaltatore, al fine di poter procedere all'affidamento in subappalto, deve assoggettarsi agli ulteriori obblighi e adempimenti previsti dagli art. 26 della legge provinciale 9 marzo 2016, n. 2, pena il diniego dell'autorizzazione al subappalto e le ulteriori conseguenze previste dalla legge nel caso di subappalto non autorizzato, nonché agli obblighi e adempimenti previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010, a pena di nullità assoluta.

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 26, comma 6, della legge provinciale n. 2/2016, la Stazione appaltante procede al pagamento diretto al subappaltatore della parte degli importi delle prestazioni dallo stesso eseguite non contestata dall'appaltatore, in occasione dei pagamenti mensili di cui al precedente art. 15.

L'elenco prodotto dall'appaltatore prima della stipula del contratto e recante l'indicazione di tutte le lavorazioni, con i relativi importi, che lo stesso intende affidare in conformità a quanto già dichiarato in sede di gara, nonché il nome, il recapito e i rappresentanti legali dei suoi subappaltatori e subcontraenti coinvolti nei lavori o nei servizi e sottoposti agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge 13 agosto 2010, n. 136 (Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia), se questi sono noti al momento della stipula del contratto, viene utilizzato dalla stazione appaltante per i controlli di competenza.

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

Per assolvere gli obblighi di cui ai precedenti commi 4 e 5, l'appaltatore deve comunicare alla stazione appaltante i dati relativi a tutti i subcontratti stipulati per l'esecuzione dell'appalto, sottoposti agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge 13 agosto 2010, n. 136, con il nome del subcontraente, l'importo del contratto, l'oggetto della prestazione affidata e la dichiarazione che non sussiste, nei confronti dell'appaltatore, alcun divieto previsto dall'articolo 67 del decreto legislativo n. 159 del 2011.

#### **ARTICOLO 26 – Penali e premio per valutazione risultante da indagine sulla soddisfazione degli utenti**

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

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

Per il ritardo nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali da parte dell'appaltatore, ai sensi dell'art. 113 bis, comma 2, del D.Lgs. 50/2016, saranno applicate penali in misura giornaliera pari allo 0,5 per mille dell'ammontare netto contrattuale definito dall'art. 34.

Qualora nell'arco di dodici mesi sia contestata all'Impresa la medesima inadempienza per tre volte, alle eventuali ulteriori reiterazioni della medesima violazione verrà applicata la penale prevista per le violazioni di livello superiore.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento. o rivalendosi sulla cauzione, fatta salva la maggiore risarcibilità del danno ex art. 1382 c.c..

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

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

L'ammontare delle penali non potrà superare la misura giornaliera dell'1 per mille dell'importo netto contrattuale (calcolato come da successivo art. 34) e comunque non potrà superare complessivamente il 10 % dell'importo netto contrattuale (calcolato come da successivo art. 34).

Opera si riserva di erogare a cadenza annuale un premio nella misura di seguito indicata in relazione al raggiungimento, da parte dell'Aggiudicatario, di un elevato livello di valutazione (quantificato da Opera) sul grado di soddisfazione del servizio reso dagli utenti:

- primo anno di gestione: € 15.000,00 una tantum (oneri fiscali esclusi)
- secondo anno di gestione: € 20.000,00 una tantum (oneri fiscali esclusi)
- terzo anno di gestione: € 25.000,00 una tantum (oneri fiscali esclusi)
- quarto anno di gestione: € 25.000,00 una tantum (oneri fiscali esclusi)
- quinto anno di gestione: € 30.000,00 una tantum (oneri fiscali esclusi)
- sesto anno di gestione: € 30.000,00 una tantum (oneri fiscali esclusi)

Il livello di valutazione verrà quantificato da Opera attraverso la somministrazione, almeno una volta all'anno e in un periodo di maggior affluenza, di appositi questionari volti a rilevare il grado di soddisfazione dell'utenza.

Gli stessi, per avere rilevanza ai fini dell'erogazione del premio di cui al presente articolo, dovranno prevedere la partecipazione di un campione minimo 1.000 utenti.

I questionari prevedranno una valutazione da 1 (non adeguato) a 5 (adeguato) e si riterrà soddisfacente, ai fini dell'erogazione del premio, una valutazione media da parte dell'utenza pari o superiore a 4.

#### **ARTICOLO 27 - Foro competente**

Per le eventuali controversie che dovessero insorgere tra la stazione appaltante e l'appaltatore, che non si siano potute definire con l'accordo bonario ai sensi dell'art. 206 del D.Lgs. n. 50/2016, sia durante l'esecuzione del contratto che al termine del contratto stesso, è competente in via esclusiva il Foro di Trento. È escluso l'arbitrato ed è vietato in ogni caso il compromesso.

## **ARTICOLO 28 - Risoluzione del contratto**

Per la disciplina della risoluzione del contratto si applica l'art. 108 del D.Lgs. n. 50/2016 A titolo esemplificativo e non esaustivo, ricorrono i presupposti di cui all'art. 108, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016 nei seguenti casi:

1. frode perpetrata, a qualsiasi titolo, da parte dell'appaltatore nell'esecuzione delle prestazioni affidate;
  2. ingiustificata sospensione del servizio;
  3. subappalto non autorizzato;
  4. cessione in tutto o in parte del contratto a terzi, in violazione dell'art. 23 del presente Capitolato;
  5. mancato rispetto ripetuto degli obblighi retributivi, previdenziali ed assistenziali stabiliti dai vigenti contratti collettivi;
  6. riscontro, durante le verifiche ispettive eseguite dalla stazione appaltante presso l'appaltatore, di non conformità che potenzialmente potrebbero arrecare grave nocumento alla qualità del servizio e/o rischi di danni economici e/o di immagine alla stazione appaltante stessa, in conformità all'art. 20 del presente Capitolato;
  7. applicazione di penali tale da superare complessivamente il 10% dell'importo netto contrattuale (calcolato come da successivo art. 34);
  8. il venire meno dei requisiti tecnici posti alla base dell'aggiudicazione dell'appalto;
  9. ripetuto ed ingiustificato mancato adeguamento alle direttive impartite dalla stazione appaltante;
  10. mancato rispetto ripetuto degli obblighi di legge in materia di ambiente e sicurezza sui luoghi di lavoro;
  11. mancato grave rispetto degli obblighi di legge in materia di tutela della privacy;
  12. il non aver iniziato l'esecuzione delle attività oggetto del contratto entro 15 (quindici) giorni dal termine previsto contrattualmente o richiesto dalla stazione appaltante;
2. I casi elencati saranno contestati all'appaltatore per iscritto dalla stazione appaltante, previamente o contestualmente alla dichiarazione di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa di cui al presente articolo.
3. Non potranno essere intese quale rinuncia ad avvalersi della clausola di cui al presente articolo eventuali mancate contestazioni e/o precedenti inadempimenti, per i quali la stazione appaltante non abbia ritenuto avvalersi della clausola medesima e/o atti di mera tolleranza a fronte di pregressi inadempimenti dell'appaltatore di qualsivoglia natura.
4. Nel caso di risoluzione, la stazione appaltante si riserva ogni diritto al risarcimento dei danni subiti e in particolare si riserva di esigere dall'appaltatore il rimborso di eventuali spese incontrate in più rispetto a quelle che avrebbe sostenuto in presenza di un regolare adempimento del contratto; in tal caso all'appaltatore può essere corrisposto il compenso pattuito in ragione della parte di prestazione regolarmente eseguita, nei limiti in cui la medesima appaia di utilità per la stazione appaltante.

## **ARTICOLO 29 – Intervenuta disponibilità di convenzioni APAC o Consip**

Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1, comma 13, del D.L. 6 luglio 2012, n. 95, convertito con modificazioni dalla legge 7 agosto 2012, n. 135, la stazione appaltante si riserva di recedere dal contratto qualora accerti la disponibilità di nuove convenzioni stipulate da APAC o da Consip ai sensi dell'art. 26 della legge 23 dicembre 1999, n. 488, che rechino condizioni più vantaggiose rispetto a quelle praticate dall'appaltatore, nel caso in cui questo non sia disposto ad una revisione del prezzo in conformità a dette convenzioni.

Il recesso diverrà operativo previo invio di apposita comunicazione tramite PEC e fissando un preavviso non inferiore a 15 (quindici) giorni.

In caso di recesso verranno pagate all'appaltatore le prestazioni regolarmente eseguite e il 10% di quelle ancora da eseguire.

## **ARTICOLO 30 - Garanzia definitiva**

Per la disciplina della garanzia definitiva si applica l'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016.

Ai fini del calcolo dell'ammontare della cauzione, l'importo contrattuale è calcolato come da successivo art. 34.

Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali o per qualsiasi altra causa, l'appaltatore deve provvedere al reintegro della stessa entro il termine di 10 (dieci) giorni di calendario dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dalla stazione appaltante.

In caso di inadempimento alle obbligazioni previste nel comma precedente la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'appaltatore.

Nel caso di integrazione del contratto, l'appaltatore deve modificare il valore della garanzia in misura proporzionale all'importo contrattualmente fissato nell'atto aggiuntivo, alle stesse condizioni di cui al presente articolo.

La garanzia definitiva dovrà essere emessa tramite la Scheda tecnica 1.2 o 1.2.1 allegata al D.M. n. 31 di data 19 gennaio 2018 del Ministero dello Sviluppo Economico accompagnata da un'apposita appendice riportante le seguenti clausole:

- a) il Foro competente in caso di controversia fra il Garante e l'Amministrazione appaltante è quello di Trento;
- b) condizioni ulteriori rispetto a quelle previste dallo Schema tipo 1.2 o 1.2.1 del D.M. n. 31/2018 atte a limitare la garanzia, anche se riguardanti esclusivamente il rapporto tra garante e contraente (ad es. deposito cautelativo), o che pongano oneri a carico della Amministrazione appaltante, non potranno in ogni caso essere opposte alla medesima.

#### **ARTICOLO 31 - S.C.I.A., D.I.A., Autorizzazioni**

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

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

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

#### **ARTICOLO 32 - Tracciabilità dei pagamenti**

L'appaltatore, a pena di nullità del presente contratto, assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 136/2010 e s.m..

L'appaltatore deve inserire nei contratti stipulati con privati subappaltatori o fornitori di beni e servizi le seguenti clausole, ai sensi della legge 136/2010 e s.m.:

"Art. (...) (Obblighi del subappaltatore/subcontraente relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari).

I. L'impresa (...), in qualità di subappaltatore/subcontraente dell'impresa (...) nell'ambito del contratto sottoscritto con ..... (...), identificato con il CIG n. (...)/CUP n. (...), assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

II. L'impresa (...), in qualità di subappaltatore/subcontraente dell'impresa (...), si impegna a dare immediata comunicazione alla ..... della notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

III. L'impresa (...), in qualità di subappaltatore/subcontraente dell'impresa (...), si impegna ad inviare copia del presente contratto alla .....

L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed al Commissariato del Governo della provincia di Trento della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/sub-contraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

La stazione appaltante verifica i contratti sottoscritti tra l'appaltatore ed i subappaltatori e i subcontraenti in ordine all'apposizione della clausola sull'obbligo del rispetto delle disposizioni di cui all'art. 3 della legge 136/2010, e, ove ne riscontri la mancanza, rileva la radicale nullità del contratto.

Le parti stabiliscono espressamente che il contratto è risolto di diritto in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane SPA attraverso bonifici su conti dedicati, destinati a registrare tutti i movimenti finanziari, in ingresso ed in uscita, in esecuzione degli obblighi scaturenti dal presente appalto. L'appaltatore comunica alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali, accessi presso banche o presso la società Poste Italiane SPA, dedicati, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche. La comunicazione alla stazione appaltante deve avvenire entro sette giorni dall'accensione dei conti correnti dedicati e nello stesso termine l'appaltatore deve comunicare le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. Le medesime prescrizioni valgono anche per i conti bancari o postali preesistenti, dedicati successivamente alle commesse pubbliche. In tal caso il termine decorre dalla dichiarazione della data di destinazione del conto alle commesse pubbliche.

Nel rispetto degli obblighi sulla tracciabilità dei flussi finanziari, il bonifico bancario o postale deve riportare, in relazione a ciascuna transazione, il codice identificativo di gara (CIG) n. \*\*\*\*\*

### ARTICOLO 33 - Tutela della riservatezza dei dati personali

In relazione all'appalto affidato, il titolare del trattamento dei dati personali è Opera Universitaria di Trento, che ha diritto di determinare le finalità e i mezzi del trattamento degli stessi nel rispetto del Reg. (CE) 27/04/2016, n. 2016/679/UE - regolamento generale sulla protezione dei dati (d'ora in poi, per il presente articolo, sarà più brevemente indicato con "regolamento") e, a tal fine, impartisce proprie istruzioni ai responsabili del trattamento, sia interni che esterni e, a quest'ultimi, anche per il tramite dei propri responsabili interni. Inoltre, il titolare risponde degli obblighi di cui all'art. 24 del regolamento medesimo, nonché di quelli informativi di cui agli artt. 13 e 14. Ai sensi dell'art. 29 del regolamento, il responsabile del trattamento, o chiunque agisca sotto la sua autorità o sotto quella del titolare del trattamento, che abbia accesso a dati personali, non può trattare tali dati se non è istruito in tal senso dal titolare del trattamento, salvo che lo richieda il diritto dell'Unione o dello Stato italiano.

Nell'ambito dell'attività oggetto del contratto, l'appaltatore viene a conoscenza e tratta dati personali comuni e potrà anche venire a conoscenza e trattare dati personali giudiziari/sensibili/sensibilissimi, relativi ai servizi offerti alla stazione appaltante e agli utenti della stazione appaltante stessa o altri aventi diritto a causa del contratto d'appalto. Il trattamento di tali dati da parte dell'appaltatore può e deve avvenire esclusivamente in ragione dell'appalto affidato. Pertanto, con la stipula del contratto, l'appaltatore, ai sensi del paragrafo 4 dell'art. 28 del regolamento, è nominato responsabile esterno 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. Tale nomina di responsabile esterno è valida per tutta la durata del contratto e si considererà revocata a completamento complessivo ed ultimativo dell'incarico (come ad esempio, a conclusione delle operazioni di verifica della conformità o della regolare esecuzione).

Il trattamento deve riguardare i soli dati personali strettamente necessari, pertinenti e funzionali alla stipulazione ed esecuzione del contratto in parola. Inoltre, il trattamento dei dati è esclusivamente finalizzato ad adempiere, in ogni sua parte, anche prodromica, accessoria e consequenziale, il contratto stesso. Sotto il profilo della natura delle attività esercitate, il trattamento avviene, ad esempio, relativamente a:

- a) la raccolta dei dati personali e al loro corretto trattamento in ragione dei legittimi interessi perseguiti dal responsabile esterno del trattamento negli specifici contesti, condizioni e limiti, come fissati dal contratto di appalto affidato, oltre che nel rispetto e nei limiti derivanti dall'esercizio dei diritti degli aventi interesse legittimo ai sensi del regolamento;
- b) le misure volte a garantire la sicurezza del trattamento di cui all'articolo 32 del regolamento;
- c) la notifica di una violazione dei dati personali al titolare o al suo responsabile interno, competente nel merito.

L'appaltatore, in qualità di responsabile esterno del trattamento dei dati, ha il compito e la responsabilità di adempiere a quanto necessario per il rispetto delle disposizioni di tutta la normativa vigente in materia di protezione dei dati personali (inclusi i provvedimenti del Garante per la protezione dei dati personali) e di osservare scrupolosamente quanto in essa previsto nonché le istruzioni impartite dal titolare del trattamento, anche per il tramite dei propri responsabili interni.

Il responsabile esterno del trattamento assume l'obbligo di mettere in atto tutte le misure tecniche e organizzative necessarie e adeguate, in modo tale che il trattamento dei dati, relativi e pertinenti al contratto, soddisfi i requisiti del regolamento generale sulla protezione dei dati. L'adesione da parte del responsabile esterno del trattamento a un codice di condotta approvato di cui all'articolo 40 del regolamento o a un meccanismo di certificazione approvato di cui all'articolo 42 del regolamento, può essere utilizzata come elemento per dimostrare le garanzie sufficienti di cui ai paragrafi 1 e 4 dell'art. 28 del regolamento. Inoltre, con la stipula del contratto si prevede, in particolare, che l'appaltatore, in veste di responsabile esterno del trattamento, si obblighi a:

- a) trattare i dati personali soltanto su istruzione documentata del titolare del trattamento, anche in caso di trasferimento di dati personali verso un paese terzo, rispetto all'Italia, o verso un'organizzazione internazionale, salvo che lo richieda il diritto dell'Unione Europea o il diritto nazionale cui è soggetto il responsabile esterno del trattamento; in tal caso, il responsabile esterno del trattamento informa il titolare del trattamento circa tale obbligo giuridico prima del trattamento, a meno che il diritto vieti tale informazione per rilevanti motivi di interesse pubblico;
- b) garantire che le persone autorizzate al trattamento dei dati personali si siano impegnate alla riservatezza o abbiano un adeguato obbligo legale di riservatezza;
- c) adottare tutte le misure richieste ai sensi dell'art. 32 del regolamento;
- d) rispettare le condizioni di cui ai paragrafi 2 e 4 dell'art. 28 del regolamento per ricorrere a un altro responsabile esterno del trattamento;
- e) tenendo conto della natura del trattamento, assistere il titolare del trattamento con misure tecniche e

organizzative adeguate, nella misura in cui ciò sia possibile, al fine di soddisfare l'obbligo del titolare del trattamento di dare seguito alle richieste per l'esercizio dei diritti dell'interessato di cui al capo III del regolamento;

f) assistere il titolare del trattamento (o il responsabile interno del trattamento) nel garantire il rispetto degli obblighi di cui agli artt. da 32 a 36 del regolamento, tenendo conto della natura del trattamento e delle informazioni a propria disposizione o a disposizione del responsabile interno del trattamento;

g) restituire al titolare del trattamento (o al responsabile interno del trattamento) tutti i dati personali dopo che è terminata la prestazione dei servizi relativi al trattamento e cancellare le copie esistenti, salvo che il diritto dell'Unione o dello Stato italiano preveda la conservazione dei dati; dopo la cancellazione, dia conferma scritta al titolare/responsabile interno dell'avvenuta eliminazione definitiva dal proprio sistema informativo, e dagli archivi cartacei, dei medesimi dati trattati o copie degli stessi;

h) mettere a disposizione del titolare del trattamento tutte le informazioni necessarie per dimostrare il rispetto degli obblighi di cui all'art. 28 del regolamento e consentire e contribuire alle attività di revisione, comprese le ispezioni, realizzate dal titolare del trattamento o da un altro soggetto da questi incaricato;

i) informare immediatamente il titolare del trattamento qualora, a suo parere, un'istruzione violi il regolamento o altre disposizioni, italiane o dell'Unione Europea, relative alla protezione dei dati.

Ai sensi del paragrafo 10, dell'art. 28, del regolamento, fatti salvi gli artt. 82, 83 e 84 del medesimo regolamento, se un responsabile del trattamento, anche esterno, viola il regolamento stesso, determinando autonomamente le finalità e i mezzi del trattamento, questi è considerato un titolare del trattamento in questione.

Il titolare e il responsabile esterno si mantengono vicendevolmente indenni per qualsiasi danno, incluse le spese legali, che possa derivare da pretese, avanzate nei rispettivi confronti a seguito dell'eventuale illiceità o non correttezza delle operazioni di trattamento che siano imputabili a fatto, comportamento od omissione dell'altro.

#### **ARTICOLO 34 – Importo e spese contrattuali**

Ai fini del calcolo della cauzione definitiva, delle penali per ritardo, della percentuale subappaltabile e delle comunicazioni previste dalla legge, l'importo contrattuale è stabilito applicando il ribasso offerto per il pasto intero standard al 93,1% dell'importo a base di gara (pari a € 7.546.686,000) e il ribasso offerto per i prezzi dei prodotti erogati presso i bar interni al 6,9% dell'importo a base di gara (pari a € 559.314,00) riferito ai tre anni di durata contrattuale e ai premi ex art. 26 previsti per il primo triennio.

L'imposta di bollo e l'eventuale imposta di registro relative al contratto e tutti gli altri oneri tributari sono a carico dell'appaltatore.

Le Parti danno atto che il contratto d'appalto dovrà essere sottoscritto con atto pubblico informatico a cura di un notaio le cui spese saranno a carico dell'appaltatore e soggetto a registrazione.

Qualora l'aggiudicatario, salvo casi di forza maggiore, non aderisca all'invito di stipulare il contratto entro il termine comunicato dalla stazione appaltante o rifiuti o impedisca la stipulazione stessa, oppure siano rilevate cause ostative alla stipulazione dello stesso contratto d'appalto ai sensi della normativa antimafia (D.Lgs. 6 settembre 2011, n. 159), la stazione appaltante procede ad incamerare la garanzia provvisoria a titolo di risarcimento del danno derivante dalla mancata stipulazione del contratto per colpa dell'aggiudicatario, fatta salva l'irrogazione delle sanzioni previste dalle altre leggi vigenti in materia.

#### **ARTICOLO 35 – Obblighi in materia di legalità**

Fermo restando l'obbligo di denuncia all'Autorità giudiziaria, l'appaltatore si impegna a segnalare tempestivamente alla stazione appaltante ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità ovvero offerta di protezione, nonché ogni tentativo di intimidazione o condizionamento di natura criminale che venga avanzata nel corso dell'esecuzione del contratto nei confronti di un proprio rappresentante, dipendente o agente.

L'appaltatore inserisce nei contratti di subappalto e nei contratti stipulati con ogni altro soggetto che intervenga a qualunque titolo nell'esecuzione del contratto, la seguente clausola: Fermo restando l'obbligo di denuncia all'Autorità giudiziaria, il subappaltatore/subcontraente si impegna a riferire tempestivamente all'Ente (...) ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità ovvero offerta di protezione, che venga avanzata nel corso dell'esecuzione del contratto nei confronti di un proprio rappresentante, dipendente o agente”.

#### **ARTICOLO 36 - Osservanza del codice di comportamento**

Nell'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato vanno rispettati gli obblighi di condotta previsti dal vigente Codice di comportamento approvato ai sensi della legge 6 novembre 2012, n. 190 (*“Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione”*) e visibile

sul sito istituzionale della stazione appaltante ([www.operauni.tn.it](http://www.operauni.tn.it)), la cui violazione costituisce causa di risoluzione del contratto.

### **ARTICOLO 37 - Split payment**

La stazione appaltante rientra tra l'elenco degli enti soggetti al meccanismo introdotto dalla legge 23/12/2014 n. 190 che prevede la trattenuta dell'IVA in sede di pagamento delle fatture emesse dai fornitori e il diretto versamento all'Erario da parte dell'Ente

### **ARTICOLO 38 – Norme che regolano il contratto e criteri interpretativi**

1. Le norme di riferimento per il contratto sono, in via principale:

- a) la legge provinciale 9 marzo 2016, n. 2 "Recepimento della direttiva 2014/23/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, e della direttiva 2014/24/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, sugli appalti pubblici: disciplina delle procedure di appalto e di concessione di lavori, servizi e forniture e modificazioni della legge provinciale sui lavori pubblici 1993 e della legge sui contratti e sui beni provinciali 1990. Modificazione della legge provinciale sull'energia 2012";
- b) il D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 "Codice dei contratti pubblici", per quanto applicabile;
- c) il D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 "Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" e le diverse normative sulla sicurezza specifiche in materia;
- d) la legge provinciale 19 luglio 1990, n. 23 "Disciplina dell'attività contrattuale e dell'amministrazione dei beni della Provincia autonoma di Trento" e il D.P.G.P. 22 maggio 1991, n. 10-40/Leg. "Regolamento di attuazione della legge provinciale 19 luglio 1990, n. 23", per quanto applicabili;
- e) la legge 13 agosto 2010, n. 136 "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia";
- f) il D.Lgs. 6 settembre 2011, n. 159, "Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 13 agosto 2010, n. 136";
- g) la legge 6 novembre 2012, n. 190, "Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione";
- h) le norme del codice civile;

2. Il contratto deve essere interpretato in base alle disposizioni di cui agli artt. 1362 -1371 del codice civile ed in caso di contrasto tra il contratto e il presente Capitolato, si considerano prevalenti le disposizioni del contratto.

3. Nel caso in cui una o più previsioni del contratto dovessero risultare contrarie a norme inderogabili di legge o dovessero venire dichiarate nulle o annullate, ovvero dovessero risultare oggettivamente non attuabili, le rimanenti previsioni contrattuali rimarranno in vigore per conservare, per quanto possibile, lo scopo e lo spirito del contratto stesso.

In tal caso le Parti sostituiranno alle previsioni del contratto risultate contrarie a norme di legge o, comunque, dichiarate nulle o annullate o divenute oggettivamente non più attuabili, altre previsioni - legalmente consentite - che permettano di dare allo stesso un contenuto il più vicino possibile a quello che le Parti avevano originariamente voluto ed assicurino un'esecuzione del presente contratto conforme al suo spirito ed agli scopi intesi dalle Parti.

### **ARTICOLO 39 – Documenti che fanno parte del contratto**

Sono considerati parte integrante e sostanziale del contratto d'appalto:

- a.1) il presente Capitolato speciale d'oneri e relativi allegati;
- a.2) l'offerta tecnica dell'appaltatore;
- a.3) l'offerta economica dell'appaltatore.

### **ARTICOLO 40 - Norma di chiusura**

L'appaltatore, avendo partecipato alla procedura per l'assegnazione del contratto di appalto, riconosce ed accetta in maniera piena e consapevole, tutte le prescrizioni richieste per l'espletamento del servizio, nonché tutte le clausole specifiche previste nel presente Capitolato.

**Allegato A - Centri di cottura, sale mensa, bar interni, organico minimo e volumi di attività**

**CENTRI DI COTTURA, SALE MENSA E BAR INTERNI**

Complessivamente il servizio interessa i seguenti n. 3 centri di produzione e distribuzione e n. 2 centri di distribuzione pasti veicolati:

- Mensa "24 Maggio": produzione e distribuzione dei pasti in loco;  
Mensa-pizzeria "T. Gar" servizio di pizzeria e servizio di distribuzione pasti veicolati dalla cucina di una delle altre mense:
- n. 1 linea di distribuzione
  - n. 1 linea di distribuzione "panini farciti/insalatone" e "pizza"
- Mensa "Mesiano" produzione e distribuzione dei pasti in loco:
- n. 2 linee di distribuzione standard (offerta pasto intero, ridotto e snack)
- Mensa-pizzeria "Povo" servizio di pizzeria e servizio di distribuzione pasti veicolati dalla cucina di una delle altre mense;
- n. 1 linea di distribuzione standard (offerta pasto intero, ridotto e snack) e "pizza"
- Mensa "Povo 1" produzione e distribuzione dei pasti in loco
- n. 1 linea di distribuzione "pasto lesto"
  - n. 1 linea di distribuzione standard (offerta pasto intero, ridotto e snack)

Le strutture interessate dal servizio di bar interno sono:

- Bar interno-caffetteria "Povo 1"
- Bar interno-caffetteria "Mesiano"

**ORGANICO MINIMO DURANTE L'ORARIO DI SERVIZIO MENSA PRESSO RISTORANTI E BAR INTERNI**

**MENSE**

Struttura	Linee di distribuzione *	Cuoco	Pizzaiolo/Aiuto cuoco	Cassiere	Addetto alla distribuzione	Lavapiatti
Mensa T. Gar	2	1	1	2	3	1
Mensa 24 Maggio	2	1	-	2	4	1
Mensa Mesiano	2	1	-	2	4	1
Mensa Povo	1	1	1	1	2	1
Mensa Povo1	2	1	-	2	3	1

\* Nei periodi di minor afflusso Opera si riserva di autorizzare la chiusura della seconda linea di distribuzione con conseguente riduzione del personale (cassiera, addetti alla distribuzione) ;

**BAR INTERNI**

Struttura	Linea di distribuzione	Addetto alla preparazione	Cassiere	Addetto alla distribuzione
Bar Mesiano	1	1	1	1
Bar Povo1	1	1	1	2

Opera, di concerto con l'aggiudicatario, si riserva la facoltà, per particolari esigenze legate ad eventi calendarizzati con congruo anticipo, di richiedere l'integrazione del personale in servizio presso i bar i universitari.

## VOLUMI DI ATTIVITÀ

I dati sotto riportati sono riferiti all'utenza annuale, come rilevata dalla contabilità di Opera Universitaria.

	INTERO				RIDOTTO			
	2014	2015	2016	2017	2014	2015	2016	2017
Mensa Mesiano	6.325	4.674	3.793	3.990	4.043	3.864	2.919	2.390
Mensa Povo	5.530	3.406	3.063	4.220	9.726	8.372	8.726	8.769
Mensa Povo 1	14.034	12.203	10.650	12.096	5.473	5.417	5.439	4.836
Mensa via XXIV Maggio		5.804	6.811	8.438		2.635	2.748	2.691
Mensa via Zanella	4.791				1.627			
Mensa via Tommaso Gar	15.117	10.183	6.026	184	19.366	15.867	14.356	11.570
Bar Mesiano	1				3			
Bar Povo1								2
	45.798	36.270	30.343	28.928	40.238	36.155	34.188	30.258

	SNACK				PASTO LESTO			
	2014	2015	2016	2017	2014	2015	2016	2017
Mensa Mesiano	58.015	56.361	44.847	25.572			12.133	28.005
Mensa Povo	28.712	30.318	33.030	29.880				21
Mensa Povo 1	77.038	79.705	64.640	42.900			19.091	46.446
Mensa via XXIV Maggio	0	24.318	19.941	16.421				6
Mensa via Zanella	23.099	0	0	0				
Mensa via Tommaso Gar	88.037	72.460	57.644	26.425			19.870	49.784
Bar Mesiano	34.719	29.255	25.121	20.526				
Bar Povo1	16.232	19.345	18.850	17.436				6
	325.852	311.762	264.073	179.160	0	0	51.094	124.268

	TOTALI PARZIALE				CONVENZIONI - senza l'uso della tessera dello studente			
	2014	2015	2016	2017	2014	2015	2016	2017
Mensa Mesiano	68.383	64.899	63.692	59.957	4.352	3.785	3.334	3.828
Mensa Povo	43.968	42.096	44.819	42.890	5.392	5.161	5.716	4.764
Mensa Povo 1	96.545	97.325	99.820	106.278	4.629	3.309	4.348	4.276
Mensa via XXIV Maggio	0	32.757	29.500	27.556	109	5.536	3.655	2.578
Mensa via Zanella	29.517	0	0	0	5.112			
Mensa via Tommaso Gar	122.520	98.510	97.896	87.963	12.412	7.636	8.015	7.505
Bar Mesiano	34.723	29.255	25.121	20.526	971	977	1.162	954
Bar Povo1	16.232	19.345	18.850	17.444	791	822	894	803
	411.888	384.187	379.698	362.614	33.768	27.226	27.124	24.708

	TOTALI			
	2014	2015	2016	2017
Mensa Mesiano	72.735	68.684	67.026	63.785
Mensa Povo	49.360	47.257	50.535	47.654
Mensa Povo 1	101.174	100.634	104.168	110.554
Mensa via XXIV Maggio	109	38.293	33.155	30.134
Mensa via Zanella	34.629	0	0	0
Mensa via Tommaso Gar	134.932	106.146	105.911	95.468
Bar Mesiano	35.694	30.232	26.283	21.480
Bar Povo1	17.023	20.167	19.744	18.247
	445.656	411.413	406.822	387.322

\*Si evidenzia come il "Pasto Lesto" è stato introdotto a far data dal 05 settembre 2016

---

Completivamente, annualmente, il numero di pasti ammonta a 387.322 (di cui 24.708 per l'accesso da parte di autorizzati – dipendenti Unitn, dipendenti Provincia Autonoma di Trento, altri – che consumano per la quasi totalità "Pasti Interi")



## Allegato B – Piano alimentare

1. REQUISITI E DEFINIZIONI
2. CALENDARIO PRODOTTI ORTICOLI
3. CALENDARIO PRODOTTI FRUTTICOLI
4. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI
5. GRAMMATURE
6. MENU
7. DIETE PARTICOLARI

### 1. REQUISITI E DEFINIZIONI

#### A) REQUISITI DI PROCESSO/DI PRODOTTO

- Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti in tema di sicurezza alimentare (pacchetto igiene).
- Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e s.m.i.
- È vietato l'uso di alimenti modificati geneticamente(OGM).
- Il confezionamento deve garantire un'adeguata 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 e conformi al Reg. CE 1934/2004 e al Reg. CE 2023/2006.
- 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. Per quanto attiene al Marchio Qualità Trentino si rinvia ai riferimenti riportati all'articolo 8 del capitolato speciale.

#### PRODOTTI DA AGRICOLTURA INTEGRATA

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

### **B) ALTRI REQUISITI E DEFINIZIONI**

#### PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

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

#### ALTRI PRODOTTI AGROALIMENTARI TIPICI:

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

#### PRODOTTI DELLA FILIERA TRENTINA O INTERAMENTE TRENTINA

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

### PRODOTTI A BASSO IMPATTO AMBIENTALE

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

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

In tal caso:

- il quantitativo di emissioni di CO2 derivanti dal trasporto (Carbon Footprint) dovrà essere attestato limitatamente ai prodotti il cui peso complessivo è superiore al 10% del totale della fornitura;
- il calcolo delle emissioni di CO2 dovrà essere effettuato in base alle norme UNI in materia quali, ad esempio, UNI EN 16258:2013 e UNI ISO/TS 14067:2013;
- il mezzo di trasporto su gomma da prendere come parametro di riferimento è l'autocarro 2 assi, almeno euro 4, a gasolio, di peso complessivo pieno carico in ordine di marcia 50 quintali.

### PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE

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

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

Tra questi prodotti si elencano a titolo esemplificativo:

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

### PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

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

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

- 1) Promuovere migliori condizioni di vita nei Paesi economicamente meno sviluppati, rimuovendo gli svantaggi sofferti dai produttori per facilitarne l'accesso al mercato;
- 2) Tramite la vendita di prodotti, divulgare informazioni sui meccanismi economici di sfruttamento, favorendo e stimolando nei consumatori la crescita di un atteggiamento alternativo al modello economico dominante e la ricerca di nuovi modelli di sviluppo;
- 3) Organizzare rapporti commerciali e di lavoro senza fini di lucro e nel rispetto e valorizzazione delle persone;

- 4) Promuovere i diritti umani, in particolare dei gruppi e delle categorie svantaggiate;
- 5) Mirare alla creazione di opportunità di lavoro a condizioni giuste, tanto nei Paesi economicamente svantaggiati come in quelli economicamente sviluppati;
- 6) Favorire l'incontro fra consumatori critici e produttori dei Paesi economicamente meno sviluppati;
- 7) Sostenere l'autosviluppo economico e sociale;
- 8) Stimolare le istituzioni nazionali ed internazionali a compiere scelte economiche e commerciali a difesa dei piccoli produttori, della stabilità economica e della tutela ambientale;
- 9) Promuovere un uso equo e sostenibile delle risorse ambientali.

#### Individuazione dei prodotti del Commercio Equo e Solidale

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

#### PRODOTTI DI QUALITÀ RICONOSCIUTA E CERTIFICATA

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

## **2. CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI**

Questo calendario costituisce semplice riferimento, rispetto al quale le ditte concorrenti sono chiamate ad ulteriore specifica, in coerenza con la propria offerta tecnica ed in particolare con la progettualità sottesa ai parametri 3, 5 e 6 del bando.

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

### **GENNAIO**

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

### **FEBBRAIO**

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

### **MARZO**

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

### **APRILE**

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

### **MAGGIO**

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

### **GIUGNO**

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

### **LUGLIO**

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

### **AGOSTO**

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

### **SETTEMBRE**

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

### **OTTOBRE**

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

### **NOVEMBRE**

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

### **DICEMBRE**

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

### **3. CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI**

Questo calendario costituisce semplice riferimento, rispetto al quale le ditte concorrenti sono chiamate ad ulteriore specifica/aggiornamento/modifica, in coerenza con la propria offerta tecnica ed in particolare con la progettualità sottesa ai parametri 3, 5 e 6 del bando.

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

#### **GENNAIO**

Arance, clementine, mandarini, kiwi.

#### **FEBBRAIO**

Arance, clementine, kiwi, mandarini.

#### **MARZO**

Arance, kiwi.

#### **APRILE**

Arance, kiwi.

#### **MAGGIO**

Fragole, kiwi.

#### **GIUGNO**

Albicocche, fragole, meloni, 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, a basso impatto ambientale, filiera corta, filiera trentina, filiera strettamente trentina, da produzione integrata, commercio equo e solidale, tradizionali e tipici, agricoltura sociale, si richiamano le indicazioni riportate al punto 1 del presente allegato tecnico.

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

La proposta formulata dovrà rispettare in ogni caso i requisiti minimi di cui all'articolo 11 del Capitolato speciale d'oneri per l'ammissione alla procedura, mentre conseguirà punteggi aggiuntivi per le migliori rispetto ai predetti requisiti minimi, secondo quanto previsto dall'allegato "Elementi di valutazione delle offerte".

- GRUPPO 1: CARNI FRESCHE REFRIGERATE
- GRUPPO 2: PESCE SURGELATO/CONGELATO
- GRUPPO 3: LATTE E I SUOI DERIVATI
- 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 (da gr. 1.100 – 1.200):** ovvero polli (animali nei quali la punta dello sterno è flessibile, non ossificata) eviscerati senza le frattaglie (cuore, collo, ventriglio e fegato), privi di zampe (sezione a livello dell'articolazione tarso- metatarsica).

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

**Petto di pollo (con forcilla) (peso medio 250 gr.):** petto (senza pelle), con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno.

**Fesa di tacchino (da grammi 1.500 a 1.800):** 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 (Reg. UE 1169/2011, 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 di 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 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 ( $< 4^{\circ}\text{C}$ ) 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
- sottofesa (senza girello)
- lombata senza osso (roast beef)

### **Caratteristiche merceologiche e organolettiche**

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

Le carni di vitellone fresche devono essere di colore rosso-roseo brillante, grana fine o quasi fine, il tessuto adiposo esterno deve essere compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezzatura media, consistenza soda e pastosa e tessitura abbastanza compatta.

Le carni devono essere:

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

### **Caratteristiche igienico-sanitarie**

Le carni (nate, allevate, macellate e sezionate preferibilmente in Trentino ed in ogni caso in Italia o in un Paese dell'UE) devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del CE 853/2004, che rispondono ai requisiti del 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°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
- privi di coaguli ed ematomi
- presentare un pH non superiore a 6

#### **Caratteristiche igienico-sanitarie**

Le carni, di provenienza italiana, devono essere prodotte in stabilimenti di sezionamento riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004 e possedere i requisiti igienico sanitari previsti da detta norma. Le carni dovranno presentare il bollo sanitario, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 853/2004.

### **Confezionamento e/o imballaggio**

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

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

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

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

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

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta 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 (130 – 140 gr.), filetti di pleuronectes platessa (130 – 140 gr.) (passera), cuori di merluzzo o filetti di merluzzo (110 – 140 gr.) (gadus morhua), prodotti precucinati di origine animale del tipo "bastoncini di pesce" o "nuggets" realizzati con merluzzo o nasello (130 – 140 gr.) pescati 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), sogliola (110 – 130 gr.) eviscerato, decapitato, scodato, spellato in filetti senza spine.

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

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

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

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

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

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

#### **Rintracciabilità**

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

#### **Trasporto**

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

### **GRUPPO 3: LATTE E I SUOI DERIVATI**

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

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

Sono vietati i formaggi fusi.

#### **Grana Trentino**

Prodotto conforme al DPR 1269/55 e successive modifiche.

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 e 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, Lattoria 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.

#### **Taleggio**

La denominazione Taleggio DOP è riservata al prodotto conformè al reg. CE 510/2006. Deve essere prodotto da puro latte vaccino fresco; il grasso minimo sulla sostanza secca deve essere pari al 48% (D.M. 29.12.1973). Deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura; deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto; non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

#### **Emmenthaler**

La denominazione Emmenthaler è riservata ad un formaggio tipico della Svizzera. Nel menù è accettato anche l'Emmenthal Bavarese.

Il formaggio non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Deve presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna.

#### **Gorgonzola DOP**

Deve essere prodotto da puro latte vaccino fresco; il grasso minimo sulla sostanza secca deve essere il 48%, non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazione anomale o altre cause; deve essere specificato se si tratta di gorgonzola piccante a muffa verde oppure tipo dolce a muffa grigia; la pasta deve avere aspetto compatto e non troppo molle; deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento. Deve essere conforme al reg. CE 510/2006.

#### **Panna**

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

#### **Yogurt alla frutta**

Lo yogurt da fornire dovrà essere del tipo alla frutta.

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

Il prodotto andrà fornito nel formato da 125 grammi.

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

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

#### **Budino**

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

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

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

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

Al gusto di cioccolato; potrà essere richiesta anche la fornitura di budino alla vaniglia o creme caramel. Per le caratteristiche qualitative, di conservazione e distribuzione si rinvia alle vigenti norme di legge in materia.

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

#### **Latte UHT intero**

Il latte deve essere di provenienza preferibilmente trentina in ogni caso italiana e prodotto nel rispetto di

tutte le disposizioni di legge in materia. Di colore bianco o bianco ialino, non deve presentare alterazioni di colore, odore, consistenza e sapore.

#### **Burro**

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

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

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

#### **GRUPPI 4: SALUMI**

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

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

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

#### **PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI SOTTOVUOTO**

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

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

a. all'esterno:

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

b. al taglio:

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

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

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

#### **PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA A DENOMINAZIONE TIPICA**

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

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

- forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm
- peso non inferiore ai 7 kg, normalmente compreso tra gli 8 e i 10 kg
- colore al taglio uniforme, tra il rosa e il rosso, intramezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, con aroma fragrante caratteristico

- la stagionatura non deve essere inferiore ai 16 mesi;
- assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica;
- la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o
- avere odore/sapore di rancido.

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

### **Bresaola**

Deve essere conforme al disciplinare per i prodotti tipici o tradizionali e provenire da uno stabilimento riconosciuto CE in conformità alle vigenti normative. Il processo di stagionatura non deve essere inferiore a 30 giorni. Non devono risultare additivi non consentiti e i residui non devono superare la quantità ammesse dalla normativa vigente. Il prodotto deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura. La consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento. Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato. L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 58-62%. I grassi non devono essere maggiori del 4%.

### **Coppa cruda stagionata**

Deve essere conforme al disciplinare per i prodotti tipici o tradizionali e provenire da uno stabilimento riconosciuto CE in conformità alle vigenti normative.

Deve essere preparata con tradizionali tecnologie a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo situate lungo le vertebre del collo del suino; l'uso di legamenti e di parti connettivali esterne non deve risultare eccessivo.

La forma deve essere cilindrica, non incurvata; gli apici non devono essere appuntiti. La maturazione deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura.

La consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento. Il grasso deve essere bianco, non avere odore o sapore di rancido. Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato. L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 56-60%. Il prodotto deve riportare la data di preparazione (obbligatoria) e la data di scadenza per i prodotti confezionati. Non devono risultare additivi non consentiti dalla legge e i residui presenti non devono superare le quantità ammesse dalla normativa vigente

### **Salami stagionati**

Deve essere conforme al disciplinare per i prodotti tipici o tradizionali e provenire da uno stabilimento riconosciuto CE in conformità alle vigenti normative.

Deve essere dichiarato il tipo di salame. Deve possedere caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo. Inoltre:

- in etichetta vanno riportati tutti gli ingredienti, compresi gli additivi, la denominazione del prodotto, la data di preparazione, il nome del produttore, come previsto Reg. UE 1169/2011;
- l'involucro esterno deve essere in buono stato;
- i prodotti devono avere almeno 120 giorni di stagionatura;
- la maturazione deve essere omogenea e non devono esservi zone di rammollimento;
- il prodotto in sezione deve presentarsi omogeneo e non "incartato", non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle;
- l'interno non deve presentare odori e colori anomali, inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità, ecc.;
- il prodotto deve presentare il giusto grado di maturazione;
- l'involucro si deve staccare facilmente.

### **Salsicce e salamelle fresche**

Deve essere conforme al disciplinare per i prodotti tipici o tradizionali e provenire da uno stabilimento riconosciuto CE in conformità alle vigenti normative.

Deve essere di puro suino. Il grasso e la carne macinati devono essere in ottimo stato di macinazione. Le parti connettivali macinate devono risultare in quantità massima del 3% e non devono essere percettibili. L'impasto deve essere uniforme. Devono presentare buone caratteristiche microbiche. Devono essere commercializzati contenuti in involucro protettivo per i soli fini igienici.

### **Pancetta**

Deve essere conforme al disciplinare per i prodotti tipici o tradizionali e provenire da uno stabilimento riconosciuto CE in conformità alle vigenti normative.

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione; la carne ed il grasso non devono essere eccessivamente molli. Il grasso non deve risultare rancido, ingiallito o in qualche modo degradato. La stagionatura deve essere dichiarata. Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dalle disposizioni di legge vigenti.

### **Speck**

Deve essere conforme al disciplinare per i prodotti tipici o tradizionali e provenire da uno stabilimento riconosciuto CE in conformità alle vigenti normative.

Si intende preparato con tranci di coscia suina secondo tecnica tradizionale, a stagionatura minima di tre mesi. L'umidità deve essere compresa tra il 29 e il 43%; le proteine tra il 20 e il 24%; i lipidi tra il 29 e il 33%.

### **Wurstel**

Deve essere conforme al disciplinare per i prodotti tipici o tradizionali e provenire da uno stabilimento riconosciuto CE in conformità alle vigenti normative.

Gli involucri devono rispondere alle norme di legge. L'etichettatura deve essere conforme al Reg. UE 1169/2011. Altre caratteristiche:

- l'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità;
- non vi devono essere perdite di grasso o gelatine;
- non devono presentare colorazioni verdastre o altre colorazioni anomale;
- l'aroma non deve essere eccessivamente speziato;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dalle normative vigenti;

In caso di richiesta deve essere fornito un referto analitico riguardante la composizione del prodotto:

- contenuto in grasso;
- contenuto in proteine;
- contenuto in zuccheri totali;
- contenuto in ceneri;
- quantità e tipo di additivi e/o ingredienti particolari (latte in polvere o altro).

### **Cotechino**

Deve essere conforme al disciplinare per i prodotti tipici o tradizionali e provenire da uno stabilimento riconosciuto CE in conformità alle vigenti normative.

L'impasto deve essere di puro suino composto indicativamente di carne magra 35%, cotenna 30%, grasso 35%. La forma, la dimensione ed il sistema di lavorazione devono essere tradizionali. Il prodotto deve essere conforme alle norme previste dalla vigente legislazione. Devono essere commercializzati contenuti in involucri protettivi per i soli fini igienici.

#### **Zampone precotto**

Deve essere conforme al disciplinare per i prodotti tipici o tradizionali e provenire da uno stabilimento riconosciuto CE in conformità alle vigenti normative. L'impasto deve essere di puro suino composta da carne magra, cotenna e grasso. La forma, la dimensione ed il sistema di lavorazione devono essere tradizionali. Il prodotto deve essere conforme alle norme previste dalla vigente legislazione. Deve essere commercializzato in confezione sottovuoto.

## **GRUPPO 5: UOVA**

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

### **UOVA PASTORIZZATE**

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

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

Il prodotto deve avere odore e sapore tipici delle uova fresche; nelle confezioni non dovranno essere presenti corpi estranei di alcuna natura. Il confezionamento ed il trasporto del prodotto dovrà avvenire nel rigoroso rispetto della normativa vigente. Si richiedono confezioni di uovo intero (tuorlo ed albume) in tetrapak.

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

All'analisi il prodotto dovrà corrispondere alle seguenti specifiche:

- pH 7.3-7.7 secco 23%min proteine 11%min
- lipidi 10.5%min (metodo con cloroformio)
- lipidi 9% min (metodo con idrolisi acida+estrazione con etere)
- steroli 0.4+/-0.3

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

#### **UOVA FRESCHE DI GALLINA CON GUSCIO**

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

- guscio pulito privo di imbrattamenti ed integro;
- cuticola intatta;
- albume chiaro, limpido e consistenza gelatinosa ;
- macchie e corpi estranei assenti;
- prive di odori estranei e colorazioni a normale ;
- 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.

L'aggiudicatario dovrà utilizzare verdure fresche di stagione nella somministrazione dei pasti (ad eccezione del minestrone). Solo in caso di non reperibilità di alcuni alimenti potrà ricorrere all'utilizzo delle verdure surgelate, previa opportunamente documentata che dovrà essere autorizzata da Opera.

#### **MINISTRONE SURGELATO E VERDURE VARIE SURGELATE BIOLOGICI**

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

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

Tutti i prodotti:

- Dovranno essere accuratamente puliti, mondati e tagliati
- non si dovranno rilevare fisiopatie (qua li scottature da freddo o altri difetti dovuti a l
- 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 prodotto di origine
- la consistenza non dovrà essere legnosa né apparire spapolata.

#### **GENERE VERDURE SURGELATE**

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

#### **GRUPPO 7: FRUTTA, VERDURA FRESCA 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. È 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 Clementine
- 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.

### **CETRIOLI**

Devono corrispondere alla categoria I del regolamento CEE 15.06.1988 n. 1677 e successive modificazioni ed integrazioni.

### **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 virus 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.

#### **CAVOLI CAPPUCCI (B.CAPITATA) E VERZE (B.SABAUDA)**

Devono corrispondere alla categoria I del regolamento CEE 05.06.1987 n. 1591 e successive modificazioni ed integrazioni.

#### **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 preferibilmente di filiera trentina ed in ogni caso nazionale e/o della Comunità Europea.

#### **LEGUMI E CEREALI PER ZUPPE**

Si potrà richiedere la fornitura di cereali misti atti a preparare "zuppe". I seguenti prodotti:

farro, orzo perlato, legumi misti dovranno essere mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, privi di insetti o di altri corpi estranei.

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

#### **GRUPPO 8: ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA**

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

#### **POMODORI PELATI E POLPA DI POMODORO**

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

- essere ottenuti da frutto fresco, di produzione annuale, sano, intero, privo di pelle o peduncoli, maturo al punto giusto e ben lavato. Se utilizzati i pomodori pelati a pezzettoni, il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni.
- Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4,5% (D.P.R. n.428 del 11.04.75).
- I frutti (di provenienza al 100% italiana) devono essere confezionati in latte di banda stagnata, rifinita internamente con smalto bianco, conforme ai requisiti di legge, ed immersi nel liquido di

conservazione; potranno essere forniti anche prodotti in bag in box, conformi ai requisiti di legge. In ogni caso i contenitori non devono presentare difetti, come ad esempio ammaccature vistose, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

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

#### **TONNO ALL'OLIO DI OLIVA**

Deve essere del tipo yellow Finn, di prima scelta, conforme ai requisiti richiesti dalle vigenti normative di legge in materia. È 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.

#### **ESTRATTO PER BRODO DI ORIGINE VEGETALE**

Deve possedere i requisiti previsti dal DPR 30.06.1953, n. 567, art. 14. Deve essere ottenuto esclusivamente dall'idrolisi delle proteine di origine vegetale. Deve rispondere ai seguenti requisiti:

- residuo secco 100°C non inferiore all'80%;
- cloruro sodico totale calcolato dal cloro presente non superiore al 35% su sostanza secca;
- ceneri non più del 42% su sostanza secca;
- sostanze insolubili totali non superiori all'1% su sostanza secca;
- ammoniaca non più dell'1% su sostanza secca.

#### **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 intorbidiare 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.

È 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 – ORZO PERLATO – MIGLIO DECORTICATO – RISO INTEGRALE**

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.

### **GNOCCHI DI PATATE**

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- esenti da odori e sapori anomali dovuti ad inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione;
- buone caratteristiche microbiche;
- etichettatura conforme al Reg UE 1169/2011;
- l'impiego di additivi deve essere conforme al Decreto 8 maggio 2006, n. 229 che ha abrogato l'allegato I del decreto legislativo 25 gennaio 1992 n. 107.

Si richiede il confezionamento in atmosfera protettiva. Le confezioni devono essere integre.

### **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.

Tipi di pane previsti:

#### **PANE COMUNE**

Il pane comune deve essere prodotto con farina tipo "0".

#### **PANE INTEGRALE**

Il pane integrale allo strutto deve contenere una quantità di sostanza grassa totale compresa tra il 3% e il 5%.

#### **PANE SENZA STRUTTO**

Il pane senza strutto deve essere prodotto con farina di tipo "0" senza utilizzo di grassi animali.

#### **PANE SPECIALE**

Per aggiunta di grassi deve contenere esclusivamente oli di oliva nei tipi e nei limiti consentiti.

### **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. È 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.

#### **ACETO DI MELE, ACETO BALSAMICO E ACETO DI VINO BIANCO**

A norma della Legge 02.081982 n. 527. Acidità totale espressa in acido acetico compresa tra 6 e 12 grammi per 100 millilitri; alcool etilico non superiore al 4% in volume. Il contenuto in anidride solforosa non deve superare i 100 mg/l.

#### **SALE ALIMENTARE**

Sale fino, sale grosso, sale marino integrale fino, sale marino integrale grosso in confezioni da kg 1 e sale iodato.

#### **ZUCCHERO SEMOLATO**

A norma della Legge 31.031980 n. 139. Si richiede zucchero bianco raffinato in confezioni da 1 o 2 kg o in bustina monoporzione a seconda delle richieste. Saccarosio depurato e cristallizzato di qualità sana, leale e mercantile. Rispondente alle seguenti caratteristiche:

- polarizzazione almeno 99,7%
- numero di punti, determinato conformemente alle disposizioni di cui all'allegato alla Legge n. 139 del 31 marzo 1980, non deve superare 8 in totale, né 4 per il tipo di colore 6 per il contenuto in ceneri, 3 per la colorazione della soluzione.

#### **ZUCCHERO DI CANNA INTEGRALE**

In confezioni originali di peso a seconda della richiesta.

#### **GRUPPO 13: PRODOTTI DIETETICI PER DIETE SPECIALI**

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

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

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

#### **PRODOTTI DIETETICI SENZA GLUTINE**

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

Risultano idonei agli utenti celiaci:

- i prodotti notificati con D.Lgs. 111/92 del Ministero della Salute
- i prodotti inseriti nel prontuario AIC, annualmente aggiornato
- i prodotti con marchio a spiga barrata
- i 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 senza glutine, anche partendo dal prodotto surgelato.

#### **Biscotti al cioccolato e dolci senza glutine**

Questi prodotti non dovranno contenere glutine.

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

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

#### Budino e yogurt senza glutine

#### Prosciutto cotto senza glutine

### GRUPPO 14: PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE RICHIESTI

(ogni volta che sono presenti nel menù)

- - banana;
- - cioccolato al latte/fondente;

### 5. GRAMMATURE

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

Grammature a crudo (* Grammature a cotto)	Università (in media 19 – 25 anni)	
<b>PRIMI PIATTI</b>		
pasta	100/120	grammi
riso o altri cereali	100/120	grammi
riso o altri cereali per brodo	30/40	grammi
pasta per brodo	30/40	grammi
pasta all'uovo ripiena fresca (tortellini, ravioli, cannelloni, ...)	150	grammi
pasta all'uovo non ripiena	90	grammi
pasta fresca per lasagne	80	grammi
gnocchi di patate o di pane	260	grammi
lasagne	300	grammi
pizza farcita*	300	grammi
<b>SECONDI PIATTI</b>		
fettina (vitello, scaloppe, roast beef, petto di pollo ecc.)	120/130	grammi
spezzatino di vitello	130/150	grammi
hamburger ai ferri	120/150	grammi
polpette o polpettone	120/150	grammi
pollo (pari a circa ¼)	250 (con osso)	grammi
coscette di pollo	160/180 (con osso)	grammi
spezzatino di pollo	200	grammi
salsicce di suino, zampone, cotechino	130/150	grammi
grigliata mista di carne	200	grammi
uova	2	numero
formaggio fresco	100	grammi
formaggio stagionato	100	grammi
mozzarella	125	grammi
bistecca di suino con osso	130/150 (con osso)	grammi
arista fresca senza osso	120	grammi
bastoncini di pesce	125	grammi
filetto di pesce (nasello, merluzzo, platessa, orata, ...)	160	grammi
seppia	160	grammi
pesce intero (trota, orata, ecc.)	250	grammi
salumi affettati (prosciutto crudo/cotto)	100	grammi
salumi affettati misti	100	grammi
<b>CONTORNI</b>		

insalata a foglia cruda	100	grammi
verdura cotta	200	grammi
verdura cruda di stagione (diversa da insalata)	200	grammi
patate (fritte, arrosto, lesse)	200	grammi
legumi secchi per piatto unico vegetale	60	grammi
legumi freschi per piatto unico vegetale	150	grammi
<b>PANE E POLENTA</b>		
polenta cotta *	400	grammi
pane *	60/80	grammi
<b>CONDIMENTI</b>		
olio	25	grammi
grana	8	grammi
<b>FRUTTA FRESCA DI STAGIONE</b>		
arance, mele, pere, pesche, prugne, albicocche, kiwi, uva, ecc.	160	grammi
cocomero	200	grammi
macedonia	200	grammi
succhi di frutta	125	grammi
<b>PANINO STANDARD BAR</b>		
pane	100	grammi
affettato	70	grammi
formaggio	30 (se con affettato) / 90 (se vegetariano)	grammi
pomodoro "insalatato"	2	fette
cotoletta	120	grammi
insalata "a foglia larga"	2	foglie

Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali dovuti allo scongelamento (ad esclusione di quelli sopra indicati come grammature a cotto).

L'impresa aggiudicataria si impegna a garantire la somministrazione dei pasti secondo le quantità prefissate e informa e forma il personale al rispetto delle grammature.

Per quanto non ricompreso nella suddetta tabella si deve far riferimento alle grammature minime riportate nel documento "LARN - Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana - IV Revisione" -coordinamento editoriale SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana) - INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione).

## 6 . MENÙ

### a. COMPOSIZIONE DEI MENÙ

I menù sono strutturati in tre fasce di prezzo: intero, ridotto (con una grammatura delle pietanze pari all'80% del pasto intero) e snack (con una grammatura delle pietanze pari al 65% del pasto intero). All'interno di ogni fascia di prezzo sono presenti uno o più menù. Nella tabella che segue si illustra come sono strutturati i menù per fascia di prezzo, e per composizione.

Durante il periodo contrattuale, Opera si riserva di modificare la denominazione dei Menù, mantenendo invariati gli elementi che li compongono.

FASCIA DI PREZZO	MENÙ	ELEMENTI CHE COMPONGONO IL MENÙ
INTERO	MENÙ 1	Primo
		Secondo
		Contorno
		Pane
		Frutta o dessert

<b>RIDOTTO 80%</b>	<b>MENÙ 2a</b>	Primo (fisso)
		Secondo (fisso)
		Contorno (fisso)
		Pane
		-----
	<b>MENÙ 2b</b>	Pizza
		-----
	<b>MENÙ 2c</b>	Insalatona o piatto freddo
		Pane
	Frutta o dessert	

<b>SNACK 65%</b>	<b>MENÙ 3a</b>	Primo o Secondo
		Contorno
		Pane
		-----
	<b>MENÙ 3b</b>	Panino T. Gar / Panino bar
	Dessert o frutta	

Il "menù 2a" (attualmente denominato "pasto lesto") è un menù del giorno composto da un primo, un secondo e un contorno tra quelli offerti nel giorno a scelta dell'impresa con una grammatura delle pietanze pari all'80% del pasto intero. Il menù 2a sarà erogato unicamente a pranzo nei ristoranti universitari di Povo 1, Mesiano e T. Gar.

Durante la durata del contratto, i menù di cui sopra potranno essere suscettibili di rimodulazioni, che non alterino la struttura dei menù offerti in sede di gara, al fine di migliorare il livello di soddisfazione dell'utenza, previo accordo tra le parti.

#### b. COMPOSIZIONE DEI PASTI

L'impresa aggiudicataria dovrà utilizzare nella composizione dei pasti solamente le ricette consegnate all'Opera Universitaria secondo quanto previsto dal capitolato speciale d'oneri, oltre pasta o riso in bianco o al pomodoro semplice che deve essere sempre garantita.

#### PRANZO

Per ogni pranzo servito nei ristoranti universitari l'impresa aggiudicataria dovrà prevedere giornalmente quanto segue:

<b>PRIMO</b>	Un primo piatto a scelta tra le seguenti alternative minime: <ul style="list-style-type: none"> <li>- due piatti di pasta o riso o cereali o patate</li> <li>- minestra di verdure con eventuali cereali e/o legumi</li> <li>- pasta o riso in bianco o al pomodoro semplice</li> </ul>
<b>SECONDO</b>	Un secondo a scelta tra le seguenti alternative minime: <ul style="list-style-type: none"> <li>- due piatti di proteine animali tradizionali</li> <li>- uno a base di formaggi, latticini o proteine vegetali</li> <li>- bistecca ai ferri (manzo o tacchino) o pesce alla griglia*</li> </ul>

<b>CONTORNI</b>	<p>Un contorno a scelta tra almeno due alternative:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- almeno uno caldo appropriato al menù del giorno</li> <li>- almeno uno di verdure/ortaggi freschi di stagione</li> </ul>
<b>FRUTTA/DESSERT</b>	<p>Una portata a scelta tra le seguenti alternative minime:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- una porzione di frutta fresca di stagione di qualità a scelta tra almeno due proposte giornaliere (di cui una può essere una macedonia di frutta)</li> <li>- una porzione di dessert (yogurt, budino, gelato, succo di frutta o dolce – a scelta dell'impresa)</li> </ul>
<b>PANE</b>	<p>Un pane a scelta tra le seguenti alternative:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- comune</li> <li>- integrale</li> <li>- pane senza strutto</li> </ul>
<b>BEVANDE</b>	<p>A scelta tra le seguenti alternative:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- acqua (naturale e gasata)</li> <li>- due bevande sfuse (come da Capitolato Speciale d'oneri, articolo 17, punto 1, lett. s)</li> </ul> <p>L'erogazione delle bevande avverrà attraverso appositi distributori</p>
<b>PANINO T. GAR</b>	<p>Presso la mensa di T. Gar è in funzione una fila "panino" che offre 12 ingredienti con i quali è possibile comporre un panino. Tra questi ingredienti devono sempre essere <b>presenti obbligatoriamente proteine animali, verdure.</b></p>
<b>PIATTO FREDDO / INSALATONA</b>	<p>Durante l'orario di distribuzione dei pasti, dovranno essere erogate due proposte giornaliere, garantendo la maggior rotazione possibile, compatibilmente con la stagionalità degli ingredienti.</p> <p>I piatti freddi e le "insalatone" devono contenere almeno:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- proteine di origine animale</li> <li>- ortaggi e/o legumi e/o frutta</li> </ul> <p>NB: Le insalate di riso/pasta/cereali o affini non sono annoverate tra i piatti freddi, in quanto sono incluse nei primi piatti.</p>
<b>PIZZA T. GAR E POVO</b>	<p>Durante l'orario di distribuzione dei pasti, dovranno essere erogate almeno 5 proposte giornaliere di pizza. Tra queste dovrà essere sempre presente la margherita.</p>

\* Tale pietanza non è possibile presso il ristorante universitario di T. Gar

Per ogni pranzo servito nei **bar universitari** l'impresa aggiudicataria dovrà prevedere giornalmente quanto segue:

<b>PANINO BAR</b>	<p>Durante l'orario di distribuzione dei pasti nei bar dovranno essere serviti <u>tre panini standard</u> (presenti quotidianamente e spiegati di seguito) e <u>due panini</u> la cui composizione, a scelta dell'azienda, rispetti la rotazione e la stagionalità degli ingredienti.</p>
-------------------	---

	<p>Di seguito la composizione dei panini standard:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>pane g. 100 + affettato g. 70 + formaggio g. 30 + 2 foglie di insalata + altra verdura a scelta</li> <li>pane g. 100 + cotoletta g. 120 + 2 foglie di insalata + altra verdura a scelta</li> <li>pane g. 100 + formaggio g. 90 + 2 foglie di insalata + altra verdura a scelta</li> </ol>
<b>PIATTO FREDDO / INSALATONA</b>	<p>Durante l'orario di distribuzione dei pasti, dovranno essere erogate due proposte giornaliere garantendo la maggior rotazione possibile, compatibilmente con la stagionalità degli ingredienti.</p> <p>I piatti freddi e le "insalatone" devono contenere almeno:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- proteine di origine animale</li> <li>- ortaggi e/o legumi e/o frutta</li> </ul> <p>NB: Le insalate di riso/pasta/cereali o affini non sono annoverate tra i piatti freddi, in quanto sono incluse nei primi piatti.</p>
<b>FRUTTA/DESSERT</b>	<p>Una portata a scelta tra le seguenti alternative minime:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- una porzione di frutta fresca di stagione di qualità a scelta tra almeno due proposte giornaliere (di cui una può essere una macedonia di frutta)</li> <li>- una porzione di dessert (yogurt, budino, gelato, succo di frutta o dolce – a scelta dell'impresa)</li> </ul>

## CENA

Come indicato nell'articolo 10 del Capitolato speciale d'onori, la cena viene servita presso uno dei ristoranti "di città", indicata da Opera. La composizione del pasto sarà articolata come segue:

<b>PRIMO</b>	<p>Un primo piatto a scelta tra le seguenti alternative minime:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- un piatto di pasta / riso / cereali / patate</li> <li>- minestra di verdure con eventuali cereali e/o legumi</li> <li>- pasta o riso in bianco o al pomodoro semplice</li> </ul>
<b>SECONDO</b>	<p>Un secondo a scelta tra le seguenti alternative minime:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- un piatto di proteine animali tradizionali</li> <li>- uno a base di formaggi, latticini o proteine vegetali</li> <li>- bistecca ai ferri (manzo o tacchino) o pesce alla griglia*</li> </ul>
<b>CONTORNI</b>	<p>Un contorno a scelta tra almeno due alternative:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- almeno uno caldo appropriato al menù del giorno</li> <li>- almeno uno di verdure/ortaggi freschi di stagione</li> </ul>
<b>FRUTTA/DESSERT</b>	<p>Una portata a scelta tra le seguenti alternative minime:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- una porzione di frutta fresca di stagione di qualità a scelta tra almeno due proposte giornaliere (di cui una può essere una macedonia di frutta)</li> <li>- una porzione di dessert ( yogurt, budino, gelato, succo di frutta o dolce – a scelta dell'impresa)</li> </ul>
<b>PANE</b>	<p>Un pane a scelta tra le seguenti alternative:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- comune</li> <li>- integrale</li> <li>- pane senza strutto</li> </ul>
<b>BEVANDE</b>	<p>A scelta tra le seguenti alternative:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- acqua (naturale e gasata)</li> <li>- due bevande sfuse (come da Capitolato Speciale d'oneri, articolo 17, punto 1, lett. s)</li> </ul> <p>L'erogazione delle bevande avverrà attraverso appositi distributori</p>

\* Tale pietanza non è possibile presso il ristorante universitario di T. Gar

Durante l'orario di distribuzione della cena non sono previsti i piatti freddi, il panino T. Gar e la pizza. I menù delle cene dovranno prevedere l'utilizzo delle ricette consegnate all'Opera Universitaria secondo quanto previsto dal capitolato speciale d'oneri e dovranno essere sempre diversi da quelli proposti a pranzo nella stessa giornata.

I menù dovranno tener conto del corretto bilanciamento degli elementi nutrizionali (conformemente ai L.A.R.N aggiornati per le diverse fasce di età).

#### c. ARTICOLAZIONE DEL MENÙ

I menù sono articolati su cinque settimane – ciascuna settimana composta da sette giorni (dal lunedì alla domenica).

Nell'articolazione dei menù, l'impresa aggiudicataria dovrà privilegiare l'utilizzo di ingredienti ortofruttili di stagione e l'utilizzo di ingredienti di produzione locale.

Nel caso in cui, durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato nelle settimane di riferimento, essi saranno sostituiti con prodotti simili dal punto di vista nutrizionale, come da art. 8 del Capitolato Speciale d'Oneri.\*

I piatti proposti giornalmente nei ristoranti e nei bar universitari dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù inviati ad Opera.

Come previsto dall'art. 11, punto 1, lett. h) del Capitolato Speciale d'oneri, l'impresa aggiudicataria dovrà fornire a Opera Universitaria la composizione dei menù dei pranzi e delle cene con un mese di anticipo rispetto al periodo di somministrazione.

Le variazioni dei menù devono essere di volta in volta concordate con Opera. Sarà facoltà di Opera, ed eventualmente della ditta aggiudicataria proporre modifiche dei menù. Questi potranno essere suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione al grado di accettazione da parte dell'utenza, sperimentazioni proposte da parte degli organismi competenti, applicazione di eventuali aggiornamenti scientifici in campo nutrizionale (tabelle L.A.R.N. – livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione).

Il menù variato dovrà essere di equivalente valore economico senza alcun aggravio per Opera e dovrà essere applicato in tempi brevi.

Nessuna variazione potrà essere apportata dalla ditta aggiudicataria senza la specifica autorizzazione scritta di Opera. E' consentita, in via temporanea, la variazione del menù nei seguenti casi:

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

Tale variazione dovrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione a Opera seguita da conferma da parte dello stesso.

Nessuna variazione potrà essere apportata dalla ditta aggiudicataria senza la specifica autorizzazione scritta.

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

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

aggiudicataria.

Tale variazione dovrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione a Opera Universitaria seguita da conferma da parte dello stesso.

#### d. ESPOSIZIONE DEI MENÙ

L'impresa deve garantire all'utenza e a Opera Universitaria un elevato livello di informazione sulle caratteristiche dei prodotti e delle pietanze, attendendosi anche al Regolamento comunitario n.1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori ed eventuali.

Il Gestore è tenuto a esporre in modo ben visibile, previo accordo con Opera, attraverso i metodi che riterranno opportuni:

- il menù giornaliero previsto in prossimità dell'inizio della linea di distribuzione mettendo in evidenza:
  - le pietanze/prodotti idonei per celiaci (con specifico simbolo identificativo "spiga barrata");
- la denominazione e l'elenco di tutti gli ingredienti contenuti mettendo in evidenza:
  - gli ingredienti/prodotti congelati o surgelati mediante asterisco o qualsivoglia altro segno identificativo, che riporterà in legenda la nota "prodotto congelato" o "prodotto surgelato";
  - gli ingredienti/prodotti DOP/IGT/...;
  - se la pietanza/prodotto contiene sostanze allergizzanti (come derivati del grano e cereali contenenti glutine, sedano, senape, sesamo, soia, crostacei, anidride solforosa, contenenti lattosio,...);
  - se la pietanza/prodotto è stato preparato con "carne ricomposta" (prodotti che possono sembrare costituiti da un unico pezzo di carne o di pesce, ma che in realtà sono frutto dell'unione di diverse parti attuata grazie ad altri ingredienti tra cui additivi ed enzimi alimentari oppure mediante sistemi diversi).

L'appaltatore è tenuto a conservarne copia dei suddetti menù che dovrà essere esibita, a richiesta, a Opera Universitaria per il dovuto controllo.

## 7. DIETE PARTICOLARI

Le diete speciali riguardano:

- **intolleranze e allergie** (latte, uovo, ecc.) con indicazioni degli alimenti permessi e di quelli da evitare così come riportato nella letteratura scientifica.
- **celiachia** con indicazioni circa gli alimenti da evitare e da sostituire con l'uso esclusivo di prodotti riportanti in etichetta la dicitura "senza glutine", ossia di prodotti inseriti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (AIC) che deve sempre essere aggiornato. Gli alimenti destinati alla dieta priva di glutine devono essere mantenuti separati da tutti gli altri, i pasti devono essere preparati e confezionati in area dedicata con appositi utensili e i pasti devono essere qualitativamente analoghi a quelli normali sotto il profilo dell'appetibilità. Il personale sia cuoco che addetto alla distribuzione dovrà frequentare corsi di formazione e di aggiornamento periodici annuali avvalendosi anche della collaborazione di AIC Trentino che potrà mantenere un canale diretto di collaborazione con la ditta aggiudicataria per la gestione dei problemi riscontrati dagli utenti. L'Opera potrà avvalersi del personale di AIC Trentino per effettuare verifiche sull'esatta preparazione e somministrazione dei piatti senza glutine.
- **particolari patologie** quali ad esempio nefropatie croniche, diabete, dislipidemie, ecc. In caso di allergie e intolleranze alimentari, devono essere escluse dalla dieta preparazioni, intese come ricette, che prevedono l'utilizzo dell'alimento responsabile o dei suoi derivati; inoltre devono essere esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento. Di conseguenza particolare attenzione va riservata alla formazione e addestramento del personale. Le preparazioni sostitutive previste nella dieta speciale devono essere il più possibile simili al menù giornaliero.  
Per ogni utente affetto da patologie o portatore di intolleranze/ allergie alimentari, previa richiesta scritta corredata da certificato medico valido per due anni, la ditta aggiudicataria si impegna a proprie spese a fornire menù alternativi. Per la celiachia e tutte le patologie croniche, il certificato medico avrà validità fino ad eventuale revoca. L'Opera non prenderà in considerazione certificati medici in cui siano indicate le diete in modo generico senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare o non utilizzare.

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

Salvo diversa soluzione che verrà proposta dall'appaltatore in sede di gara (Elemento di valutazione E6), l'impresa è tenuta ad erogare il pasto suindicato, previa prenotazione anche telefonica da parte dell'utente interessato che deve avvenire dalle 8.30 alle 10 del giorno stesso.



## Allegato C – Manutenzioni

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

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

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

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

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

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

Fra le manutenzioni a carico della ditta aggiudicataria si considerano anche le pulizie ordinarie periodiche dei tendaggi e dei serramenti e quelle straordinarie dei locali in sede di apertura delle mense dopo eventuali periodi di chiusura secondo quanto previsto al capitolato d'oneri.

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

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

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

<b>CAPPE DI ASPIRAZIONE</b>	Pulizia mensile dei filtri esterni Sostituzione lampade stagne secondo necessit� Pulizia canalina perimetrale secondo necessit� Eventuale sostituzione filtri esterni
<b>CUCINE A GAS / ELETTRICO</b>	Regolazione fiamme  Pulizia rubinetti valvolati Controllo termocoppie, termostati, spie Eventuali sostituzioni termocoppie
<b>CUOCIPASTA E BOLLITORI</b>	Controllo rubinetti, spie pilota, termocoppie  Controllo guarnizioni e scarichi Controllo sistemi di sollevamento

<b>FORNI</b>	Regolazione termostati Pulizia trimestrali ugelli e bruciatore Disincrostazione e decalcificazione trimestrale Eventuale sostituzione termocoppia Eventuale sostituzione termostato Controllo sonde di rilevazione temperatura
<b>BRASIERA</b>	Controllo termostati Controllo pulsanti e sistema movimentazione Eventuale sostituzione termostati
<b>LAVASTOVIGLIE</b>	Disincrostazione e decalcificazione trimestrale Pulizia ugelli e filtri giornaliera Controllo pompe e giranti Regolazione dosatore prodotti pulizia secondo necessità Eventuale sostituzione di parti elettriche e meccaniche
<b>CARRELLI TERMICI</b>	Regolazione termostati Controllo scarichi vasche Eventuale sostituzione parti elettriche
<b>CARRELLI DI SERVIZIO</b>	Pulizia e ingrasso ruote Controllo giunti e saldature Eventuale sostituzione ruote
<b>PELAPATATE</b>	Controllo dischi abrasivi secondo necessità Controllo rubinetti e scarichi Eventuale sostituzione disco e camicia abrasiva
<b>TRITACARNE / GRATTUGIA</b>	Smontaggio e pulizia parti meccaniche secondo necessità  Eventuale sostituzione coclea Eventuale riparazione motore Mantenimento in efficienza dei presidi di sicurezza
<b>AFFETTATRICI</b>	Smontaggio lama e pulizia delle parti dopo ogni uso Affilatura mensile lama Mantenimento in efficienza dei presidi di sicurezza
<b>ROBOT TAGLIAVERDURE</b>	Affilatura e registrazione dischi Eventuale sostituzione dischi Eventuale avvolgimento motore Eventuale sostituzione cuscinetti
<b>FRUSTE AD IMMERSIONE</b>	Saldatura e sostituzioni fili Eventuale sostituzione ingranaggio delle fruste
<b>CELLA FRIGORIFERA</b>	Controllo temperature Controllo sbrinamento automatico Ricarica gas refrigerante secondo necessità Eventuale sostituzione motori, compressori, termostati, guarnizioni porte
<b>FRIGGITRICE</b>	Controllo termocoppie, termostati Eventuale sostituzione termocoppia Eventuale sostituzione termostato
<b>FRY TOP</b>	Regolazione fiamme Controllo termocoppie, termostati, spie Eventuale sostituzione termocoppie
<b>CONGELATORI</b>	Controllo temperature Controllo sbrinamento automatico Ricarica gas refrigerante secondo necessità Eventuale sostituzione motori, compressori, termostati, guarnizioni porte

---

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

---



## **DECLARATORIA DELLE MANSIONI**

### **Capo cuoco:**

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

Tale figura coordina e controlla il buon andamento del centro di cottura (sicurezza, igiene, etc.), sia per quanto riguarda i collaboratori, di cui è responsabile, sia per quanto riguarda le lavorazioni, le attrezzature ed i locali di lavoro.

### **Cuoco :**

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

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

### **Secondo cuoco (aiuto cuoco/pizzaiolo):**

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

### **Addetto ai servizi mensa:**

per "addetto ai servizi mensa" si intende la figura che si occupa della distribuzione del pasto, della pulizia dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie. Tale figura dipende cuoco.

Nella pagina che segue si presenta l'organico impiegato nel precedente appalto, come comunicato dalla Ditta SMA ristorazione s.r.l. in data 23/01/2018.

DATA ASS.	DURATA	LIVELLO	MANSIONE	ore sett.	NR SCATTI	VALORE	DATA SCATTO	AD PERSONAM	CCNL	STRUTTURA
23/06/2008	Indeterminato	2	CAPO SERVIZIO	40,00	3	0,63052	01/07/2020	1,23703	PUBB. ESERCIZI	MENSA UNIVERSITARIA POVO 1
07/11/2011	Indeterminato	4	CUOCO	30,00	6	1,15291	01/12/2009		PUBB. ESERCIZI	MENSA UNIVERSITARIA POVO 1
07/11/2011	Indeterminato	5	CASSIERA	25,00	0	1,13512	01/10/2009		PUBB. ESERCIZI	MENSA UNIVERSITARIA POVO 1
07/11/2011	Indeterminato	6S	ADD. MENSA	20,00	2	1,45338	01/04/2019		PUBB. ESERCIZI	MENSA UNIVERSITARIA POVO 1
07/11/2011	Indeterminato	6S	ADD. MENSA	17,50	4	0,72524	01/08/2019		PUBB. ESERCIZI	MENSA UNIVERSITARIA POVO 1
07/11/2011	Indeterminato	6S	ADD. MENSA	15,00	4	0,72675	01/05/2020		PUBB. ESERCIZI	MENSA UNIVERSITARIA POVO 1
07/11/2011	Indeterminato	6S	ADD. MENSA	20,00	2	1,45338	01/02/2020		PUBB. ESERCIZI	MENSA UNIVERSITARIA POVO 1
07/11/2011	Indeterminato	5	PIZZAIOLO	20,00	2	0,36338	01/10/2018		PUBB. ESERCIZI	MENSA UNIVERSITARIA POVO 1
07/11/2011	Indeterminato	4	CASSIERA	20,00	2	1,32407	01/12/2018		PUBB. ESERCIZI	MENSA UNIVERSITARIA POVO 1
07/11/2011	Indeterminato	5	CASSIERA	15,00	5	0,92041	01/04/2019		PUBB. ESERCIZI	MENSA UNIVERSITARIA POVO 1
07/11/2011	Indeterminato	6S	ADD. MENSA	24,00	4	0,72675	01/08/2018		PUBB. ESERCIZI	MENSA UNIVERSITARIA POVO 1
07/11/2011	Indeterminato	6S	ADD. MENSA	18,00	4	0,72675	01/09/2019		PUBB. ESERCIZI	MENSA UNIVERSITARIA POVO 1
07/11/2011	Indeterminato	5	AUTO CUOCO	25,00	4	0,75675	01/10/2020		PUBB. ESERCIZI	MENSA UNIVERSITARIA POVO 1
07/11/2011	Indeterminato	2	ADD. PULIZIE	30,00	1	0,31439	01/12/2015		PULIZIE	MENSA UNIVERSITARIA POVO 1
07/11/2011	Indeterminato	5	AUTO CUOCO	25,00	4	0,75675	01/12/2019		PUBB. ESERCIZI	MENSA UNIVERSITARIA POVO 1
07/11/2011	Indeterminato	5	CASSIERA	20,00	5	0,92344	01/12/2019		PUBB. ESERCIZI	MENSA UNIVERSITARIA POVO 1
07/11/2011	Indeterminato	6S	ADD. MENSA	20,00	4	0,72525	01/01/2020		PUBB. ESERCIZI	MENSA UNIVERSITARIA POVO 1
07/11/2011	Indeterminato	6S	ADD. MENSA	18,00	3	1,45344	01/01/2021		PUBB. ESERCIZI	MENSA UNIVERSITARIA POVO 1
07/11/2011	Indeterminato	2	CUOCO	40,00	2	0,42034	01/12/2020		PUBB. ESERCIZI	MENSA UNIVERSITARIA POVO 1
07/11/2011	Indeterminato	5	CASSIERA	20,00	2	0,37088	01/10/2018		PUBB. ESERCIZI	MENSA UNIVERSITARIA POVO 1
07/11/2011	Indeterminato	6S	ADD. MENSA	20,00	5	0,93692	01/02/2018		PUBB. ESERCIZI	MENSA UNIVERSITARIA POVO 1
07/11/2011	Indeterminato	6S	ADD. MENSA	40,00	2	1,45338	01/02/2018		PUBB. ESERCIZI	MENSA UNIVERSITARIA POVO 1
07/11/2011	Indeterminato	6S	ADD. MENSA	20,00	6	1,09012	01/10/2009		PUBB. ESERCIZI	MENSA UNIVERSITARIA POVO 1
07/11/2011	Indeterminato	6S	ADD. MENSA	20,00	6	1,09012	01/01/2016		PUBB. ESERCIZI	MENSA UNIVERSITARIA POVO 1
07/11/2011	Indeterminato	5	PIZZAIOLO	20,00	3	0,55256	01/08/2018		PUBB. ESERCIZI	MENSA UNIVERSITARIA POVO 1
07/11/2011	Indeterminato	5	CASSIERA	25,00	4	0,75675	01/12/2020		PUBB. ESERCIZI	MENSA UNIVERSITARIA POVO 1
07/11/2011	Indeterminato	6S	ADD. MENSA	25,00	6	1,09012	01/01/2011		PUBB. ESERCIZI	MENSA UNIVERSITARIA POVO 1
07/11/2011	Indeterminato	3	CUOCO	40,00	2	0,40534	01/12/2020		PUBB. ESERCIZI	MENSA UNIVERSITARIA POVO 1
07/11/2011	Indeterminato	4	CUOCO	35,00	4	0,75815	01/10/2018		PUBB. ESERCIZI	MENSA UNIVERSITARIA POVO 1
07/11/2011	Indeterminato	4	CUOCO	30,00	4	0,76564	01/10/2018		PUBB. ESERCIZI	MENSA UNIVERSITARIA POVO 1
07/11/2011	Indeterminato	6S	ADD. MENSA	20,00	2	0,54507	01/11/2020		PUBB. ESERCIZI	MENSA UNIVERSITARIA POVO 1
07/11/2011	Indeterminato	5	BARISTA	30,00	2	0,37838	01/08/2019		PUBB. ESERCIZI	MENSA UNIVERSITARIA POVO 1
07/11/2011	Indeterminato	6S	ADD. MENSA	20,00	6	1,09012	01/12/2010		PUBB. ESERCIZI	MENSA UNIVERSITARIA POVO 1
01/03/2012	Indeterminato	5	CASSIERA	12,00	1	0,18919	01/04/2018		PUBB. ESERCIZI	MENSA UNIVERSITARIA POVO 1
07/11/2011	Indeterminato	6S	ADD. MENSA	20,00	3	0,54507	01/08/2020		PUBB. ESERCIZI	MENSA UNIVERSITARIA MESIANO
07/11/2011	Indeterminato	3	CUOCO	40,00	2	0,40534	01/12/2020		PUBB. ESERCIZI	MENSA UNIVERSITARIA MESIANO



07/11/2011	Indeterminato	4	CUOCO	25,00	6	1,15302	01/01/2009	PUBB. ESERCIZI	MENSA UNIVERSITARIA MESSIANO
07/11/2011	Indeterminato	6S	ADD. MENSA	30,00	6	1,09174	01/01/2009	PUBB. ESERCIZI	MENSA UNIVERSITARIA MESSIANO
07/11/2011	Indeterminato	6S	ADD. MENSA	18,00	2	1,27175	01/05/2019	PUBB. ESERCIZI	MENSA UNIVERSITARIA MESSIANO
07/11/2011	Indeterminato	4	CASSIERA	30,00	3	0,57645	01/02/2018	PUBB. ESERCIZI	MENSA UNIVERSITARIA MESSIANO
07/11/2011	Indeterminato	5	CASSIERA	20,00	6	1,13512	01/10/2009	PUBB. ESERCIZI	MENSA UNIVERSITARIA MESSIANO
07/11/2011	Indeterminato	6S	ADD. MENSA	25,00	6	1,11861	01/02/2016	PUBB. ESERCIZI	MENSA UNIVERSITARIA MESSIANO
07/11/2011	Indeterminato	6S	ADD. MENSA	17,50	5	0,90693	01/01/2021	PUBB. ESERCIZI	MENSA UNIVERSITARIA MESSIANO
07/11/2011	Indeterminato	4	BARISTA	40,00	6	1,15291	01/07/2010	PUBB. ESERCIZI	BAR POVO 1
07/11/2011	Indeterminato	5	BARISTA	20,00	2	1,30175	01/11/2015	PUBB. ESERCIZI	BAR POVO 1
07/11/2011	Indeterminato	5	BARISTA	20,00	3	0,56756	01/03/2018	PUBB. ESERCIZI	BAR POVO 1
07/11/2011	Indeterminato	5	BARISTA	30,00	4	0,74175	01/01/2019	PUBB. ESERCIZI	BAR MESSIANO
07/11/2011	Indeterminato	4	BARISTA	40,00	6	1,15291	01/03/2010	PUBB. ESERCIZI	BAR MESSIANO
07/11/2011	Indeterminato	5	BARISTA	40,00	3	0,56756	01/02/2018	PUBB. ESERCIZI	BAR MESSIANO
07/11/2011	Indeterminato	5	BARISTA	40,00	4	0,75675	01/12/2018	PUBB. ESERCIZI	BAR MESSIANO
07/11/2011	Indeterminato	5	BARISTA	20,00	4	0,75675	01/11/2019	PUBB. ESERCIZI	BAR MESSIANO

**Allegato E – Specifiche tecniche relative alla sanificazione, disinfestazione e derattizzazione dei locali, allo smaltimento degli oli esausti e smaltimento rifiuti nonché all'igiene delle superfici e degli alimenti**

**PRODOTTI DA IMPIEGARE PER L'ESECUZIONE DELL'APPALTO**

Il servizio di pulizia deve essere effettuato esclusivamente con l'uso di prodotti conformi ai "Criteri ambientali minimi" individuati al capitolo 6, punto 6.1 delle "Specifiche tecniche" del DM 24.05.2012 nella misura del 100% (cento per cento) del valore del contratto d'appalto.

L'Impresa dovrà fornire al Responsabile dell'Area Patrimonio, prima dell'inizio dell'espletamento del servizio, le schede tecniche delle tipologie dei prodotti utilizzati, con precisazione delle loro caratteristiche qualitative, e le concentrazioni che si intendono adottare per le pulizie per ogni specifica superficie.

Per i servizi igienici, in particolare, dovrà essere precisato il tipo di agente sanificante adottato per l'abbattimento della carica batterica, per ogni tipo di superficie presente nei servizi stessi.

I prodotti per l'igiene quali i detergenti multiuso destinati alla pulizia di ambienti interni, detergenti per finestre e detergenti per servizi sanitari utilizzati dall'Impresa per le pulizie, devono essere conformi ai "Criteri ambientali minimi" individuati al capitolo 6, punto 6.1 delle "Specifiche tecniche" del DM 24.05.2012 **nella misura del 100% (cento per cento) del valore del contratto d'appalto.**

I prodotti disinfettanti utilizzati devono essere autorizzati dal Ministero della salute:

a) come presidi medico-chirurgici, ai sensi del DPR n. 392/1998; in tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: "Presidio medico-chirurgico" e "Registrazione del Ministero della salute n. ...",

b) come prodotti biocidi, ai sensi del D.Lgs. n. 174/2000; in tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: "Prodotto biocida" e "Autorizzazione/Registrazione del Ministero della salute n. ...".

I prodotti disinfettanti devono essere inoltre conformi ai "Criteri ambientali minimi" individuati al capitolo 6, punto 6.2 delle "Specifiche tecniche dei disinfettanti, dei prodotti per impieghi specifici e dei detergenti superconcentrati" del DM 24.05.2012 nella misura del 100% (cento per cento) del valore del contratto.

I prodotti diversi da quelli per l'igiene e disinfettanti di cui ai precedenti commi sono, in via esemplificativa, cere, deceranti, decappanti, deteresolventi, smacchiatori di inchiostri, pennarelli, graffiti, nonché i prodotti classificati "superconcentrati". Per "prodotti superconcentrati" si intendono quei prodotti destinati alla pulizia di ambienti interni di edifici, inclusi i detergenti per finestre e i detergenti per servizi sanitari, con elevata concentrazione di sostanza attiva, ovvero almeno pari al 30% per quelli da diluire e almeno al 15% per quelli pronti all'uso. I detergenti superconcentrati devono essere utilizzati solo con sistemi di dosaggio o apparecchiature (per esempio bustine e capsule idrosolubili, flaconi dosatori con vaschette di dosaggio fisse o apparecchi di diluizione automatici) che evitano che la diluizione sia condotta arbitrariamente dagli addetti al servizio. Queste categorie di prodotti debbono essere conformi al Regolamento CE 648/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio e ai "Criteri ambientali minimi" individuati al capitolo 6, punto 6.2 "Specifiche tecniche dei disinfettanti, dei prodotti per impieghi specifici e dei detergenti superconcentrati".

I prodotti di carta tessuto forniti (carta igienica, rotoli per asciugamani, salviette monouso ecc.) devono rispettare i criteri di qualità ecologica stabiliti nella Decisione 2009/568/CE del 9 luglio 2009, che stabilisce i criteri ecologici per l'assegnazione del marchio comunitario di qualità ecologica "Ecolabel Europeo" al tessuto carta.

L'Impresa non può utilizzare prodotti con funzione esclusivamente deodorante/ profumante.

È vietato utilizzare segatura del legno e piumini di origine animale (tranne per l'uso esclusivo di spolveratura a secco di opere artistiche e comunque su richiesta specifica della stazione appaltante). Per i prodotti cosmetici per la pulizia delle mani è indispensabile richiedere l'autorizzazione sanitaria per l'attività di produzione cosmetici ai sensi della Legge 11 ottobre 1986 n. 713 (Norme per l'attuazione delle direttive della Comunità economica europea sulla produzione e la vendita dei cosmetici), come previsto dalla deliberazione della Giunta provinciale 20 gennaio 2012 n. 41.

L'impresa si impegna, negli immobili ove tale fornitura è prevista, a fornire a proprie cure e spese, a ciclo continuo, le soluzioni detergenti liquide per dosatori o affini, sacchetti contenitori per assorbenti, la carta igienica, e gli asciugamani necessari per i servizi igienici. Tutti suddetti prodotti devono comunque essere di tipo compostabile.

L'Impresa dovrà produrre un rapporto annuale sui prodotti consumati per le esigenze di sanificazione e detergenza (e per altri scopi, per esempio ceratura delle superfici) durante il periodo di riferimento, indicando per ciascun prodotto, produttore e nome commerciale del prodotto, quantità di prodotto utilizzata. La relazione deve essere accompagnata da opportune prove documentali, su richiesta di Opera.

**Opera Universitaria si riserva di effettuare prelievi a campione dei prodotti chimici e delle soluzioni pronte per l'uso, per verificare le caratteristiche dei prodotti e l'esatta percentuale dei dosaggi e delle soluzioni al fine di verificare il rispetto dei criteri ambientali minimi previsti dal capitolato e relativi allegati.**

## SANIFICAZIONE

Sono a carico della ditta la pulizia ordinaria, la sanificazione, la detersione e disinfezione, la pulizia straordinaria dei locali e delle attrezzature. La ditta fornirà tutto il materiale necessario per la pulizia delle attrezzature e dei luoghi ad essa affidati per i servizi.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando questi sono consigliati nelle schede tecniche di sicurezza.

Nei servizi igienici destinati agli addetti e in quelli destinati all'utenza devono essere impiegati sapone liquido, tovagliette a perdere o asciugamani ad aria.

### Ogni giorno:

<i>in tutti i locali (compresi gli spogliatoi e i servizi igienici)</i>	- Scopatura ad umido/detersione dei pavimenti.
<i>nella zona cucina</i>	- Detersione/disinfezione accessori (coltelli/utensili – affettatrici – pelapatate ecc.). - Asporto residui carboniosi sul fry-top e Brasiera. - Lavaggio e pulizia di canaline e pozzetti di scarico (da questi ultimi vanno anche asportati residui alimentari). Le operazioni di pulizia in cucina possono iniziare solo dopo aver finito la preparazione e somministrazione dei pasti.
<i>nei locali zona lavaggio</i>	- Detersione tavoli appoggio, lavastoviglie.
<i>nella zona servizi igienici</i>	- Spolveratura a umido degli specchi, detersione/disinfezione sanitari, rubinetti, mensole, contenitori spazzole WC. I servizi igienici devono essere puliti e riordinati al termine dell'orario di distribuzione dei pasti.
<i>nella zona consumo pasti</i>	- Scopatura a umido con lavaggio e risciacquo dei pavimenti. - Detersione e disinfezione dei tavoli. - Spolveratura ad umido delle sedie. Tra un turno e l'altro, dato il poco tempo disponibile, è sufficiente che la zona venga resa agibile e sgomberata da eventuali residui di cibo e altro.
<i>nella zona distribuzione self service</i>	- Scopatura ad umido/detersione dei tavoli piani appoggio, elementi bagnomaria. - Spolveratura ad umido delle tramogge porta-pane, dei vani porta posate, dei vani portapiatti. - Detersione dei vetri di protezione, delle stoviglie, posate ed utensili.

### Ogni settimana:

- detersione e disinfezione dei frigoriferi, degli armadi caldi e delle pareti piastrellate; detersione della friggitrice, disincrostazione lavelli o vasche e lavastoviglie;
- rimozione dalle celle frigo delle derrate alimentari e detersione e disinfezione ripiani, pareti interne, guarnizioni, maniglie, porte, pareti esterne, maniglie esterne;
- per tutti i locali spolveratura a umido dei davanzali delle finestre e disinfezione delle pareti piastrellate e porte;
- asporto residui di incrostazioni su cappe aspirazione e filtri.

Ogni quindici giorni:

- detersione scaffali in magazzino

Ogni mese:

- per tutti i locali pulizia e lavaggio vetri e serramenti (interni ed esterni), spolveratura coprilampade e deragnatura

Ogni tre mesi

- pulizia e spurgo di tutti gli scarichi compresi pozzetti e fosse biologiche

Almeno ogni tre mesi

- scongelamento di frigo e celle freezer
- pulizie dei tendaggi

Gli interventi di sanificazione che hanno una cadenza settimanale, quindicinale, mensile ed oltre, devono essere registrati su apposite schede, previste nel piano di autocontrollo.

L'Impresa aggiudicataria elabora entro 30 giorni dall'inizio dell'attività, un programma personalizzato di interventi per la sanificazione, detersione e disinfezione delle strutture e delle attrezzature indicando le caratteristiche tecniche dei prodotti utilizzati. L'Ente ha la possibilità di chiedere integrazioni.

## **DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE**

L'Impresa deve effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio e poi con la periodicità prevista dal piano di autocontrollo.

La frequenza minima degli interventi di derattizzazione e di disinfezione dovranno essere:

- |                            |  |
|----------------------------|--|
| <u>Primo intervento:</u>   | fine mese di aprile inizio del mese di maggio, sia in ragione del tempo di sviluppo sia per evitare resistenza ai principi attivi impiegati; |
| <u>Secondo intervento:</u> | fine mese di giugno inizio mese di luglio;   |
| <u>Terzo intervento:</u>   | mesi di settembre inizio di ottobre;   |
| <u>Quarto intervento:</u>  | fine dicembre inizio gennaio (o comunque nel periodo invernale)  |

Dopo ognuno di questi trattamenti deve seguire, a distanza di 20/30 giorni, un controllo ed eventualmente, se necessario, un nuovo trattamento.

Gli interventi di disinfestazione e derattizzazione devono essere registrati su apposite schede, previste nel piano di autocontrollo.

L'Impresa aggiudicataria elabora, entro 30 giorni dall'inizio dell'attività, un programma personalizzato di interventi per la derattizzazione e disinfestazione delle strutture e delle attrezzature indicando per ogni struttura i punti di intervento e di monitoraggio nonché le caratteristiche tecniche dei prodotti utilizzati o l'eventuale nominativo della ditta che effettua gli interventi. L'Ente ha la possibilità di chiedere integrazioni.

## **SMALTIMENTO OLI ESAUSTI**

Lo smaltimento dell'olio di frittura deve avvenire almeno ogni 3 mesi avvalendosi di aziende autorizzate.

## **SMALTIMENTO RIFIUTI**

Al termine di ciascun pasto i rifiuti devono essere allontanati dalla cucina e dalle sale ristoro; nei lavandini e sui ripiani da lavoro non devono rimanere avanzi o stoviglie sporche.

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina e dalle sale ristoro, devono essere raccolti dopo ogni ciclo di lavorazione, a cura e spese dell'Impresa, negli appositi sacchetti e convogliati negli appositi cassonetti esterni per la raccolta.

L'Impresa ha, inoltre, l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune, sede della struttura interessata, in materia di raccolta differenziata.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). In caso di intasamenti degli scarichi fognari l'Impresa deve provvedere immediatamente, a proprie cure e spese, a ripristinare la rete di scarico.

### **SPECIFICHE RELATIVE ALL'IGIENE DELLE SUPERFICI**

All'interno della cucina e delle zone di deposito degli alimenti saranno effettuati dei controlli microbiologici, con dei tamponi, per verificare l'efficacia delle operazioni di deterzione e disinfezione.

Le superfici maggiormente interessate saranno quelle che possono rappresentare un pericolo di contaminazione crociata.

Si effettueranno dei controlli sulle stoviglie, all'uscita dalla lavastoviglie.

Si utilizzano i seguenti valori di riferimento come requisiti minimi. Resta inteso che devono essere assenti microrganismi patogeni:

Giudizio	Carica microbica totale Ufc/10 cmq	Coliformi totali Ufc/10 cmq	Stafilococchi aurei Ufc/10 cmq
Buono	0 - 50	0 - 5	0 - 2
Sufficiente	51 - 200	6 - 20	3 - 10
Insufficiente	> 200	> 20	> 10

In presenza di un giudizio "insufficiente" la ditta provvederà immediatamente a controllare e rivedere le operazioni di deterzione disinfezione delle superfici, sensibilizzando il personale alle corrette procedure.

### **SPECIFICHE RELATIVE ALL'IGIENE DEGLI ALIMENTI**

All'interno della cucina, nella zona di somministrazione e nelle delle zone di deposito degli alimenti saranno effettuati dei controlli microbiologici, con il prelievo di campioni di alimenti al fine di verificare le corrette modalità di conservazione e la salubrità degli stessi alimenti.

Oggetto del controllo saranno anche i campioni conservati e rappresentativi di quanto somministrato, come stabilito all'articolo 58 del Capitolato speciale "conservazione dei campioni".

Per i controlli microbiologici si usano come riferimento delle norme specifiche, se presenti, o valori riportati nella letteratura scientifica e nelle GMP (Buone Norme di Produzione).

I principali riferimenti per la qualità e la sicurezza degli alimenti, sono i nuovi Regolamenti di Igiene della CE:

- Regolamento 852/2004 (igiene dei prodotti alimentari)
- Regolamento 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari di origine animale)
- Regolamento 854/2004 (organizzazione dei controlli ufficiali)
- Regolamento 882/2004 (verifica della conformità alla normativa nel controllo ufficiale).

Il Regolamento 2073/2005 stabilisce i criteri microbiologici per gli alimenti, secondo criteri di sicurezza e di igiene del processo.

Le tabelle di seguito riportate si applicano nel caso in cui il Regolamento 2073/2005 non dia alcun riferimento oppure nel caso in cui esse siano maggiormente restrittive.

### **RINTRACCIABILITA'**

La gestione della sicurezza degli alimenti, nell'ambito del magazzino e della cucina, deve basarsi sulla costante applicazione della rintracciabilità secondo i principi del Regolamento CE n. 178/2003 e secondo le Linee Guida che sono state pubblicate sulla Gazzetta Ufficiale del 19.12.2005.

TABELLA A: CARNI BOVINE CRUDE

Alimento	Aerobi mesofili Ufc/g	Coliformi fecali Ufc/g	Escherichia coli Ufc/g	Staphylococcus aureus Ufc/g	Salmonella spp	Listeria monocytogenes	Ci. solfito-riduttori Ufc/g
Tagli di carne refrigerata o congelata	5e6	1e2	1e2	1e2	Assente/25g	<11/g	10
Porzioni unitarie di carne refrigerata e non	5e6	1e2	1e2	1e2	Assente/25g	<11/g	10
Carni crude macinate o a pezzi inferiori a 100 g	5e6		5e2	1e3	Assente/10g	<11/g	10
Preparazioni di carne (salsiccia, ecc.)	5e6		5e2	1e3	Assente/1g	<11/g	10

TABELLA B: CARNI OVINE – CAPRINE CRUDE

Alimento	Aerobi mesofili Ufc/g	Coliformi fecali Ufc/g	Escherichia coli Ufc/g	Staphylococcus aureus Ufc/g	Salmonella spp	Listeria monocytogenes	Ci. solfito-riduttori Ufc/g
Tagli di carne refrigerata o congelata	5e6	1e3	1e2	1e2	Assente/25g	<11/g	10
Porzioni di carne refrigerata e non	5e6	1e3	1e2	1e2	Assente/25g	<11/g	10
Carni crude macinate o a pezzi inferiori a 100 g	5e6		5e2	1e3	Assente/10g	<11/g	10

TABELLA C: CARNI SUINE CRUDE

Alimento	Aerobi mesofili Ufc/g	Coliformi fecali Ufc/g	Escherichia coli Ufc/g	Staphylococcus aureus Ufc/g	Salmonella spp	Listeria monocytogenes	Cl. solfito-riduttori Ufc/g
Tagli di carne refrigerata o congelata	5e6	1e3	1e2	1e2	Assente/25g	<11/g	10
Porzioni unitarie di carne refrigerata e non	5e6	1e3	1e2	1e2	Assente/25g	<11/g	10
Carni crude macinate o a pezzi inferiori a 100 g	5e6		5e2	1e3	Assente/10g	<11/g	10
Preparazioni di carne (salsiccia, ecc.)	5e6		5e2	1e3	Assente/1g	<11/g	10

TABELLA D: CARNI AVICUNICOLE – SELVAGGINA CRUDE

Alimento	Aerobi mesofili Ufc/g	Coliformi fecali Ufc/g	Escherichia coli Ufc/g	Staphylococcus aureus Ufc/g	Salmonella spp	Listeria monocytogenes	Ci. solfito-riduttori Ufc/g
Carcasse intere refrigerate o congelate	5e6	1e3	1e2	5e2	Assente/25g	<11/g	50
Tagli di carne refrigerata e non	1e7	1e3	1e2	1e2	Assente/25g	<11/g	

TABELLA E: PRODOTTI ITTICI

Alimento	Aerobi mesofili Ufc/g	Coliformi fecali Ufc/g	Escherichia coli Ufc/g	Streptococchi fecali Ufc/g	Staphylococcus aureus Ufc/g	Salmonella spp	Listeria monocytogenes
Pesce intero o a tranci refrigerato o congelato	1e5 – 1e6	1e2 – 1e3	10 – 1e2			Assente/25g	<11/g
Prodotti surgelati crudi a base di pesce	1e5 – 1e6	3e2 – 3e3	10 – 1e2			Assente/25g	<11/g
Prodotti surgelati crudi molluschi eduli lamelli – branchi	1e5 – 1e6	1e2 – 1e3	<10			Assente/25g	<11/g
Prodotti surgelati crudi pesci, crostacei e molluschi interi o pezzi	1e5 – 1e6	1e2 – 1e3	10 – 1e2			Assente/25g	<11/g

TABELLA F: CARNI COTTE

Alimento	Aerobi mesofili Ufc/g	Coliformi totali Ufc/g	Escherichia coli Ufc/g	Streptococchi Fecali Ufc/g	Staphylococcus aureus Ufc/g	Salmonella spp	Listeria monocytogenes	Ci. solfito-riduttori Ufc/g	Muffe Ufc/g	Ci. solfito-riduttori Ufc/g
Pezzi interi e tagli	3e5	1, 1e3	<10	1e2	<10	Assente/25g	Assente/25g	5		5
Porzioni unitarie	3e5	1, 1e3	<10	1e2	<10	Assente/25g	Assente/25g	5		5
Ragù di carne	3e5	1, 1e3	<10	1e2	10	Assente/25g	Assente/25g	<10		<10
Brodo di carne	1e4	1e2	<10	1e2	<50	Assente/25g	Assente/25g	5	1e2	5

TABELLA G: PRODOTTI DI SALUMERIA

Alimento	Aerobi mesofili Ufc/g	Coliformi totali Ufc/g	Escherichia coli Ufc/g	Streptococchi Fecali Ufc/g	Staphylococcus (coagulasi+) Ufc/g	Salmonella spp	Listeria monocytogenes	Ci. solfito-riduttori Ufc/g	Muffe Ufc/g
Prodotti salati crudi interi (prosciutto crudo, bresaola, etc.)		1e3	50	1e3	1e2	Assente/25g	Assente/25g	10	
Prodotti crudi affettati		1e3	50	1e3	1e2	Assente/25g	Assente/25g	10	
Prodotti cotti interi (prosciutto cotto, spalla, ecc.)	1e5	1e2	10	50	50	Assente/25g	Assente/25g	5	<10
Prodotti cotti affettati	1e5	1e2	10	50	50	Assente/25g	Assente/25g	5	<10
Freschi da cuocere (salsiccia, cotechino, ecc.)	1e6	5e3	1e2	5e3	1e2	Assente/25g	Assente/25g	10	
Cotti (mortadella, wurstel, ecc.)	3e4	1e2	10	50	50	Assente/25g	Assente/25g	10	
Cotti interi e/o affettati	1e4	1e3	<10	50	50	Assente/25g	Assente/25g	<10	<10
Stagionati (salami)			50	5e2	5e2	Assente/25g	Assente/25g	10	

TABELLA H: LATTE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Alimento	Aerobi mesofili Ufc/g	Coliformi totali Ufc/g	Escherichia coli Ufc/g	Staphylococcus aureus Ufc/g	Salmonella spp	Listeria monocytogenes	Muffe Ufc/g
Latte pastorizzato	5e4 - 5e5	0 - 5			Assente/25g	Assente/25g	<10
Latte UHT e sterilizzato	1e2				Assente/25g	Assente/g	<10
Burro	5e4	10	<10		Assente/25g	Assente/g	<10
Formaggi stagionati 12-24 mesi (grana, pecorino, montasio, asiago ecc.)			1e4 - 1e5	1e3 - 1e4	Assente/25g	Assente/g	
Formaggio a pasta dura stagionato 6-12 mesi (fontina, emmenthal, provolone, caciocavallo ecc)					Assente/25g	Assente/g	
Formaggio a pasta molle stag. 10-50 giorni		1e4 - 1e5	1e2 - 1e3	1e2 - 1e3	Assente/25g	Assente/25g	
Formaggi freschi stagionatura assente o non superiore a 10 giorni (mozzarella, fiordilatte, mascarpone, scamorza, Filadelfia, ricotta, caprino ecc.)				1e2 - 1e3	Assente/25g	Assente/g	<10
Formaggio grattugiato	5e4	1e3 <sup>(0)</sup>	10 - 1e2 <sup>(0)</sup>	1e2 - 1e3 <sup>(0)</sup>	Assente/25g	Assente/g	<1e3
Panna pastorizzata e UHT	1e2	10 <sup>(0)</sup>	0 - 5	Assenti <sup>(0)</sup>	Assente/25g	Assente/25g	<10
Yogurt							<10
Prodotti gelati a base di latte (gelati, creme gelate)	1e5 - 5e5	10 - 1e2		10 - 1e2	Assente/25g	Assente/g	
Prodotti liquidi a base di latte		<5					

TABELLA I: VERDURE FRESCHE LAVATE

Alimento	Aerobi mesofili Ufc/g	Coliformi totali Ufc/g	Coliformi fecali Ufc/g	Escherichia coli Ufc/g	Streptococchi Fecali Ufc/g	Staphylococcus (coagulasi+) Ufc/g	Salmonella spp	Listeria monocytogenes	B.cereus Ufc/g
Insalata verde, carote grattugiate, pomodori, sedano, prezzemolo ecc	1e6	1e3		<1e2 <sup>(d)</sup>	1e3	1e2			
IV gamma alla produzione	5e6		<1e3	<1e2		1e2	Assente/25g	Assente/25g	1e5 - 1e6
IV gamma al momento di consumo per insalate	5e7		<1e3	<1e2		1e2	Assente/25g	Assente/25g	1e5 - 1e6
Verdure crude surgelate	1e5 - 1e6	1e3		10		1e2	Assente/25g	Assente/25g	
Verdure precotte surgelate	1e5 - 1e6	1e3		10		1e2	Assente/25g	Assente/25g	
Patate prefritte surgelate	1e4 - 1e5	10 - 5e2		10		1e2	Assente/25g	Assente/25g	

TABELLA J: VERDURE COTTE

Alimento	Aerobi mesofili Ufc/g	Coliformi totali Ufc/g	Escherichia coli Ufc/g	Streptococchi Fecali Ufc/g	Staphylococcus aureus Ufc/g	Salmonella spp	Listeria monocytogenes	Cl. solfito-riduttori Ufc/g
Spinaci, patate, zucchine, erbette, coste, fagiolini, ecc.	1e5	2e2	<10	2e2		Assente/25g	Assente/25g	5

TABELLA K: PRIMI PIATTI

Alimento	Aerobi mesofili Ufc/g	Coliformi totali Ufc/g	Escherichia coli Ufc/g	Streptococchi Fecali Ufc/g	Staphylococcus aureus Ufc/g	Salmonella spp	Listeria monocytogenes	Ci. perfringens	Ci. solfito-riduttori Ufc/g	Muffe Ufc/g
CRUDI										
Paste all'uovo industriali secche	1e4 - 1e5	1e3	<10	1e2	1e2 - 1e3	Assente/25g	Assente/25g		<5	<10
Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate	1e5- 1e6 <sup>b)</sup>	1e3- 1e4	<10	1e2	1e3 - 1e4	Assente/25g	Assente/25g		<5	<1e2
Paste farcite artigianali fresche confezionate	1e5- 1e6 <sup>b)</sup>	1e3	<50	1e2	1e3 - 1e4	Assente/25g	Assente/25g		<10	<1e2
Paste farcite artigianale fresche non confezionate	1e5- 1e6 <sup>b)</sup>	1e3	<50	1e2	1e3 - 1e4	Assente/25g	Assente/25g	1e2 - 1e3		<1e2
Paste farcite precotte surgelate	1e5- 1e6 <sup>b)</sup>	1e3	<50	1e2	1e3 - 1e4	Assente/25g	Assente/25g	<30		<1e2
Paste speciali ripieni (tortellini, ravioli ecc)	1e4		1e2	1e2		Assente/25g	Assente/25g		10	<1e2
Riso paraboiled	1e5 (10 B.cereus)									1e2
COTTI										
Pasta e riso non condito	3e5	1, 1e3	<10	<10	<10	Assente/25g	Assente/25g		<10	
Pasta e riso condito	3e5	1, 1 e3	<10	<10	<10	Assente/25g	Assente/25g		<10	

TABELLA L: PRPDOTTI DI GASTRONOMIA

Alimento	Aerobi mesofili Ufc/g	Coliformi totali Ufc/g	Escherichia coli Ufc/g	Streptococchi Fecali Ufc/g	Staphylococcus aureus Ufc/g	Salmonella spp	Listeria monocytogenes	Cl. solifitoriduttori Ufc/g
Insalate di pollo, pesce, ecc. con maionese	1e5	1e2	<10	1e2	50	Assente/25g	Assente/25g	<5
Insalate di riso con tonno, uova e sottaceti	1e5	1e2	<10	1e2	50	Assente/25g	Assente/25g	<5
Insalata russa	1e5	1e3	<10	1e2	50	Assente/25g	Assente/25g	<5
Involtilini di prosciutto	1e5	1e3	<10	1e2	50	Assente/25g	Assente/25g	<5
Maionese (pH<4,5)	5e4	1e2	<10	1e2	50	Assente/25g	Assente/25g	
Polpettoni e polpette, peperoni e pomodori ripieni	1e4	1e2	<10	1e2	50	Assente/25g	Assente/25g	10
Ripieni cotti di ravioli, cannelloni, lasagne ecc.	3e5	1, 1e3	<10	<50	<50	Assente/25g	Assente/25g	<10
Pollo in gelatina e vitello tonnato	5e5	1e3	50	5e2	50	Assente/25g	Assente/25g	5
Salsa verde	1e6	2e3	1e2	1e3	1e2	Assente/25g	Assente/25g	5
Salsa di pomodoro e besciamella	1e4	1e2	<10	1e2	<50	Assente/25g	Assente/25g	
Pesto	1e6	2e3	1e2	50	50	Assente/25g	Assente/25g	5
Gelatina	5e4	50		50	50	Assente/25g	Assente/25g	5

TABELLA M: OVOPRODOTTI

Alimento	Aerobi mesofili Ufc/g	Coliformi totali Ufc/g	Escherichia coli Ufc/g	Staphylococcus aureus Ufc/g	Salmonella spp	Listeria monocytogenes
Prodotti d'uovo <sup>(1)</sup>	1e5	1e2 (Enterobatteri)			Assente/25g	Assente
Uova sode e fritte	5e3	50		<50	Assente/25g	Assente/25g
Uova prodotto liquido	1e4 - 1e5				Assente/25g	Assente/25g
Uova pastorizzate in polvere	1e5 - 1e6	1,2e2 - 11e2			Assente/25g	Assente/25g
Uova pastorizzate e congelate	1e4 - 1e5				Assente/25g	Assente/25g
Uova intere, sguosciate, liquido	1e4 - 1e5				Assente/25g	Assente/25g
Uova-albume pastorizzato e congelato	1e5 - 1e6	1,2e2 - 11e2			Assente/25g	Assente/25g
Tuorlo liquido					Assente/25g	Assente/25g
Tuorlo pastorizzato e congelato	1e5 - 1e6				Assente/25g	Assente/25g

TABELLA N: PRODOTTI SURGELATI

Alimento	Aerobi mesofili Ufc/g	Coliformi totali Ufc/g	Escherichia coli Ufc/g	Staphylococcus aureus Ufc/g	Salmonella spp	Listeria monocytogenes	Cl. Perfringens Ucf/g
Prodotti surgelati	3e5	<1e3	<10	<1e2			<30
Alimenti surgelati precucinati	3e5	<1e3	<10		Assente/25g	<11/g	<30

TABELLA O: PRODOTTI VARI

Alimento	Aerobi mesofili Ufc/g	Coliformi totali Ufc/g	Escherichia coli Ufc/g	Staphylococcus aureus Ufc/g	Salmonella spp	Listeria monocytogenes	Cl. solfito- riduttori Ucf/g	Muffe Ufc/g
Farine, pane grattugiato	100	5, 5e2		10	Assente/25g	Assente/25g		1e2
Prodotti da forno	100		<10	10	Assente/25g	Assente/25g		<10
Dolci	100	50	<10	10	Assente/25g	Assente/25g		<10
Budini	5e3	50	<10	10	Assente/25g	Assente/25g		<10
Macedonie	5e3	3e2	<10	10	Assente/25g	Assente/25g		<10
Marmellate	1e4				Assente/25g	Assente/25g		<10
Miele	1e2 - 1e3			10- 1e2	Assente/25g	Assente/25g	10	1e2 - 1e3



## **MODALITÀ OPERATIVE**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

La conservazione, manipolazione, cottura, preparazione e distribuzione dei pasti, deve rispettare gli standard igienici e le "buone norme di fabbricazione" (GMP) e le procedure riportate nel Piano di Autocontrollo.

La non conformità alle "modalità operative", rilevata in sede di controllo, deve ritenersi una violazione delle norme contrattuali.

### **1. Conservazione delle derrate**

- a) Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti.
- b) Le bevande in bottiglia, fusti e altri contenitori vanno conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici; in particolare si deve evitare l'esposizione alla luce diretta per le bottiglie in Pet o in vetro.
- c) Deve essere evitato l'accatastamento irregolare delle derrate.
- d) Tutti i prodotti devono essere sollevati da terra almeno ad un'altezza di 10 cm, appoggiati su appositi ripiani o scaffali.
- e) Per una migliore programmazione degli ordini, il quantitativo deve essere ordinato in base alle previsioni di lavoro, in modo da disporre delle materie prime in adeguate condizioni di stoccaggio, garantendo la scorta minima per eventuali esigenze straordinarie, indicando in fase di ordine la dicitura corretta e completa della derrata come indicato in ogni singola scheda tecnica merceologica (es. yogurt naturale intero e non la sola indicazione yogurt)
- f) La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame, salumi) deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un TMC più vicino al limite di utilizzo; per facilitare ciò si devono sistemare le scorte sugli scaffali posizionando quella a scadenza più lontana dietro o sotto quelle a scadenza più prossima.
- g) Eventuali preparazioni presenti in frigo devono essere sempre in contenitori di materiale atto a venire in contatto con gli alimenti e coperto con materiale dedicato allo scopo, contraddistinte da etichette che riportano il nome del prodotto e la data di preparazione.
- h) Una volta aperte le confezioni si deve aver cura di conservare i prodotti, secondo le specifiche richieste. Nel Piano di Autocontrollo deve essere previsto il tempo massimo di utilizzo di un prodotto dopo l'apertura, considerando la necessità di garantire le migliori caratteristiche organolettiche e di sicurezza igienica. Dovrà essere indicata su etichetta apposita la data di apertura
- i) Ogni qual volta viene aperto un contenitore per alimenti e il contenuto non viene immediatamente consumato, si deve aver cura di conservare l'etichettatura della confezione originale. Le confezioni aperte devono essere ben richiuse o protette utilizzando idonea pellicola o carta per alimenti. Dovrà essere indicata su etichetta apposita la data di apertura.
- j) I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse. Una volta aperte le confezioni, è possibile travasare la quota eccedente di prodotto in un contenitore pulito e munito di coperchio, avendo cura di conservare l'etichettatura della confezione originale oppure bisogna assicurarsi di chiudere accuratamente la confezione originale, apponendo in ogni caso l'etichetta che indichi la data di apertura della confezione originale
- k) Nella conservazione dei prodotti freschi e maggiormente deperibili, quali yogurt e latticini, uova extra fresche, uova intere pastorizzate e prodotti avicoli, la data della consegna non deve essere superiore ad 1/2 del tempo di shelf-life, ovvero il tempo tra la data di confezionamento e quella di scadenza.
- l) I prodotti deperibili come le carni, il pesce, il latte ed i formaggi freschi devono essere trasferiti immediatamente in frigorifero o in cella dopo la consegna.

- m) Sono vietati la detenzione e l'uso di prodotti scaduti, sia che riportano la dicitura "da consumarsi entro" che la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro".
- n) E' necessario controllare e registrare quotidianamente l'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione/congelamento, evitando inoltre la formazione di condense o ghiaccio su evaporatori.
- o) Le temperature di conservazione devono essere registrate e documentate nel Piano di Autocontrollo.
- p) Si deve evitare di sovraccaricare eccessivamente frigoriferi e celle e di introdurre recipienti caldi.
- q) Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi devono essere conservati in celle o frigoriferi distinti o si deve provvedere ad una logica suddivisione merceologica in caso di spazi ridotti. La temperatura impostata deve essere quella del prodotto più deperibile.
- r) I prodotti surgelati, vanno introdotti esclusivamente in celle o conservatori che siano in grado di mantenere una temperatura non superiore a -20°C (meno venti gradi centigradi)
- s) Non introdurre nelle celle o frigoriferi alimenti in modo promiscuo (alimenti crudi con alimenti pronti al consumo), in alternativa proteggerli con opportuna copertura.

## 2. Tecnologie di manipolazione e cottura

- a) Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili distinti, oppure tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi, facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia e disinfezione delle superfici e delle attrezzature.
- b) Il personale addetto alla manipolazione e alla preparazione delle pietanze deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Non deve avere smalti sulle unghie né indossare anelli e braccialetti.
- c) Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, deve far uso di guanti monouso e di mascherine, se necessario.
- d) Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
- e) I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario, poiché avendo subito numerose manipolazioni nel corso del loro trasferimento dallo stabilimento di produzione fino alla consegna, lo stesso costituisce un ricettacolo di microrganismi ed infestanti che si potrebbero diffondere negli ambienti di preparazione, contaminando cibi e attrezzature.
- f) Tutti i prodotti surgelati/congelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere scongelati, ad eccezione delle verdure, in celle o frigoriferi appositi, alla temperatura compresa tra 0°C e +4°C.
- g) E' vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua.
- h) Il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido trasudato.
- i) Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e va sottoposto a cottura e consumo entro le 24 ore successive.
- j) La porzionatura dei prodotti secchi non deperibili potrà essere effettuata nel pomeriggio del giorno precedente il consumo.
- k) La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui sono consumate.
- l) Non devono essere fornite carni macinate.
- m) La carne tritata qualora necessario deve essere macinata nella giornata di consumo.
- n) Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
- o) Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo. Il lavaggio della verdura, deve avvenire evitando promiscuità e utilizzando lavelli dedicati, se necessario, deve essere ripetuto al fine di allontanare le impurità o i corpi estranei che possono essere presenti sul prodotto al momento della raccolta. La verdura lavata deve essere attentamente controllata da parte dell'operatore.

- p) Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione. Ogni tipologia di prodotto porzionato deve essere identificato con il nome merceologico. I pezzi porzionati avanzati non possono essere riutilizzati.
- q) Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso, appena prima del servizio.
- r) Tutte le vivande devono essere cotte in giornata. Qualora per motivi contingenti non fosse possibile, arrostiti, roast-beef, lessi, brasati, semilavorati per piatti composti, quali: ragù per lasagne, patate e verdure lessate, potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, con obbligo tassativo dopo la cottura di essere raffreddati con l'ausilio di un abbattitore rapido di temperatura e conseguentemente posti in recipienti idonei e conservati a temperatura compresa tra +1°C e +4°C.
- s) Il ragù o il sugo per il condimento della pasta deve essere preparato ogni giorno tassativamente.
- t) La cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento dei prodotti cotti e raffreddati, deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +75°C, per un tempo sufficiente a distruggere eventuali microrganismi patogeni.
- u) Sono assolutamente vietati successivi e ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti.
- v) Le frittiture devono essere realizzate con olio di arachide o olio extravergine di oliva.
- w) Per le frittiture è richiesto l'utilizzo dello stesso olio per un tempo non superiore alle 8 ore. Non sono ammessi i rabbocchi. Tale tempo deve essere registrato e documentato.
- x) Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano o Grana Trentino grattugiato giornalmente. E' autorizzato l'uso del formaggio grattugiato all'origine, in confezione massimo da 1 Kg integra con garanzia quindi del consorzio di appartenenza. E' vietato l'utilizzo di miscele di formaggi duri stagionati grattugiati
- y) Per i condimenti di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si deve utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva, o altri condimenti espressamente richiesti dal committente.
- z) Per le cotture al forno si deve utilizzare olio di arachide, olio extravergine di oliva o burro.
- aa) Durante la distribuzione gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi, devono essere conservati ad una temperatura non superiore a + 10 °C, come previsto dal DPR n. 327/80.
- bb) Durante la distribuzione gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi caldi, devono essere conservati ad una temperatura da + 60 °C a + 65 °C, come previsto dal DPR n. 327/80.
- cc) E' vietata ogni forma di riciclo.

### **3. Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la preparazione e distribuzione dei pasti**

- a) Ogni giorno il cuoco deve riportare su apposita scheda, intesa come "foglio di lavoro" i quantitativi che intende utilizzare, espressi in Kg, per pasta, riso, carne, pesce e verdura.
- b) Durante tutte le operazioni di produzione le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione dell'aria deve essere tenuto in funzione.
- c) Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze deve osservare le seguenti norme:
  - Lavarsi le mani prima di iniziare la distribuzione.
  - Indossare idonea divisa, la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome dell'Impresa.
  - Indossare idoneo copricapo che contenga totalmente la capigliatura.
  - Distribuire le pietanze con utensili adeguati.
  - Togliere anelli e monili in genere.
- d) Le quantità di pietanze da distribuire dovranno corrispondere a quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi (crudo e cotto).
- e) Prima di iniziare la distribuzione il personale deve, in relazione alle indicazioni ricevute dalla cucina, valutare la porzionatura delle singole pietanze, completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni.
- f) Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza.

- g) Le paste asciutte devono essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.
- h) Il cibo ancorché avanzato non può essere asportato, né destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi dei rifiuti.
- i) Al termine di ciascun pasto il personale deve provvedere al riordino mediante la raccolta degli avanzi alimentari, delle stoviglie, delle posate, dei tovaglioli e di quant'altro utilizzato per il servizio, con raccolta dei rifiuti negli appositi sacchetti. Deve altresì avviare i carrelli, i contenitori ed i vassoi all'area lavaggio per il ripristino delle condizioni di igienicità.

## Allegato G – Tariffe

### TAB. A) TARIFFE DA APPLICARE NEI RISTORANTI E BAR UNIVERSITARI (IVA inclusa)

Le tariffe (IVA inclusa) a carico dell'utente sono deliberate dal Consiglio di Amministrazione dell'Opera e pertanto potranno essere modificate.

Le tariffe sono attualmente le seguenti:

Tipologia	Quota studente
pasto intero	€ 4,90
pasto ridotto	€ 4,40
pasto pronto	€ 3,10
pasto snack	€ 3,10

### TAB B): LISTINO PREZZI MASSIMI BAR UNIVERSITARI (IVA esclusa)

Si elencano di seguito i prodotti "minimi" che devono essere offerti nei bar universitari. Nel corso dell'appalto è data facoltà all'impresa di distribuire ulteriori prodotti al prezzo che riterrà più opportuno.

Caffè espresso	€ 1,00
Caffè decaffeinato	€ 1,10
Caffè d'orzo (tazza piccola)	€ 1,10
Caffè d'orzo (tazza grande)	€ 1,40
Cappuccino	€ 1,40
Cappuccino decaffeinato	€ 1,50
Latte (l. 0,25)	€ 1,20
Latte macchiato (l. 0,25)	€ 1,80
The / camomilla	€ 1,80
Brioche (a pezzo)	€ 1,10
Succo di frutta	€ 2,50
Bibita in lattina (l. 0,33)	€ 2,00
Acqua minerale in bottiglia (l. 0,50)	€ 1,00
Spremuta	€ 3,00
Toast farciti	€ 3,80

### TAB C) LISTINO PREZZI MASSIMI RISTORANTI UNIVERSITARI (IVA esclusa)

Bibita in lattina (l. 0,33)	€ 2,00
Cialda caffè	€ 0,50



## **Allegato H – Inadempienze e penalità**

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

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

Si definiscono di seguito i 5 livelli di gravità delle inadempienze/disservizi:

### **1° LIVELLO (INADEMPIENZA LIEVE): EURO 250,00**

- per ogni caso di ritardo di oltre 15 minuti nella somministrazione dei pasti;
- per ogni caso di mancato rispetto dello stato igienico degli automezzi adibiti al trasporto delle derrate alimentari, come previsto da normativa vigente;
- per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste nel capitolato o in sede di offerta;
- per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste al punto 5 dell'Allegato B - Piano alimentare;
- per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- per ogni inottemperanza relativamente alla raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa in materia di raccolta differenziata come previsto dall'amministrazione locale e dall'articolo 11 del Capitolato speciale d'oneri;
- per ogni giorno di mancanza del cuoco e/o del responsabile nelle fasce orarie minime indicate in Capitolato speciale d'oneri, articolo 11;
- per la mancanza dei requisiti previsti dagli appalti verdi relativi all'utilizzo di prodotti in carta tessuto come indicato all'articolo 8 del Capitolato speciale d'oneri;
- per la mancata informazione agli utenti relativamente all'alimentazione, salute e ambiente, la provenienza territoriale e la stagionalità degli alimenti, come previsto dall'articolo 8;
- per ogni altra lieve inadempienza riscontrata dall'Ente;

### **2° LIVELLO (INADEMPIENZA MEDIA): EURO 500,00**

- per ogni caso di mancata conservazione dei campioni e per il mancato rispetto della tempistica come indicato all'articolo 19 nel Capitolato speciale d'oneri;
- per ogni mancata registrazione dei dati di monitoraggio previsti nel Piano di autocontrollo;
- per ogni rilevamento di mancata effettuazione delle manutenzioni previste nel Capitolato speciale d'oneri e nell'allegato C allo stesso;
- per ogni mancato rispetto di quanto previsto dal Capitolato speciale d'oneri e di quanto dichiarato nell'offerta tecnica con riferimento alla formazione del personale dipendente;
- per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti e degli alimenti ai sensi della normativa vigente;
- per il mancato rispetto delle modalità di preparazione e somministrazione previste dal Capitolato speciale d'oneri e dall'offerta tecnica;
- per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal Capitolato speciale d'oneri;

- ogni qualvolta venga negato l'accesso agli incaricati preposti a eseguire i controlli di conformità al Capitolato speciale d'oneri;
- non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sulla bolla di consegna;
- etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal Capitolato speciale d'oneri;
- mancata comunicazione della non fornitura di prodotti BIO, a lotta integrata, a Km zero, a filiera corta, a basso impatto ambientale;
- per l'utilizzo di prodotti non conformi ai criteri ambientali minimi per la pulizia dei locali, come previsto dall'articolo 8 del Capitolato speciale d'oneri;
- per imballaggi non rispondenti ai requisiti previsti dall'articolo 8 del Capitolato speciale d'oneri;
- per mancanza della turnistica settimanale esposta in ogni struttura come previsto dall'articolo 11;
- per l'assenza del personale addetto al servizio come previsto dalla turnistica;
- per ogni variazione del menù giornaliero non motivata e non preventivamente comunicata a Opera;
- per la mancanza di esposizione del menù oppure per il caso in cui sia incompleto nelle informazioni per l'utente (es. mancanza delle calorie, della tipologia di carne utilizzata, di verdura, di frutta, ecc.);
- per ogni non conformità rispetto all'allegato F - Specifiche tecniche relative alla conservazione delle derrate, preparazione e distribuzione dei pasti;
- per ogni non conformità rispetto all'allegato E - Specifiche tecniche relative alla sanificazione, disinfestazione e derattizzazione dei locali, allo smaltimento degli oli esausti e smaltimento rifiuti nonché all'igiene delle superfici e degli alimenti;
- per ogni mancato rispetto delle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari, come specificato nell'Allegato B – Piano Alimentare;
- per ogni non conformità rispetto all'allegato G - Tariffe;
- per la mancata redazione e registrazione del sistema della tracciabilità;
- per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti;
- per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione con la frequenza stabilita dal Piano di Autocontrollo;
- per ogni caso di mancato rispetto del numero di bevande erogabili gratuitamente da distributore automatico;
- per ogni altra inadempienza media riscontrata dall'Ente;

### **3° LIVELLO (INADEMPIENZA GRAVE): EURO 1.000,00**

- per ogni alimento scaduto rinvenuto in magazzino, cucina o nelle celle frigorifere che presenti la dicitura "da consumarsi entro ..." o "da consumarsi preferibilmente entro ....";
- per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;
- per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti, nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni (allegato B – Piano Alimentare);
- per ogni caso di accesso al servizio ad utenti non autorizzati;
- per la mancata redazione della documentazione relativa alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la

salute durante il lavoro;

- per ogni inosservanza della norme di legge relative al personale dipendente e/o per il mancato rispetto delle normative sulla sicurezza;
- per ogni altra inadempienza grave riscontrata dall'Ente;

#### **4° LIVELLO (INADEMPIENZA MOLTO GRAVE): EURO 2.000,00**

- per mancata sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti preparati e/o somministrati;
- per ogni caso di tossinfezione che derivi da negligenza da parte dell'Impresa;
- mancata o errata somministrazione di dieta speciale (che comprometta la salute dell'utente);
- per ogni caso di destinazione dei locali affidati alla ditta ad uso diverso da quello stabilito dal capitolato,
- per ogni altra inadempienza molto grave riscontrata dall'Ente;

#### **5° LIVELLO (INADEMPIENZA DI MASSIMO LIVELLO): EURO 10.000,00**

- per ogni punto percentuale di scostamento (con arrotondamento all'unità superiore) rispetto alle percentuali minime obbligatorie previste all'art. 8 del Capitolato Speciale o alle percentuali eventualmente indicate nell'offerta tecnica presentata in sede di gara, rilevato in sede di verifica annuale, relativamente all'Elemento di valutazione E3.

In caso di dubbio sull'applicazione di penali riferite a diversi livelli di inadempienza, verrà applicata la penale rientrante nel livello di inadempienza superiore.

L'applicazione delle penali sopracitate non pregiudica in nessun caso l'eventuale risoluzione del contratto da parte di Opera, secondo quanto previsto dal vigente Capitolato speciale d'oneri speciale d'oneri.

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

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

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

