

Capitolato speciale di appalto per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica in favore degli alunni delle scuole primarie e secondarie della Comunità della Valle di Sole – CIG 787020067E – CUP G19E19000070003

Sommario

Sommario	1
ARTICOLO 1 - Premessa	1
ARTICOLO 2 - Definizioni	2
ARTICOLO 3 - Oggetto dell'appalto e ubicazione delle strutture	2
ARTICOLO 4 - Durata dell'appalto	2
ARTICOLO 5 - Rispetto delle norme di sicurezza	2
ARTICOLO 6 - Organizzazione del servizio.....	3
ARTICOLO 6-bis - Accesso al servizio	3
ARTICOLO 7 - Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari	4
ARTICOLO 8 - Iniziative ispirate alla tutela della salute e dell'ambiente e alla promozione dello sviluppo sostenibile.....	4
ARTICOLO 9 - Iniziative ispirate ad esigenze socio-educative.....	7
ARTICOLO 10 - Prestazioni in capo all'aggiudicatario	7
ARTICOLO 11 - Oneri a carico dell'aggiudicatario.....	8
ARTICOLO 12 - Condizioni economico-normative da applicare al personale dipendente ed ai soci lavoratori impiegati nell'appalto.....	12
ARTICOLO 13 - Clausola sociale – imposizione di manodopera in caso di cambio appalto	13
ARTICOLO 14 - Clausola sociale – lavoratori svantaggiati	13
ARTICOLO 15 - Pagamento dei corrispettivi	13
ARTICOLO 16 - Oneri a carico dell'Ente	14
ARTICOLO 17 - Autocontrollo e controllo della qualità	14
ARTICOLO 18 - Analisi di controllo.....	15
ARTICOLO 19 - Campionatura rappresentativa del pasto.....	15
ARTICOLO 20 - Monitoraggio e controllo da parte della stazione appaltante	15
ARTICOLO 21 - Organismi di controllo.....	16
ARTICOLO 22 - Modifica delle condizioni di appalto	16
ARTICOLO 23 - Divieto di cessione del contratto e cessione dei crediti derivanti dal contratto	16
ARTICOLO 24 - Eventi particolari	17
ARTICOLO 25 - Subappalto	17
ARTICOLO 26 - Penali.....	18
ARTICOLO 27 - Foro competente	19
ARTICOLO 28 - Risoluzione del contratto	19
ARTICOLO 29 - Intervenuta disponibilità di convenzioni APAC o Consip	20
ARTICOLO 30 - Garanzia definitiva	20
ARTICOLO 31 - S.C.I.A., D.I.A., Autorizzazioni	20
ARTICOLO 32 - Tracciabilità dei pagamenti	21
ARTICOLO 33 - Tutela della riservatezza dei dati personali	21
ARTICOLO 34 - Spese.....	22
ARTICOLO 35 - Obblighi in materia di legalità	22
ARTICOLO 36 - Osservanza del codice di comportamento	22
ARTICOLO 37 - Split payment	22
ARTICOLO 38 - Documenti che fanno parte del contratto	22
ARTICOLO 39 - Norma di chiusura	22

Allegato A – Centri di cottura, sale mensa e volumi di attività

Allegato B – Piano alimentare

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

Allegato C – Manutenzioni

Allegato D – Personale

ARTICOLO 1

Premessa

La Comunità della Valle di Sole, 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 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 giuntale 27/2017, Programma provinciale.

In tale contesto diviene conseguentemente di interesse:

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

ARTICOLO 2

Definizioni

Per *“Impresa”* o *“Aggiudicatario”* o *“Ditta aggiudicataria”* si intende l'operatore economico risultato aggiudicatario dell'appalto, al quale vengono affidati i servizi di cui all'art. 3 del presente Capitolato.

Per *“Ente”* o *“Amministrazione”* o *“stazione appaltante”* si intende la Comunità della Valle di Sole che affida all'aggiudicatario la gestione e la conduzione dei servizi di cui al presente Capitolato.

ARTICOLO 3

Oggetto dell'appalto e ubicazione delle strutture

Il presente Capitolato speciale di appalto disciplina il servizio di ristorazione scolastica per gli alunni delle scuole primarie e secondarie operanti nell'ambito della Comunità della Valle di Sole, con una previsione di **62.000 pasti annuali**, come meglio specificato dall'allegato A *“Centri cottura, sale mensa e volumi di attività”* al presente Capitolato. È ammesso al servizio di ristorazione il personale docente con funzioni di vigilanza individuato dalle istituzioni scolastiche.

Il servizio deve essere espletato dall'aggiudicatario a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione.

ARTICOLO 4

Durata dell'appalto

La durata dell'appalto è di n. 4 (quattro) anni e 6 (sei) mesi a decorrere **dal 1. gennaio 2020** con scadenza **al 30 giugno 2024**. L'Amministrazione si riserva la facoltà, alla scadenza del contratto, di disporre il rinnovo dello stesso alle medesime condizioni per il periodo massimo di n. 2 (due) anni, ovvero **fino al 30 giugno 2026**, dandone comunicazione all'aggiudicatario entro sei mesi dalla scadenza naturale. L'aggiudicatario è obbligato ad accettare il rinnovo. Per quanto riguarda l'eventuale proroga tecnica valgono le disposizioni di legge.

ARTICOLO 5

Rispetto delle norme di sicurezza

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

In osservanza della normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e ss. mm., l'Impresa si impegna, entro 60 giorni a far data dall'inizio delle attività / 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 giorni dall'inizio dell'attività.

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

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

Resta a carico dell'Impresa la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e Collettivi (DPC) 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:

- la sicurezza;
- il primo soccorso;
- l'operatività della 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 D.M. 10 marzo 1998 e successive modificazioni ed integrazioni.

La ditta aggiudicataria può proporre modifiche ed integrazioni al DUVRI in tutti i casi in cui 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

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

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

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

ARTICOLO 6-bis

Accesso al servizio

Gli utenti delle mense scolastiche possono accedere al servizio mediante buoni pasto elettronici. Il sistema informativo utilizzato, denominato "Shool net", adattato ed implementato alle specifiche esigenze della Comunità, è prodotto e gestito da Etica soluzioni s.r.l. di Trento. La licenza d'uso è di proprietà dell'Amministrazione.

Il sistema prevede:

- la gestione anagrafica degli studenti, delle diete speciali/etico/religiose, delle tariffe;
- la prenotazione informatizzata dei pasti;
- il pagamento anticipato del servizio da parte delle famiglie direttamente sul conto corrente dell'Amministrazione tramite molteplici canali;
- il sollecito degli utenti morosi mediante SMS;
- le comunicazioni con le famiglie;
- l'estrazione dei dati utili alla gestione ed alla verifica dell'andamento del servizio.

I dati riferiti a intolleranze o diete speciali/etico/religiose devono essere gestiti direttamente dall'aggiudicatario aggiornando la relativa sezione in maniera puntuale ed immediata.

Ogni comunicazione dell'Amministrazione alle famiglie sarà trasmessa dall'aggiudicatario.

Per la prenotazione del pasto per le scuole primarie e secondarie di primo grado si utilizzano computer di rete (netPC) che tramite un'applicazione consentono, classe per classe, il caricamento delle presenze o delle assenze. Ogni giorno vengono stampati, classe per classe, i fogli presenza compilati a cura del personale scolastico. Sono, dunque, individuati per ogni giorno di servizio e per ogni punto di erogazione il numero dei pasti consumati i quali costituiscono titolo al riconoscimento dei corrispettivi, esonerando l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità in merito.

Le famiglie possono effettuare i pagamenti tramite diversi canali e, precisamente:

- sportello ATM del circuito delle Casse Rurali trentine con carta bancomat di qualsiasi istituto;
- carta di credito;
- servizio Home Banking o SMS per i correntisti delle Casse Rurali trentine.

L'aggiudicatario è tenuto a servire il pasto anche nel caso in cui un alunno non risulti in regola con il pagamento. In questo caso l'aggiudicatario è tenuto a comunicare trimestralmente l'elenco degli alunni che non hanno presentato il buono pasto all'Ente ai fini del pagamento di cui all'art. 15 del presente Capitolato.

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

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

La ditta aggiudicataria è autorizzata ad ammettere al servizio di ristorazione altro personale del comparto scolastico previo accordo diretto tra gli Istituti scolastici e la ditta aggiudicataria senza pregiudizio del servizio di ristorazione scolastica. Anche in questo caso il corrispettivo dovrà essere concordato con gli Istituti scolastici e fatturato agli stessi. Il calendario di apertura del servizio e gli orari di distribuzione dei pasti verranno comunicati dall'Ente alla ditta aggiudicataria all'inizio di ogni anno scolastico.

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

ARTICOLO 7

Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

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

- | |
|---|
| <ol style="list-style-type: none">1) ai requisiti chimico-fisico-microbiologici previsti delle vigenti norme 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 scolastica 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 dal Capitolato (Piano alimentare), ove 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 e alla promozione dello sviluppo sostenibile

Si intende contribuire al sostegno della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile attraverso la richiesta di fornitura dei prodotti con le caratteristiche stabilite nell'Allegato B al presente Capitolato e con le caratteristiche vincolanti riguardanti i metodi di coltivazione adottati, di seguito riportati, ove sono stabiliti, per ciascuna categoria di alimento, il criterio di qualificazione del prodotto e la percentuale di incidenza minima della fornitura qualificata rispetto al totale del peso della fornitura per la medesima categoria. In merito al tema trovano quindi applicazione le specifiche tecniche derivate dai CAM per i servizi di ristorazione collettiva individuati dal D.M. 25 luglio 2011 pubblicato nella G.U.R.I. serie generale 21 settembre 2011, allegato 1, punto 5.3.

Le specifiche tecniche di base sono stabilite dall'art. 34 del Codice dei contratti come trasposte nella 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 provvedimenti attuativi
10%	prodotti IGP, DOP, STG nonché prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio Qualità Trentino)	Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006)
	produzione integrata	Norma UNI 11233:2009
	prodotti tipici e tradizionali	Artt. 2 e 3 del D.M. 8 settembre 1999, n. 350

Uova: la quota non proveniente da allevamenti biologici deve provenire da allevamenti all'aperto a norma dei C.A.M. sopra citati.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali e rispettare i "calendari di stagionalità" rappresentati, in termini indicativi, nell'Allegato B al presente Capitolato. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo. Per consentire una valutazione in ordine alla modalità di conseguimento del requisito minimo nel modello di offerta si forniscono le incidenze percentuali di alcuni alimentari, in una mensa tipo, in base al loro peso.

NB: in ogni caso, per almeno il 60% espresso in percentuale di frutta e verdura e ortaggi 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	Artt. 2 e 3 del D.M. 8 settembre 1999, n. 350
--	--------------------------------	---

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

C) Pesce

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

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

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

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

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

L'operatore economico 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. Detto operatore inoltre dichiarare in sede di gara la soluzione che si impegna ad adottare per evitare i confezionamenti.

I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti nei servizi di ristorazione destinati agli asili nido, scuole dell'infanzia e scuole di primo grado del primo ciclo di istruzione, ai sensi dell'art. 5, comma 4, l.p. 13/2009, devono essere: in misura prevalente prodotti biologici oppure, se insufficienti, prodotti a basso impatto ambientale.

È fatto salvo il rispetto delle altre percentuali minime previste dai documenti di gara in relazione alle singole categorie di prodotti nonché il rispetto di tutto quanto previsto nel presente Capitolato.

Nel caso in cui, durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti previsti nel presente Capitolato ovvero offerti dall'aggiudicatario 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 aggiudicataria ha l'obbligo di comunicare per iscritto alla stazione appaltante l'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno. L'aggiudicatario inoltre dovrà provvedere al recupero della periodicità e della quantità della fornitura, nei tempi più brevi possibili.

Nel caso in cui la ditta aggiudicataria non comunichi la momentanea mancanza dei prodotti di cui trattasi ovvero il mancato recupero della fornitura, verranno comminate le penali di cui al successivo art. 26. I criteri di attribuzione dei punteggi in sede di gara premiano le offerte migliorative (fornitura ulteriori prodotti biologici, a lotta integrata, a filiera corta e a basso impatto ambientale rispetto ai prodotti previsti dal 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 europea e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo.

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, alimentari, forestali e del turismo (ad es. Marchio Qualità Trentino per cui si rinvia al sito www.marchiotrentino.it).

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 delle Politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per fornitore si intende ogni operatore 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 UNI CEI EN 45011:1999 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:

Requisiti	Specifiche tecniche ex D.M. 25/07/2011 allegato 1
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 D.M. 24 maggio 2012

ARTICOLO 9

Iniziative ispirate ad esigenze socio-educative

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

Le iniziative possono utilmente prevedere il coinvolgimento e la partecipazione diretta di produttori/allevatori locali quali testimonial delle tradizioni, al fine di promuovere negli utenti la cultura del non spreco e della sostenibilità alimentare ed ambientale.

Allo scopo la ditta aggiudicataria formula la propria offerta secondo le indicazioni stabilite nel modello per la presentazione dell'offerta tecnica allegato al disciplinare di gara.

ARTICOLO 10

Prestazioni in capo all'aggiudicatario

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

- l'acquisto e il trasporto dei prodotti alimentari; il loro stoccaggio nei magazzini/depositi delle mense, con l'assunzione del rischio relativo alla loro conservazione e/o al loro naturale deterioramento;
- la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti presso ogni punto cottura e sala mensa, di cui all'allegato A "Centri cottura, sale mensa e volumi attività", mediante l'impiego di prodotti alimentari e di personale secondo quanto indicato nell'allegato B e a quanto previsto in sede di offerta;
- l'aggiornamento periodico (almeno con frequenza semestrale) all'Ente della stima quantitativa dei prodotti alimentari e della tipologia prevista in sede di offerta, con le disponibilità delle materie prime in riferimento a quanto contenuto nell'allegato B sezione "QUALITÀ MERCEOLOGICA DEGLI ALIMENTI" e nell'offerta e la

relativa rendicontazione delle quantità fornite; in particolare il rapporto semestrale dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità;

d) la fornitura di pasti attraverso almeno un centro di cottura alternativo ai centri di cottura di cui all'allegato A al presente Capitolato, per consentire la continuità del servizio in presenza di interruzioni o altre necessità nel regolare funzionamento di quest'ultimi, in conformità a quanto previsto in sede di offerta, dove va indicata la localizzazione proposta; i centri alternativi devono essere ubicati a **non più di 10 Km da Mestriago di Comezzadura (TN)**, ossia dalla zona centrale della Valle di Sole) per assicurare tempi minimi di trasporto e conseguentemente il mantenimento dell'appetibilità dei pasti; anche il centro di cottura alternativo deve essere potenzialmente operativo a decorrere dalla data stabilita al precedente articolo 4.

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

Allo scopo dovranno essere utilizzati automezzi idonei, conformi alle vigenti normative igienico-sanitarie.

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

f) la predisposizione giornaliera delle sale mensa, compreso l'allestimento dei tavoli con tovaglie e tovaglioli di carta; l'utilizzo di tovagliette e tovaglioli di carta da collocare sui vassoi qualora il servizio preveda il self-service; la fornitura di tovaglie, tovagliette e tovaglioli di carta; tutti i materiali forniti dovranno essere biodegradabili;

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

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

ARTICOLO 11

Oneri a carico dell'aggiudicatario

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

L'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** al presente Capitolato speciale denominato "Piano alimentare"; l'aggiudicatario deve produrre un piano di autocontrollo e darne copia all'Ente che potrà richiedere le integrazioni necessarie. L'Impresa nomina il responsabile del Piano di autocontrollo, il quale deve effettuare e documentare almeno un sopralluogo mensile in ogni singola struttura seguendo una specifica check-list per il monitoraggio della sicurezza alimentare e gli adempimenti del sistema di prevenzione igienico sanitario e deve trasmettere tempestivamente copia del verbale di sopralluogo all'Ente.

b) il confezionamento dei pasti in giornata o nel giorno immediatamente antecedente il loro consumo per i soli piatti che, per i tempi di preparazione, non possono essere confezionati in giornata; questi dovranno essere autorizzati all'inizio di ogni anno scolastico, dopo la predisposizione della tabella dietetica. È da escludere l'uso di vivande precotte, preconfezionate e surgelate, fatte salve le ipotesi specifiche previste nell'Allegato B Piano alimentare;

c) la conformità alla grammatura, alla qualità merceologica e ai principi nutrizionali previsti nelle disposizioni contenute nell'allegato B Piano alimentare;

d) la predisposizione dei menù che rispettino le indicazioni contenute nelle Linee guida dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari di Trento e i L.A.R.N (Livelli di assunzione raccomandata di nutrienti),

articolati su due stagioni e cinque settimane a rotazione, nel rispetto delle previsioni contenute nell'allegato B "Piano alimentare" e di quanto indicato in sede di offerta dall'aggiudicatario;

e) il rispetto del menù giornaliero; l'adozione di variazioni che si rendessero necessarie ai menù potranno avvenire solo previa autorizzazione dell'Ente (o delle Commissioni di controllo), previa intesa con l'aggiudicatario e comunque sempre nel rispetto dei principi nutrizionali fondamentali;

f) l'esposizione nelle sale mensa dei menù e della lista ingredienti in posizione facilmente leggibile dagli utenti;

g) la percentuale minima di prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata, biologici e a basso impatto ambientale, che non dovrà essere inferiore a quanto previsto nell'Allegato B Piano alimentare;

h) che i prodotti ortofrutticoli siano stagionali e rispettino i "calendari di stagionalità"

proposti dalla aggiudicatario. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo;

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

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

k) la pulizia ordinaria quotidiana delle mense scolastiche, degli annessi locali (ivi compresi i servizi igienici) e delle attrezzature, arredi, stoviglie, pentolame, vasellame di cucina e di sala, contenitori isotermitici per il trasporto dei pasti. Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi ai criteri ambientali di cui al D.M. 24 maggio 2012 (G.U. n. 142 del 20 giugno 2012). In merito alle stoviglie, di regola queste dovranno essere riutilizzabili e solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile ricorso a prodotti monouso purché biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002, da documentare con idonea certificazione di prodotto;

l) le eventuali necessarie opere igieniche di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione dei locali cucina, sala e magazzino/deposito, avvalendosi di ditte specializzate o dei competenti organi della Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari di Trento;

m) la rimozione e successivo trasporto dei rifiuti e degli imballaggi ai bidoni o cassoni all'uopo predisposti, con l'osservanza, in materia di raccolta differenziata, del sistema vigente in ambito comunale e delle relative modalità gestionali; inoltre sono a carico della aggiudicatario le spese (compreso l'acquisto degli involucri necessari allo smaltimento) relative alla tassa o tariffa sui rifiuti ed eventuali sanzioni connesse ai rifiuti dalla stessa prodotti, al tributo comunale sui servizi (Tasi), se dovuto, ed eventuali altre tasse, tariffe o tributi istituiti dopo l'aggiudicazione;

n) la fornitura della documentazione giustificativa necessaria al fine di permettere all'Ente l'applicazione del Reg. CE 657/2008 e s.m. (applicativi del Reg. CE n. 1234/2007), riguardante il recupero di

un aiuto comunitario per la distribuzione di latte e di taluni prodotti lattiero-caseari agli alunni/studenti delle scuole; in particolare la ditta sarà tenuta a fornire : le fatture/bolle intestate alla ditta aggiudicatario che devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche di riferimento della gestione associata di cui fa capo l'Ente , includendo solo i prodotti lattiero caseari acquistati per la preparazione dei pasti o merende; devono indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e sono muniti della prescritta bollatura sanitaria (direttiva CEE 92/46 e s.m.).

o) la messa a disposizione, su richiesta della Comunità, dei dati relativi, tra l'altro, al personale impiegato, distinto per qualifiche, livello d'inquadramento, mansioni, monte ore e mensa scolastica, ai costi sostenuti per utenze, alla documentazione relativa alle forniture di derrate alimentari, suddivise per categorie merceologiche, quantità, peso, fornitore, tipo di produzione (biologica, IGP, DOP, STG, produzione integrata, prodotti tipici e tradizionali).

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

a) che il personale impiegato ed il relativo monte ore effettivamente erogato siano quelli indicati in sede di offerta;

b) la disponibilità permanente di un addetto inquadrato aziendalmente come cuoco per ogni centro di cottura;

c) che il personale conosca ed applichi le norme della qualità, di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro;

d) che sia rispettato quanto dichiarato in sede di offerta relativamente al personale;

e) che l'Ente possa chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà, entro cinque giorni lavorativi, a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la Comunità;

f) che il personale impiegato nei servizi sia dipendente dall'Impresa, fatti salvi altri rapporti contrattuali previsti dalla normativa del diritto del lavoro. L'Ente potrà chiedere all'Impresa di esibire la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste. L'Ente, in caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze riscontrate, denuncerà agli uffici competenti le violazioni riscontrate e sospenderà i pagamenti riservandosi il diritto di incamerare la garanzia definitiva che l'Impresa dovrà immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita solo quando gli Uffici predetti avranno dichiarato che l'Impresa si è posta in regola;

g) che siano applicate nei confronti del personale impiegato nell'appalto e nelle mansioni oggetto del presente Capitolato le condizioni economiche normative previste al successivo art. 12;

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

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

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

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

n) la supervisione del servizio da parte di un Responsabile della aggiudicataria deve essere garantita con cadenza quindicinale. Il Responsabile dell'Impresa, il cui nominativo dovrà essere comunicato all'Ente, dovrà mantenere un contatto continuo con i responsabili sia della Comunità, che dei vari soggetti pubblici coinvolti nell'esecuzione del servizio;

o) le funzioni di dietista, adeguate e comunque per un numero minimo di 8 ore per anno scolastico, per gli adempimenti specificamente previsti dal presente Capitolato speciale e dal relativo Allegato B Piano alimentare;

p) le funzioni di responsabile della logistica, adeguate e comunque per un numero minimo di 8 ore per anno scolastico, per la programmazione ed il coordinamento degli interventi di manutenzione;

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

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

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

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

u) che l'Impresa si faccia carico del lavaggio e della sostituzione degli indumenti di lavoro;

v) la partecipazione del personale impiegato nel servizio a corsi di formazione ed aggiornamento professionale, ai quali potrà essere presente un rappresentante dell'Ente, secondo quanto indicato in sede di offerta, nonché ad iniziative di educazione alimentare e di informazione rivolte alle famiglie degli utenti e promosse dall'Ente, anche in collaborazione con gli Istituti scolastici o altre Associazioni. In particolare i corsi di formazione dovranno affrontare le tematiche previste al punto 5.5.3 – Formazione del Personale, dell'allegato 1 al D.M. 25/07/2011.

3) per quanto concerne terzi ad assumere:

a) ogni responsabilità nei confronti dei propri fornitori di prodotti alimentari e materiale vario. L'Impresa 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 alla preparazione, al confezionamento e alla 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 aggiudicataria di stipulare, a suo esclusivo onere, con una 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.).

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

-- l'Assicuratore risponde delle somme che l'Assicurato (aggiudicatario) sia tenuto a pagare, quale civilmente responsabile ai sensi di legge, a titolo di risarcimento di danni involontariamente cagionati a terzi dall'Assicurato (quale persona giuridica legalmente riconosciuta) o da persone delle quali debba rispondere, sia per lesioni personali sia per danni a cose in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione alla sua qualità di prestatore dei servizi affidati dall'Ente. La polizza dovrà elencare tutte le attività oggetto dell'appalto indicate dal presente Capitolato speciale e comprendere l'esercizio di tutte le attività complementari, preliminari ed accessorie.

- l'Ente è considerato "terzo" a tutti gli effetti e tale precisazione dovrà essere indicata espressamente in polizza;

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

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

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

- R.C.T.: Euro 5.000.000,00 per ogni sinistro, sia per danni a persone che a cose;
- R.C.O.: Euro 5.000.000,00 per sinistro, ma con il limite di Euro 2.000.000,00 per persona infortunata (ai sensi del D.P.R. 30 giugno 1965 n. 1124 e del D.lgs. 23 febbraio 2000 n. 38).

-- l'assicurazione vale per i danni determinati da colpa dell'Assicurato nonché da dolo o colpa delle persone delle quali l'Assicurato deve rispondere, anche se non dipendenti, purché operanti nell'ambito delle attività dell'assicurato.

-- l'Assicuratore rinuncia all'esercizio del diritto di surrogazione spettante ai sensi dell'art. 1916 del codice civile nei confronti dell'Assicurato o di qualsiasi ente o società dell'Assicurato, degli Amministratori, Dirigenti, Impiegati ed Operai dell'Assicurato e loro eredi.

-- l'Assicuratore, in caso di recesso dal contratto di assicurazione, si impegna a darne comunicazione all'Assicurato e all'Ente, mediante lettera raccomandata, con preavviso di almeno 30 giorni.

- il Foro competente per ogni eventuale controversia dovrà essere quello di Trento per le controversie in cui sia parte l'Ente.

- qualora la aggiudicataria sia un'Associazione Temporanea di Imprese, le stesse garanzie assicurative prestate dalla mandataria capogruppo coprono senza alcuna riserva anche i danni causati dalle imprese mandanti.

- l'Ente si riserva, a proprio insindacabile giudizio, di autorizzare la ditta aggiudicataria, che disponga di coperture assicurative che già contengono le garanzie richieste dal presente articolo, ad avvalersene specificando con apposita appendice che le polizze già in corso coprono per intero i rischi ed i massimali sopra specificati; in caso contrario verrà richiesta una polizza specifica.

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

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

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

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

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

- c) l'onere dell'intera spesa per la fornitura delle utenze (combustibile, gas, energia elettrica, acqua, ecc.) utilizzate per il confezionamento, la preparazione e la distribuzione dei pasti per un importo stimato, in misura annuale, pari ad € 10.000,00, come meglio specificato nei documenti di gara. A tal fine la 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 in sede di stipula del contratto di appalto, 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 aggiudicataria in via forfettaria previo accordo con l'Ente intestatario dell'utenza ;
- d) l'onere per gli allacci e per le spese telefoniche sulle linee telefoniche e le linee dati all'interno dei locali mensa;
- e) la manutenzione e l'aggiornamento, durante tutta la durata dell'appalto, delle apparecchiature hardware e del software;
- f) la fornitura ed installazione di un PC presso i centri cottura, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo di gestione della mensa. Tale PC dovrà essere dotato della relativa connessione ad Internet per poter permettere un agevole utilizzo dell'applicativo;
- g) l'acquisto di pacchetti di SMS per l'intero anno scolastico;
- h) l'onere relativo alla rimozione, al trasporto e allo smaltimento dei rifiuti ivi compreso il pagamento delle relative imposte e tasse comunali, per un importo stimato, in misura annuale, pari ad € 3.000,00, come meglio specificato nei documenti di gara;
- i) l'onere della spesa per la tinteggiatura di almeno una sede mensa all'anno (con ciò intendendo cucina, refettorio, dispensa, servizi igienici e spogliatoi per il personale) durante il periodo estivo da concordare con l'Ente in fase di stipula del contratto. Nel caso vengano segnalate da parte dell'Azienda provinciale per i Servizi Sanitari di Trento situazioni che richiedano un intervento urgente, i relativi lavori dovranno essere effettuati anche durante il periodo scolastico;
- l) oltre alla pulizia ordinaria delle mense scolastiche, anche l'onere delle pulizie ordinarie periodiche dei tendaggi e dei serramenti dei locali attinenti al servizio di ristorazione quando necessario e comunque almeno due volte l'anno. La aggiudicataria dovrà inoltre provvedere alle pulizie straordinarie di apertura delle mense scolastiche dopo la chiusura estiva, nonché alle pulizie di chiusura al termine dell'anno scolastico;
- m) 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 aggiudicataria. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base ad eventuali nuove disposizioni di legge in materia entrate in vigore nel corso dell'esecuzione del servizio;

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

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

ARTICOLO 12

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

Ai sensi dell'art. 32, comma 1, della legge provinciale 2/2016 e s.m., avuto riguardo al punto 5 dell'Atto di indirizzo fra la Provincia autonoma di Trento, il Consorzio dei Comuni Trentini e le Parti Sociali del 5 novembre 2010, all'allegato 1 del Protocollo di intesa fra la Provincia autonoma di Trento, il Consorzio dei Comuni Trentini e le Parti Sociali del 21 febbraio 2013 e relativo atto aggiuntivo di data 9 giugno 2015, nonché alla deliberazione di Giunta provinciale n. 1796 di data 14 ottobre 2016, trovano applicazione le disposizioni economico-normative non inferiori a quelle previste dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti di operatori economici 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 (cd. "indennità di 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'aggiudicatario, che applica il CCNL o il CCPL diverso da quello di riferimento, veda incrementare i minimi retributivi per effetto dei rinnovi contrattuali, assorbirà gli incrementi fino a concorrenza della determinazione dell'appalto.

ARTICOLO 13

Clausola sociale – Imposizione di manodopera in caso di cambio appalto

1. Avendo riguardo alle disposizioni recate dall'art. 32, comma 2, della legge provinciale n. 2/2016, che richiama l'art. 70 della direttiva 2014/24/UE, in tema di condizioni particolari di esecuzione del contratto per esigenze sociali, in caso di cambio di gestione dell'appalto, si stabilisce per l'aggiudicatario l'obbligo di effettuare, un esame congiunto con le organizzazioni sindacali provinciali comparativamente più rappresentative sul piano nazionale, con le rappresentanze sindacali aziendali e le rappresentanze sindacali unitarie, se presenti, almeno quindici giorni prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto, per permettere di attuare un percorso finalizzato alla promozione della stabilità occupazionale e del livello retributivo complessivo del personale impiegato nella gestione uscente, a qualsiasi titolo, anche come socio lavoratore o collaboratore. Fermo restando quanto stabilito dal comma 1 dell'art. 32 della l.p. 2/2016 e dall'art. 12 del presente Capitolato e se sono previste cessazioni connesse al cambio appalto, il confronto assume a oggetto le esigenze tecnico-organizzative dell'impresa subentrante in relazione all'appalto da gestire, contemperando le esigenze di stabilità occupazionale del personale impiegato nella gestione uscente e le condizioni contrattuali da applicare ai lavoratori assunti, fermo restando che è garantita ai soli fini economici la conservazione della anzianità maturata. Se il confronto produce accordo tra le parti esse sottoscrivono il relativo verbale. In caso di dissenso le parti redigono un verbale di mancato accordo dove, tra l'altro, l'aggiudicatario indica i motivi organizzativi ed economici in virtù dei quali non assume il personale precedentemente impiegato nell'appalto. In entrambi i casi copia del verbale è inviato dall'aggiudicatario alla stazione appaltante prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto.

2. L'aggiudicatario, al fine di consentire il rispetto di quanto previsto da questo articolo anche nel prossimo affidamento, è tenuto a trasmettere alla stazione appaltante, a mezzo di posta elettronica certificata, le informazioni relative al personale impiegato nella gestione uscente, a qualsiasi titolo, anche come socio lavoratore o collaboratore, attraverso la compilazione dell'"Elenco del personale". L'elenco è formato con riferimento alla data indicata nella richiesta della stazione appaltante. L'elenco è redatto con l'indicazione per ciascuna persona: dell'orario contrattuale, dell'anzianità maturata, dell'inquadramento economico, delle mansioni e/o qualifica. Ai fini della pubblicazione dell'elenco negli atti di gara, lo stesso è anonimizzato mediante la sola indicazione delle iniziali del nome e del cognome.

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 11 dello schema di offerta. Le sopra precisate unità di persone svantaggiate dovranno essere mantenute invariate o al più incrementate durante l'esecuzione del contratto. Nel caso di applicazione della clausola di imposizione, cui al precedente articolo, il rispetto della presente clausola sociale avverrà in modo compatibile con tale adempimento, attuandola nella prima occasione possibile nell'ambito del naturale turnover del personale impiegato nello svolgimento dell'appalto. Alle persone svantaggiate vanno applicate le condizioni economico-normative previste dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per le cooperative sociali o quelle previste dal citato CCNL per i dipendenti aziende del turismo ed integrativo provinciale se più favorevoli.

ARTICOLO 15

Pagamento dei corrispettivi

I buoni pasto costituiscono titolo per il pagamento da parte dell'Ente del corrispettivo del singolo pasto indicato in sede di offerta, oltre ad I.V.A. nella misura di legge, previa presentazione di regolare e conforme fattura a cadenza mensile.

La stazione appaltante provvede al pagamento del corrispettivo spettante all'aggiudicatario ogni mese, fatto salvo quanto previsto dal presente Capitolato in relazione al pagamento diretto del subappaltatore. I pagamenti sono disposti previa verifica di conformità in corso di esecuzione secondo le modalità previste dalla normativa vigente, al fine di accertare la regolare esecuzione del servizio rispetto alle condizioni e ai termini stabiliti nel contratto e nel presente Capitolato.

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

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

In conformità all'art. 30, comma 5, del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm., in caso di inadempienza contributiva, risultante dal documento unico di regolarità contributiva (DURC) relativo a personale dipendente dell'aggiudicatario 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'aggiudicatario, 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'aggiudicatario 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'aggiudicatario 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'aggiudicatario 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 di luglio dell'anno precedente, come calcolato dall'Istituto Centrale di Statistica nazionale. Detto prezzo non potrà subire variazioni per tutta la durata dell'anno scolastico in corso.

ARTICOLO 16

Oneri a carico dell'Ente

Sono a carico dell'Ente:

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

ARTICOLO 17

Autocontrollo e controllo della qualità

La 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 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.

L'Impresa deve quindi inoltrare, entro il giorno 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, essa inoltra altresì:

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

Essa 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 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 dell'Impresa. È fatto obbligo all'aggiudicatario di applicare, in caso di anomalia, le opportune azioni correttive idonee, dandone comunicazione all'Amministrazione.

ARTICOLO 19

Campionatura rappresentativa del pasto

L'aggiudicatario è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, del pasto alternativo al menù base e del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, nel luogo di produzione dei pasti, sia esso il centro cottura, in caso di pasti veicolati, che la cucina di scuola, in caso di produzione in loco. Tali campioni, con almeno 100 g. di prodotto a portata, andranno posti in contenitori/sacchetti sterili forniti dall'Impresa stessa, muniti di etichetta recante la data di preparazione, il contenuto, il nome del cuoco responsabile della preparazione; conservati a +2/+4°C per 72 ore in un'area identificabile con un cartello riportante, per la cucine comunali la seguente dizione: "Alimenti appattati per eventuale verifica"; per i pasti veicolati: "Pasti scuole – Campionatura rappresentativa del pasto". I campioni delle preparazioni del venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

ARTICOLO 20

Monitoraggio e controllo da parte della stazione appaltante

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

La stazione appaltante si riserva il diritto di effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso, con le modalità e la tempistica che riterrà più opportune, controlli sulla conduzione del servizio, sull'igiene dei locali e sulla qualità delle derrate impiegate, sia nel centro di cottura che nelle cucine gestite e nelle sedi fornite con pasti veicolati, refettori e locali accessori, allo scopo di accertare la loro rispondenza alle norme stabilite dal presente Capitolato. Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale della ditta coinvolto a titolo diverso nel servizio non deve interferire in alcun modo nell'ispezione, offrendo viceversa tutta la collaborazione necessaria. Degli accertamenti eseguiti verranno redatti appositi verbali. Il personale incaricato della vigilanza stenderà, a seguito di ciascun controllo una relazione scritta ovvero un verbale.

In caso di rilievi, copia dei verbali sarà inviata agli organi di controllo. La aggiudicataria è tenuta a prestare al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria; essa consentirà in ogni momento il

libero ingresso ai locali e magazzini interessati all'organizzazione e alla gestione delle prestazioni di cui trattasi e fornirà i chiarimenti necessari e (su richiesta) la documentazione relativa.

ARTICOLO 21

Organismi di controllo

1) Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda provinciale per i Servizi Sanitari di Trento (APSS): svolge istituzionalmente il controllo ufficiale igienico sanitario relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria nella preparazione dei pasti, al controllo degli alimenti, all'idoneità delle strutture e al rilascio delle relative autorizzazioni, all'idoneità dei mezzi di trasporto;

2) dipendenti della Comunità della Valle di Sole e soggetti esterni incaricati dal medesimo 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 alle Tabelle Dietetiche;
- preparazione e distribuzione delle diete speciali;
- temperature dei pasti;
- documentazione relativa al servizio comprese le schede di rilevazione previste dal "Manuale di corretta prassi igienica";
- comportamento degli addetti nei confronti degli utenti e del personale nelle scuole.

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

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

ARTICOLO 22

Modifica delle condizioni di appalto

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

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

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

1. È 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.
2. Ai sensi dell'art. 106, comma 13, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, si applicano le disposizioni di cui alla legge 21 febbraio 1991, n. 52. Ai fini dell'opponibilità alla stazione appaltante, le cessioni di crediti devono essere stipulate mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate alle amministrazioni debtrici. Fatto salvo il rispetto degli obblighi di tracciabilità, le cessioni di crediti da corrispettivo di appalto sono efficaci e opponibili alla stazione appaltante qualora questa non le rifiuti con comunicazione da notificarsi al cedente ed al cessionario entro quarantacinque giorni dalla notifica della cessione. Resta salva la facoltà per la stazione appaltante, nel contratto stipulato o in atto separato contestuale, di accettare preventivamente la cessione da parte dell'appaltatore di tutti o di parte dei crediti che devono venire a maturazione. In ogni caso la stazione appaltante cui è stata notificata la cessione può opporre al cessionario tutte le eccezioni opponibili al cedente in base al contratto con questo stipulato.
3. 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.

ARTICOLO 24

Eventi particolari

La aggiudicataria si impegna a garantire, previa autorizzazione scritta dell'Ente, la preparazione di pasti presso le mense scolastiche in occasione di manifestazioni, feste, ricorrenze varie, iniziative promosse dalle istituzioni scolastiche, Comuni ed Associazioni autorizzate dai Comuni stessi.

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

ARTICOLO 25

Subappalto

1. 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 50% (cinquanta per cento) dell'importo complessivo del contratto (comprensivo degli oneri della sicurezza). La fornitura e la posa in opera non sono subappaltabili separatamente.
2. L'aggiudicatario, al fine di poter procedere all'affidamento in subappalto, deve assoggettarsi agli ulteriori obblighi e adempimenti previsti dal sopracitato art. 26 della legge provinciale n. 2/2016, pena il diniego dell'autorizzazione al subappalto e le ulteriori conseguenze previste dalla legge nel caso di subappalto non autorizzato, nonché agli obblighi e adempimenti previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010, a pena di nullità assoluta.
3. 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 procedendo come segue:
 - a) durante l'esecuzione delle prestazioni l'aggiudicatario comunica, ai fini dell'emissione del certificato di pagamento della rata in acconto dell'appalto, la proposta di pagamento diretto al subappaltatore con l'indicazione dell'importo delle prestazioni affidate in subappalto effettivamente eseguite nel periodo considerato nello stato di avanzamento dei servizi;
 - b) entro dieci giorni dalla fine delle prestazioni del subappalto, l'aggiudicatario comunica la proposta di pagamento diretto al subappaltatore con l'indicazione della data iniziale e finale del medesimo subappalto, nonché dell'importo delle prestazioni affidate in subappalto effettivamente eseguite;
 - c) il subappaltatore trasmette alla stazione appaltante la fattura relativa alle prestazioni eseguite;
 - d) la stazione appaltante verifica la regolarità del subappaltatore nei confronti degli enti previdenziali ed assicurativi, attestata nel DURC, in ragione dell'avanzamento delle prestazioni ad esso riferite e registrate nei documenti attestanti l'avvenuta esecuzione. Ai fini del pagamento del saldo del contratto di subappalto, la stazione appaltante accerta anche la regolarità retributiva del subappaltatore.
4. L'elenco prodotto dall'aggiudicatario prima della stipula del contratto e recante l'indicazione di tutte le prestazioni, 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 nelle prestazioni 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.
5. Ai sensi dell'art. 26, comma 3, della legge provinciale n. 2/2016, l'aggiudicatario 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'aggiudicatario con i subappaltatori e i subcontraenti, per le finalità della legge n. 136 del 2010, e ne verifica l'avvenuto pagamento tramite fatture quietanzate.

6. L'aggiudicatario 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'aggiudicatario, alcun divieto previsto dall'articolo 67 del decreto legislativo n. 159 del 2011.

ARTICOLO 26

Penali

Qualora vengano accertate a carico della aggiudicataria inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato speciale d'appalto, 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 in relazione alla gravità dell'inadempienza e/o disservizio, previa contestazione scritta, avverso la quale la ditta aggiudicataria avrà facoltà di presentare le proprie osservazioni entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento.

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

1° livello (inadempienza lieve) euro 250,00

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

2° livello (inadempienza media) euro 500,00

- per ogni caso di mancata conservazione dei campioni come indicato nel presente Capitolato;
- per ogni mancata registrazione dei dati di monitoraggio previsti nel Piano di autocontrollo;
- per ogni rilevamento di mancata effettuazione delle manutenzioni previste nel presente Capitolato e nell'allegato C allo stesso;
- per ogni mancato rispetto di quanto previsto dal presente Capitolato e di quanto dichiarato nell'offerta tecnica con riferimento alla formazione del personale dipendente;
- per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti e degli alimenti ai sensi della normativa vigente;
- per il mancato rispetto delle modalità di preparazione e somministrazione previste dal presente Capitolato e dall'offerta tecnica;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei che non pregiudichino la salute o la sicurezza dell'utente nei pasti somministrati;
- per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato;
- per ogni alimento scaduto rinvenuto in magazzino, in cucina o nelle celle frigo, che riporti indistintamente la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro";
- per ogni rilevamento di non conformità a quanto stabilito nelle schede tecniche e di sicurezza di prodotti detergenti e disinfettanti;
- ogni qualvolta venga negato l'accesso agli incaricati preposti ad eseguire i controlli di conformità al Capitolato;
- non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sulla bolla di consegna;
- etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente Capitolato;
- mancata comunicazione della non fornitura di prodotti BIO, a lotta integrata, a Km zero, a filiera corta;
- per ogni altra inadempienza media riscontrata dall'Ente e come tale classificata.

3° livello (inadempienza grave) euro 1.000,00

- per ogni dieta speciale non correttamente preparata o non personalizzata;

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

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

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

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

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

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

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

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

ARTICOLO 27

Foro competente

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

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'aggiudicatario 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'aggiudicatario, 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;
 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'aggiudicatario 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'aggiudicatario 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'aggiudicatario 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'aggiudicatario 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'aggiudicatario, 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'aggiudicatario le prestazioni regolarmente eseguite e il 10% di quelle ancora da eseguire.

ARTICOLO 30

Garanzia definitiva

1. Per la disciplina della garanzia definitiva si applica l'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016.
2. Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali o per qualsiasi altra causa, l'aggiudicatario deve provvedere al reintegro della stessa entro il termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della relativa richiesta della stazione appaltante.
3. In caso di inadempimento alle obbligazioni previste nel comma precedente la reintegrazione è effettuata a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'aggiudicatario.
4. Nel caso di integrazione del contratto, l'aggiudicatario deve modificare il valore della garanzia in misura proporzionale all'importo contrattualmente fissato nell'atto aggiuntivo, alle stesse condizioni di cui al presente articolo.
5. 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 la seguente clausola: "Il Foro competente in caso di controversia fra il Garante e l'Amministrazione appaltante è quello di Trento.
6. La stazione appaltante non accetta garanzie definitive non conformi allo Schema tipo sopracitato: condizioni ulteriori rispetto a quelle previste dallo Schema tipo 1.2 o 1.2.1 del D.M. n. 31/2018 non sono accettate dall'Amministrazione. Laddove queste condizioni ulteriori fossero destinate a disciplinare esclusivamente il rapporto tra garante e contraente (ad es. deposito cautelativo) devono recare una clausola espressa di non opponibilità alla stazione appaltante.

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 di Trento (APSS) 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'APSS e verificare l'esistenza, o eventualmente acquisire, tutte le necessarie autorizzazioni secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

L'Impresa dovrà inoltre possedere all'inizio delle attività il Registro di carico e scarico degli oli esausti e il contratto con ditta autorizzata al ritiro degli oli esausti. Tale documentazione dovrà permanere sempre presso i locali di produzione ed essere disponibile per ogni eventuale controllo da parte degli organi ufficiali di vigilanza igienico-sanitaria o di tecnici incaricati dall'Ente 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'aggiudicatario, 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'aggiudicatario 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. **787020067E** e il CUP n. **G19E19000070003**, 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'aggiudicatario 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'aggiudicatario 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 contratto. L'aggiudicatario comunica alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali, accesi 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'aggiudicatario 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. 787020067E ed il codice unico progetto (CUP) G19E19000070003.

ARTICOLO 33 - Tutela della riservatezza dei dati personali

1. In relazione all'appalto affidato, Titolare del trattamento è la Comunità della Valle di Sole, che ha diritto di determinare le finalità e i mezzi del trattamento nel rispetto del Regolamento UE 27/04/2016, n. 2016/679 (d'ora in avanti, per brevità, il “regolamento”) e, a tal fine, impartisce proprie istruzioni ai Responsabili del trattamento, anche per il tramite dei propri Dirigenti. Ai sensi dell'art. 29 del regolamento, infatti, il Responsabile del trattamento, o chiunque agisca sotto la sua autorità, che abbia accesso a dati personali, non può trattare tali dati se non è istruito in tal senso dal Titolare del trattamento.

2. Nell'ambito dell'attività oggetto del contratto, l'aggiudicatario viene a conoscenza e tratta dati personali relativi agli utenti della stazione appaltante, o ad altri aventi diritto. Il trattamento di tali dati, da parte dell'aggiudicatario, deve avvenire esclusivamente in ragione dell'appalto affidato. Pertanto, con la stipula del contratto di appalto, l'aggiudicatario, ai sensi dell'art. 28 del regolamento, è nominato Responsabile del

trattamento dei dati, secondo l'allegato "Istruzioni al Responsabile del Trattamento dei dati" al presente Capitolato speciale d'appalto, per gli adempimenti previsti nel contratto di appalto e nei limiti e per la durata dello stesso. La nomina di Responsabile è valida per tutta la durata del contratto d'appalto e si considererà revocata a completamento dell'incarico.

ARTICOLO 34

Spese

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

ARTICOLO 35

Obblighi in materia di legalità

Fermo restando l'obbligo di denuncia all'Autorità giudiziaria, l'aggiudicatario 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'aggiudicatario 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.comunitavalledisole.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

Documenti che fanno parte del contratto

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

- a.1) il presente Capitolato speciale d'appalto e relativi allegati;
- a.2) l'offerta tecnica dell'aggiudicatario;
- a.3) l'offerta economica dell'aggiudicatario;
- a.4) il D.U.V.R.I.

ARTICOLO 39

Norma di chiusura

L'aggiudicatario, 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.