Allegato del. C.E. n. 34 del 13.04.2016

COMUNITÀ TERRITORIALE DELLA
VAL DI FIEMME

COMUNITA' TERRITORIALE DELLA VAL DI FIEMME

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO RISTORAZIONE

ED ALTRA DOCUMENTAZIONE DI GARA

INDICE

1. Capitolato Speciale di appalto

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

Allegato C - Manutenzioni
Allegato D – Personale
Allegato E – Criteri di valutazione delle offerte

2. Modello di presentazione dell’offerta tecnica

1. modello offerta

Allegato 1 –	Progetto di gestione degli approvvigionamenti
Allegato 2 –	Progetto di veicolazione pasti in considerazione delle potenzialità dei centri di cottura e della dislocazione delle mense delle strutture
Allegato 3 –	Piano di gestione del ciclo rifiuti/imballaggi
Allegato 4 –	Qualificazione dei prodotti alimentari
Allegato 5a -	Allestimento e distribuzione materiale informativo\divulgativo
Allegato 5b -	Eventi a carattere informativo\divulgativo (es. incontri tematici, seminari).
Allegato 5c -	Interventi formativi di promozione ed educazione alla salute.
Allegato 6 –	Piano di produzione ed organizzazione del personale
Allegato 7 –	Modalità coinvolgimento persone svantaggiate
Allegato 8 –	Piano di gestione delle emergenze
Allegato 9 –	Piano attrezzature e macchinari
Allegato 10 –	Informatizzazione del servizio

3. Modello di presentazione dell’offerta economica

ARTICOLO 1
Premessa

L'Amministrazione, conformemente a quanto previsto dalla legge provinciale 13/2009, art. 1, lettera a) promuove l'impiego di prodotti di qualità riconosciuta e certificata, biologici ed a basso impatto ambientale, nella consapevolezza che il servizio di ristorazione scolastica può costituire oggi un importante strumento di diffusione - nei diversi ordini di istruzione interessati dalla sua erogazione - dei principi fondamentali dell'educazione al corretto stile nutrizionale, destinati ad accompagnare l'individuo nell'intero arco dell'esistenza, delineando le sue abitudini di consumo e contribuendo ad instaurare un corretto rapporto con il cibo gettando le basi, quindi, ad un sano stile di vita.

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

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

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

In tale contesto diviene conseguentemente di interesse:

a) l'offerta di specifici prodotti (Biologici, DOP, IGP, STG, integrati, tipici, tradizionali) e di prodotti provenienti dall'agricoltura sociale nonché dal mercato equo e solidale per alimenti prodotti in mercati esteri, mentre è tassativamente vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati (OGM);
b) il contenimento degli impatti ambientali ed alla freschezza dei prodotti, legati alle modalità di produzione, lavorazione e trasporto delle merci impiegate nella ristorazione. Questi due aspetti sono fortemente integrati fra loro. Ciò che, in dettaglio, avviene nelle singole fasi della filiera (produzione, prima lavorazione/trasformazione, seconda lavorazione/confezionamento e consegna al luogo di consumo) impatta in termini sia di freschezza e quindi di stagionalità, di salvaguardia dei valori nutrizionali/organolettici e, in generale in termini di qualità degli alimenti (cfr. Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement -PANGPP predisposto dal Ministero dell' Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare), sia in termini di salvaguardia dell'ambiente: in tal senso costituiscono ulteriore interesse, a parità di altre condizioni, le scelte di approvvigionamento dei prodotti alimentari a km 0 ed a filiera corta, cioè i prodotti che abbiano viaggiato poco e subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla mensa scolastica.

ARTICOLO 2
Definizioni

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

Per "Ente" si intende la COMUNITA' TERRITORIALE DELLA VAL DI FIEMME che affida all'Impresa aggiudicataria la gestione e la conduzione dei servizi di cui al presente Capitolato.

ARTICOLO 3
Oggetto dell'appalto e ubicazione delle strutture

Il presente capitolato speciale di appalto disciplina il servizio di ristorazione per la Comunità, relativo agli alunni delle scuole di Fiemme, come meglio specificato dall'allegato **A** "Centri cottura - sale mensa e volumi di attività" al presente capitolato.
Il servizio di ristorazione comprende anche:

A) la preparazione e poi il confezionamento negli appositi contenitori (forniti dall'Amministrazione), per la successiva fase (di competenza di altra ditta) del trasporto e della consegna a domicilio, dei pasti antimeridiani degli utenti del Servizio di Assistenza Domiciliare, con successivo lavaggio dei contenitori usati;
B) la preparazione, il confezionamento con contenitori termici idonei (forniti dalla ditta affidataria), e la successiva consegna presso il Centro Servizi di Cavalese, sito in via Libertà, dei pasti antimeridiani degli utenti del Centro Servizi, con successivo asporto e lavaggio del contenitore usato;
C) il servizio di mensa per gli utenti della colonia estiva organizzata dalla Comunità;
D) il servizio di mensa aziendale antimeridiana per i dipendenti della Comunità e per eventuali altri soggetti da questa ammessi in base ad atto convenzionale.

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

ARTICOLO 4
Durata dell'appalto

La durata dell'appalto è di n. 5 /cinque) anni a decorrere dalla consegna del servizio. La Comunità si riserva la facoltà, alla scadenza del contratto, di disporne il rinnovo alle medesime condizioni per il periodo massimo di n. 2 (due) anni, dandone comunicazione all'appaltatore entro sei mesi dalla scadenza naturale. L'appaltatore è obbligato ad accettare il rinnovo. Nessuna forma di indennizzo o risarcimento potrà essere richiesta dall'appaltatore in ragione dell'eventuale mancato rinnovo di cui al comma precedente.

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., la ditta si impegna, entro 60 giorni a far data dall'inizio del servizio a redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro (articoli 17 e 28 del D. Lgs. 81/08); il documento deve essere trasmesso all'Ente, che si riserva di indicare ulteriori approfondimenti ai quali la ditta aggiudicataria dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 (novanta) giorni dall'inizio dell'attività.
Entro lo stesso termine la ditta 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.
La ditta 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 della ditta la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e Collettivi necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.
La ditta 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, la ditta s'impegna a tenere corsi di formazione relativi a:

- sicurezza;
- primo soccorso;
- squadra antincendio

che dovranno essere adeguati al livello di rischio connesso all'attività ed aggiornati entro i termini previsti dalla vigente normativa.
Spetta alla ditta l'applicazione delle norme antincendio di cui al DM 10 marzo 1998 e successive modificazioni ed integrazioni.
La ditta aggiudicataria può proporre modifiche e integrazioni al DUVRI di cui al D.lgs. 81/2008 in tutti i casi in cui lo ritenga opportuno.
La ditta 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. La ditta 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 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** "Manutenzioni", **D** "personale" allegati al presente capitolato speciale d'appalto.
L'intera responsabilità organizzativa derivante dalla dislocazione delle sedi di mensa scolastica è a carico della ditta aggiudicataria.
Le **mense scolastiche** rimarranno in funzione dal lunedì al venerdì, secondo le esigenze richieste dall'orario delle lezioni, anche con l'effettuazione di doppi turni qualora le necessità del servizio lo richiedano. In questo caso la ditta aggiudicataria dovrà effettuare il servizio di distribuzione pasto in quarantacinque minuti per consentire la seconda distribuzione dopo un'ora dall'inizio della prima distribuzione. Nell'eventualità di una presenza ridotta del numero degli alunni (inferiore al 50% degli iscritti al servizio del giorno) dovuta a particolari attività programmate dai singoli Istituti scolastici, il servizio dovrà essere espletato dalla ditta aggiudicataria in forma ridotta qualora gli stessi Istituti abbiano provveduto a darne preavviso almeno con un giorno di anticipo.
Il servizio di cui all'art. **3 lett. A)** va espletato tutti i giorni dell'anno (365).
Il servizio di cui all'art. **3 lett. B** e **lett. D)** va espletato dal lunedì al venerdì di tutto l'anno (esclusi giorni festivi).
Il servizio di cui all'art. **3 lett. C)** va espletato dal lunedì al venerdì dei mesi di luglio e agosto.

ARTICOLO 7
Accesso al servizio

Gli utenti delle mense scolastiche potranno accedere al servizio mediante la consegna di buoni pasto che sono acquistabili presso gli Istituti di credito indicati dall'Ente. La ditta aggiudicataria individuerà per ogni giorno di servizio, presso gli Istituti scolastici, il numero dei pasti che verranno consumati. Sarà pertanto cura del personale della ditta aggiudicataria raccogliere i buoni pasto esonerando l'Ente da qualsiasi responsabilità in merito.
La ditta aggiudicataria è tenuta a servire il pasto anche nel caso in cui un alunno non presenti il buono pasto. In questo caso la ditta aggiudicataria è tenuta a comunicare trimestralmente l'elenco degli alunni che non hanno presentato il buono pasto all'Ente ai fini del pagamento di cui all'art. 16 del presente capitolato.
La ditta aggiudicataria sarà tenuta ad implementare in via sperimentale, entro un (1) ANNO dall'avvio del servizio, senza alcun onere aggiuntivo per l'ente, un sistema informatico di registrazione pasti (rilevazione presenze, prenotazione pasti, pagamento pasti/addebito), con la relativa manutenzione annuale, presso l'Istituto comprensivo di Cavalese. Resta inteso che al termine dell'appalto e/o in caso di risoluzione anticipata del contratto, l'impresa aggiudicataria dovrà trasferire all'Ente in forma una tantum, senza alcun onere e/o costo aggiuntivo, sia le licenze d'uso del software, sia gli applicativi, sia i dati raccolti, oltre alla piena proprietà di qualsiasi tipo di hardware in dotazione all'intero sistema.

I casi di utenza estemporanea (ad es. scambi tra Istituti scolastici, studenti provenienti da altre località o studenti stranieri) saranno autorizzati, previa richiesta scritta, di volta in volta dall'Ente e il prezzo del pasto dovrà essere quello stabilito contrattualmente.
Per quanto riguarda i pasti consumati dal personale docente addetto alla sorveglianza, il prezzo unitario è quello stabilito per i pasti di mensa scolastica, le grammature sono quelle stabilite per la scuola secondaria superiore e il corrispettivo dovrà essere fatturato dall'aggiudicatario direttamente agli Istituti Scolastici interessati, regolato da rapporti contrattuali diretti.
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. Gli Istituti scolastici comunicheranno entro le ore 10.00 di ogni giorno il numero dei pasti da confezionare.
Eventuali variazioni successive saranno tempestivamente comunicate dall'Ente alla ditta aggiudicataria.
Per quanto riguarda i servizi di cui all'art. 3 lett. A, B, C e D del presente Capitolato, si rimanda a quanto dettagliatamente disposto dal successivo art. 12 punto 1.

ARTICOLO 8
Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

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

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

Come specificato nelle premesse, i menu realizzati dalla ristorazione scolastica devono promuovere l'utilizzo di specifici prodotti (biologici, DOP, IGT, STG, a lotta integrata, tipici, tradizionali) nel rispetto della stagionalità mentre è tassativamente vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati (OGM).
La fornitura di prodotti provenienti dall'agricoltura sociale nonché dal mercato equo e solidale per alimenti non reperibili nel mercato locale è indicata nel predetto allegato B.
Nell'allegato B, Piano alimentare, sono individuati i prodotti con le diverse opzioni stabilite in aderenza alle indicazioni ora esposte.
Laddove siano richieste specifiche caratteristiche di freschezza viene data indicazione della distanza massima (200 km) del luogo di coltivazione/produzione rispetto al luogo di consumo (in ciò si sono considerati i tempi di percorrenza in ambiente montano che sono notevolmente superiori rispetto ai tempi delle zone pianeggianti e collinari) conformemente al parere di AVCP n. 201 del 5 dicembre 2012.
Laddove siano perseguiti obiettivi di educazione alimentare e di informazione ed acculturamento, ricomprendenti aspetti legati alle condizioni storiche, geografiche ed agli usi o costumi locali, vi è l'indicazione "provenienti preferibilmente da filiera trentina o strettamente trentina", quale condizione ottimale per poter dare seguito alle iniziative previste nel modello allegato 5a, 5b e 5c dell'offerta tecnica.
Le derrate alimentari, destinate alla preparazione dei pasti, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nei magazzini, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche tecniche. In fase di controllo dette derrate devono essere immediatamente individuabili.

ARTICOLO 9
Iniziative ispirate alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile

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

a) la distanza fra il luogo di produzione/raccolta ed il luogo di consumo dei prodotti ortofrutticoli e da allevamento, che non può essere superiore a 200 km, a garanzia della freschezza dei prodotti stessi (nell'Allegato B è l'indicazione specifica "<=200KM cfr. art. 1 CSA**)"**;
b) i metodi di coltivazione adottati, di seguito riportati, ove viene stabilito, per ciascuna categoria di alimentari, il criterio di qualificazione del prodotto e la percentuale di incidenza minima della fornitura qualificata rispetto al totale della fornitura per la medesima categoria, per cui:

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

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
35%	produzione biologica	Regolamento 834/2007/CE
20%	prodotti IGP, DOP, STG	Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006)
	produzione integrata	Norma UNI 11233:2009
	prodotti tipici e tradizionali	Art. 2, 3 del DM 8 settembre 1999, n. 350

Uova: la quota non proveniente da allevamenti biologici deve provenire da allevamenti all'aperto.
I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" rappresentati, in termini indicativi, nell'Allegato B. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.
Per consentire una valutazione in ordine alla modalità di conseguimento del requisito minimo nel modello di offerta si forniscono le incidenze percentuali di alcuni alimentari, in una mensa tipo, in base al loro peso.

B) Carne

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
20%	produzione biologica	Regolamento 834/2007/CE
	prodotti IGP, DOP,	norma UNI 11233:2009
	prodotti tipici e tradizionali	Art. 2, 3 del DM 8 settembre 1999, n. 350

C) Pesce

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
35%	produzione biologica	Regolamento 834/2007/CE
	prodotti DOP	norma UNI 11233:2009
	Pesca sostenibile	MSC – Marine Stewardship Council

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.
Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie).Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua di rete eventualmente microfiltrata.
La ditta che effettua il servizio di microfiltrazione si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica.
Dovrà inoltre dichiarare in sede di gara la soluzione che si impegna ad adottare per evitare i confezionamenti.
Nel caso in cui, durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti previsti nel presente capitolato ovvero offerti dalla ditta, non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali al fine di evitare la mancata erogazione del pasto.
In ogni caso la ditta aggiudicataria dovrà documentare adeguatamente le condizioni, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato alla mancata fornitura. In tal caso la medesima ditta ha l'obbligo di comunicare per iscritto alla stazione appaltante l'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno. La ditta inoltre dovrà provvedere al recupero della periodicità e quantità della fornitura, nei tempi più brevi possibili.
Nel caso in cui la ditta aggiudicataria non comunichi la momentanea mancanza dei prodotti di cui trattasi ovvero il mancato recupero della fornitura, verranno comminate le penali di cui al successivo art. 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 Km0) rispetto ai prodotti previsti da capitolato.
Verifica (per tutti i prodotti di cui alle precedenti tabelle A) B) e C)
Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.
Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.
Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali is
tituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.
L'amministrazione aggiudicatrice deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.
I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

ARTICOLO 10
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 e a KM0, accrescano la consapevolezza e l'importanza di una alimentazione sana, soprattutto nell'età evolutiva.
Le iniziative possono utilmente prevedere il coinvolgimento e la partecipazione diretta di produttori/allevatori locali quali testimonial delle tradizioni.
Allo scopo la ditta formula la propria proposta secondo le indicazioni stabilite nel modello allegato 5a, 5b e 5c dell'offerta tecnica.

ARTICOLO 11
Prestazioni della ditta aggiudicataria

La ditta aggiudicataria del servizio di ristorazione deve assicurare con oneri a proprio carico:
a) l'acquisto e il trasporto dei prodotti alimentari; il loro stoccaggio nei magazzini/depositi delle mense, con l'assunzione del rischio relativo alla loro conservazione e/o al loro naturale deterioramento;
b) la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti presso ogni punto cottura e sala mensa, di cui all'allegato A "Centri cottura, sale mensa e volumi attività", mediante l'impiego di prodotti alimentari e di personale secondo quanto indicato nell' allegato B e a quanto previsto in sede di offerta;
c) l'aggiornamento periodico (almeno con frequenza semestrale) 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 "CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI" e nell'offerta e la relativa rendicontazione delle quantità fornite;
d) la fornitura di pasti attraverso almeno un centro di cottura alternativo ai centri di cottura di cui all'allegato A, per consentire, la continuità del servizio in presenza di interruzioni o altre necessità nel regolare funzionamento di quest'ultimi, in conformità a quanto previsto in sede di offerta, dove va indicata la localizzazione proposta; i centri alternativi devono essere ubicati a non oltre n. 60 Km da CAVALESE, 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 igienicosanitarie. Il trasporto dei pasti dovrà avvenire mediante legame fresco-caldo, a mezzo di contenitori termo-isolati (conformi a quanto stabilito dalle vigenti disposizioni legislative (D.M. 21.03.1973 e succ. modif. ed integrazioni, Reg CE 1935/2004), tali da consentire il mantenimento, fino al momento della somministrazione, delle temperature previste dalle normative e dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi, e 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.
f) la predisposizione giornaliera delle sale mensa, compreso l'allestimento dei tavoli con tovaglie e tovaglioli di carta; l'utilizzo di tovagliette e tovaglioli di carta da collocare sui vassoi qualora il servizio preveda il self-service; la fornitura di tovaglie, tovagliette e tovaglioli di carta sarà a carico della ditta aggiudicataria; tutta la fornitura dovrà essere biodegradabile;
g) nei locali cucina e nei servizi igienici del personale di mensa,nonché nei servizi igienici degli alunni di esclusiva pertinenza delle sale mensa, la fornitura degli asciugamani di carta, delle bobine di carta, della carta igienica, del sapone liquido e degli appositi distributori/dosatori di sapone;
h) al termine dell'orario di distribuzione dei pasti la rigovernatura giornaliera delle sale mensa, la pulizia dei tavoli, il lavaggio e sanificazione delle stoviglie e quanto utilizzato per il servizio e la pulizia generale dei locali.

ARTICOLO 12

Oneri a carico della ditta aggiudicataria

La ditta aggiudicataria è tenuta a prestare il servizio di ristorazione nel rispetto di quanto previsto dal presente capitolato speciale d'appalto e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara, la quale è vincolante in ogni suo elemento e non può essere modificata in via unilaterale, fatto salvo quanto stabilito dal successivo articolo 23.
La ditta aggiudicataria è tenuta in particolare

1) per quanto riguarda la **prestazione del servizio** a garantire:
a) il pieno rispetto delle norme di legge vigenti in materia igienico-sanitaria, di sicurezza alimentare e di ogni altra direttiva emanata dalle competenti autorità, con l'assunzione di tutti gli oneri derivanti dalla procedura prevista dal sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), comprensivo delle metodiche di rintracciabilità degli alimenti e della predisposizione di tutta la documentazione richiesta, come meglio specificato nell'allegato **B** al presente capitolato speciale d'appalto denominato "Piano alimentare"; la ditta aggiudicataria deve produrre un piano di autocontrollo e darne copia all'Ente che potrà richiedere le integrazioni necessarie. L'Impresa nomina il responsabile del Piano di Autocontrollo, il quale deve effettuare e documentare almeno un sopralluogo 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. E' da escludere l'uso di vivande precotte, preconfezionate e surgelate, fatte salve le ipotesi specifiche previste nell'Allegato B Piano alimentare;
c) la conformità alla grammatura, alla qualità merceologica e ai principi nutrizionali previsti nelle disposizioni contenute nell'allegato B Piano alimentare;
d) la predisposizione dei menù che rispettino le indicazioni contenute nelle Linee guida dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari e i L.A.R.N (Livelli di assunzione raccomandata di Nutrienti), articolati su due stagioni e cinque settimane a rotazione, 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 la ditta aggiudicataria e comunque sempre nel rispetto dei principi nutrizionali fondamentali;
f) l'esposizione nelle sale mensa dei menù e della lista ingredienti in posizione facilmente leggibile dagli utenti;
g) la percentuale minima di prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata, biologici e a basso impatto ambientale non dovrà essere inferiore a quanto previsto nell'Allegato B Piano alimentare.
h) i prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali e rispettare i "calendari di stagionalità" proposti dalla ditta aggiudicataria. 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 ai punti 6 e 7 dell'allegato B "Piano alimentare".
j) ai soggetti incaricati di eseguire i controlli i sensi dell'art. 22.
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 isotermici per il trasporto dei pasti. Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi ai criteri ambientali di cui al DM 24 maggio 2012 (G.U. n. 142 del 20 giugno 2012).

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 ditta aggiudicataria le spese (compreso l'acquisto degli involucri necessari allo smaltimento) relative alla tariffa sui rifiuti ed eventuali sanzioni connesse ai rifiuti dalla stessa prodotti, al tributo comunale sui servizi (Tasi), se dovuto, ed eventuali altre tasse, tariffe o tributi istituiti dopo l'aggiudicazione;
n) l'elezione di un domicilio a massimo 60 km da CAVALESE, sede dove è presente il punto cottura e servizi collegati, presso un ufficio operativo istituito dalla ditta aggiudicataria, nel quale dovrà essere assicurata la presenza quotidiana e continuativa del soggetto responsabile di cui al successivo punto 2 lett. n);
o) la fornitura della documentazione giustificativa necessaria al fine di permettere all'Ente l'applicazione del Reg. CE 657/2008 e s.m.i (applicativi del Reg. CE n. 1234/2007), riguardante il recupero di un aiuto comunitario per la distribuzione di latte e di taluni prodotti lattiero-caseari agli alunni/studenti delle scuole; in particolare la ditta sarà tenuta a fornire : le fatture/bolle intestate alla ditta aggiudicataria che devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche dell'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.i).
p) 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).

caratteristiche specifiche del servizio mensa aziendale

Per tale servizio, rivolto ai dipendenti della Comunità ed agli altri soggetti da questo ammessi, valgono le stesse norme previste per il servizio di mensa scolastica, con le seguenti particolarità:
-va garantita la alternativa tra almeno tre primi e tre secondi, e tra almeno due contorni freschi e tre cotti;
-va garantita la alternativa tra pane bianco e integrale, con grammatura fino a un massimo di gr. 100.
-dovrà essere garantita la presenza di piatti unici, stagionali, quali ad. es.: insalata di riso, prosciutto e melone, insalata mista tipo nizzarda, ecc..e di prosciutto e/o formaggio;
-il listini dei prezzi delle bevande dovrà essere affisso nei locali della mensa.
La distribuzione dei pasti in sala dovrà essere effettuata da personale qualificato nella fascia oraria tra le ore 12.00 e le ore 14.00.
Sui tavoli, preparati con cura, dovrà essere sempre assicurata, con spese a carico della Ditta, la presenza in quantità sufficiente di olio, aceto, sale, pepe, acqua, tovagliette di carta e/o vassoi, salviette, ecc.
Relativamente al servizio di mensa aziendale, la Ditta dovrà incassare direttamente dal dipendente la quota di costo del pasto eventualmente a suo carico, per effetto del contratto collettivo di lavoro provinciale dei pubblici dipendenti, così come eventuali maggiori costi per varianti di menù, bevande, ecc.. somministrate su richiesta dei dipendenti.

caratteristiche specifiche del servizio pasti a domicilio

Per tale servizio, rivolto agli utenti del Servizio di Assistenza Domiciliare, valgono le seguenti specificità:

- il servizio deve rispettare le fasce orarie e le modalità di distribuzione indicati dalla Comunità in ordine alle esigenze alimentari degli utenti che usufruiscono del servizio pasti, quindi i contenitori termici per gli assistititi a domicilio dovranno essere predisposti entro le ore 11.00, per il successivo ritiro da parte di altra ditta incaricata della loro distribuzione. Il

contenitore termico è quello fornito dalla Ditta Manetti Molinet (vedasi descrizione in Allegato sub A).

- Gli alimenti da consumare freddi, quali ad es. la verdura fresca, gli affettati, la frutta, dovranno essere confezionati in appositi sacchettini per alimenti e tenuti fuori dal contenitore pasto.
- per quanto riguarda le grammature, deve essere comunque garantita la quantità che il contenitore termico consente, cioè il contenitore deve essere riempito sino all'orlo in tutti i suoi scomparti in relazione a quanto prenotato dall'utente.
- Per questi pasti non è prevista la consegna di bevande di alcun genere.
- la pulizia e l'igiene devono essere eseguite in modo da assicurare la buona conservazione sia degli alimenti sia dei contenitori.

caratteristiche specifiche del servizio pasti per Centro Servizi

Per tale servizio, rivolto agli utenti ed operatori del Centro Servizi di Cavalese, valgono le norme per il servizio pasti a domicilio, con le seguenti specificità:

- Il pasto, confezionato con apposito contenitore termico, dovrà essere consegnato al Centro tra le ore 12 e le 12,15 di ogni giorno lavorativo.
- I condimenti per la pasta/riso, il formaggio grattugiato e l'olio-aceto dovranno essere inseriti in contenitori separati;
- Successivamente andrà ritirato il contenitore usato.
- i menù dovranno essere adeguati alla tipologia delle persone anziane ma rispettosi anche delle tradizioni della cucina trentina, dovranno assicurare un'ampia varietà di scelta per gli utenti, dovranno tenere conto delle stagioni invernale ed estiva, evitando la riproposizione delle stesse voci nel mese. Dovranno essere curati menù particolari per le feste tradizionali (es. pasqua, natale, capodanno, ecc..) La composizione dei menù dovrà essere concordata periodicamente con il Servizio Sociale della Comunità.
- deve essere data la massima attenzione alla cottura del cibo adeguandolo alle esigenze della persona anziana, e deve esserci la massima disponibilità alle richieste, anche momentanee, degli utenti e del personale addetto alla distribuzione in ordine ad esigenze degli utenti o dietetiche;

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

a) che il personale impiegato ed il relativo monte ore effettivamente erogato sia quello indicato in sede di offerta;

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

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

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

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

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 cauzione definitiva che l'Impresa dovrà immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita solo quando gli Uffici predetti avranno dichiarato che l'Impresa si è posta in regola;

g) che siano applicate nei confronti del personale impiegato nell'appalto e nelle mansioni oggetto del presente Capitolato le condizioni economiche normative previste al successivo art. 13.

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. 14;
m) l'invio trimestrale all'Ente, sotto forma di dichiarazione sostitutiva di atto notorio, del personale impiegato nel mese precedente per la preparazione e la distribuzione dei pasti in forma aggregata con la precisazione della data di assunzione e di licenziamento, della qualifica, del livello, se assunto a tempo determinato o a tempo indeterminato, della percentuale di part time, ivi compreso il personale in sostituzione. L'Ente potrà richiedere in qualsiasi momento l'elenco numerico distinto per qualifica, livello, struttura, con la precisazione del carico orario settimanale e dell'anzianità di servizio del personale dipendente; inoltre potrà richiedere il curriculum vitae del personale impiegato al fine di verificarne i requisiti;
n) che la direzione del servizio in oggetto sia affidata all'avvio del servizio medesimo ad un soggetto responsabile, con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione direzionale di un servizio nel settore della ristorazione, il cui nominativo deve essere comunicato e approvato dall'Ente. Il responsabile del servizio deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dall'Ente al controllo del buon andamento del servizio e dovrà essere presente nella sede della ditta almeno quattro ore ogni giorno, nelle fasce orarie tra la preparazione e la distribuzione del pranzo, e comunque reperibile nelle restanti ore della giornata;
o) le funzioni di dietista, adeguate e comunque per un numero minimo di venti ore per anno scolastico, per gli adempimenti specificamente previsti dal presente capitolato speciale d'appalto e dal relativo Allegato B Piano alimentare;
p) le funzioni di responsabile della logistica, adeguate e comunque per un numero minimo di venti 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, nonchè l'impiego da parte dello stesso delle dotazioni strumentali necessarie (divise da lavoro, copricapo e cuffie, grembiuli, calzature antinfortunistiche, guanti monouso ecc.); a tal proposito la ditta aggiudicataria è tenuta a sottoporre il proprio personale a visite mediche periodiche in relazione ad eventuali valutazioni sullo stato di salute, secondo quanto previsto dalle normative igienico-sanitarie vigenti e future.
t) l'esonero dell'Ente da qualsiasi responsabilità derivante dal mancato rispetto da parte della ditta aggiudicataria di norme di legge o regolamento concernenti l'assunzione, la tutela, la protezione, la salute, la sicurezza, l'assicurazione e l'assistenza dei lavoratori, nonché il puntuale pagamento delle spettanze al personale dipendente;
u) che l'Impresa si faccia carico del lavaggio e cambio 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.

3) per quanto concerne **terzi** ad assumere:
a) ogni responsabilità nei confronti dei propri fornitori di prodotti alimentari e materiale vario.
La Ditta è tenuta a fornire, a richiesta, schede tecniche, documenti di trasporto e fatture in cui devono essere indicate le caratteristiche qualitative e quantitative delle derrate alimentari;
b) ogni responsabilità per le eventuali carenze igienico-sanitarie attinenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti;
c) ogni responsabilità in merito all'inosservanza del divieto di fumo come disposto dall'art. 22 della L.P. 14.07.2000 n. 9 e ss.mm.;

d) ogni responsabilità civile e penale derivante dall'espletamento dell'attività oggetto del presente capitolato; in particolare l'impresa si assume la responsabilità nei confronti degli utenti del servizio per eventuali danni che dovessero derivare dallo svolgimento del servizio stesso, compreso il rischio del deterioramento dei prodotti, sia all'interno che all'esterno di locali, anche per fatto dei subappaltatori.
In ordine a tale ultimo punto d) è fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di stipulare, a suo esclusivo onere, con primaria Compagnia di Assicurazione e per l'intera durata dell'appalto, apposita polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e responsabilità civile verso prestatori di lavoro (R.C.O.) in conformità a quanto sotto stabilito.
La ditta aggiudicataria sottoscriverà le polizze sopracitate alle condizioni di seguito riportate:
- l'Assicuratore risponde delle somme che l'Assicurato (ditta aggiudicataria) sia tenuto a pagare, quale civilmente responsabile ai sensi di legge, a titolo di risarcimento di danni involontariamente cagionati a terzi dall'Assicurato (quale persona giuridica legalmente riconosciuta) o da persone delle quali debba rispondere, sia per lesioni personali sia per danni a cose in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione alla sua qualità di prestatore dei servizi affidati dall'Ente. La polizza dovrà elencare tutte le attività oggetto dell'appalto indicate dal presente capitolato speciale e comprendere l'esercizio di tutte le attività complementari, preliminari ed accessorie.
- l'Ente andrà considerato "terzo" a tutti gli effetti e tale precisazione dovrà essere indicata espressamente in polizza;
- l'Assicuratore riconosce inoltre la qualifica di Terzo a tutti coloro che non rientrano nel novero dei prestatori di lavoro e/o lavoratori parasubordinati (D.P.R. 30 giugno 1965 n. 1124; Dlgs. 23 febbraio 2000 n. 38).
- il contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori dei servizi oggetto del presente Capitolato nonché dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.
- l'assicurazione si intende prestata fino alla concorrenza dei seguenti massimali:
R.C.T. : Euro 5.000.000,00 per ogni sinistro, sia per danni a persone che a cose;
R.C.O.: Euro 5.000.000,00 per sinistro, ma con il limite di Euro 2.000.000,00 per persona infortunata (ai sensi del D.P.R. 30 giugno 1965 n. 1124 e del D.Lgs. 23 febbraio 2000 n. 38).
- l'assicurazione vale per i danni determinati da colpa dell'Assicurato nonché da dolo, colpa lieve o colpa grave delle persone delle quali l'Assicurato deve rispondere, anche se non dipendenti, purché operanti
nell'ambito delle attività dell'assicurato.
- l'Assicuratore rinuncia all'esercizio del diritto di surrogazione spettante ai sensi dell'art. 1916 del Codice Civile nei confronti dell'Assicurato o di qualsiasi ente o società dell'Assicurato, degli Amministratori, Dirigenti, Impiegati ed Operai dell'Assicurato e loro eredi.
- l'Assicuratore, in caso di recesso dal contratto di assicurazione, si impegna a darne comunicazione all'Assicurato e 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 ditta aggiudicataria sia un'Associazione Temporanea di Imprese, giusto il regime della responsabilità disciplinato dall'art. 37 del D.Lgs 163/2006, le stesse garanzie assicurative prestate dalla mandataria capogruppo coprono senza alcuna riserva anche i danni causati dalle imprese mandanti.
- 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 sostenere una spesa da utilizzare per l'apporto di migliorie alle sedi mensa o per l'acquisto di arredo/attrezzature/stoviglie/pentolami/contenitori isotermici ecc, da utilizzare nelle sedi di mensa per mantenerle in perfetta efficienza, per un importo di almeno € 1.000,00 I.V.A. esclusa per ogni anno scolastico; a richiesta dell'Ente la spesa potrà essere anticipata o posticipata rispetto all'anno o agli anni scolastici di riferimento, salvo conguaglio. Le forniture dovranno essere concordate preventivamente tra le parti e le attrezzature rimarranno di proprietà dell'Ente; alla fine di ogni anno scolastico la ditta affidataria dovrà presentare un rendiconto degli acquisti effettuati, distinti per singola mensa, con l'indicazione precisa del motivo di acquisto, del tipo di attrezzatura acquistata e documentazione della spesa sostenuta, dalla quale risulti anche il luogo di destinazione delle forniture. Nessun rimborso è invece previsto nel caso in cui gli importi degli acquisti effettuati superino il valore sopra indicato, il quale va quindi considerato soglia minima. Alla scadenza del contratto tutte le attrezzature, vasellame ed utensili ecc. di cui sopra passeranno in proprietà dell'Ente, senza diritto per la ditta affidataria di rimborso alcuno. Lo stesso vale anche in caso di risoluzione anticipata del contratto.
c) 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 "Manutenzioni";
d) 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. A tal fine la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla volturazione a proprio nome del contratto delle suddette utenze o a rimborsare agli Enti proprietari dei locali, con modalità da concordare, le spese sostenute da questi ultimi, qualora non fosse possibile installare nelle cucine delle mense un contatore autonomo rispetto all'impianto dell'edificio o quando il contatore autonomo rimane a nome dello stesso Ente, fermo restando che gli oneri non quantificabili verranno riconosciuti dalla ditta aggiudicataria in via forfettaria previo accordo con l'Ente intestatario dell'utenza;
e) l'onere per gli allacci e per le spese telefoniche sulle linee telefoniche e le linee dati all'interno dei locali mensa;
f) l'onere relativo alla rimozione, al trasporto e allo smaltimento dei rifiuti ivi compreso il pagamento delle relative imposte e tasse comunali;
g) l'onere della spesa annuale per la tinteggiatura della mensa (cucina, refettorio, dispensa, servizi igienici e spogliatoi per il personale) durante il periodo estivo da concordare con l'Ente. Nel caso vengano segnalate urgenze da parte dell'Azienda Sanitaria i lavori dovranno essere effettuati anche durante il periodo scolastico;
h) oltre alla pulizia ordinaria delle mense scolastiche, anche l'onere delle pulizie ordinarie periodiche dei tendaggi e dei serramenti dei locali attinenti al servizio di ristorazione quando necessario e comunque due volte l'anno. La ditta 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;
i) l'onere di richiedere ed ottenere tutte le autorizzazioni necessarie all'espletamento del servizio, e sostenere le relative spese; la responsabilità dell'eventuale gestione del servizio in assenza di tali autorizzazioni ricade interamente in capo alla ditta aggiudicataria. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base ad eventuali nuove disposizioni di legge in materia emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto;
Al fine di svolgere i servizi di cui al precedente art. 3 lett. da A a D, la ditta aggiudicataria dovrà inoltre mettere a disposizione le seguenti attrezzature:
a) due banconi di metallo self/service per il mantenimento temperatura (calda/fredda) della lunghezza indicativa di 2,00 m ciascuno
b) carrello porta pane
c) carrello porta verdure

d) n° 100 vassoi porta vivande

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

ARTICOLO 13
Condizioni economico-normative da applicare al personale dipendente ed ai soci lavoratori impiegati nell'appalto

Avuto riguardo al punto 5 dell'Atto di indirizzo fra le Provincia Autonoma di Trento, il Consorzio dei Comuni Trentini e le Parti Sociali del 5 novembre 2010 ed all'allegato 1 del Protocollo di intesa fra la Provincia Autonoma di Trento, il Consorzio dei Comuni Trentini e le Parti Sociali del 21 febbraio 2013, trovano applicazione disposizione economico-normative non inferiori a quelle previste dal Contratto Collettivo Nazionale del lavoro per i dipendenti Aziende per il Turismo ed integrativo provinciale. Le medesime condizioni devono essere garantite ai soci lavoratori dipendenti da società cooperative. Tale contratto è stato individuato fra i contratti collettivi nazionali e rispettivi accordi integrativi territoriali stipulati a livello nazionale ed applicati in via prevalente sul territorio provinciale.
Le predette condizioni economico-normative riguardano unicamente le seguenti voci, come individuate al punto 1 del citato Protocollo del 21 febbraio 2013:

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

L'eventuale differenza retributiva derivante dall'applicazione del CCNL ed eventuale CCPL di riferimento formerà una quota (c.d. "indennità appalto") che sarà riconosciuta per l'intero periodo di svolgimento della prestazione lavorativa nell'appalto di servizi di interesse provinciale. Gli istituti contrattuali quali 13esima, 14esima e TFR matureranno pro-quota in riferimento alla durata delle prestazioni nell'appalto.
Ai sensi del punto 2 del citato Protocollo del 21 febbraio 2013, qualora i minimi retributivi dei contratti di riferimento individuati vengano rideterminati successivamente all'aggiudicazione dell'appalto e vengano incrementati, l'indennità di appalto non verrà incrementata. Qualora durante l'appalto l'impresa aggiudicataria, che applica CCNL o CCPL diverso da quello di riferimento, veda incrementare i minimi retributivi per effetto dei rinnovi contrattuali, assorbirà gli incrementi fino a concorrenza della determinazione dell'appalto.

ARTICOLO 14
Clausola sociale – imposizione di manodopera in caso di cambio appalto

Avendo riguardo alle disposizioni recate dall'art. 69 del Codice dei contratti pubblici di cui al d.lgs. 163/2006, in tema di condizioni particolari di esecuzione del contratto per esigenze sociali, fatto salvo quanto specificatamente disposto dai CCNL o da altro livello della contrattazione in tema di diritto alla riassunzione per il personale precedentemente impiegato nell'appalto, esclusivamente qualora nulla sia previsto in materia dal CCNL applicato dalla Ditta affidataria ovvero dal Contratto Collettivo Nazionale del lavoro per i dipendenti Aziende per il Turismo ed integrativo provinciale, in caso di cambio di gestione dell'appalto, si stabilisce per la Ditta affidataria l'obbligo di verificare la possibilità di assunzione in via prioritaria di tutto il personale impiegato nella gestione uscente, sia esso dipendente o socio-lavoratore, in un esame congiunto alle OOSS maggiormente

rappresentative a livello nazionale che certifichino almeno un iscritto tra ii lavoratori impiegati nell'appalto.
A tale proposito l'Aggiudicatario e le suddette OOSS hanno l'obbligo di incontrarsi preventivamente all'inizio delle attività del nuovo appalto. Entro due settimane dall'incontro sopraindicato, in caso di consenso delle parti sulle condizioni di passaggio della gestione, le stesse sottoscriveranno un verbale di accordo che verrà inviato alla stazione appaltante. In caso di dissenso, le parti avranno cura di redigere un verbale di riunione ove, tra l'altro, la Ditta aggiudicataria indicherà i motivi organizzativi ed economici in virtù dei quali non procederà alla riassunzione del personale precedentemente impiegato nell'appalto.
Al fine di garantire il rispetto di queste prescrizioni, si rende disponibile la documentazione relativa al personale in forza, impiegato nel presente appalto tre mesi prima della scadenza naturale del contratto, nell'Allegato D – personale, ove è recato l'elenco nominativo dei dipendenti e/o dei soci lavoratori, distinto per addetti a tempo pieno e addetti a tempo parziale e relativa misura percentuale, inquadramento, mansioni e/o qualifica.
La Ditta Aggiudicataria, al fine di consentire il rispetto di queste prescrizioni anche nel prossimo affidamento, è tenuta a trasmettere all'Ente, a mezzo di posta elettronica certificata, la documentazione relativa al personale in forza, impiegato in questo appalto, che risulti in forza tre mesi prima della sua scadenza naturale.

ARTICOLO 15
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. L'aggiudicatario è tenuto ad applicare ai lavoratori svantaggiati le condizioni economico-normative di cui al precedente art. 13.

ARTICOLO 16
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. Al sopraccitato corrispettivo per un pasto completo potrà essere applicato un aumento, previa intesa tra l'Ente e la ditta aggiudicataria, per l'eventuale somministrazione della colazione a metà mattina e della merenda a metà pomeriggio, qualora la fornitura di tale servizio aggiuntivo sia richiesta presso mense scolastiche in occasione di colonie estive organizzate direttamente dall'Ente o tramite enti/associazioni patrocinati dallo stesso.
Il pagamento avrà luogo entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento delle fatture mensili, fatta salva la possibilità per l'Ente di sospendere i termini del pagamento nel periodo necessario all'effettuazione delle verifiche sull'adempimento degli obblighi retributivi, contributivi, previdenziali ed altri richiesti dalla legge (Equitalia, ecc.) e del corretto adempimento degli obblighi contrattuali.
Saranno riconosciute come liquidabili solo le fatture relative ai pasti effettivamente consumati. In caso di sciopero del personale scolastico l'Ente, se ne acquisirà preventiva notizia, provvederà a comunicarlo alla ditta aggiudicataria per le idonee misure e senza corrispettivo per i pasti non consumati.

In ogni caso sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,5% per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo la verifica da parte dell'Ente e previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.
Al fine di consentire all'Ente un controllo contabile e la liquidazione delle fatture, la ditta aggiudicataria consegnerà mensilmente al Servizio Affari Generali dell'Ente i buoni ritirati allegando un prospetto riepilogativo che specifichi, per ogni mensa, il numero dei pasti distribuiti giornalmente nel mese di riferimento, suddivisi fra utenti provvisti di buono pasto ed utenti che ne sono privi.
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 17
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 del servizi, secondo apposita elencazione fornita. Le attrezzature e gli arredi presenti in ciascuna mensa non potranno essere dislocati presso altre strutture dalla ditta aggiudicataria senza preventiva richiesta e conseguente autorizzazione da parte dell'Ente, sentito l'Ente proprietario dei beni.

ARTICOLO 18
Autocontrollo e controllo della qualità

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

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

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

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

Con cadenza annuale la Ditta inoltra altresì:

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

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

ARTCOLO 19
Analisi di controllo

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

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

ARTICOLO 20
Campionatura rappresentativa del pasto

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

ARTICOLO 21
Monitoraggio e controllo da parte della stazione appaltante

La vigilanza sul servizio compete alla stazione appaltante per tutto il periodo dell'appalto, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.
La stazione appaltante si riserva il diritto di effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso, con le modalità e la tempistica che riterrà più opportune, controlli sulla conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate, e ciò sia nel centro di cottura che nelle cucine gestite e nelle sedi fornite con pasti veicolati, refettori e locali accessori, allo scopo di accertare la loro rispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.
Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale della ditta coinvolto a titolo diverso nel servizio non deve interferire in alcun modo nell'ispezione, offrendo viceversa tutta la collaborazione necessaria. Degli accertamenti eseguiti verranno redatti appositi verbali.
Il personale incaricato della vigilanza stenderà, a seguito di ciascun controllo una relazione scritta – verbale. In caso di rilievi, copia dei verbali sarà inviata agli organi di controllo. La ditta aggiudicataria è tenuta a prestare al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria; consentirà in ogni momento il libero ingresso ai locali e magazzini interessati all'organizzazione e gestione delle prestazioni di cui trattasi; fornirà i chiarimenti necessari e su richiesta la documentazione relativa.

ARTICOLO 22
Organismi di controllo

L'Ente, al fine di verificare la corretta e regolare esecuzione del servizio ed il puntuale rispetto di tutte le clausole contenute nel presente capitolato speciale d'appalto, ha facoltà di controllare in ogni momento, anche con prelievo ed analisi di campioni da parte di suoi incaricati o ad opera delle competenti strutture in materia di Igiene e Sanità pubblica secondo le normative vigenti, l'idoneità dei prodotti alimentari, sia per quanto riguarda la quantità (grammature), la qualità, la preparazione e le modalità di cottura degli stessi, sia per quanto riguarda il rispetto delle norme igienico-sanitarie, generali e/o specifiche, da parte del personale, la pulizia dei locali, degli arredi e delle suppellettili, e ogni altro aspetto inerente lo svolgimento del servizio, anche dal punto di vista dell'educazione-alimentare.
Verranno effettuati controlli anche dalle Commissioni mensa scolastica, istituite presso ogni Istituto Comprensivo, elette dai genitori e dagli insegnanti e regolarmente autorizzate dalle competenti autorità scolastiche e dalla stazione appaltante. Il loro compito consiste nell'essere presenti durante l'orario del pasto al fine di rilevare la corretta erogazione del servizio: gradibilità del cibo, mancato rispetto del menu, modalità del servizio, pulizia degli ambienti. I dati e le osservazioni dovranno essere riportati negli appositi moduli di rilevazione. E' fatto divieto ai componenti della

commissione di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale. Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie e secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con le autorità scolastiche. L'accesso da parte della commissione è consentito limitatamente ai locali adibiti a refettorio, esclusa l'area interna al self service.
La Ditta aggiudicataria e per essa i suoi dipendenti, è tenuta a fornire ai vari soggetti incaricati dei controlli, tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli incaricati dell'Ente in ogni momento (invece ai componenti delle commissioni di controllo solo nei momenti di non operatività) il libero accesso ai locali cucina, ai magazzini e ai terminali di distribuzione, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la documentazione richiesta.
Infine, si elencano gli altri organi istituzionali preposti alle funzioni di controllo:

- Unità operativa di igiene e sanità pubblica dell'Azienda provinciale per i servizi sanitari;
- Settori di igiene e sanità pubblica delle Unità operative di assistenza territoriale dei Distretti dell'Azienda provinciale per i servizi sanitari.

A tali organismi si affianca e opera in modo autonomo il Nucleo antisofisticazioni dei Carabinieri (N.A.S.).

ARTICOLO 23
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.
Per la disciplina delle modifiche del contratto si applica l'art. 27 della legge provinciale 9 marzo 2016, n. 2.

ARTICOLO 24
Eventi particolari

La ditta aggiudicataria si impegna a garantire la preparazione di pasti presso le mense scolastiche in occasione di manifestazioni, feste, ricorrenze varie, promosse o autorizzate dall'Ente.
Menù e modalità di effettuazione e pagamento del servizio dovranno essere concordate direttamente tra la ditta 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

L'Ente fa divieto di affidare in subappalto, anche parzialmente, il servizio di mensa oggetto del presente capitolato speciale d'appalto, nonché di cedere, per qualsiasi motivo, il contratto o il credito relativo senza la preventiva autorizzazione dell'Ente.
Il subappalto potrà essere autorizzato limitatamente ai seguenti servizi accessori: il servizio di trasporto pasti, la pulizia e/o sanificazione dei locali ospitanti i punti cottura, le sale mensa, i magazzini/depositi, ivi compresi gli annessi servizi igienici del personale, manutenzione arredi/attrezzature.
Le ditte che intendano affidare in subappalto tali servizi dovranno rendere espressa dichiarazione in sede di partecipazione alla gara. L'autorizzazione al subappalto medesimo potrà essere rilasciata, previa specifica richiesta, unicamente nel rispetto delle prescrizioni e condizioni di cui all'art. 118 D.Lgs. 163/2006 e con assunzione di responsabilità solidale della ditta aggiudicataria per i versamenti dovuti dal subappaltatore in base alla vigente normativa in materia di tutela dei lavoratori.
L'appaltatore, al fine di poter procedere all'affidamento in subappalto, deve assoggettarsi agli ulteriori obblighi e adempimenti previsti dal sopracitato art. 26 della legge provinciale 9 marzo 2016, n. 2, pena il diniego dell'autorizzazione al subappalto e le ulteriori conseguenze previste dalla legge nel caso di subappalto non autorizzato, nonché agli obblighi e adempimenti previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010, a pena di nullità assoluta.

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 26, comma 6, della legge provinciale n. 2/2016, la Stazione appaltante procede al pagamento diretto al subappaltatore della parte degli importi delle prestazioni dallo stesso eseguite e non contestate dall'appaltatore, in occasione dello stato di avanzamento di cui al precedente art. 16.

ARTICOLO 26
Penali

Qualora vengano accertate a carico della ditta 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;
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;
• per ogni altra inadempienza media riscontrata dall'Ente;
• 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;

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 della 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 ogni altra grave inadempienza riscontrata dall'Ente;
• mancato rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie;

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" riscontata dall'Ente;
• errata somministrazione di dieta speciale.
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, foro competente è quello di Trento.

ARTICOLO 28

Risoluzione del contratto per inadempimento

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

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

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

ARTICOLO 29
Clausole di risoluzione espressa

Salva la risoluzione per inadempimento di cui all'art. 28, l'Ente appaltante si riserva la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del c.c., a tutto rischio dell'appaltatore, con riserva di risarcimento danni nei seguenti casi:

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

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

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

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

ARTICOLO 30
Cauzione definitiva

L'appaltatore è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria del 10 % (dieci per cento) dell'importo contrattuale secondo le modalità indicate dalla stazione appaltante. L'importo della cauzione definitiva è ridotto del 50 per cento per gli operatori economici ai quali è stata rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9000.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento delle prestazioni oggetto del contratto, anche se è prevista l'applicazione di penali; pertanto, resta espressamente inteso che la stazione appaltante ha diritto di rivalersi direttamente sulla cauzione per l'applicazione delle medesime penali.

La garanzia fideiussoria di cui al comma 1, è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo del'80 % (ottanta per cento) dell'iniziale importo garantito. Lo svincolo, nei termini e per le entità anzidetti, è automatico, senza necessità di benestare del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'appaltatore, del documento di pagamento di cui all'art.16, presentato dall'appaltatore, regolarmente vistato dalla stazione appaltante, in originale o in copia autentica, attestanti l'avvenuta esecuzione. L'ammontare residuo, pari al 20 % (venti per cento) dell'iniziale importo garantito, è svincolato dalla stazione appaltante, previa deduzione di eventuali crediti della stessa verso l'appaltatore derivanti dal contratto, a seguito della piena ed esatta esecuzione delle obbligazioni contrattuali, solo previo consenso espresso in forma scritta dalla stazione appaltante.

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

In caso di inadempimento alle obbligazioni previste nel comma precedente la stazione appaltante ha facoltà di dichiarare risolto il contratto previa comunicazione all'appaltatore mediante PEC.

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

La garanzia fidejussoria di cui al presente articolo deve inoltre essere conforme a quanto indicato nel bando di gara.

ARTICOLO 31
S.C.I.A., D.I.A., Autorizzazioni

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

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

ARTICOLO 32
Tracciabilità dei pagamenti

L'Appaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.. A tal fine, l'Appaltatore comunica all'Ente, entro sette giorni dall'accensione, gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati e nello stesso termine le generalità e il codice fiscale delle persone delegate od operare su di essi.

L'Appaltatore si obbliga a inserire nei contratti stipulati con i subcontraenti una specifica clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 136/2010 sopra richiamata, pena la nullità assoluta dei contratti medesimi.
A tale scopo l'Appaltatore deve comunicare alla stazione appaltante tutti i rapporti contrattuali posti in essere per l'esecuzione del contratto d'appalto e fornire copia dei relativi contratti.
In particolare, in caso di Raggruppamento temporaneo di Impresa, i pagamenti della Capogruppo alle imprese associate dovranno rispettare gli obblighi di tracciabilità.

ARTICOLO 33
Tutela della riservatezza dei dati personali.

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

ARTICOLO 34
Spese

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