

Capitolato speciale di appalto per l'affidamento del servizio sopra soglia comunitaria di ristorazione per gli utenti del Servizio Socio-Assistenziale della Comunità della Valle di Cembra nel rispetto dei criteri – per quanto compatibili – di cui al Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione ambientale della Provincia autonoma di Trento di cui alla delibera di Giunta provinciale n. 27 dd. 20.01.2017.

PARTE AMMINISTRATIVA

- Art. 1 Oggetto e finalità dell'appalto
- Art. 2 Descrizione del servizio e condizioni di espletamento delle attività
- Art. 3 Obblighi a carico dell'appaltatore
- Art. 4 Monitoraggio e controllo da parte della stazione appaltante
- Art. 5 Norme che regolano il contratto e criteri interpretativi
- Art. 6 Documenti che fanno parte del contratto
- Art. 7 Durata del contratto
- Art. 8 Importo del contratto
- Art. 9 Direttore dell'esecuzione del contratto
- Art. 10 Avvio dell'esecuzione del contratto
- Art. 11 Sospensione dell'esecuzione del contratto
- Art. 12 Modifica del contratto durante il periodo di validità
- Art. 13 Modalità di pagamento e fatturazione del compenso
- Art. 14 Controlli sull'esecuzione del contratto
- Art. 15 Vicende soggettive dell'appaltatore
- Art. 16 Divieto di cessione del contratto e cessione dei crediti derivanti dal contratto
- Art. 17 Subappalto
- Art. 18 Tutela dei lavoratori
- Art. 19 Condizioni economico-normative da applicare al personale dipendente ed ai soci lavoratori impiegati nell'appalto
- Art. 20 Disposizioni per la tutela del lavoro in caso di cambio di gestione dell'appalto
- Art. 21 Clausola sociale – lavoratori svantaggiati
- Art. 22 Sicurezza
- Art. 23 Elezione di domicilio dell'appaltatore
- Art. 24 Trattamento dei dati personali
- Art. 25 Garanzia definitiva
- Art. 26 Penali
- Art. 27 Risoluzione del contratto
- Art. 28 Recesso
- Art. 29 Definizione delle controversie
- Art. 30 Tracciabilità dei pagamenti
- Art. 31 Obblighi in materia di legalità
- Art. 32 Spese contrattuali
- Art. 33 Intervenuta disponibilità di convenzioni APAC o Consip
- Art. 34 Disposizioni anticorruzione
- Art. 35 Norma di chiusura

PARTE TECNICA

- Art. 1 Descrizione del servizio e condizioni di espletamento delle attività
- Art. 2 Organizzazione del servizio
- Art. 3 Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari
- Art. 4 Iniziative ispirate alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile
- Art. 5 Norme relative al menù
- Art. 6 Prestazioni dell'appaltatore
- Art. 7 Oneri a carico dell'appaltatore
- Art. 8 Organismi di controllo
- Art. 9 Autocontrollo e controllo della qualità
- Art. 10 Analisi di controllo
- Art. 11 Campionatura rappresentativa del pasto

Allegato A – Piano alimentare

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

Tabella A) Elenco del personale attualmente impiegato

Capitolato SPECIALE (parte amministrativa)

ARTICOLO 1 – Oggetto e finalità dell'appalto

1. L'appalto ha per oggetto lo svolgimento dei seguenti servizi:

a) preparazione-cottura-confezionamento (presso il proprio centro/centri cottura) e trasporto-consegna dei pasti:

- agli ospiti del Centro Servizi "Oasi" di Albiano (P.zza Degasperi 6 – Albiano) e "Il Mughetto" di Cembra Lisignago (Via S. Carlo 22 – Cembra Lisignago);

- a domicilio degli utenti del Servizio Socio-Assistenziale residenti nei Comuni compresi nel territorio della Comunità della Valle di Cembra (Givo, Cembra Lisignago, Altavalle, Sover, Segonzano, Lona-Lases, Albiano);

b) lavaggio stoviglie utilizzate presso il Centro Servizi "Il Mughetto" di Cembra Lisignago.

2. L'appalto non è suddiviso in lotti.

ARTICOLO 2 – Descrizione del servizio e condizioni di espletamento delle attività

1. Il presente Capitolato speciale di appalto disciplina il servizio di preparazione-cottura-confezionamento e di trasporto-consegna dei pasti di mezzogiorno che saranno somministrati agli utenti del Servizio Socio-Assistenziale della Comunità della Valle di Cembra presso il Centro Servizi "Oasi" di Albiano e presso il Centro Servizi "Il Mughetto" di Cembra Lisignago, qui di seguito chiamati "Centri", inclusi i pasti a domicilio nei Comuni compresi nel territorio della Comunità della Valle di Cembra ed il servizio di lavaggio delle stoviglie utilizzate presso il Centro Servizi di Lisignago, nel rispetto dei criteri – per quanto compatibili – di cui al Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione ambientale della Provincia autonoma di Trento di cui alla delibera di Giunta provinciale n. 27 dd. 20.01.2017.

2. L'esecuzione delle attività sopra indicate deve avvenire nel rispetto del contratto, del presente Capitolato, parte amministrativa e parte tecnica, e di ogni altra prescrizione derivante dagli atti di gara, nonché dell'offerta tecnica.

ARTICOLO 3 – Obblighi a carico dell'appaltatore

1. L'appaltatore, nell'adempimento dell'obbligazione di erogazione del servizio, deve usare la diligenza richiesta dalla natura della prestazione dovuta in base alle prescrizioni di cui al contratto ed a tutti i documenti che ne fanno parte integrante e sostanziale, come indicati nell'art. 6.

2. La stipulazione del contratto da parte dell'appaltatore equivale a dichiarazione di perfetta e completa conoscenza ed accettazione di tutte le norme vigenti in materia di appalti di servizi pubblici, delle norme che regolano il presente appalto, nonché delle condizioni che attengono all'esecuzione del servizio.

3. La partecipazione alla procedura e la stipulazione del contratto da parte dell'appaltatore equivale, altresì, a dichiarazione della sussistenza delle condizioni che consentono l'immediata esecuzione dei servizi.

4. In particolare, l'appaltatore è tenuto a eseguire la prestazione conformemente a quanto disposto dagli articoli della parte tecnica del presente Capitolato speciale d'appalto.

5. L'appaltatore è tenuto ad eseguire il servizio conformemente a quanto proposto nell'offerta tecnica che costituisce obbligo contrattuale.

ARTICOLO 4 – Monitoraggio e controllo da parte della stazione appaltante

1. 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.

2. Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale dell'appaltatore 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.

3. L'appaltatore è tenuto 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 5 – Norme che regolano il contratto e criteri interpretativi

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

- a. la legge provinciale 9 marzo 2016, n. 2 "Recepimento della direttiva 2014/23/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, e della direttiva 2014/24/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, sugli appalti pubblici: disciplina delle procedure di appalto e di concessione di lavori, servizi e forniture e modificazioni della legge provinciale sui lavori pubblici 1993 e della legge sui contratti e sui beni provinciali 1990. Modificazione della legge provinciale sull'energia 2012";
 - b. il D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 "Codice dei contratti pubblici" e successive modifiche ed integrazioni;
 - c. il Decreto D.M. Infrastrutture e trasporti 7 marzo 2018, n. 49 "Regolamento recante: «Approvazione delle linee guida sulle modalità di svolgimento delle funzioni del direttore dei lavori e del direttore dell'esecuzione»";
 - d. il D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 "Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" e le diverse normative sulla sicurezza specifiche in materia;
 - e. la legge provinciale 19 luglio 1990, n. 23 "Disciplina dell'attività contrattuale e dell'amministrazione dei beni della Provincia autonoma di Trento" e il D.P.G.P. 22 maggio 1991, n. 10-40/Leg. "Regolamento di attuazione della legge provinciale 19 luglio 1990, n. 23", per quanto applicabili;
 - f. la legge 13 agosto 2010, n. 136 "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia";
 - g. il D.Lgs. 6 settembre 2011, n. 159 "Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 13 agosto 2010, n. 136";
 - h. la legge 6 novembre 2012, n. 190 "Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione";
 - i. il regolamento europeo del 27/04/2016, n. 2016/679/UE, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento generale sulla protezione dei dati), il D.Lgs. 30/06/2003, n. 196, concernente il codice in materia di protezione dei dati personali, recante disposizioni per l'adeguamento dell'ordinamento nazionale al citato regolamento (UE) n. 2016/679 e il D.Lgs. 18/05/2018, n. 51, recante "Attuazione della direttiva (UE) 2016/680 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016, relativa alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali da parte delle autorità competenti a fini di prevenzione, indagine, accertamento e perseguimento di reati o esecuzione di sanzioni penali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la decisione quadro 2008/977/GAI del Consiglio.";
 - j. le norme del codice civile.
2. Il contratto deve essere interpretato in base alle disposizioni di cui agli artt. 1362-1371 del codice civile ed in caso di contrasto tra il contratto e il presente Capitolato, si considerano prevalenti le disposizioni del contratto.
3. Nel caso in cui una o più previsioni del contratto dovessero risultare contrarie a norme inderogabili di legge o dovessero venire dichiarate nulle o annullate, ovvero dovessero risultare oggettivamente non attuabili, le rimanenti previsioni contrattuali rimarranno in vigore per conservare, per quanto possibile, lo scopo e lo spirito del contratto stesso. In tal caso le Parti sostituiranno alle previsioni del contratto risultate contrarie a norme di legge o, comunque, dichiarate nulle o annullate o divenute oggettivamente non più attuabili, altre previsioni - legalmente consentite - che permettano di dare allo stesso un contenuto conforme a quello che le Parti avevano originariamente voluto ed assicurino un'esecuzione del contratto conforme al suo spirito ed agli scopi intesi dalle Parti.

ARTICOLO 6 – Documenti che fanno parte del contratto

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

- 1) il Capitolato speciale d'appalto (parte amministrativa e parte tecnica) ed "Istruzioni al Responsabile del Trattamento dei dati";
 - 2) l'offerta tecnica dell'appaltatore;
 - 3) l'offerta economica dell'appaltatore (comprensiva dei costi della manodopera e degli oneri aziendali dell'operatore economico);
 - 4) in caso di R.T.I., il relativo atto costitutivo;
 - 6) in caso di subappalto, la dichiarazione di subappalto resa in sede di gara, con successive indicazioni di cui all'art. 26, comma 3, della L.P. n. 2/2016;
 - 7) allegati relativi alle modalità di applicazione delle clausole di tutela del lavoro in caso di cambio di gestione dell'appalto qualora ricorra l'ipotesi disciplinata dal comma 4 quater dell'art. 32 della L.P. n. 2/2016.
2. Il contratto è stipulato, a pena di nullità, in modalità elettronica ai sensi dell'art. 32, comma 14, del D.Lgs. n. 50/2016.

ARTICOLO 7 – Durata del contratto

1. La durata dell'appalto è di n. 4 anni a decorrere dal primo giorno successivo alla stipulazione del contratto fino alla sua scadenza.

2. Ove sussistano oggettive ragioni d'urgenza, in conformità a quanto previsto dall'art. 32, comma 8, del D.Lgs. n. 50/2016, la stazione appaltante ha facoltà di ordinare l'avvio del contratto in via anticipata rispetto alla stipulazione, con apposita comunicazione da far pervenire all' stessa tramite PEC.

3. La Comunità si riserva la facoltà, alla scadenza del contratto, di rinnovare il contratto alle medesime condizioni per il periodo massimo di n. 1 anno, dandone comunicazione all'appaltatore entro sei mesi dalla scadenza naturale.

4. La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata, mediante proroga, per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del D.Lgs. n. 50/2016, per una durata massima pari a n. 1 anno per un importo complessivamente massimo di € 117.772,00, al netto di IVA e/o altre imposte e contributi di legge. In tal caso l'appaltatore è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

ARTICOLO 8 – Importo del contratto

1. Il prezzo del servizio, alle condizioni tutte del contratto, del presente Capitolato (parte amministrativa e parte tecnica), si intende offerto dall'appaltatore in base ai calcoli di propria convenienza, a tutto suo rischio.

2. L'importo del contratto verrà determinato nel seguente modo:

- moltiplicando il prezzo unitario, previsto per ogni tipologia di pasto, per ciascun pasto preparato e consegnato, come risultante dall'applicazione ai prezzi unitari posti a base di gara dei rispettivi ribassi percentuali offerti dall'appaltatore per il numero presunto di pasti e per il numero di anni di durata del contratto. Il prezzo unitario del pasto è da intendersi comprensivo di ogni onere relativo alla sua cottura-confezionamento e trasporto-consegna ai due Centri Servizi e a domicilio degli utenti del Servizio Socio-Assistenziale nell'ambito del territorio della Comunità della Valle di Cembra.

- moltiplicando il prezzo unitario previsto per il lavaggio stoviglie per le giornate di prestazione effettivamente rese, come risultante dall'applicazione al prezzo unitario posto a base di gara del rispettivo ribasso percentuale offerto dall'appaltatore per il numero presunto di 252 giornate all'anno e per il numero di anni di durata del contratto.

3. La Comunità, su richiesta scritta da parte dell'appaltatore, si impegna a rivalutare annualmente il prezzo del pasto, a decorrere dal secondo anno, sulla base della eventuale variazione percentuale dell'Indice ISTAT dei prezzi al consumo comunicata dal Servizio Statistica della Provincia Autonoma di Trento rispetto allo stesso mese dell'anno precedente. L'aggiornamento del corrispettivo avrà decorrenza dal mese successivo a quello del ricevimento da parte della Comunità della relativa richiesta formulata dall'appaltatore. Il primo aggiornamento del corrispettivo potrà decorrere dall'anno 2021 con riferimento alle variazioni dei prezzi intervenute nell'anno 2020, fermo restando quanto indicato ai sensi dell'art. 27, comma 2 del presente Capitolato speciale d'appalto.

4. Si rende presente che la previsione di pasti prevista all'art. 1 del Capitolato – parte Tecnica, è una stima indicativa e non vincolante per la Comunità Valle di Cembra, avente il fine di agevolare i concorrenti nella formulazione dell'offerta economica, fermo restando che la Comunità pagherà esclusivamente i pasti effettivamente consumati non essendo in alcun modo previsto un numero minimo di pasti garantito.

La medesima Amministrazione, nel corso del periodo contrattuale, avrà facoltà di aumentare o ridurre il servizio in base alle richieste provenienti dagli utenti, o per altra causa imprevista o non prevedibile, senza che ciò dia luogo ad alcuna variazione del prezzo/pasto pattuito, fino alla concorrenza del 20% compreso. Il contratto potrà essere modificato nel rispetto dell'art. 27 della legge provinciale 9 marzo 2016, n. 2.

5. I prezzi unitari dei pasti saranno incrementati del 5% computato su tutti i pasti consegnati dal mese successivo a quando dovesse verificarsi una diminuzione del numero complessivo mensile dei pasti nella misura di oltre il 20% rispetto al numero convenzionale di pasti stabilito. Se il quantitativo mensile di pasti rientra all'interno della percentuale -20%, dal mese successivo al verificarsi di tale condizione, il prezzo ritornerà ad essere quello di affidamento iniziale.

ARTICOLO 9 – Direttore dell'esecuzione del contratto

1. Il responsabile del Servizio Socio Assistenziale della Comunità, nei limiti delle proprie competenze professionali, svolge le funzioni di direttore dell'esecuzione del contratto o provvede a nominare un soggetto diverso. In quest'ultima ipotesi, il responsabile del procedimento controlla l'esecuzione del contratto congiuntamente al direttore dell'esecuzione del contratto.

2. Il nominativo del direttore dell'esecuzione del contratto viene comunicato tempestivamente all'appaltatore.

ARTICOLO 10 – Avvio dell'esecuzione del contratto

1. Il direttore dell'esecuzione dà avvio all'esecuzione delle prestazioni contrattuali fornendo all'appaltatore tutte le istruzioni e direttive necessarie.

2. L'appaltatore è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite dalla stazione appaltante per l'avvio dell'esecuzione del contratto.

3. Qualora l'appaltatore non adempia la stazione appaltante ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto previa instaurazione del contraddittorio con l'appaltatore.

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

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

ARTICOLO 11 – Sospensione dell'esecuzione del contratto

1. Per la disciplina della sospensione del contratto si applica l'art. 107 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50.

ARTICOLO 12 – Modifica del contratto durante il periodo di validità

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

ARTICOLO 13 – Modalità di pagamento e fatturazione del compenso

1. La stazione appaltante provvede al pagamento del corrispettivo spettante all'appaltatore ogni mese, fatto salvo quanto previsto all'art. 17, comma 3, in relazione al pagamento diretto del subappaltatore. Il corrispettivo verrà determinato moltiplicando il prezzo unitario, previsto per ogni tipologia di pasto, per ciascun pasto effettivamente realizzato e consegnato, come risultante dall'applicazione ai prezzi unitari posti a base di gara dei rispettivi ribassi percentuali offerti dall'appaltatore.

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

3. La verifica di conformità avviene entro 30 giorni dal termine di esecuzione della prestazione a cui si riferisce. All'esito positivo della verifica di conformità in corso di esecuzione, il responsabile del procedimento rilascia, contestualmente e comunque entro un termine non superiore a sette giorni, il certificato di pagamento

relativo agli acconti del corrispettivo di appalto ai fini dell'emissione della documentazione fiscale da parte dell'appaltatore.

4. La stazione appaltante provvede al pagamento del corrispettivo entro 30 giorni dall'esito positivo della verifica di conformità, a condizione che la relativa documentazione fiscale venga emessa contestualmente.

Nel caso in cui la documentazione fiscale sia emessa successivamente alla verifica di conformità con esito positivo, il pagamento sarà effettuato entro 30 giorni dalla data di ricevimento della medesima documentazione fiscale.

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

6. In ogni caso, in conformità all'art. 30, comma 5 bis, del D.Lgs. n. 50/2016, sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante del certificato di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

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

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

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

All'esito positivo della verifica di conformità, il responsabile del procedimento rilascia, contestualmente e comunque entro un termine non superiore a sette giorni, il certificato di pagamento ai fini dell'emissione della documentazione fiscale da parte dell'appaltatore.

La stazione appaltante provvede al pagamento del corrispettivo entro 30 giorni dall'esito positivo della verifica di conformità, a condizione che la relativa documentazione fiscale venga emessa contestualmente.

Nel caso in cui la documentazione fiscale sia emessa successivamente alla verifica di conformità con esito positivo, il pagamento sarà effettuato entro 30 giorni dalla data di ricevimento della medesima documentazione fiscale.

La verifica di conformità deve avere luogo non oltre sei mesi dall'ultimazione delle prestazioni.

ARTICOLO 14 – Controlli sull'esecuzione del contratto

1. La stazione appaltante ha il diritto di verificare in ogni momento l'esecuzione delle prestazioni contrattuali; a tal fine, l'appaltatore, si impegna a prestare piena collaborazione per rendere possibili dette attività di verifica.

2. La stazione appaltante evidenzia le eventuali "non conformità" riscontrate rispetto agli obblighi contrattuali in forma scritta e l'appaltatore è chiamato a rispondere alla stazione appaltante, nei tempi e nei modi da essa specificati, evidenziando le azioni correttive che intende porre in essere per garantire il regolare adempimento delle condizioni contrattuali, fermo restando l'applicazione delle penali di cui all'art. 27.

3. La stazione appaltante, ove le "non conformità" evidenziassero oggettivamente i presupposti di gravi inadempienze contrattuali, ha la facoltà di risolvere il contratto.

ARTICOLO 15 – Vicende soggettive dell'appaltatore

1. Con riferimento alle vicende soggettive dell'appaltatore, di cui all'art. 27, comma 2, lettera d), punto 2, della legge provinciale n. 2/2016, la stazione appaltante prende atto della modificazione intervenuta con apposito provvedimento, verificati i requisiti richiesti dalla legge.
2. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese si applicano i commi 17 e 18 dell'art. 48 del D.Lgs n. 50/2016.

ARTICOLO 16 – Divieto di cessione del contratto e cessione dei crediti derivanti dal contratto

1. È vietata la cessione del contratto sotto qualsiasi forma e ogni atto contrario è nullo di diritto, fatto salvo quanto previsto dall'art. 27, comma 2, lettera d), punto 2, della legge provinciale n. 2/2016.
2. Ai sensi dell'art. 106, comma 13, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, si applicano le disposizioni di cui alla legge 21 febbraio 1991, n. 52. Ai fini dell'opponibilità alla stazione appaltante, le cessioni di crediti devono essere stipulate mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate alle amministrazioni debtrici. Fatto salvo il rispetto degli obblighi di tracciabilità, le cessioni di crediti da corrispettivo di appalto sono efficaci e opponibili alla stazione appaltante qualora questa non le rifiuti con comunicazione da notificarsi al cedente ed al cessionario entro quarantacinque giorni dalla notifica della cessione. Resta salva la facoltà per la stazione appaltante, nel contratto stipulato o in atto separato contestuale, di accettare preventivamente la cessione da parte dell'appaltatore di tutti o di parte dei crediti che devono venire a maturazione. In ogni caso la stazione appaltante cui è stata notificata la cessione può opporre al cessionario tutte le eccezioni opponibili al cedente in base al contratto con questo stipulato.
3. La stazione appaltante non accetta in alcun caso cessioni di credito per gli importi di contratto relativi a prestazioni che l'appaltatore intende subappaltare ai sensi dell'art. 26, comma 12, della legge provinciale n. 2/2016.

ARTICOLO 17 – Subappalto

1. In conformità a quanto previsto dall'art. 26 della legge provinciale n. 2/2016, è ammesso il subappalto limitatamente all'attività secondaria di trasporto dei pasti, per le motivazioni espresse nel provvedimento a contrarre.
2. 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 n. 2/2016, pena il diniego dell'autorizzazione al subappalto e le ulteriori conseguenze previste dalla legge nel caso di subappalto non autorizzato, nonché agli obblighi e adempimenti previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010, a pena di nullità assoluta.
3. Ai sensi di quanto previsto dall'art. 26, comma 6, della legge provinciale n. 2/2016, la stazione appaltante procede al pagamento diretto al subappaltatore della parte degli importi delle prestazioni dallo stesso eseguite procedendo come segue:
 - a) durante l'esecuzione delle prestazioni l'appaltatore comunica, ai fini dell'emissione del certificato di pagamento della rata in acconto dell'appalto, la proposta di pagamento diretto al subappaltatore con l'indicazione dell'importo delle prestazioni affidate in subappalto effettivamente eseguite nel periodo considerato nello stato di avanzamento dei servizi;
 - b) entro dieci giorni dalla fine delle prestazioni del subappalto, l'appaltatore comunica la proposta di pagamento diretto al subappaltatore con l'indicazione della data iniziale e finale del medesimo subappalto, nonché dell'importo delle prestazioni affidate in subappalto effettivamente eseguite;
 - c) il subappaltatore trasmette alla stazione appaltante la fattura relativa alle prestazioni eseguite;
 - d) la stazione appaltante verifica la regolarità del subappaltatore nei confronti degli enti previdenziali ed assicurativi, attestata nel DURC, in ragione dell'avanzamento delle prestazioni ad esso riferite e registrate nei documenti attestanti l'avvenuta esecuzione. Ai fini del pagamento del saldo del contratto di subappalto, la stazione appaltante accerta anche la regolarità retributiva del subappaltatore.
4. L'elenco prodotto dall'appaltatore prima della stipula del contratto e recante l'indicazione di tutte le prestazioni, con i relativi importi, che lo stesso intende affidare in conformità a quanto già dichiarato in sede di gara, nonché il nome, il recapito e i rappresentanti legali dei suoi subappaltatori e subcontraenti coinvolti nelle prestazioni e sottoposti agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge 13 agosto 2010, n. 136 (Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia), se questi sono noti al momento della stipula del contratto, viene utilizzato dalla stazione appaltante per i controlli di competenza.

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

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

7. L'affidatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'art. 105, comma 3, lettera c bis), del D. Lgs. n. 50/2016.

8. L'eventuale subappaltatore che dovesse occuparsi di trasporto e consegna pasti, dovrà essere in regola con la normativa relativa al Manuale di Autocontrollo per la Sicurezza Alimentare oltre a provvedere all'informazione/formazione del proprio personale addetto relativamente alle mansioni oggetto di subappalto.

ARTICOLO 18 – Tutela dei lavoratori

1. L'appaltatore e gli eventuali subappaltatori sono tenuti ad osservare le norme e le prescrizioni delle leggi e dei regolamenti in materia di tutela, sicurezza e salute, assicurazione, previdenza e assistenza dei lavoratori, assolvendo agli obblighi previdenziali, assicurativi e fiscali nei confronti degli Enti preposti.

ARTICOLO 19 – Condizioni economico-normative da applicare al personale impiegato nell'appalto

Fermo quanto stabilito dall'art. 20 del presente Capitolato, ai sensi dell'art. 32, comma 1, della legge provinciale n. 2/2016 e s.m. e della deliberazione di Giunta provinciale n. 1796 di data 14 ottobre 2016, trovano applicazione le disposizioni economico-normative non inferiori a quelle previste dal Contratto Collettivo Nazionale del lavoro per i dipendenti delle cooperative del settore Pubblici esercizi ed integrativo provinciale, se presente. Le medesime condizioni devono essere garantite ai soci lavoratori dipendenti da società cooperative.

Le predette condizioni economico-normative riguardano unicamente le seguenti voci:

- 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 la quota (c.d. "indennità d'appalto") che è riconosciuta per l'intero periodo di svolgimento del servizio affidato in appalto, oggetto del presente Capitolato. Gli istituti contrattuali quali 13esima, 14esima e TFR maturano pro-quota in riferimento alla durata delle prestazioni nell'appalto.

Qualora i minimi retributivi dei contratti di riferimento individuati vengano rideterminati successivamente all'aggiudicazione dell'appalto e vengano incrementati, l'indennità d'appalto non viene incrementata. Qualora durante l'esecuzione del contratto l'appaltatore, che applica il CCNL o il CCPL diverso da quello di riferimento, veda incrementare i minimi retributivi per effetto dei rinnovi contrattuali, assorbirà gli incrementi fino a concorrenza della determinazione dell'appalto.

ARTICOLO 20 – Disposizioni per la tutela del lavoro in caso di cambio di gestione

dell'appalto

1. Ai sensi dell'art. 32, **comma 4**, della L.p. 2/2016, l'appaltatore è tenuto a garantire la continuità dei rapporti di lavoro, in essere al momento del subentro, del personale già impiegato nei servizi oggetto di gara, ferma restando la facoltà di armonizzare successivamente l'organizzazione del lavoro, previo confronto sindacale. In questo caso l'assunzione è effettuata garantendo a ciascun dipendente le condizioni economiche, come definite dalla contrattazione nazionale collettiva di lavoro e dalla contrattazione integrativa - con riguardo alla retribuzione complessiva -, nonché dal contratto individuale di lavoro - con riguardo all'anzianità e al monte ore di lavoro -, esistenti alla data del 31.12.2019. È fatta salva l'applicazione di previsioni della contrattazione collettiva, se più favorevoli. A tal fine è allegata al presente Capitolato la "Tabella A".

2. Le assunzioni sono effettuate in misura inferiore rispetto al numero di dipendenti come sopra individuato nel caso in cui detta riduzione sia giustificata, in sede di verifica di congruità dell'offerta, con riguardo ad innovazioni tecnologiche oppure alla disponibilità di personale dipendente dell'offerente che potrebbe essere destinato all'esecuzione dell'appalto senza essere distolto da altre attività dell'operatore economico, in relazione a quanto indicato in offerta. La documentazione prodotta in sede di gara ed eventualmente anche quella prodotta a giustificazione in sede di verifica della congruità dell'offerta costituisce precisa obbligazione contrattuale. In questi casi l'aggiudicatario effettua, entro trenta giorni dalla stipulazione del contratto, un esame congiunto con le organizzazioni sindacali provinciali comparativamente più rappresentative sul piano nazionale, con le rappresentanze sindacali aziendali e le rappresentanze sindacali unitarie, se presenti, per la verifica del trattamento garantito al personale impiegato nell'appalto precedente, a qualsiasi titolo, anche come socio lavoratore. Fermo restando quanto stabilito dal comma 1 dell'art. 32 della L.p. n. 2/2016, il confronto assume a oggetto le esigenze tecnico-organizzative dell'impresa subentrante in relazione all'appalto da gestire, contemplando le esigenze di stabilità occupazionale del personale impiegato nella gestione uscente e le condizioni contrattuali da applicare ai lavoratori assunti. L'accordo tra le parti può essere assunto anche in deroga a quanto previsto dal comma 4 bis dell'art. 32 della L.p. n. 2/2016 ed è trasposto in un verbale sottoscritto dalle parti medesime. In caso di dissenso, le parti redigono un verbale di mancato accordo in cui, tra l'altro, l'aggiudicatario indica i motivi in virtù dei quali assume il personale impiegato nell'appalto precedente in misura inferiore rispetto al numero di dipendenti individuato negli atti di gara. In entrambi i casi, l'aggiudicatario invia copia del verbale all'amministrazione aggiudicatrice.

3. L'appaltatore, al fine di consentire il rispetto di quanto previsto da questo articolo anche nel prossimo affidamento, è tenuto a trasmettere alla stazione appaltante, a mezzo di posta elettronica certificata, in forma anonima, le informazioni, anche con riguardo ad eventuali cause di lavoro in essere, relative al proprio personale dipendente, compresi i soci lavoratori, impiegato nell'esecuzione dell'appalto, attraverso la compilazione dell' "*Elenco del personale*", recante i dati contenuti nella "Tabella A" allegata al presente Capitolato. L'elenco è formato con riferimento alla data indicata nella richiesta della stazione appaltante.

4. L'inadempimento degli obblighi derivanti dalla clausola sociale comporta la risoluzione del contratto qualora ricorrano i presupposti di grave inadempimento, secondo quanto previsto dall'art. 108, comma 3, del Codice dei contratti pubblici. Qualora non ricorra il caso di grave inadempimento, il mancato rispetto degli obblighi derivanti dalla clausola sociale comporta l'applicazione di una penale commisurata alla gravità della violazione, secondo quanto previsto dall'art. 28 del presente Capitolato.

ARTICOLO 21 – Clausola sociale – lavoratori svantaggiati

1. L'appaltatore ha l'obbligo di eseguire il contratto anche con l'impiego di lavoratori svantaggiati appartenenti alle categorie di cui all'art. 4 della legge n. 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 individuate dall'Amministrazione aggiudicatrice. 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, di cui al comma 2 dell'art. 32 della L.p. n. 2/2016, il rispetto della presente clausola sociale avverrà in modo compatibile con tale adempimento, attuandola nella prima occasione possibile nell'ambito del naturale ricambio del personale impiegato nello svolgimento dell'appalto.

2. Alle persone svantaggiate si applicano le condizioni economico-normative previste dal contratto collettivo nazionale del lavoro per le cooperative sociali o quelle previste dal contratto collettivo nazionale di lavoro individuato ai sensi del comma 1 dell'art. 19 del Capitolato e dall'eventuale contratto integrativo provinciale, se più favorevoli.

ARTICOLO 22 – Sicurezza

1. L'appaltatore si obbliga ad ottemperare, nei confronti dei propri dipendenti e collaboratori, a tutte le prescrizioni derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro, nonché di prevenzione e disciplina antinfortunistica, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri.

2. In particolare, si impegna a rispettare e a fare rispettare al proprio personale nell'esecuzione delle obbligazioni contrattuali tutte le norme e gli adempimenti di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e s.m..
3. L'appaltatore s'impegna ad adottare tutti i mezzi ritenuti necessari a garantire una perfetta rispondenza alle vigenti disposizioni igienico-sanitarie previste per lo svolgimento del servizio oggetto del presente Capitolato.
4. L'appaltatore s'impegna a verificare che le medesime disposizioni siano rispettate anche dai propri eventuali subappaltatori nei confronti del loro personale e dei loro collaboratori.

ARTICOLO 23 – Elezione di domicilio dell'appaltatore

L'appaltatore elegge il proprio domicilio presso la propria sede legale, come espressamente indicato nel contratto di appalto.

ARTICOLO 24 – Trattamento dei dati personali

1. In relazione all'appalto affidato, Titolare del trattamento è la Provincia Autonoma di Trento/altra stazione appaltante, che ha diritto di determinare le finalità e i mezzi del trattamento nel rispetto del Regolamento UE 27/04/2016, n. 2016/679 (d'ora in avanti, per brevità, il "regolamento") e, a tal fine, impartisce proprie istruzioni ai Responsabili del trattamento, anche per il tramite dei propri Dirigenti. Ai sensi dell'art. 29 del regolamento, infatti, il Responsabile del trattamento, o chiunque agisca sotto la sua autorità, che abbia accesso a dati personali, non può trattare tali dati se non è istruito in tal senso dal Titolare del trattamento.
2. Nell'ambito dell'attività oggetto del contratto, l'appaltatore viene a conoscenza e tratta dati personali relativi agli utenti della stazione appaltante, o ad altri aventi diritto. Il trattamento di tali dati, da parte dell'appaltatore, deve avvenire esclusivamente in ragione dell'appalto affidato. Pertanto, con la stipula del contratto di appalto, l'appaltatore, ai sensi dell'art. 28 del regolamento, è nominato Responsabile del trattamento dei dati, secondo l'allegato "Istruzioni al Responsabile del Trattamento dei dati" al presente Capitolato speciale d'appalto, per gli adempimenti previsti nel contratto di appalto e nei limiti e per la durata dello stesso. La nomina di Responsabile è valida per tutta la durata del contratto d'appalto e si considererà revocata a completamento dell'incarico.

ART. 25 – Garanzia definitiva

1. Per la disciplina della garanzia definitiva si applica l'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016.
2. Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali o per qualsiasi altra causa, l'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.
3. In caso di inadempimento alle obbligazioni previste nel comma precedente la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'appaltatore.
4. Nel caso di integrazione del contratto, l'appaltatore deve modificare il valore della garanzia in misura proporzionale all'importo contrattualmente fissato nell'atto aggiuntivo, alle stesse condizioni di cui al presente articolo.
5. La garanzia definitiva dovrà essere conforme allo schema tipo 1.2 o 1.2.1 allegato al D.M. n. 31 di data 19 gennaio 2018 del Ministero dello Sviluppo Economico. Ai fini di semplificazione delle procedure alla Stazione appaltante dovrà essere consegnata la sola scheda tecnica 1.2 o 1.2.1 allegata al medesimo decreto ministeriale, accompagnata da un'apposita appendice riportante la seguente clausola: "Il Foro competente in caso di controversia fra il Garante e l'Amministrazione appaltante è quello di Trento". Tale scheda tecnica dovrà riportare alla voce "Stazione appaltante" i dati della Comunità della Valle di Cembra competente per la fase di esecuzione del contratto (con particolare riferimento all'indirizzo pec). Tale scheda è opportuno riporti alla voce "Descrizione opera/servizio/fornitura", oltre alla descrizione del servizio, anche il codice CIG.
6. La stazione appaltante non accetta garanzie definitive non conformi allo Schema tipo sopracitato: condizioni ulteriori rispetto a quelle previste dallo Schema tipo 1.2 o 1.2.1 del D.M. n. 31/2018 non sono accettate dall'Amministrazione. Laddove queste condizioni ulteriori fossero destinate a disciplinare esclusivamente il rapporto tra garante e contraente (ad es. deposito cautelativo) devono recare una clausola espressa di non opponibilità alla stazione appaltante.

ARTICOLO 26 - Penali

1. Qualora vengano accertate a carico dell'appaltatore inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato speciale d'appalto, e comunque mancanze e/o disservizi rilevanti per la regolare esecuzione delle prestazioni, la Comunità potrà applicare penali nei confronti dell'appaltatore stessa. L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità dell'inadempienza e/o disservizio, previa contestazione scritta, avverso la quale l'appaltatore avrà facoltà di presentare le proprie osservazioni entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento.

2. Si definiscono di seguito i quattro 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 A 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 dalla Comunità;

2° livello (inadempienza media) euro 400,00

- 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;
- 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 dalla Comunità;
- 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 800,00

- per ogni dieta speciale non correttamente preparata o non personalizzata;
- per ogni difformità riferita alla qualità del pasto tale da impedire il consumo dei pasti o mancata fornitura degli stessi riservandosi la Comunità di richiedere un piatto freddo alternativo; per difformità particolarmente gravi le penali saranno raddoppiate,
- per ogni mancato rispetto delle norme di sicurezza alimentare, di identificazione dei prodotti e di rintracciabilità riguardanti la preparazione, la conservazione delle materie prime, dei semilavorati e dei pasti, la pulizia e la sanificazione dei locali, il trasporto e quant'altro previsto dalle vigenti leggi e dalla documentazione personalizzata per ogni struttura;
- per ogni alimento scaduto rinvenuto in magazzino, in cucina o nelle celle frigo, che riporti indistintamente la dicitura "da consumarsi entro";
- per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione previsti dal Capitolato;
- per la mancata redazione della documentazione relativa alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro;
- per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata

- applicazione dei contratti collettivi e /o per il mancato rispetto delle normative sulla sicurezza;
- per ogni derrata non conforme alle Specifiche merceologiche degli alimenti rinvenuta nei luoghi di stoccaggio;
- per ogni caso di riciclo;
- per ogni altra grave inadempienza riscontrata riscontrata dalla Comunità
- mancato rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie

4° livello (inadempienza molto grave) euro 2.000,00)

- per ogni caso di destinazione dei locali affidati all'appaltatore 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 dell'appaltatore di fornire il pasto sostitutivo, le penali saranno raddoppiate;
- per ogni caso in cui siano stati riscontrati microrganismi patogeni;
- per ogni altra inadempienza "molto grave" riscontrata dalla Comunità;
- errata somministrazione di dieta speciale.

3. L'applicazione delle penali sopracitate non pregiudica in nessun caso l'eventuale risoluzione del contratto da parte dell'Comunità ai sensi del successivo articolo 27.

4. 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'Comunità essere direttamente trattenuta all'atto del pagamento o, qualora necessario, sulla garanzia definitiva.

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

6. L'appaltatore per qualsiasi questione inerente il servizio prestato si rapporta unicamente con la Comunità alla quale, in particolare, competono la diretta valutazione e le risposte alle richieste e/o le segnalazioni che pervengono dagli utenti, confrontandosi con l'appaltatore per gli adempimenti conseguenti.

ARTICOLO 27 – Risoluzione del contratto

1. Per la disciplina della risoluzione del contratto si applica l'art. 108 del D.Lgs. 50/2016.

2. 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 22 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;
- 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 A.

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

ARTICOLO 28 – Recesso

Per la disciplina del recesso del contratto si applica l'art. 109 del D.Lgs. n. 50/2016.

ARTICOLO 29 – Definizione delle controversie

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

ARTICOLO 30 - Tracciabilità dei pagamenti

1. L'appaltatore, a pena di nullità del presente contratto, assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 136/2010 e s.m..
2. L'appaltatore deve inserire nei contratti stipulati con privati subappaltatori o fornitori di beni e servizi le seguenti clausole, ai sensi della legge 136/2010 e s.m.:
"Art. (...) (Obblighi del subappaltatore/subcontraente relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari).
I. L'impresa (...), in qualità di subappaltatore/subcontraente dell'impresa (...) nell'ambito del contratto sottoscritto con (...), identificato con il CIG n. 819077053A, assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.
II. L'impresa (...), in qualità di subappaltatore/subcontraente dell'impresa (...), si impegna a dare immediata comunicazione all'Comunità della notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria.
III. L'impresa (...), in qualità di subappaltatore/subcontraente dell'impresa (...), si impegna ad inviare copia del presente contratto all'Comunità.
3. L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed al Commissariato del Governo della provincia di Trento della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/sub-contraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.
4. La stazione appaltante verifica i contratti sottoscritti tra l'appaltatore ed i subappaltatori e i subcontraenti in ordine all'apposizione della clausola sull'obbligo del rispetto delle disposizioni di cui all'art. 3 della legge 136/2010, e, ove ne riscontri la mancanza, rileva la radicale nullità del contratto.
5. Le parti stabiliscono espressamente che il contratto è risolto di diritto in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane SPA attraverso bonifici su conti dedicati, destinati a registrare tutti i movimenti finanziari, in ingresso ed in uscita, in esecuzione degli obblighi scaturenti dal presente contratto. L'appaltatore comunica alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali, accessi presso banche o presso la società Poste Italiane SPA, dedicati, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche. La comunicazione alla stazione appaltante deve avvenire entro sette giorni dall'accensione dei conti correnti dedicati e nello stesso termine l'appaltatore deve comunicare le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. Le medesime prescrizioni valgono anche per i conti bancari o postali preesistenti, dedicati successivamente alle commesse pubbliche. In tal caso il termine decorre dalla dichiarazione della data di destinazione del conto alle commesse pubbliche.
6. Nel rispetto degli obblighi sulla tracciabilità dei flussi finanziari, il bonifico bancario o postale deve riportare, in relazione a ciascuna transazione, il codice identificativo di gara.

ARTICOLO 31 – Obblighi in materia di legalità

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

ARTICOLO 32 – Spese contrattuali

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

ARTICOLO 33 – Intervenuta disponibilità di convenzioni APAC o Consip

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

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

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

ARTICOLO 34 – Disposizioni anticorruzione

1.La Comunità ha adottato il Piano anticorruzione, il quale prevede specifici obblighi da parte dei soggetti affidatari di lavori e servizi. In particolare:

- l'appaltatore con riferimento alle prestazioni oggetto del presente contratto, si impegna ad osservare e far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici adottato con Deliberazione del Comitato Esecutivo n. 10 dd. 28 gennaio 2019. A tal fine si darà atto che l'Amministrazione ha trasmesso al contraente copia del Codice stesso, per una sua più completa e piena conoscenza. Il Contraente si impegnerà a trasmettere copia dello stesso ai propri collaboratori a qualsiasi titolo e a fornire prova dell'avvenuta comunicazione. La violazione degli obblighi di cui al Codice può costituire causa di risoluzione del contratto. L'Amministrazione, verificata l'eventuale violazione, contesta per iscritto al contraente il fatto assegnando un termine non superiore a dieci giorni per la presentazione di eventuali controdeduzioni. Ove queste non fossero presentate o risultassero non accoglibili, procedere alla risoluzione del contratto, fatto salvo il risarcimento dei danni;

- l'appaltatore dovrà peraltro assicurare all'Ente:

a) di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della Pubblica Amministrazione nei loro confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto;

b) di essere consapevole che l'Amministrazione, in ottemperanza alle prescrizioni di cui al D. Lgs. n.33/2013 in materia di obblighi di pubblicazione concernenti i provvedimenti amministrativi, pubblica sul proprio sito web, in un'apposita sezione denominata "Amministrazione Trasparente", liberamente consultabile da tutti i cittadini, tutte le informazioni relative alle procedure di scelta del contraente per l'affido di lavori e servizi.

ARTICOLO 35 – Norma di chiusura

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

Capitolato SPECIALE (parte tecnica)

ARTICOLO 1 – Descrizione del servizio e condizioni di espletamento delle attività

L'operatore economico dovrà garantire con propria autonoma organizzazione l'espletamento dell'appalto.

La prestazione principale è il servizio di preparazione-cottura-confezionamento pasti.

La prestazione secondaria è il servizio di trasporto e consegna pasti.

L'appaltatore si impegna ad espletare il servizio qualunque sia il numero degli utenti, così come la loro dislocazione geografica, pur sempre nell'ambito territoriale della Comunità della Valle di Cembra.

Possono verificarsi esclusioni dal servizio di interi ambiti comunali così come aumenti o diminuzioni del numero di utenti ai quali consegnare il pasto, senza che questo possa comportare dei diritti all'appaltatore o la pretesa di variazioni del prezzo a pasto.

La previsione del numero di pasti è la seguente:

n. 5.000 pasti/anno per gli utenti a domicilio

n. 5.000 pasti/anno per gli ospiti dei Centri Servizi di Cembra Lisignago e di Albiano

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

Nell'appalto è compreso inoltre il servizio di lavaggio, giornalmente e a fine impiego, delle stoviglie utilizzate nel Centro Servizi di Cembra Lisignago, stimato in **252 giornate all'anno**.

La Comunità si riserva di estendere, nel rispetto della normativa vigente, i servizi oggetto del presente Capitolato ad altre strutture che dovessero essere attivate nel corso della durata del contratto, al fine di erogare, con maggiore capillarità, il servizio all'utenza.

2. L'esecuzione delle attività sopra indicate deve avvenire nel rispetto del contratto, del presente Capitolato e di ogni altra prescrizione derivante dagli atti di gara, nonché dell'offerta tecnica.

ARTICOLO 2 – Organizzazione del servizio

1. L'appaltatore si impegna a preparare giornalmente i pasti freschi in idonei centri di cottura dell'appaltatore. E' vietata la preparazione dei cibi anticipata nei giorni precedenti il loro consumo. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

2. L'appaltatore si impegna ad espletare il servizio nei giorni feriali dal lunedì al venerdì qualunque sia il numero degli utenti.

3. L'appaltatore si impegna ad estendere, per alcuni utenti, eventualmente segnalati dal Servizio Socio-assistenziale della Comunità, il servizio di preparazione-cottura-confezionamento e trasporto-consegna pasti anche ai giorni di sabato e domenica. Il Servizio socio-assistenziale della Comunità comunicherà il nuovo utente tramite PEC con preavviso di almeno un giorno. L'appaltatore non avrà diritto ad un aumento del prezzo unitario del pasto.

4. L'appaltatore si impegna ad offrire, oltre al menù giornaliero, almeno un piatto alternativo a quello previsto in menù, **tra i seguenti**: pasta in bianco, passato di verdura, salvo diversa indicazione medica riguardo alla dieta personalizzata dell'utente, che l'utente potrà scegliere al momento della compilazione del menù settimanale.

5. Il menù settimanale dovrà essere consegnato al nuovo utente, entro il giorno successivo all'inizio della prestazione per quell'utente.

6. Il Servizio Socio-Assistenziale della Comunità segnala all'appaltatore, a mezzo posta elettronica certificata, i dati anagrafici, indirizzi e recapiti degli utenti a cui attivare la consegna. L'esatto numero dei pasti verrà confermato ogni mattina entro le ore 9,30 dal Referente del Servizio Socio-Assistenziale della Comunità.

7. L'appaltatore, ad avvenuta aggiudicazione, dovrà utilizzare un **centro di cottura e confezionamento pasti** ubicato ad una distanza tale da garantire che il pasto recapitato al Centro servizi sito in Lisignago abbia una percorrenza fra la partenza dal centro cottura e l'arrivo al medesimo Centro servizi di massimo 40 minuti. Sarà inoltre onere dell'appaltatore trasmettere alla Comunità copia del contratto di locazione dell'immobile per la durata dell'appalto o altro titolo idoneo che dimostri la disponibilità dei locali adibiti a centro di cottura-confezionamento pasti.

8. Il centro di cottura-confezionamento pasti deve essere composto almeno da una stanza attrezzata a cucina, deposito/dispensa e celle frigorifere, servizi igienici per gli addetti al servizio. L'ingresso al centro è riservato al personale dell'aggiudicatario addetto al servizio. I funzionari della Comunità con funzioni ispettive o loro delegati hanno altresì libero accesso a tutti i locali sopra indicati. Con riferimento ai locali ed alle attrezzature utilizzati, l'aggiudicatario dovrà garantire l'osservanza di tutte le norme di sicurezza e sanitarie vigenti.

9. L'appaltatore s'impegna a costituire anche un **secondo centro di cottura e confezionamento pasti**, al fine di assicurare le prestazioni previste nel presente capitolato, in caso di disfunzione del primo centro. Il secondo centro dovrà essere ubicato ad una distanza tale da garantire che il pasto recapitato al Centro servizi sito in Lisignago abbia una percorrenza fra la partenza dal centro cottura e l'arrivo al Centro servizi medesimo di massimo 60 minuti.

10. I pasti dovranno essere trasportati in appositi contenitori termici in grado di mantenere costante la temperatura dei cibi (al di sopra dei 65° C o inferiore a + 4°/10° C) e le loro caratteristiche organolettiche sino alla somministrazione dell'ultimo piatto. Le caratteristiche tecniche sono descritte di seguito. All'interno del contenitore i cibi saranno riposti in idonei recipienti tali da garantire l'igiene e la pulizia giornaliera. I contenitori necessari e utilizzati in misura superiore al quantitativo messo a disposizione in comodato gratuito dalla Comunità, o nell'ipotesi di usura-danneggiamento di quelli dati in comodato gratuito, dovranno essere forniti senza oneri aggiuntivi dall'appaltatore incaricato del servizio.

11. Il tempo massimo di consegna fra il primo pasto consegnato nella giornata e l'ultimo dovrà essere minore di **90 minuti**.

12. I pasti dovranno essere consegnati ai Centri Servizi nell'**orario** ricompreso nella fascia oraria tra le ore 11.30 e le ore 12.30 e a domicilio degli utenti nella fascia oraria: **11.00 – 12.30**.

13. I pasti per gli utenti dei Centri Servizi di Albiano e di Cembra-Lisignago devono essere consegnati all'interno dei locali dei Centri dove vengono somministrati.

14. Assieme alla consegna del pasto dovranno essere garantite:

- la somministrazione dei menù settimanali, la raccolta dei menù settimanali compilati e la consegna di una copia degli stessi agli utenti entro il giorno successivo alla loro compilazione
- la raccolta di eventuali variazioni ammesse, richieste dagli utenti
- la comunicazione alla Comunità delle sospensioni e delle riprese dei servizi
- una costante comunicazione con il Servizio Socio-Assistenziale della Comunità in ordine ad ogni altra necessità collegata alla regolare ed efficiente erogazione del servizio.

15. L'appaltatore è tenuto alla compilazione giornaliera delle bolle di consegna dei pasti con relativo riepilogo mensile controfirmato giornalmente dall'operatore dell'appaltatore addetto al servizio di consegna e dall'utente per il servizio a domicilio e dagli operatori della Comunità per la consegna presso i Centri Servizi, con l'indicazione dell'ora di consegna dell'ultimo pasto della giornata.

16. Il servizio dovrà essere eseguito in perfetta osservanza delle disposizioni contenute nel presente Capitolato speciale d'appalto, nonché delle disposizioni di cui all'allegato "Piano alimentare".

17. Entro 60 giorni dall'aggiudicazione l'appaltatore 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.

18. L'appaltatore dovrà inoltre possedere all'inizio delle attività il Registro di carico e scarico degli oli esausti e il contratto con l'appaltatore 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 dalla Comunità per la verifica della conformità del servizio.

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

ARTICOLO 3 – Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

1. 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 Piano alimentare, del presente Capitolato

2. I menù realizzati devono promuovere l'utilizzo di specifici prodotti (biologici, DOP, IGT, STG — Marchio Qualità Trentino, a lotta integrata, tipici, tradizionali) nel rispetto della stagionalità, mentre è tassativamente vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati (OGM).

3. 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 Piano alimentare.

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

4. 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 4 – 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 A succitato e con le caratteristiche vincolanti riguardanti i metodi di coltivazione adottati, di seguito riportati, ove viene stabilito, per ciascuna categoria di alimentari, il criterio di qualificazione del prodotto e la percentuale di incidenza minima della fornitura qualificata rispetto al totale del peso della fornitura per la medesima categoria. Trovano applicazione le specifiche tecniche derivate dai CAM per i servizi di ristorazione collettiva come definiti nel "Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare" della provincia Autonoma di Trento alla *deliberazione della Giunta Provinciale n. 27 del 20 gennaio 2017*.

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

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

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

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" rappresentati, in termini indicativi, nell'Allegato Piano alimentare. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

Per consentire una valutazione in ordine alla modalità di conseguimento del requisito minimo nel modello di offerta si forniscono le incidenze percentuali di alcuni alimentari, in una mensa tipo, in base al loro peso.

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

B) Carne

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
7,5%	produzione biologica	Regolamento 834/2007/CE
12,5%	prodotti IGP, DOP	norma UNI 11233:2009, Regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) N. 510/2006 DEL Consiglio del 20.03.2006, relative alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) N. 509/2006.
	prodotti tipici e tradizionali	Art. 2, 3 del DM 8 settembre 1999, n.350

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

C) Pesce

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
10%	Acquacoltura biologica o pesca sostenibile	Regolamento 834/2007/CE e regolamenti attuativi tra i quali il regolamento 710/2009. Criteri di certificazione MSC Marine Stewardship Council o equivalenti
10%	prodotti IGP, DOP o di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio Qualità Trentino)	norma UNI 11233:2009 disciplinari certificati di qualità Regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) N. 510/2006 DEL Consiglio del 20.03.2006, relative alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) N. 509/2006

Il pesce somministrato dovrà essere surgelato e in ogni caso non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

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

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

Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua di rete eventualmente microfiltrata. L'operatore economico che effettua il servizio di microfiltrazione si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica.

I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti, ai sensi dell'art. 5, l.p. 13/2009, devono essere: in misura prevalente prodotti biologici oppure, se insufficienti, prodotti a basso impatto ambientale. In virtù di quanto prevede il Programma, si dovrà inoltre dichiarare in sede di gara la soluzione che l'Appaltatore si impegna ad adottare per evitare i confezionamenti.

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

Nel caso in cui, durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti previsti nel presente Capitolato ovvero offerti dall'appaltatore, non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con

prodotti convenzionali al fine di evitare la mancata erogazione del pasto.

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

Nel caso in cui l'appaltatore 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.

Per quanto attiene alle ulteriori specifiche tecniche obbligatorie per la presente procedura, si recano di seguito i riferimenti dei **Criteri Ambientali Minimi** previste nella deliberazione della Giunta provinciale n. 27 dd. 20.01.2017:

Requisiti dei prodotti in carta-tessuto. Nel caso di utilizzo di prodotti di carta – riconducibile 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).

Pulizia dei locali. L'aggiudicatario dovrà utilizzare prodotti conformi ai Criteri Ambientali Minimi relativi ai prodotti per l'igiene di cui al DM Ambiente 24 maggio 2012, in particolare in conformità alle specifiche tecniche in esso indicate.

Requisiti degli imballaggi. L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'allegato F, della parte IV “Rifiuti” del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

UNI EN 13427:2005 Imballaggi – Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;

UNI EN 13428:2005 Imballaggi – Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione – Prevenzione per riduzione alla fonte;

UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;

UNI EN 13430:2005 Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;

UNI EN 13431:2005 Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;

UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione – Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

Gestione dei rifiuti. L'aggiudicazione deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

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

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

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

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

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

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

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche

agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350. Per fornitore si intende ogni operatore economico 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. La stazione appaltante 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 5 – Norme relative al menù

1. A tutti gli utenti dovrà essere consegnato entro il venerdì di ogni settimana il menù fissato per la settimana successiva.

Il menù, su base stagionale (inverno ed estate), prestabilito per 5 giorni a settimana, deve essere costituito da un primo piatto, un secondo piatto, da due contorni di cui uno può essere freddo, frutta o dolce, due pezzi di pane fresco, deve essere articolato su due stagioni e su 5 settimane a rotazione e deve rispettare le indicazioni contenute nelle Linee guida dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari e i L.A.R.N. (Livelli di assunzione raccomandata di nutrienti). Il pasto deve inoltre rispettare le grammature indicate nell'allegato Piano Alimentare.

2. Al Referente del Servizio per la Comunità dovrà essere fatta pervenire tempestivamente la proposta di menù articolata su 5 settimane per consentirne allo stesso l'approvazione.

3. Dovrà essere illustrato all'utente il suddetto menù e lasciata a domicilio una copia dello stesso.

4. Sarà carico dell'appaltatore, anche quando un utente non è più in carico, il ritiro del vassoio vuoto dal proprio domicilio, entro la giornata successiva.

6. Una volta alla settimana deve essere prevista macedonia di frutta fresca (frutta di stagione).

7. Una volta alla settimana deve essere previsto il dolce (ad es. yogurt, torte, budini).

8. Almeno una volta alla settimana deve essere previsto il pesce fresco.

9. I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità". Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

10. La carne deve essere sempre fresca, non deve contenere OGM, non deve essere macinata, preconfezionata, o surgelata.

11. Per esigenze di varietà nella verdura cotta è consentito l'uso di fagiolini verdi, spinaci e piselli surgelati. I carciofi surgelati saranno utilizzati per la preparazione di primi piatti.

12. Nel confezionamento e nella preparazione dei pasti non possono essere utilizzati prodotti precotti e preconfezionati.

13. I prodotti surgelati devono possedere i requisiti di cui al D.Lgs. 27.01.1992 n. 110. Per tutti dovrà essere assicurato il pieno rispetto della catena del freddo con divieto di scongelamento e ricongelamento.

14. E' vietato raffreddare a temperatura ambiente cibi cotti.

15. I prodotti alimentari biologici, DOP, IGP, prodotto tradizionale trentino, e la tipologia di prodotto "filiera trentina", impiegati e presenti nei frigoriferi e nei magazzini dell'appaltatore, devono corrispondere, per la corrispondente tipologia di prodotto, esclusivamente a quelli offerti in sede di gara. Nell'esecuzione del contratto sarà ammesso, esclusivamente per comprovate congiunture di mercato debitamente dimostrate dall'appaltatore, l'impiego di altri tipi di prodotti analoghi solo previa autorizzazione della Comunità.

16. La suddetta lista di alimenti/piatti offerti non è esaustiva. La Comunità si riserva in qualsiasi momento di richiedere ulteriori/diversi prodotti nel caso dovesse verificarsi condizioni tali non garantire la sicurezza alimentare o i requisiti nutrizionali dei prodotti forniti. L'appaltatore deve adeguarsi alle disposizioni e indicazioni in tal senso fornite dalla Comunità.

ARTICOLO 6 – Prestazioni dell'appaltatore

L'appaltatore del servizio di ristorazione deve assicurare con oneri a proprio carico, fermi i CAM ricordati al precedente articolo 5:

- a.l'acquisto e il trasporto dei prodotti alimentari; il loro stoccaggio nei magazzini/depositi del punto cottura, 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 mediante l'impiego di prodotti alimentari e di personale secondo quanto previsto in Capitolato ed in sede di offerta;
- c.il trasporto dei pasti agli utenti presso i vari domicili e nei Centri Servizi della Comunità. Allo scopo dovranno essere utilizzati automezzi idonei, conformi alle vigenti normative igienico-sanitarie. Il trasporto dovrà essere organizzato in modo tale che i tempi tra la partenza dai centri di cottura e la consegna dei pasti presso i refettori siano ridotti al minimo. Per la conservazione dei pasti/derrate durante il trasporto, dovranno essere utilizzati contenitori isotermitici tali da consentire il mantenimento, fino al momento della somministrazione, delle temperature previste dalle normative e dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi;
- d.l'utilizzo di tovagliette e tovaglioli di carta da collocare sui vassoi; detta fornitura dovrà essere biodegradabile;
- e.nei locali adibiti a centro cottura e nei servizi igienici del personale addetto, la fornitura degli asciugamani di carta, delle bobine di carta, della carta igienica, del sapone liquido e degli appositi distributori/dosatori di sapone; il sapone deve avere marchio di qualità ambientale Ecolabel.

ARTICOLO 7 – Oneri a carico dell'appaltatore

L'appaltatore è tenuto a prestare il servizio 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 8.

L'appaltatore, oltre agli obblighi definiti nei precedenti articoli, è tenuto in particolare:

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

- a) il pieno rispetto delle norme di legge vigenti in materia igienico-sanitaria, di sicurezza alimentare e di ogni altra direttiva emanata dalle competenti autorità, con l'assunzione di tutti gli oneri derivanti dalla procedura prevista dal sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), comprensivo delle metodiche di rintracciabilità degli alimenti e della predisposizione di tutta la documentazione richiesta, come meglio specificato nell'allegato A al presente Capitolato speciale d'appalto denominato "Piano alimentare". L'appaltatore deve produrre un piano di autocontrollo e darne copia alla Comunità che potrà richiedere le integrazioni necessarie. L'appaltatore nomina il responsabile del Piano di Autocontrollo, il quale deve effettuare e documentare almeno un sopralluogo mensile in ogni punto cottura 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 alla Comunità.
- 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, 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 Piano alimentare;
- c) la conformità alla grammatura, alla qualità merceologica e ai principi nutrizionali previsti nelle disposizioni contenute nell'allegato 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 Piano alimentare e di quanto indicato in sede di offerta dall'aggiudicatario;
- e) privilegiare nell'individuazione dei fornitori aziende presenti sul territorio (Famiglie Cooperative, Caseificio Sociale, panifici, ecc.).
- f) il rispetto del menù giornaliero; l'adozione di variazioni che si rendessero necessarie ai menù potranno avvenire solo previa autorizzazione della Comunità, previa intesa con l'appaltatore e comunque sempre nel rispetto dei principi nutrizionali fondamentali;
- 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 Piano alimentare.
- h) l'appaltatore, ogni volta venga richiesto dalla Comunità, dovrà produrre ogni certificazione attestante le

caratteristiche del prodotto somministrato a comprova dell'impegno, dichiarato in sede di gara, della fornitura di prodotti biologici, e/o con marchio DOP, IGP, prodotto tradizionale trentino, nonché della provenienza degli stessi da fornitori che operano all'interno di tali regimi di controllo e certificazione. Il mancato adempimento dell'impegno dichiarato in sede di offerta in ordine alla fornitura di alimenti certificati come biologici, DOP, IGP, prodotti tradizionali trentini o la mancata produzione della suddetta certificazione, comporterà, previa contestazione, la risoluzione in danno del contratto d'appalto.

- i) i prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali e rispettare i "calendari di stagionalità" proposti dall'appaltatore. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.
- j) la somministrazione, previo accordo con la Comunità e senza ulteriori oneri per il medesimo e per gli utenti del servizio, di pietanze alternative come specificato nell'allegato Piano alimentare.
- l) ai soggetti incaricati di eseguire i controlli ai sensi dell'art. 4.2.
- m) la pulizia ordinaria quotidiana di punti cottura (ivi compresi i servizi igienici) e delle attrezzature, arredi, stoviglie, pentolame, vasellame di cucina e di sala, contenitori isotermitici per il trasporto dei pasti. Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi ai criteri ambientali di cui al DM 24 maggio 2012 (G.U. n. 142 del 20 giugno 2012). In merito alle stoviglie di regola queste dovranno essere riutilizzabili e solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile per l'appaltatore il ricorso a prodotti monouso purché biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI-EN 13432:2002, da documentare con idonea certificazione di prodotto.
- n) 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 dell'appaltatore le spese (compreso l'acquisto degli involucri necessari allo smaltimento) relative alla tassa o tariffa sui rifiuti ed eventuali sanzioni connesse ai rifiuti dalla stessa prodotti, ed eventuali altre tasse, tariffe o tributi istituiti dopo l'aggiudicazione;
- o) il personale addetto dovrà eseguire le seguenti operazioni prima e durante la preparazione e distribuzione dei pasti:
 - per le preparazioni dei pasti gli addetti devono utilizzare guanti monouso in materiale idoneo alla lavorazione di alimenti e di colore blu;
 - le quantità di pietanze da distribuire dovranno corrispondere a quelle indicate nel ricettario e nelle rispettive tabelle dei pesi crudo e cotto che l'appaltatore dovrà fornire prima di iniziare il servizio
 - le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza
 - la distribuzione deve essere svolta con utensili adeguati
 - il formaggio grattugiato, se richiesto, dovrà essere aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione
 - il cibo avanzato di ritorno non può essere asportato né destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi dei rifiuti, salvo diversa destinazione offerta in sede di gara.
- p) utilizzo di un sistema di controllo della consegna dei pasti a domicilio (registrazioni su carta o rilevatori elettronici) che permetta di verificare in modo oggettivo, l'avvenuta consegna di tutti i contenitori e la conformità degli orari rispetto ai tempi prestabiliti.
- q) la comunicazione alla Comunità di un Responsabile tecnico-operativo con ruolo di coordinatore dell'appalto che sarà il riferimento della Comunità per ogni comunicazione inerente al presente appalto.
- r) 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, 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);
- s) prevedere ove possibile, la donazione dell'eccedenza di cibo non somministrato ad enti o associazioni che promuovano la distribuzione dello stesso a favore di indigenti.

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) il personale attualmente impiegato nell'appalto è quello risultante dall'Allegato A al presente capitolato. Ai fini del corretto svolgimento del servizio l'appaltatore dovrà inoltre mettere a disposizione:

- **n. 1 figura professionale di Responsabile tecnico-operativo con ruolo di coordinatore dell'appalto;**
- **n. 1 dietista**, che dovrà garantire un'attenta supervisione sul rispetto del piano alimentare allegato al presente Capitolato, il regime alimentare fornito agli utenti, gli adempimenti previsti dal

presente Capitolato in tema di auto controllo HACCP e di check list di monitoraggio ed essere a disposizione della Comunità per ogni eventuale problematica connessa.

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

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

f) che siano applicate nei confronti del personale impiegato nell'appalto e nelle mansioni oggetto del presente Capitolato le condizioni economiche normative previste all'art. 19 – parte Amministrativa;

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

h) che la Comunità risulti estranea a qualsiasi vertenza economica o giuridica tra l'Impresa stessa ed il personale di cui si avvale;

i) che sia garantita l'assunzione di tutto il personale in precedenza impiegato nella gestione uscente ai sensi e con le modalità del successivo art. 20;

l) l'invio annuale alla Comunità, 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. La Comunità 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;

m) la supervisione del Servizio da parte del Responsabile tecnico-operativo dell'appalto deve essere garantita con cadenza quindicinale. Il Responsabile il cui nominativo dovrà essere comunicato alla Comunità, dovrà mantenere un contatto continuo con i responsabili sia della Comunità, che dei vari soggetti coinvolti.

n) che la destinazione del personale e le sue variazioni siano preventivamente concordate con la Comunità;

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

p) il possesso da parte del personale impiegato dei requisiti professionali e sanitari occorrenti a garantire il rispetto delle prescrizioni in materia igienico-sanitaria, nonché l'impiego da parte dello stesso delle dotazioni strumentali necessarie (divise da lavoro, copricapo e cuffie, grembiuli, calzature antinfortunistiche, guanti monouso ecc.); a tal proposito l'appaltatore è tenuto 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.

q) l'esonero della Comunità da qualsiasi responsabilità derivante dal mancato rispetto da parte dell'appaltatore 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;

r) che l'Impresa si faccia carico del lavaggio e cambio degli indumenti di lavoro.

s) la partecipazione del personale impiegato nel servizio a corsi di formazione ed aggiornamento professionale, secondo quanto indicato in sede di offerta, nonché ad iniziative di educazione alimentare e di informazione. In particolare i corsi di formazione dovranno affrontare le tematiche previste al punto 5.5.3 – Formazione del Personale, dell'allegato 1 al DM 25/07/2011, in GURI Serie Gen. .220 dd 21/9/2011.

L'appaltatore, prima dell'avvio del servizio, dovrà fornire alla Comunità:

- i nominativi del personale con l'indicazione del numero di ore assegnato ad ogni singola unità lavorativa; eventuali variazioni a tale elenco dovranno essere segnalate immediatamente per iscritto alla Comunità
- il nome del: Responsabile del trattamento dei dati, Responsabile Piano Autocontrollo e Responsabile tecnico-operativo con ruolo di coordinamento dell'appalto.

3) per quanto concerne terzi ad assumere i seguenti obblighi assicurativi:

- a) ogni responsabilità nei confronti dei propri fornitori di prodotti alimentari e materiale vario. L'appaltatore 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 all'appaltatore 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.

L'appaltatore sottoscriverà le polizze sopracitate alle condizioni di seguito riportate:

- l'Assicuratore risponde delle somme che l'Assicurato (Appaltatore) 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 dalla Comunità. La polizza dovrà elencare tutte le attività oggetto dell'appalto indicate dal presente Capitolato speciale e comprendere l'esercizio di tutte le attività complementari, preliminari ed accessorie.
- la Comunità andrà considerata "terza" 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 o colpa delle persone delle quali l'Assicurato deve rispondere, anche se non dipendenti, purché operanti nell'ambito delle attività dell'assicurato;
- l'Assicuratore rinuncia all'esercizio del diritto di surrogazione spettante ai sensi dell'art. 1916 del Codice Civile nei confronti dell'Assicurato o di qualsiasi ente o società dell'Assicurato, degli Amministratori, Dirigenti, Impiegati ed Operai dell'Assicurato e loro eredi;
- l'Assicuratore, in caso di recesso dal contratto di assicurazione, si impegna a darne comunicazione all'Assicurato e alla Comunità, 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 la Comunità;
- qualora l'appaltatore sia un'Associazione Temporanea di Imprese, le stesse garanzie assicurative prestate dalla mandataria capogruppo coprono senza alcuna riserva anche i danni causati dalle imprese mandanti;
- la Comunità si riserva, a proprio insindacabile giudizio, di autorizzare l'appaltatore, 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 alla Comunità all'atto della stipula del contratto; ad ogni scadenza contrattuale successiva alla prima, inoltre, l'appaltatore si impegna per tutta la durata del contratto di appalto, comprese eventuali proroghe, a fornire alla Comunità copia delle quietanze che attestino il regolare pagamento delle rate di polizza.

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'Comunità, per la gestione associata, per l'espletamento del servizio;
- b) l'onere di utilizzare un centro di cottura e confezionamento pasti ubicato ad una distanza tale da garantire che il pasto recapitato al Centro servizi sito in Lisignago abbia una percorrenza fra la partenza dal centro cottura e l'arrivo al medesimo Centro servizi di massimo 40 minuti. L'appaltatore inoltre s'impegna a costituire anche un secondo centro di cottura e confezionamento pasti, al fine di assicurare le prestazioni previste nel presente capitolato, in caso di disfunzione del primo centro. Il secondo centro dovrà essere ubicato ad una distanza tale da garantire che il pasto recapitato al Centro servizi sito in Lisignago abbia una percorrenza fra la partenza dal centro cottura e l'arrivo al Centro servizi medesimo di massimo 60 minuti. Il centro di cottura-confezionamento pasti deve essere composto almeno da una stanza attrezzata a cucina, deposito/dispensa e celle frigorifere, servizi igienici per gli addetti al servizio e avere una dimensione idonea ad assicurare la preparazione ed il confezionamento dei pasti nel numero convenzionalmente stabilito. L'ingresso al centro è riservato al personale dell'aggiudicatario addetto al servizio. I funzionari della Comunità con funzioni ispettive o loro delegati hanno altresì libero accesso a tutti i locali sopra indicati. Con riferimento ai locali ed alle attrezzature utilizzati, l'aggiudicatario dovrà garantire l'osservanza di tutte le norme di sicurezza e sanitarie vigenti.
- c) l'onere dell'intera spesa per la fornitura delle utenze (combustibile, gas, energia elettrica, acqua, ecc.) utilizzate per il confezionamento, la preparazione e la distribuzione dei pasti. A tal fine l'appaltatore dovrà provvedere alla voltura 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 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 dall'appaltatore in via forfettaria previo accordo con l'Ente intestatario dell'utenza;
- d) l'onere per gli allacci e per le spese telefoniche sulle linee telefoniche e le linee dati all'interno dei locali utilizzati;
- e) la messa a disposizione di camici, copricapo e copri scarpa monouso per l'accesso di personale estraneo alla cucina;
- 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 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 all'appaltatore. 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;
- h) La Comunità mette a disposizione dell'appaltatore in comodato gratuito n. 80 contenitori termici di proprietà della medesima, che dovranno essere restituiti al termine dell'appalto.

L'appaltatore è tenuta a segnalare tempestivamente alla Comunità eventuali mancate restituzioni dei contenitori, restituzioni parziali e/o danneggiamento degli stessi che ne comportino l'inutilizzo. I contenitori non più utilizzabili dovranno essere restituiti alla Comunità e tempestivamente sostituiti, con altri aventi le stesse caratteristiche previste nel presente Capitolato, senza oneri aggiuntivi per la Comunità.

L'appaltatore si obbliga comunque a fornire, a proprie spese, un numero di contenitori termici, aventi le caratteristiche tecniche di seguito evidenziate, sufficiente a garantire la regolarità del servizio nel numero di pasti convenzionalmente stabilito.

Il pasto deve essere confezionato in idonea cassa termica monoposto caldo-freddo con accumulatore di calore e vano neutro per insalate o dessert, adatta per il trasporto a domicilio e in grado di mantenere costante (a temperature superiori a +65°C o inferiore a + 4/10°C) la temperatura dei cibi per almeno un'ora e trenta minuti. La cassa termica deve rispondere alle vigenti normative igienico-sanitarie, essere lavabile in lavastoviglie e sovrapponibile.

Deve comunque possedere caratteristiche equivalenti a quelle indicativamente di seguito illustrate:

Struttura stampata con tecnopolimeri d'avanguardia certificati per contatto alimentare, isolamento termico con poliuretano espanso privo di CFC, chiusure in robusto materiale plastico, maniglie di trasporto integrale, n. 3 vani di diam. Cm. 130 e un vano per complementi, un disco refrigerante per trasportare mousse o altri dessert freddi. Dimensioni: 340x340x170 mm.

Una pietanziera, costruzione in acciaio Inox, con possibilità di riscaldare la pietanziera sul fuoco,

capacità litri 6, con coperchio ermetico per il trasporto anche di minestre.

Anche i contenitori per il trasporto dei cibi fuori dalle casse termiche monoposto (pane e frutta) e tutte le attrezzature di cucina utilizzate per tale tipologia di servizio devono rispettare le vigenti norme igienico-sanitarie.

I contenitori dei pasti trasportati non devono essere aperti fino al momento del consumo. I tempi di permanenza nei contenitori/imballaggi in multiporzione e/o monoporzionamento sono determinati dai requisiti tecnici e dallo stato di manutenzione degli stessi e, comunque, non possono superare il tempo massimo di un'ora e mezza sia per il caldo che per il freddo.

- i) L'appaltatore dovrà mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto minimo n. 2 (due) automezzi a basso impatto ambientale da adibire al trasporto-consegna dei pasti. L'impresa che effettua il servizio di trasporto e consegna dei pasti dovrà avere, se effettua il servizio per conto terzi, l'iscrizione alla Camera di commercio per l'attività di trasporto alimenti per conto terzi e l'iscrizione all'Albo nazionale degli Autotrasportatori di cose per conto terzi.

La consegna dei pasti deve avvenire nel rispetto delle norme previste dal D. Lgs. 6.11.2007, n. 193 e ss. mm. ed ii. L'appaltatore deve garantire in particolare che i veicoli utilizzati siano puliti accuratamente nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione. Sempre allo stesso fine i vani carico dei veicoli non devono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti. Il servizio di trasporto deve essere effettuato con automezzi adeguati per il carico dei contenitori dei pasti ed in regola con le norme igienico sanitarie e di sicurezza vigenti e possedere quindi le autorizzazioni richieste dalla legge 283/1962 (Legge quadro sull'igiene di produzione e commercializzazione degli alimenti e bevande) e dal decreto attuativo nr. 327/80 e ss.mm., nonché dal D. Lgs 193/2007 e ss. mm. ed ii. (Attuazione delle direttive 2004/41/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari) che stabilisce, fatte salve le disposizioni previste da norme specifiche, le norme generali di igiene dei prodotti alimentari che prevedono la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione e le modalità di verifica dell'osservanza di tali norme. E' cura dell'appaltatore procedere alle verifiche periodiche e richiedere la necessaria autorizzazione sanitaria per gli automezzi destinati al trasporto dei pasti. Gli automezzi devono inoltre essere in regola con il D.Lgs. 30 aprile 1992, n. 285 e ss.mm. (Codice della Strada) e del suo Regolamento d'esecuzione, nonché della legge n. 298 del 6 giugno 1974 e sue modifiche ed integrazioni.

L'appaltatore si obbliga a consegnare alla Comunità, prima dell'avvio del servizio, copia dei libretti di circolazione dei mezzi adibiti al trasporto.

Nel Piano di Autocontrollo dovranno essere evidenziate le caratteristiche e le modalità di controllo degli automezzi adibiti al trasporto, le modalità di misura e registrazione delle temperature dei pasti e l'individuazione dei CCP (punti critici di controllo).

Sono a carico dell'appaltatore i costi per consumi d'esercizio e di manutenzione ordinaria e straordinaria relativi ai mezzi utilizzati.

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

l'appaltatore dovrà fornire con adeguato anticipo i menù stagionali concordando con la Comunità le modalità di informazione all'utenza.

ARTICOLO 8 – Organismi di controllo

1. Dipartimento di Prevenzione dell'APSS; svolge istituzionalmente il controllo ufficiale igienico sanitario relativamente al rispetto della normativa igienicosanitaria nella preparazione dei pasti, al controllo degli alimenti, all'idoneità delle strutture e al rilascio delle relative autorizzazioni, all'idoneità dei mezzi di trasporto.
2. La Comunità della Valle di Cembra potrà effettuare il controllo tecnico-ispettivo, attraverso ispezioni che riguardano principalmente:

Stato, condizioni igieniche e impiego dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi, degli utensili e dei mezzi di trasporto;

- materie prime, ingredienti e altri prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti;
- modalità di manipolazione e cottura; prodotti finiti;

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

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

ARTICOLO 9 – Autocontrollo e controllo della qualità

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

2. Pertanto l'appaltatore :

- 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.

3. L'appaltatore 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 l'appaltatore inoltra altresì:

- programmazione delle formazioni annue;
- schema riassuntivo degli interventi di manutenzione effettuati nelle cucine;
- registrazione autocontrollo delle cucine in gestione all'appaltatore;
- esiti delle tarature dei termometri in dotazione presso le cucine.

4. Deve inoltre comunicare il nominativo del Responsabile del Piano di Autocontrollo aziendale per la sicurezza igienico-sanitaria, individuato all'interno del proprio organico.

ARTICOLO 10 – Analisi di controllo

1. L'appaltatore deve procedere all'esecuzione delle analisi, come programmate nel rispetto del Reg. CE n. 2073/05 e successive modifiche.

2. I costi delle analisi sono a completo carico dell'appaltatore. E' fatto obbligo all'appaltatore di applicare, in caso di anomalia, le opportune azioni correttive idonee, dandone comunicazione.

ARTICOLO 11 – Campionatura rappresentativa del pasto

1. L'appaltatore è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, del pasto alternativo al menù base e del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle

variazioni, nel centro cottura. Tali campioni, con almeno 100 gr di prodotto a portata, vanno posti in contenitori/sacchetti sterili forniti dall'appaltatore 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: "Pasti scuole Campionatura rappresentativa del pasto".

2.1 campioni delle preparazioni del venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva. Il costo di tale campionatura è interamente a carico dell'appaltatore .

Copia conforme