

COMUNE DI SELLA GIUDICARIE

PROVINCIA DI TRENTO

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI NIDO D'INFANZIA DEL COMUNE DI SELLA GIUDICARIE PER TRE ANNI EDUCATIVI DECORRENTI DAL 01/09/2020 AL 31/07/2023, CON POSSIBILITA' DI RINNOVO PER ULTERIORI DUE ANNI EDUCATIVI DAL 01/09/2023 AL 31/07/2025 ALLE MEDESIME CONDIZIONI ECONOMICHE E TECNICHE OFFERTE IN SEDE DI GARA

(nel rispetto della normativa dei criteri ambientali minimi relativi ai servizi di pulizia e ristorazione)

CODICE CIG: 8229601196

– PARTE AMMINISTRATIVA –

Art. 1 – Oggetto e finalità dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento della gestione del servizio di nido d'infanzia del Comune di Sella Giudicarie per tre anni educativi decorrenti dal 01/09/2020 al 31/07/2023, con possibilità di rinnovo per ulteriori due anni educativi decorrenti dal 01/09/2023 al 31/07/2025 alle medesime condizioni economiche e tecniche offerte in sede di gara.

Qualora la procedura di gara non potesse essere completata in tempo utile per l'avvio del servizio da parte del nuovo gestore, il Comune di Sella Giudicarie provvederà a deliberare il rinnovo del servizio a favore dell'attuale gestore del nido d'infanzia per il tempo strettamente necessario.

Il servizio di nido d'infanzia comunale è un servizio pubblico locale che assicura in modo continuo e prioritario, attraverso l'organizzazione di personale educativo professionalmente qualificato e facendo riferimento ad uno specifico progetto pedagogico, l'educazione, la cura e la socializzazione dei bambini nella prospettiva del loro benessere psico-fisico e dello sviluppo delle loro potenzialità cognitive, affettive ed etico-sociali e, unitamente alle altre strutture attive sul territorio, fa parte del sistema dei servizi socio-educativi per la prima infanzia erogati ai residenti nel Comune.

Art. 2 – Descrizione del servizio e condizioni di espletamento dell'attività

Il servizio di cui all'art. 1 verrà eseguito presso la struttura sita nella frazione di Bondo, in Corso Tre Novembre, n. 45, per un numero massimo di 24 posti a tempo pieno disponibili.

Il Comune non garantisce la copertura di tutti i 24 posti, per cui l'appaltatore si impegna a mantenere le medesime condizioni tecniche ed economiche presentate in sede di gara per tutta la durata dell'affidamento anche in caso di riduzione dei posti sopra indicati, senza ulteriori oneri per il Comune.

L'appaltatore deve garantire l'organizzazione del servizio di nido d'infanzia per l'accoglienza di bambini da tre mesi a tre anni e comunque fino all'inserimento degli stessi nella scuola dell'infanzia.

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 dall'offerta tecnica.

Art. 3 – Obblighi a carico dell'appaltatore

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.

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.

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 del servizio.

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

Art. 4 – Obblighi a carico della stazione appaltante

Per lo svolgimento del servizio oggetto del presente capitolato, il Comune di Sella Giudicarie concede in comodato d'uso gratuito all'appaltatore, che ne è custode per tutta la durata del servizio, gli immobili necessari comprensivi delle relative pertinenze, degli impianti fissi, degli arredi e delle attrezzature.

Tali immobili sono consegnati all'appaltatore per tutta la durata del servizio nello stato in cui si trovano, esclusivamente per la gestione dell'attività oggetto dell'appalto.

Il Comune provvede inoltre:

- alla manutenzione straordinaria degli immobili, delle relative pertinenze e degli impianti affidati in dotazione; rientrano fra gli interventi di manutenzione straordinaria tutti gli interventi di riparazione o sostituzione di componenti deteriorati per vetustà, in modo da mantenere l'immobile ed i connessi impianti tecnologici nello stato idoneo per servire alla destinazione d'uso; sono inoltre da considerarsi interventi di manutenzione straordinaria quelli derivanti dalla necessità di adeguamento normativo di parti edilizie o impiantistiche in relazione a disposizioni legislative o regolamentari emanate successivamente alla consegna dell'immobile;
- ad effettuare il pagamento del corrispettivo dovuto all'appaltatore secondo le modalità indicate nel presente capitolato;
- a consegnare all'appaltatore ogni documentazione utile ai fini della gestione del servizio oggetto del presente capitolato.

Art. 5 – Norme che regolano il contratto e criteri interpretativi

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

- a) la L.P. 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 del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti n. 49 del 7 marzo 2018, *“Regolamento recante: «Approvazione delle linee guida sulle modalità di svolgimento delle funzioni di 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 L.P. 19 luglio 1990, n. 23 *“Disciplina dell'attività contrattuale e dell'amministrazione dei beni della Provincia autonoma di Trento”* ed 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 aprile 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 giugno 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 maggio 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.

Il contratto deve essere interpretato in base alle disposizioni di cui agli articoli 1362-1371 del Codice civile ed in caso di contrasto tra il contratto ed il presente capitolato, si considerano prevalenti le disposizioni del contratto.

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 presente contratto conforme al suo spirito ed agli scopi intesi dalle parti.

Art. 6 – Documenti che fanno parte del contratto

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

- a) il capitolato speciale d'appalto (parte amministrativa e parte tecnica) e le "Istruzioni al responsabile del trattamento dei dati";
- b) l'offerta tecnica dell'appaltatore;
- c) l'offerta economica dell'appaltatore, comprensiva dei costi della manodopera e degli oneri aziendali dell'operatore economico;
- d) il D.U.V.R.I.;
- e) in caso di R.T.I., il relativo atto costitutivo;
- f) in caso di subappalto, la dichiarazione di subappalto resa in sede di gara, con le successive indicazioni di cui all'art. 26, comma 3, della L.P. 9 marzo 2016, n. 2;
- g) il regolamento di gestione dell'asilo nido del Comune di Sella Giudicarie approvato con la deliberazione del Consiglio comunale n. 48 del 5 ottobre 2018.

Il contratto è stipulato, a pena di nullità, in modalità elettronica ai sensi dell'art. 32, comma 14, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50.

Art. 7 – Durata del contratto

La durata dell'appalto è fissata in tre anni educativi con decorrenza dal 1° settembre 2020 al 31 luglio 2023.

Per anno educativo si intende il periodo dal 1° settembre al 31 luglio dell'anno successivo.

Il Comune si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata di ulteriori due anni educativi decorrenti dal 1° settembre 2023 al 31 luglio 2025.

Il Comune esercita tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno tre mesi prima della scadenza del contratto originario.

Qualora la procedura di gara non potesse essere completata in tempo utile per l'avvio del servizio da parte del nuovo gestore con decorrenza dal 1° settembre 2020, il Comune provvederà a deliberare il rinnovo del servizio a favore dell'attuale gestore del nido d'infanzia per il tempo strettamente necessario.

Al termine dei predetti periodi, il contratto si intenderà automaticamente risolto senza necessità di preventiva disdetta.

Ove sussistano oggettive ragioni d'urgenza, in conformità a quanto previsto dall'art. 32, comma 8, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, il Comune ha facoltà di ordinare all'aggiudicatario l'avvio del contratto in via anticipata rispetto alla stipulazione, con apposita comunicazione da far pervenire all'aggiudicatario stesso tramite posta elettronica certificata.

Art. 8 – Importo del contratto

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

Art. 9 – Direttore dell'esecuzione del contratto

Il responsabile del procedimento, 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. Il nominativo del direttore dell'esecuzione del contratto viene comunicato tempestivamente all'appaltatore.

Art. 10 – Avvio dell'esecuzione del contratto

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

L'appaltatore è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite dal Comune per l'avvio dell'esecuzione del contratto.

Qualora l'appaltatore non adempia, il Comune ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto previa instaurazione del contraddittorio con l'appaltatore.

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

Art. 11 – Sospensione dell'esecuzione del contratto

Per la disciplina della sospensione del contratto durante il periodo di validità si applica l'art. 107 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50.

Art. 12 – Modifica del contratto durante il periodo di validità

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

Art. 13 – Modalità di pagamento e fatturazione del compenso

Il Comune provvede al pagamento del corrispettivo spettante all'appaltatore in undici rate mensili posticipate per ogni anno educativo (settembre-luglio), fatto salvo quanto previsto all'art. 17 in relazione al pagamento diretto del subappaltatore.

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 ed ai termini stabiliti nel contratto e nel presente capitolato.

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

Il Comune provvede al pagamento del corrispettivo entro trenta 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 trenta giorni dalla data di ricevimento della medesima documentazione fiscale.

In conformità all'art. 30, comma 5, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, 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, il Comune trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.

In ogni caso, in conformità all'art. 30, comma 5**bis**, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, 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 del Comune del certificato di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

In conformità all'art. 30, comma 6, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, in caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale di cui sopra, 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, il Comune paga anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'appaltatore ovvero dalle somme dovute al subappaltatore inadempiente.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, ferma restando la sussistenza dei requisiti di qualificazione, eventuali modificazioni alle parti o alle percentuali di esecuzione dei servizi, rispetto alle parti o quote di servizio indicate in sede di gara o in sede di stipulazione del contratto, devono essere comunicate tempestivamente al Comune mediante l'invio dell'atto di modifica redatto nelle stesse forme dell'atto in cui sono contenute le indicazioni originarie; il Comune 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.

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

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

Art. 14 – Controlli sull'esecuzione del contratto

Il Comune ha il diritto di verificare in ogni momento l'esecuzione delle prestazioni contrattuali, anche attraverso l'accesso alla struttura di delegati.

Il Comune si riserva la possibilità di sottoporre agli utenti questionari relativi alla qualità del servizio e di effettuare altre forme di verifica dello stesso.

L'appaltatore, per quanto di sua competenza, si impegna a prestare piena collaborazione per rendere possibile dette attività di verifica, nonché ad agevolare ogni controllo dell'Azienda sanitaria competente per la verifica del rispetto della normativa igienico-sanitaria.

Il Comune evidenzia le eventuali "non conformità" riscontrate rispetto agli obblighi contrattuali in forma scritta e l'appaltatore è chiamato a rispondere al Comune nei tempi e nei modi da esso 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. 26.

Il Comune, ove le "non conformità" evidenziassero oggettivamente i presupposti di gravi inadempienze contrattuali, ha la facoltà di risolvere il contratto.

Art. 15 – Vicende soggettive dell'appaltatore

Con riferimento alle vicende soggettive dell'appaltatore, di cui all'art. 27, comma 2, lettera d), punto 2, della L.P. 9 marzo 2016, n. 2, il Comune prende atto della modificazione intervenuta con apposito provvedimento, verificati i requisiti richiesti dalla legge.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, si applicano i commi 17 e 18 dell'art. 48 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50.

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

È vietata la cessione del contratto sotto qualsiasi forma ed ogni atto contrario è nullo di diritto, fatto salvo quanto previsto in merito dall'art. 27, comma 2, lettera d), punto 2, della L.P. 9 marzo 2016, n. 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 al Comune, 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 ed opponibili al Comune qualora questo non le rifiuti con comunicazione da notificarsi al cedente ed al cessionario entro quarantacinque giorni dalla notifica della cessione. Resta salva la facoltà per il Comune, 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 il Comune cui è stata notificata la cessione può opporre al cessionario tutte le eccezioni opponibili al cedente in base al contratto con questo stipulato.

Il Comune 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 L.P. 9 marzo 2016, n. 2.

Art. 17 – Subappalto

In conformità a quanto previsto dall'art. 26 della L.P. 9 marzo 2016, n. 2, è ammesso il subappalto.

L'appaltatore, al fine di poter procedere all'affidamento in subappalto, deve assoggettarsi agli ulteriori obblighi ed adempimenti previsti dal sopracitato art. 26 della L.P. 9 marzo 2016, n. 2, pena il diniego dell'autorizzazione al subappalto e le ulteriori conseguenze previste dalla legge nel caso di subappalto non autorizzato, nonché agli obblighi e adempimenti previsti dall'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136, a pena di nullità assoluta.

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 26, comma 6, della L.P. 9 marzo 2016, n. 2, il Comune 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 al Comune la fattura relativa alle prestazioni eseguite;
- d) il Comune 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, il Comune accerta anche la regolarità contributiva del subappaltatore. L'elenco prodotto dall'appaltatore prima della stipula del contratto 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 ed 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 dal Comune per i controlli di competenza.

Ai sensi dell'art. 26, comma 3, della L.P. 9 marzo 2016, n. 2, l'appaltatore deve comunicare al Comune 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. Il Comune controlla i contratti stipulati dall'appaltatore con i subappaltatori ed i subcontraenti per le finalità della legge 13 agosto 2010, n. 136 e ne verifica l'avvenuto pagamento tramite fatture quietanzate.

L'appaltatore deve comunicare al Comune 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 D.Lgs. 6 settembre 2011, n. 159.

L'appaltatore 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. 18 aprile 2016, n. 50.

Art. 18 – Tutela dei lavoratori

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 ed assistenza dei lavoratori, assolvendo agli obblighi previdenziali, assicurativi e fiscali nei confronti degli enti preposti.

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

Fermo restando quanto stabilito dall'art. 20 del presente capitolato, ai sensi dell'art. 32, comma 1, della L.P. 9 marzo 2016, n. 2 e della deliberazione della Giunta provinciale n. 1796 del 14 ottobre 2016, trovano applicazione le disposizioni economico-normative non inferiori a quelle previste dal Contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle Cooperative sociali 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 previsti dai C.C.N.L. e dai C.C.P.L.;
- b) mensilità aggiuntive previste dai C.C.N.L. e dai C.C.P.L.;
- c) maggiorazione per lavoro straordinario, festivo notturno e supplementare;
- d) eventuali premi di risultato previsti dai C.C.N.L. e dai C.C.P.L.;
- e) trattamento economico per malattia, infortunio e maternità;
- f) R.O.L. ed ex festività;
- g) modalità di cambio appalto.

L'eventuale differenza retributiva derivante dall'applicazione del C.C.N.L. ed eventuale C.C.P.L. di riferimento formerà una quota (c.d. "indennità d'appalto"), che sarà riconosciuta per l'intero periodo di svolgimento del servizio affidato in appalto, oggetto del presente capitolato. Gli istituti contrattuali quali tredicesima, quattordicesima e T.F.R. 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 verrà incrementata.

Qualora durante l'esecuzione del contratto l'appaltatore che applica un C.C.N.L. o un C.C.P.L. 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.

Art. 20 – Disposizioni per la tutela del lavoro in caso di cambio di gestione dell'appalto

Ai sensi dell'art. 32, comma 4, della L.P. 9 marzo 2015, n. 2, 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 ed al monte ore di lavoro - esistenti alla data del 31 gennaio 2020.

È fatta salva l'applicazione di previsioni della contrattazione collettiva, se più favorevoli.

A tal fine è allegata al presente capitolato la Tabella A), riportante l'elenco del personale impiegato per i servizi di gestione del nido d'infanzia in appalto.

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. 9 marzo 2016, n. 2, il confronto assume ad oggetto le esigenze tecnico-organizzative dell'impresa subentrante in relazione all'appalto da gestire, contemperando le esigenze di stabilità occupazionale del personale impiegato nella gestione uscente e le condizioni contrattuali da applicare ai lavoratori assunti.

L'accordo tra le parti può essere assunto anche in deroga a quanto previsto dal comma 4bis dell'art. 32 della L.P. 9 marzo 2016, n. 2 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.

L'appaltatore, al fine di consentire il rispetto di quanto previsto da questo articolo anche nel prossimo affidamento, è tenuto a trasmettere al Comune 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 del Comune.

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. 26 del presente capitolato.

Art. 21 – Sicurezza

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.

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. 9 aprile 2008, n. 81 e ss.mm.

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.

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.

Art. 22 – Elezione di domicilio dell'appaltatore

L'appaltatore deve indicare nel contratto di appalto una sede/recapito sul territorio provinciale, dove eleggerà il proprio domicilio, anche ai sensi dell'art. 47 del Codice civile, nel caso in cui tale sede/recapito non corrispondesse alla sede legale.

Art. 23 – Trattamento dei dati personali

In relazione all'appalto affidato, titolare del trattamento è il Comune di Sella Giudicarie, il quale ha diritto di determinare le finalità ed i mezzi del trattamento nel rispetto del regolamento UE 27 aprile 2016, n. 2016/679 e, a tal fine, impartisce proprie istruzioni ai responsabili del trattamento, anche per il tramite dei propri dirigenti.

Ai sensi dell'art. 29 di tale 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.

Nell'ambito dell'attività oggetto del contratto, l'appaltatore viene a conoscenza e tratta dati personali relativi agli utenti del servizio 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 suddetto regolamento, è nominato responsabile del trattamento dei dati secondo l'Allegato 1 "*Istruzioni al responsabile del trattamento dei dati*" al presente capitolato speciale di 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 di appalto e si considererà revocata a completamento dell'incarico.

Art. 24 – Garanzia definitiva

Per la disciplina della garanzia definitiva si applica l'art. 103 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50. 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 dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta del Comune.

In caso di inadempimento alle suddette obbligazioni, la reintegrazione è effettuata a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'appaltatore.

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

La garanzia definitiva dovrà essere conforme allo schema tipo 1.2 o 1.2.1 allegato al D.M. 19 gennaio 2018, n. 31, del Ministero dello Sviluppo Economico.

Ai fini di semplificazione delle procedure al Comune 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 del Comune di Sella Giudicarie (con particolare riferimento all'indirizzo di posta elettronica certificata). Tale scheda è opportuno riporti alla voce "Descrizione opera/servizio/fornitura", oltre alla descrizione del servizio, anche il codice CIG.

Il Comune 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 dal Comune.

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 al Comune.

Art. 25 – Obblighi assicurativi

L'appaltatore, in relazione agli obblighi assunti con il presente appalto, espressamente solleva il Comune da ogni e qualsiasi responsabilità in caso di infortuni o danni eventualmente subiti da persone o cose, sia del Comune, sia dell'appaltatore, sia di terzi e verificatisi in dipendenza dell'attività svolta nell'esecuzione dell'appalto.

L'appaltatore sarà ritenuto responsabile di ogni danno imputabile a negligenza del proprio personale; avrà pertanto a suo carico la rifusione di eventuali danni ed ammanchi.

A tale scopo, l'appaltatore si impegna a stipulare apposite polizze assicurative (RCT/RCO) con primaria compagnia di assicurazione e per l'intera durata del contratto, nelle quali venga esplicitamente indicato che il Comune viene considerato "terzo" a tutti gli effetti.

La polizza assicurativa RCT dovrà prevedere la copertura della responsabilità civile verso terzi derivante dalla gestione del nido d'infanzia comunale di Sella Giudicarie, nonché dall'esercizio di tutte le attività accessorie, complementari e collegate all'attività di gestione di tale servizio. La stessa dovrà essere stipulata sino alla concorrenza di un massimale unico per sinistro, per danni a cose e per persona lesa non inferiore ad € 5.000.000,00.

Il Comune è esonerato inoltre da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'appaltatore durante l'esecuzione dell'appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

A tale riguardo, l'appaltatore dovrà stipulare una polizza assicurativa RCO che preveda un massimale non inferiore ad € 5.000.000,00 per sinistro e con limite di € 2.500.000,00 per persona.

L'appaltatore deve altresì garantire idonea copertura assicurativa per gli infortuni dei bambini, che comprenda anche la garanzia per il contagio da virus HIV.

L'assicurazione dovrà valere per gli infortuni che l'assicurato (bambino iscritto o frequentante il nido d'infanzia o comunque occasionalmente presente all'interno della struttura e delle relative pertinenze) subisca durante la frequenza e la partecipazione alle attività organizzate dal nido senza eccezione alcuna, ad esclusione di quei sinistri che siano già stati risarciti in base alle altre polizze stipulate secondo quanto disposto dal presente articolo.

I massimali della polizza infortuni dovranno essere previsti nella misura minima di:

- € 250.000,00 per morte;
- € 250.000,00 per invalidità permanente;
- € 50,00 per diaria da ricovero;
- € 5.000,00 per rimborso spese mediche.

La polizza di cui sopra andrà a regolazione premio sulla base del numero effettivo dei bambini iscritti al nido d'infanzia.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata al Comune prima della stipulazione del contratto e comunque prima dell'attivazione del servizio e all'inizio di ogni anno educativo dovrà essere presentata copia delle quietanze relative al versamento del premio annuale.

La mancata trasmissione delle copie delle polizze prima dell'avvio del servizio o delle relative quietanze entro dieci giorni dalla richiesta espressa del Comune, dà la facoltà al Comune stesso di procedere alla risoluzione dell'affidamento secondo il disposto dell'art. 27 del presente capitolato ed all'incameramento della cauzione prestata.

Art. 26 – Penali

In caso di ritardo nell'espletamento delle prestazioni di cui al presente capitolato, è applicata una penale pari allo 0,50 per mille dell'importo contrattualmente dovuto per ogni giorno di ritardo.

In caso di inadempimento delle prestazioni dedotte in contratto, ivi comprese quelle di cui all'offerta tecnica, si applicano le penali sottoriportate, la cui entità è stabilita in relazione alla gravità dell'inadempienza e/o del disservizio.

In ogni caso, l'applicazione delle penali avviene previa contestazione scritta tramite posta elettronica certificata, avverso la quale l'appaltatore avrà facoltà di presentare le proprie osservazioni per iscritto entro dieci giorni dal ricevimento della P.E.C. contenente la contestazione.

Nel caso in cui l'appaltatore non presenti osservazioni o in caso di mancato accoglimento delle medesime da parte del Comune, lo stesso, fatta salva la responsabilità per ulteriori danni subiti a causa dell'inadempimento, si riserva di applicare una penale nelle misure di seguito indicate:

- a) mancato rispetto del rapporto personale educativo-bambini: da € 1.000,00 ad € 10.000,00;
- b) mancata o inadeguata qualificazione del personale impiegato: da € 500,00 ad € 5.000,00;
- c) mancata o inadeguata attuazione del progetto educativo: da € 500,00 ad € 5.000,00;
- d) carenze di gestione che si traducano in un disservizio arrecato all'utenza: da € 1.000,00 ad € 10.000,00;
- e) violazioni della normativa igienico-sanitaria ed in materia di sicurezza: da € 500,00 ad € 5.000,00;
- f) mancata produzione di documentazione o comunicazioni entro i termini fissati dal presente capitolato o comunque indicati dal Comune: da € 500,00 ad € 5.000,00;
- g) mancato rispetto di ogni altro obbligo previsto dal presente capitolato: da € 500,00 ad € 5.000,00.

Il Comune provvede a trattenere l'importo relativo alle penali applicate dalle competenze spettanti all'appaltatore in base al contratto, nel rispetto delle normative fiscali, ovvero a trattenerlo dalla garanzia definitiva di cui all'art. 24 del presente capitolato. Nel caso in cui l'importo della penale, come sopra calcolato, superi il dieci per cento dell'importo contrattuale, il Comune procede a dichiarare la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 27, fatto salvo il diritto all'eventuale risarcimento del danno patito a causa dell'inadempimento.

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

Art. 27 – Risoluzione del contratto

Per la disciplina della risoluzione del contratto si applica l'art. 108 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50. A titolo esemplificativo e non esaustivo, ricorrono i presupposti di cui all'art. 108, comma 3, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, nei seguenti casi:

- a) frode, a qualsiasi titolo, da parte dell'appaltatore nell'esecuzione delle prestazioni affidate;
- b) ingiustificata sospensione del servizio;
- c) subappalto non autorizzato;
- d) cessione in tutto o in parte del contratto a terzi, in violazione dell'art. 16 del presente capitolato;
- e) gravi irregolarità nella conduzione ed organizzazione del servizio;
- f) gravi danni ad impianti ed attrezzature di proprietà del Comune derivanti da comportamento doloso o colposo dell'appaltatore;
- g) utilizzo, gestione o fruizione dei locali dedicati al servizio per finalità o con modalità diverse da quelle previste nel presente capitolato;
- h) diffusa e motivata insoddisfazione da parte degli utenti del servizio;
- i) utilizzo, anche temporaneo, di risorse umane non rispondenti ai requisiti specificati ed alle altre condizioni stabilite;
- j) mancato rispetto ripetuto degli obblighi retributivi, previdenziali ed assistenziali stabiliti dai vigenti contratti collettivi;
- k) mancato rispetto ripetuto degli obblighi in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- l) mancato grave rispetto degli obblighi di legge in materia di tutela della privacy;
- m) mancata stipulazione delle coperture assicurative richieste;
- n) reiterata, grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie;
- o) applicazione di penali tali da superare il limite del dieci per cento come previsto all'art. 26 del presente capitolato;
- p) sopravvenuta insorgenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50;
- q) riscontro, durante le verifiche ispettive eseguite dal Comune presso l'appaltatore, di non conformità che potenzialmente potrebbero arrecare grave nocimento alla qualità del servizio e/o rischi di danni economici e/o di immagine al Comune stesso, in conformità all'art. 14 del presente capitolato;
- r) violazione dell'obbligo di permettere al Comune di vigilare sul corretto svolgimento del servizio da parte dell'appaltatore.

Non potranno essere intese quale rinuncia alla risoluzione di cui al presente articolo eventuali mancate contestazioni a precedenti inadempimenti, per le quali il Comune non abbia provveduto in tal senso, anche per mera tolleranza, nei confronti dell'appaltatore.

Art. 28 – Recesso

Per la disciplina del recesso del contratto si applica l'art. 109 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50.

Art. 29 – Definizione delle controversie

Per le eventuali controversie che dovessero insorgere tra il Comune e l'appaltatore, che non si siano potute definire con l'accordo bonario ai sensi dell'art. 206 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, sia durante l'esecuzione del contratto che al termine del contratto stesso, è competente in via esclusiva il Foro di Trento.

È escluso l'arbitrato ed è vietato in ogni caso il compromesso.

Art. 30 – Obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari

L'appaltatore, a pena di nullità del contratto, assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

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

“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 il Comune di Sella Giudicarie, identificato con il codice CIG n. (...) / codice CUP n. (...), assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche;

II. l'impresa (...), in qualità di subappaltatore/subcontraente dell'impresa (...), si impegna a dare immediata comunicazione al Comune di Sella Giudicarie 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 al Comune di Sella Giudicarie”.

L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione al Comune ed al Commissariato del Governo per la Provincia di Trento della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Il Comune verifica i contratti sottoscritti tra l'appaltatore ed i subappaltatori ed i subcontraenti in ordine all'apposizione della clausola sull'obbligo del rispetto delle disposizioni di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e, ove ne riscontri la mancanza, rileva la radicale nullità del contratto.

Le parti stabiliscono espressamente che il contratto è risolto di diritto in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane S.p.A. attraverso bonifici su conti dedicati, destinati a registrare tutti i movimenti finanziari, in ingresso ed in uscita, in esecuzione degli obblighi scaturenti dal contratto.

L'appaltatore comunica al Comune gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.A., dedicati, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche. La comunicazione al Comune deve avvenire entro sette giorni dall'accensione dei conti correnti dedicati e nello stesso termine l'appaltatore deve comunicare le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

Le medesime prescrizioni valgono anche per i conti bancari o postali preesistenti, dedicati successivamente alle commesse pubbliche.

In tal caso il termine decorre dalla dichiarazione della data di destinazione del conto alle commesse pubbliche.

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

Art. 31 – Obblighi in materia di legalità

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

L'appaltatore inserisce nei contratti di subappalto e nei contratti stipulati con ogni altro soggetto che intervenga a qualunque titolo nell'esecuzione del contratto, la seguente clausola: *“Fermo restando l'obbligo di denuncia all'Autorità giudiziaria, il subappaltatore/subcontraente si impegna a riferire tempestivamente al Comune di Sella Giudicarie 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”*.

Art. 32 – Spese contrattuali

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

Art. 33 – Disposizioni anticorruzione

Nell'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato vanno rispettati gli obblighi di condotta previsti dal vigente Codice di comportamento approvato ai sensi della legge 6 novembre 2012, n. 190 *“Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione”*, visibile sul sito istituzionale del Comune, la cui violazione costituisce causa di risoluzione del contratto.

Art. 34 – Norma di chiusura

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

– PARTE TECNICA –

Art. 35 – Destinatari del servizio

Il servizio di nido d'infanzia è rivolto a bambini di età compresa tra i tre mesi ed i tre anni di età, nonché a quelli che al compimento del terzo anno di età non hanno acquisito il diritto alla frequenza della scuola dell'infanzia.

Sono fatte salve eventuali eccezioni previste dalla normativa provinciale di settore e dal regolamento di gestione.

Per l'ammissione al servizio di nido d'infanzia si applicano le modalità ed i criteri stabiliti dal Comune di Sella Giudicarie.

L'ammissione al servizio avverrà esclusivamente su indicazione dell'ufficio comunale competente, in base alle graduatorie predisposte ed approvate dal Comune.

Art. 36 – Modalità di gestione del servizio di nido d'infanzia

La gestione del servizio di nido d'infanzia prevede l'attuazione del progetto educativo e di quello pedagogico presentati in sede di gara, il loro adeguamento annuale, la cura dei rapporti con le famiglie utenti e con il Comune, l'organizzazione del personale, l'organizzazione interna, il servizio di ristorazione, l'acquisto dei beni e dei servizi necessari allo svolgimento dell'attività, la manutenzione ordinaria degli immobili e dei beni assegnati in uso, nonché le altre prestazioni previste dal presente capitolato speciale d'appalto e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara.

Le modalità di erogazione e di gestione del servizio devono essere conformi inoltre a quanto disposto dalla L.P. 12 marzo 2002, n. 4 e ss.mm., dalle relative deliberazioni attuative, nonché dai decreti ministeriali che individuano i criteri ambientali minimi (CAM) relativi ai servizi di pulizia e di ristorazione richiamati dall'art. 34 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e dall'art. 12**bis** della L.P. 9 marzo 2016, n. 2, dal regolamento di gestione dell'asilo nido del Comune di Sella Giudicarie, approvato con deliberazione del Consiglio comunale n. 48 del 5 ottobre 2018 e dalle altre disposizioni comunali in materia e si intendono automaticamente adeguate ad eventuali modifiche di norme di settore e di regolamenti.

La disponibilità della struttura e la titolarità del servizio restano in capo al Comune.

L'appaltatore deve comunicare prima dell'avvio del servizio il nominativo del responsabile per l'esecuzione del contratto.

L'appaltatore deve garantire la continuità della regolare erogazione del servizio di nido d'infanzia senza interruzioni di sorta per tutta la durata dell'affidamento del servizio medesimo. Nell'erogazione del servizio, l'appaltatore deve attenersi agli standard ed ai criteri di funzionamento definiti dalla normativa vigente, nonché dalle disposizioni di cui al presente capitolato speciale d'appalto.

Oltre a quanto previsto da specifici articoli del presente capitolato, l'appaltatore deve inoltre:

- a) fissare un recapito nel territorio provinciale dotato di collegamento telefonico ed e-mail, in funzione permanente durante il periodo e l'orario di apertura del servizio; presso tale recapito dovrà prestare attività personale in grado di assicurare le tempestive sostituzioni degli addetti e l'attivazione degli interventi di emergenza che dovessero rendersi necessari; a tale recapito saranno altresì indirizzate le comunicazioni e le richieste di informazioni e di interventi che il Comune intenda far pervenire all'appaltatore;

- b) dare attuazione al progetto educativo che, per il primo anno di affidamento, sarà quello presentato in sede di gara; per gli anni successivi al primo, l'appaltatore è tenuto ad aggiornare annualmente il progetto educativo ed a presentarlo al Comune per la valutazione entro il secondo mese di ogni anno educativo;
- c) presentare alla prima assemblea dei genitori di ciascun anno educativo il proprio progetto educativo e promuovere l'informazione e la partecipazione delle famiglie alla vita ed all'organizzazione del nido d'infanzia attraverso l'assemblea dei genitori ed ogni altro momento di confronto e colloquio individuale o collettivo previsti nel progetto educativo;
- d) partecipare, su richiesta del Comune, a progetti ed iniziative rivolte alla prima infanzia ed alle famiglie;
- e) garantire il rispetto del calendario delle attività programmate e degli orari di erogazione del servizio;
- f) garantire la sorveglianza della regolare entrata ed uscita del pubblico utente;
- g) garantire la gestione dei rapporti con le famiglie e con gli uffici comunali;
- h) garantire il collegamento con le locali scuole dell'infanzia territoriali, anche ai fini di un ottimale inserimento dei bambini dal nido alla scuola dell'infanzia;
- i) garantire presso la struttura la presenza di personale con buone capacità relazionali, con doti di riservatezza, adeguatamente formato ed informato delle procedure previste dal Comune e con buona conoscenza del servizio di nido d'infanzia, al fine di fornire ai genitori le corrette informazioni in merito allo svolgimento del servizio;
- j) garantire la comunicazione, per ogni dipendente impiegato nel servizio, dei dati anagrafici, del titolo di studio ed ogni altra indicazione che ne attesti il diritto allo svolgimento dell'incarico, quali la data di assunzione, il tipo di contratto applicato e l'orario di lavoro assegnato; tale adempimento, nel corso di vigenza contrattuale, dovrà essere aggiornato con le modifiche che dovessero di volta in volta verificarsi (sostituzioni, integrazioni, cessazioni, ecc.);
- k) redigere una relazione annuale sull'andamento complessivo del servizio da trasmettere al Comune al fine di dimostrare la rispondenza dell'attività svolta con il contenuto del progetto educativo ed organizzativo-gestionale presentato in sede di offerta e negli anni successivi;
- l) fornire al Comune, entro i termini dallo stesso definiti, ogni documentazione o informazione necessaria alla gestione dell'utenza, all'applicazione delle tariffe e comunque inerente l'espletamento del servizio, nonché ogni altro dato o documento che il medesimo ritenga opportuno chiedere ai fini della valutazione dell'attività espletata.

Al fine di soddisfare l'obbligo giuridico di cooperazione e coordinamento e la promozione del medesimo in considerazione del verificarsi di eventuali rischi interferenziali, il soggetto affidatario sarà tenuto alla sottoscrizione del documento riportante le informazioni sui rischi specifici dell'ambiente di lavoro e sulle misure di emergenza adottate (D.U.V.R.I.), il quale verrà allegato al contratto.

Art. 37 – Concessione in uso degli immobili sede del nido d'infanzia

Il servizio di nido d'infanzia si svolgerà nei locali contraddistinti dalla p.ed. 367 in C.C. Bondo, di proprietà comunale, ubicati nel Comune di Sella Giudicarie, Frazione Bondo, in Corso Tre Novembre, n. 45.

Tale immobile, le cui planimetrie sono allegate al bando di gara, è disposto su due livelli e comprende i seguenti locali:

- a piano terra l'ingresso, due stanze per lo svolgimento delle attività, la cucina, la dispensa, il refettorio, la veranda, l'ufficio, gli spogliatoi ed i bagni;
- al piano interrato la lavanderia, il magazzino e la centrale termica.

All'esterno è presente un giardino.

Gli immobili sono messi a disposizione dell'appaltatore nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano per l'intera durata del contratto.

Resta inteso che l'appaltatore, allo scadere del contratto, deve restituire al Comune gli immobili in buono stato di conservazione, salvo il loro normale deperimento per l'uso.

All'appaltatore compete per l'intera durata dell'affidamento la manutenzione ordinaria degli immobili messi a disposizione dal Comune.

Rientrano nelle manutenzioni ordinarie tutti gli interventi volti a garantire una corretta e diligente conduzione degli immobili, che ne garantiscano l'efficienza e la durata nel tempo e che riguardano, a titolo meramente esemplificativo, ma non esaustivo, la tinteggiatura delle pareti, la ceratura e deceratura annuale dei pavimenti, la riparazione o sostituzione di serrature, maniglie, rubinetterie, la registrazione dei serramenti interni ed esterni, la sostituzione di lampade ed in genere tutte le riparazioni che possano essere fatte sul posto con normali mezzi d'opera e materiali di consumo.

L'appaltatore dovrà provvedere a propria cura e spese alla manutenzione ordinaria delle aree esterne alle strutture messe a disposizione, al fine di conservarle per tutta la durata dell'affidamento in perfetto stato ed efficienza.

L'appaltatore dovrà inoltre provvedere alla manutenzione degli impianti elettrico, antincendio ed idrico-sanitario, allo scopo di assicurarne la durata, il rendimento e la perfetta efficienza secondo quanto prescritto dalle normative vigenti

Per quanto riguarda l'impianto di riscaldamento, la manutenzione e gli adempimenti di legge verranno posti in essere dal Comune.

Sono a carico dell'appaltatore gli adempimenti e gli oneri relativi alla predisposizione dei piani di emergenza e di evacuazione.

L'appaltatore deve garantire il pieno rispetto delle norme in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro ai sensi del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e ss.mm.

Ai sensi e per gli effetti delle norme che regolano la sicurezza negli edifici, l'appaltatore assume la qualifica di responsabile del mantenimento delle condizioni di sicurezza presso gli immobili utilizzati per l'esecuzione del contratto.

Gli interventi di manutenzione straordinaria sono a carico del Comune ed a tale scopo l'appaltatore è tenuto a comunicare tempestivamente allo stesso la necessità di eventuali interventi.

Il Comune ha facoltà di effettuare periodiche ispezioni per constatare lo stato di manutenzione degli immobili.

Previa preventiva richiesta, anche informale, da parte del Comune, l'appaltatore deve assicurare l'apertura del nido e la sorveglianza del medesimo in occasione di interventi di personale specializzato per l'esecuzione di lavori di manutenzione periodica e/o straordinaria sull'impianto di riscaldamento e sulle strutture.

In caso di inadempienza, gli interventi di competenza dell'appaltatore possono essere effettuati direttamente dal Comune con addebito delle relative spese all'appaltatore stesso, fatta salva la richiesta di risarcimento di ulteriori danni.

L'appaltatore deve fornire al Comune, entro i termini dallo stesso definiti, ogni informazione, dato o documento che il medesimo ritenga opportuno richiedere ai fini della valutazione dell'attività espletata.

Art. 38 – Arredi, attrezzature, materiali, pulizie e utenze

Il Comune concede in comodato d'uso gratuito all'appaltatore gli arredi e le attrezzature presenti all'interno del nido d'infanzia come indicati nell'elenco allegato al bando di gara.

L'appaltatore deve provvedere a mantenere, a proprie cura e spese, le attrezzature e gli arredi affidati, ripristinando la funzionalità venuta meno per l'usura derivante dal normale utilizzo e, al termine del rapporto contrattuale, riconsegnare gli stessi nello stato di fatto della consegna iniziale, salvo il deterioramento d'uso.

L'appaltatore fornisce tutto il materiale didattico, pedagogico, ludico, igienico-sanitario e di consumo necessario per la funzionalità del servizio; a titolo puramente esemplificativo, ma non esaustivo, rientrano in tale tipologia i beni di consumo caratterizzati dall'avere un'utilità non ripetuta: generi alimentari; materiale di pulizia; materiale igienico e sanitario (ad esempio pannolini, fazzoletti, salviette...), cancelleria; i beni caratterizzati dal fatto di avere un'utilità ripetuta ma di durata limitata nel tempo: biancheria (ad esempio tovaglie, lenzuolini, cuscini, coperte...), suppellettili da cucina necessari per la preparazione e la somministrazione dei pasti (ad esempio piatti, bicchieri, posate...), materiale didattico, giochi, ecc. L'adeguatezza in termini qualitativi e quantitativi di tutti i beni e materiali acquistati di cui sopra potrà essere valutata dal Comune in qualsiasi momento nel corso della gestione del servizio. Con riferimento ai locali messi a disposizione, nonché ai giochi, agli arredi, alle attrezzature, agli strumenti ed alle pertinenze, l'appaltatore garantisce l'assolvimento, con proprio personale, di tutte le operazioni di pulizia e di igiene giornaliera, periodica e straordinaria, delle pertinenze e delle aree verdi esterne, nonché ogni altra operazione necessaria ad assicurare in ogni momento la presenza di condizioni ottimali di utilizzo in piena sicurezza, sia dal punto di vista igienico-sanitario che dal punto di vista della tutela dell'incolumità dei bambini e di chiunque acceda alle strutture. Tutti i prodotti utilizzati per la pulizia dovranno essere conformi ai criteri ambientali minimi di cui al D.M. 24 maggio 2012. Gli stessi devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta, curando le modalità di stoccaggio in modo da prevenire possibili fuoriuscite accidentali dei liquidi.

L'appaltatore dovrà operare nel rispetto dell'ambiente ed in particolare:

- provvedere alla rimozione dei rifiuti ed al successivo smaltimento degli stessi utilizzando i contenitori appositi e rispettando le norme e le regole vigenti in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani;
- sperimentare, se richiesto dal Comune e con il consenso dei genitori, l'uso di pannolini riciclabili o biodegradabili;
- formare adeguatamente il proprio personale relativamente alle prescrizioni in materia ambientale.

L'appaltatore dovrà sostenere gli oneri accessori relativi alla struttura sede del nido d'infanzia, tra i quali le spese per acqua, riscaldamento, gas, energia elettrica, tassa rifiuti ed utenze telefoniche, compreso l'accesso alla rete internet, provvedendo alla voltura a proprio nome delle relative utenze.

Art. 39 – Modalità di determinazione del corrispettivo dovuto all'appaltatore

Il corrispettivo dovuto all'appaltatore viene determinato al momento dell'aggiudicazione in base all'offerta economica presentata dal soggetto risultato vincitore ed è liquidato per ogni posto occupato per il periodo di effettivo svolgimento del servizio, inclusi i periodi di interruzione per vacanze in corrispondenza delle festività natalizie e pasquali.

A tale importo deve essere aggiunta l'imposta sul valore aggiunto, se dovuta a termini di legge. Il numero di posti occupati si determina mensilmente con riferimento al numero massimo di bambini contemporaneamente iscritti in quel periodo (sia a tempo pieno che ridotto), che non potrà essere superiore alla capienza massima della struttura. La quota mensile verrà corrisposta al 50% per ogni posto occupato dopo il giorno 15 di ogni mese o dismesso nella prima quindicina del mese.

In caso di iscrizione di bambini a tempo ridotto, il compenso da corrispondere per tali soggetti sarà pari a 2/3 del prezzo definito per ogni posto occupato a tempo pieno.

In caso di mancata prestazione del servizio per sciopero o per cause imputabili all'appaltatore, la quota mensile per ogni posto occupato verrà proporzionalmente ridotta nella misura di 1/30 per ogni giorno di mancata prestazione, fino al giorno della ripresa del servizio.

L'eventuale corrispettivo per l'impiego di personale aggiuntivo è determinato secondo le modalità definite nell'art. 40 del presente capitolato.

Art. 40 – Assistenza ed integrazione sociale

Qualora nel nido d'infanzia siano ammessi bambini con particolari e gravi difficoltà psichiche, fisiche o sensoriali in base a segnalazione del Comune, l'appaltatore provvederà ad assegnare ulteriore personale con contratto a tempo determinato nel rispetto della normativa vigente.

Il Comune rimborserà all'appaltatore, per il periodo di frequenza di tali bambini al nido d'infanzia, le spese aggiuntive effettivamente sostenute dallo stesso, che dovranno essere adeguatamente documentate.

Non verrà rimborsata alcuna spesa di carattere generale ed il costo di eventuali sostituzioni dell'educatore, che dovranno essere comunque garantite dall'appaltatore.

L'inserimento del bambino disabile o in situazioni di svantaggio socio-economico avviene secondo le modalità previste dal regolamento di gestione dell'asilo nido e dalla normativa vigente in materia.

Prima dell'inserimento del bambino al nido d'infanzia o, se lo stesso risulta ammesso, nel corso della frequenza, il coordinatore pedagogico costituisce il gruppo di lavoro interdisciplinare, composto dagli educatori del nido e dagli operatori socio-sanitari che hanno in carico il bambino.

Esso definisce, condividendole con la famiglia, le linee di intervento educativo e riabilitativo cui riferirsi per l'elaborazione del progetto educativo individualizzato, che sarà curato dagli educatori del nido.

Art. 41 – Rette

Spetta al Comune la determinazione, la riscossione e il controllo delle rette dovute dagli utenti, le quali costituiscono entrate di esclusiva spettanza dello stesso.

È fatto assoluto divieto all'appaltatore e ad ogni suo dipendente di accettare e/o richiedere qualsiasi partecipazione agli utenti, in denaro o qualsiasi altra forma.

Al fine di permettere la corretta applicazione delle quote a carico delle famiglie utenti l'appaltatore deve consegnare al Comune, entro il giorno cinque di ogni mese, i dati relativi alle presenze dei bambini iscritti nel mese precedente.

Art. 42 – Periodo di apertura e orari del servizio

Per tutta la durata del contratto l'appaltatore garantisce, in conformità a quanto stabilito dal regolamento di gestione, l'apertura del nido per cinque giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì, dal 1° settembre al 31 luglio di ogni anno educativo, fatta salva l'interruzione per i periodi di chiusura in corrispondenza delle festività natalizie e pasquali come stabiliti dal suddetto regolamento.

Il servizio è erogato agli utenti a tempo pieno o a tempo ridotto, con i seguenti orari:

- tempo pieno dalle ore 7,30 alle ore 16,30;
- tempo ridotto dalle ore 7,30 alle ore 13,00 (mattino);
- tempo ridotto dalle ore 13,00 alle ore 17,30 (pomeriggio);
- posticipo (su richiesta degli utenti) dalle ore 16,30 alle ore 17,30.

Eventuali modifiche all'articolazione dell'orario del servizio sono stabilite dal Comune con appositi provvedimenti e con eventuale rideterminazione del corrispettivo, sentito l'appaltatore e tenuto conto delle esigenze dell'utenza.

Resta inteso che l'appaltatore assicura la vigilanza sui bambini in caso di ritardo dei familiari all'orario di uscita, anche immotivato, senza imputazione di alcun onere economico aggiuntivo al Comune.

Art. 43 – Servizio di ristorazione

L'appaltatore gestisce direttamente il servizio ristorazione.

I pasti per tutti gli utenti dovranno essere direttamente e interamente confezionati presso la struttura che ospita il nido d'infanzia.

In casi di temporanea impossibilità a provvedere direttamente al servizio di ristorazione, per cause non imputabili all'appaltatore, lo stesso può rifornirsi temporaneamente presso terzi per erogare pasti di analoga qualità e quantità, previa espressa autorizzazione scritta da parte del Comune.

L'appaltatore, per la gestione del servizio di ristorazione e per la preparazione dei pasti, deve attenersi a quanto previsto dal "Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare" approvato con deliberazione della Giunta provinciale n. 27 del 20 gennaio 2017 in attuazione dell'art. 4 della L.P. 3 novembre 2009, n. 13 e ss.mm., nonché a quanto specificato nell'Allegato 2 "*Oneri specifici del servizio di ristorazione*" al presente capitolato.

L'appaltatore si impegna a garantire l'autocontrollo igienico-sanitario ai sensi del D.Lgs. 6 novembre 2007, n.193, regolamento CE 852/2004.

Non sono ammesse forniture di alimenti derivati da organismi geneticamente modificati (transgenici) o che contengono ingredienti della stessa origine. Inoltre gli stessi non devono avere subito trattamenti tecnici particolari, quali l'uso delle radiazioni ionizzanti o trattamenti chimici non consentiti.

È vietato l'impiego di anti germoglianti e gelatine animali.

Sono in capo all'appaltatore i prodotti per la pulizia degli elettrodomestici utilizzati e per l'igiene della cucina.

IL Comune si riserva la facoltà di eseguire direttamente o di far seguire da ditte specializzate appositi controlli sulla qualità del servizio effettuato.

Art. 44 – Personale dell'appaltatore

L'appaltatore deve indicare un soggetto responsabile referente per l'esecuzione del contratto che funga da collegamento con il Comune e garantire la presenza di un coordinatore pedagogico.

Il coordinatore pedagogico è uno psicologo iscritto all'albo professionale o un pedagogista e può essere anche un consulente esterno all'organizzazione aziendale, con adeguato curriculum professionale ed esperienza nella gestione di servizi educativi.

Questa figura, che risulta referente per la realizzazione del progetto educativo contenuto nell'offerta tecnica presentata in sede di gara, deve in particolare:

- programmare le linee di intervento, di coordinamento e di consulenza pedagogica;
- effettuare periodiche verifiche sulla conduzione pedagogica del servizio;
- concordare i progetti di formazione ed aggiornamento del personale;
- segnalare immediatamente problematiche e necessità rilevate all'interno della struttura e/o evidenziate dall'utenza;
- assicurare un confronto ed uno scambio di esperienze professionali e culturali, mantenendo costanti rapporti con le competenti strutture del Comune.

Il personale educativo ed ausiliario deve essere in possesso dei requisiti e dei titoli professionali previsti dalla normativa provinciale vigente e dai relativi provvedimenti di attuazione.

Tutto il personale operante nel nido, costituito in gruppo di lavoro, deve concorrere secondo le rispettive competenze a programmare ed organizzare l'attività educativa.

Nello specifico, l'appaltatore deve garantire:

- a) un coordinatore interno, che deve essere in possesso dei medesimi titoli previsti per il personale educativo, con esperienza minima biennale come educatore o come coordinatore in servizi socio-educativi per la prima infanzia; il coordinatore interno svolge compiti di organizzazione interna, di supporto e di collegamento con gli uffici comunali e le varie realtà con le quali esso interagisce ed in particolare si occupa:
 - delle attività organizzative e gestionali, in coerenza con il progetto educativo presentato in sede di gara;
 - del coordinamento, affiancamento e sostegno al gruppo di lavoro;
 - delle attività di collegamento con i genitori dei bambini iscritti;
 - delle attività di partecipazione alle riunioni dell'assemblea dei genitori;
 - di eventuali ulteriori attività previste dal regolamento e concordate con il Comune;
- b) il personale educativo necessario, in possesso dei titoli di studio previsti dalla vigente normativa provinciale; almeno il 70% del personale educativo impiegato nel servizio deve avere svolto un'esperienza lavorativa minima di un anno nei servizi da 0 a 3 anni;
- c) il personale ausiliario necessario, in regola con l'assolvimento dell'obbligo scolastico;
- d) un cuoco, in possesso del diploma professionale triennale di cuoco oppure di licenza di scuola dell'obbligo ed attestato di qualifica biennale di cuoco.

L'appaltatore deve assegnare il personale al servizio di nido d'infanzia tenuto conto delle caratteristiche della struttura, dell'età e delle caratteristiche dei bambini accolti, nonché dei tempi di apertura del servizio in ragione del rapporto:

- di un educatore per ogni gruppo di 6 bambini iscritti di età compresa tra 3 e 18 mesi;
- di un educatore per ogni gruppo di 9 bambini iscritti di età superiore a 18 mesi;
- di un addetto alle funzioni ausiliarie ogni 15 bambini iscritti.

Il rapporto personale educativo-bambini va osservato per tutto l'orario di apertura del servizio, tenuto conto dell'andamento delle entrate e delle uscite dei bambini iscritti.

La presenza di un educatore per ogni gruppo di bambini iscritti deve essere in ogni caso garantita nel periodo che intercorre tra la conclusione dell'accoglienza dei bambini e l'avvio del ricongiungimento.

Le sostituzioni del personale, compreso il coordinatore pedagogico, devono avvenire con personale di corrispondente esperienza, qualifica e professionalità e dovranno essere effettuate in modo tale da garantire il mantenimento dei rapporti previsti.

L'appaltatore si impegna in ogni caso ad assegnare il personale in ragione di nuovi o diversi parametri che venissero definiti nel corso della gestione, con eventuale rideterminazione del corrispettivo concordata con il Comune.

Al fine di garantire la continuità educativa ai bambini, l'appaltatore mette a disposizione un gruppo di lavoro la cui composizione rimane stabile per almeno un intero anno educativo, fatti salvi i casi di forza maggiore.

Il personale dell'appaltatore deve rispettare la normativa provinciale ed il regolamento comunale vigenti in materia, le norme fissate dal presente capitolato speciale di appalto e le disposizioni concordate dal Comune con l'appaltatore.

Nel rapporto con l'utenza, il personale dell'appaltatore deve svolgere il compito assegnato con perizia, prudenza, diligenza e con un abbigliamento decoroso, in considerazione della funzione svolta e della particolare sensibilità dell'utenza del servizio. Dovrà essere assolutamente rispettato il divieto di fumo.

Il Comune può chiedere, con nota motivata, una verifica immediata del servizio prestato dal personale del nido nel caso in cui siano state segnalate situazioni di possibile inidoneità dello stesso a perseguire le finalità socio-educative delle prestazioni richieste.

L'appaltatore deve garantire l'immediata individuabilità ed identificabilità del personale in servizio presso le strutture.

L'appaltatore deve garantire l'assolvimento dell'obbligo di cui all' art. 2 del D.Lgs. 4 marzo 2014, n. 39, acquisendo e rinnovando periodicamente le certificazioni del casellario giudiziale di cui all'art. 25**bis** del D.P.R. 14 novembre 2002, n. 313, relativamente a tutto il personale impiegato per il presente servizio a contatto diretto e regolare con minori.

Art. 45 – Formazione del personale

L'appaltatore si impegna a provvedere a proprie spese all'aggiornamento professionale di tutti gli operatori addetti all'area educativa ed ai servizi generali.

Il personale operante nel nido d'infanzia è tenuto, ai sensi della normativa provinciale, a partecipare alle iniziative di formazione ed aggiornamento promosse dalla Provincia Autonoma di Trento, realizzate in accordo con i Comuni interessati.

Al personale ausiliario ed al cuoco deve essere garantita la partecipazione alle specifiche attività di formazione promosse dalla Provincia Autonoma di Trento, realizzate anche in collaborazione con i Comuni interessati.

L'appaltatore potrà attuare altre iniziative di aggiornamento in aggiunta a quelle promosse dalla Provincia Autonoma di Trento.

L'appaltatore ha l'obbligo di attuare inoltre tutte le iniziative di aggiornamento previste nell'offerta tecnica dallo stesso presentata in sede di gara.

Art. 46 – Responsabilità

L'appaltatore assume ogni responsabilità derivante dalla gestione e dalla conduzione del nido d'infanzia sotto il profilo giuridico, economico, igienico-sanitario ed organizzativo, facendo salvo il Comune da qualsiasi responsabilità.

La gestione del servizio viene effettuata dall'appaltatore a proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge.

L'appaltatore è obbligato a tenere, comunque, sollevato ed indenne il Comune da ogni e qualsivoglia danno, diretto ed indiretto, causato ai suoi dipendenti o alle sue attrezzature derivanti da comportamenti di terzi estranei, nonché da danni di qualsiasi natura che possano derivare a persone o a cose dall'attività del proprio personale in relazione ai servizi oggetto del presente capitolato. Il Comune sarà così esentato da ogni azione, sia in via giudiziale che stragiudiziale, da chiunque instaurata.

L'appaltatore risponde interamente per ogni difetto dei mezzi ed attrezzature impiegati nell'espletamento dei servizi, anche se di proprietà del Comune, nonché degli eventuali danni a persone o cose che dagli stessi possano derivare. L'appaltatore risponde di ogni danno che possa derivare dalla carente manutenzione ordinaria della struttura.

L'appaltatore, oltre alle norme del presente capitolato, deve osservare e far osservare ai propri dipendenti tutte le disposizioni conseguenti a leggi, regolamenti e decreti in vigore o emanati durante l'affidamento.

---oooOooo---

INDICE

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

PARTE TECNICA

Art. 35 – Destinatari del servizio	17
Art. 36 – Modalità di gestione del servizio di nido d'infanzia	17
Art. 37 – Concessione in uso degli immobili sede del nido d'infanzia	18
Art. 38 – Arredi, attrezzature, materiali, pulizie e utenze	20
Art. 39 – Modalità di determinazione del corrispettivo dovuto all'appaltatore	20
Art. 40 – Assistenza ed integrazione sociale	21
Art. 41 – Rette	21
Art. 42 – Periodo di apertura e orari del servizio	22
Art. 43 – Servizio di ristorazione	22
Art. 44 – Personale dell'appaltatore	23
Art. 45 – Formazione del personale	24
Art. 46 – Responsabilità	25

ALLEGATI

- Allegato 1) – Istruzioni al responsabile del trattamento dei dati
- Allegato 2) – Oneri specifici del servizio di ristorazione
- Tabella A) – Elenco del personale impiegato per i servizi di gestione del nido d'infanzia

Istruzioni al responsabile del trattamento dei dati

Premesso che:

- il regolamento UE 27 aprile 2016, n. 2016/679 (di seguito, il regolamento) “*si applica al trattamento dei dati personali effettuato nell'ambito delle attività (...) di un responsabile del trattamento nell'Unione, indipendentemente dal fatto che il trattamento sia effettuato o meno nell'Unione*”;
- ai sensi dell'art. 28, paragrafo 1, del regolamento, “*Qualora un trattamento debba essere effettuato per conto del titolare, quest'ultimo ricorre unicamente a responsabili del trattamento che presentino garanzie sufficienti per mettere in atto misure tecniche e organizzative adeguate in modo tale che il trattamento soddisfi i requisiti del presente regolamento e garantisca la tutela dei diritti dell'interessato*”;
- ai sensi dell'art. 29 del regolamento, “*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...*”;
- ai sensi dell'art. 28, paragrafo 3, del regolamento, inoltre, “*I trattamenti da parte di un responsabile del trattamento sono disciplinati da un contratto o da altro atto giuridico, che vincoli il responsabile del trattamento al titolare e che stipuli la materia disciplinata e la durata del trattamento, la natura e la finalità del trattamento, il tipo di dati personali e le categorie di interessati, gli obblighi e i diritti del titolare del trattamento*”;
- ai sensi dell'art. 31 del regolamento, “*...il responsabile del trattamento... coopera..., su richiesta, con l'Autorità di controllo...*”;
- ai sensi dell'art. 82, paragrafo 2, del regolamento, il “*responsabile del trattamento risponde per il danno causato dal trattamento se non ha adempiuto gli obblighi del regolamento specificatamente diretti ai responsabili del trattamento o ha agito in modo difforme, o contrario, rispetto alle istruzioni impartite dal titolare del trattamento*”;
- l'appaltatore prima della stipula del contratto di appalto, si obbliga a garantire misure tecniche e organizzative adeguate in modo tale che il trattamento soddisfi i requisiti del regolamento, in forza di quanto previsto al considerando n. 81 del regolamento e conformemente alle dichiarazioni già effettuate in tal senso in sede di offerta.

Tutto ciò premesso, si disciplina che:

Art. 1 – Dando atto che, ai sensi e per gli effetti dell'art. 28 del regolamento, con la stipula del contratto di appalto (di seguito, il “contratto”) il **Comune di Sella Giudicarie**, in qualità di “*Titolare del trattamento*” (di seguito, il “titolare”), nomina l'**appaltatore** “*Responsabile del trattamento*” (di seguito, il “responsabile”), riconoscendolo idoneo ad assumere tale ruolo, il titolare impartisce, di seguito, le istruzioni e gli obblighi disciplinari che il responsabile dovrà osservare a riguardo dei trattamenti effettuati per conto del titolare in ragione dell'appalto. Il responsabile, pertanto, si impegna al rigoroso rispetto – con la diligenza di cui all'art. 1176, comma 2, del Codice Civile – della predetta normativa comunitaria, della relativa disciplina nazionale, nonché delle prescrizioni dell'Autorità di controllo. Ferma ogni ulteriore responsabilità nei confronti del titolare, resta inteso che ogni forma di determinazione delle finalità e/o dei mezzi del trattamento da parte del

responsabile comporta l'assunzione, da parte dello stesso, della qualifica di titolare del trattamento, con ogni ulteriore conseguenza.

Art. 2 – I dati personali trattati dal responsabile concernono i c.d. dati comuni – tra cui: dati anagrafici, certificati di regolarità fiscale e contributiva - dati personali relativi a condanne penali e reati, i cd. dati giudiziari – tra cui: casellari giudiziari, provvedimenti di condanna, annotazioni A.N.AC., anagrafe sanzioni amministrative e i c.d. dati supersensibili tra cui i dati relativi allo stato di salute, genetici e biometrici; le categorie di interessati coinvolti nel trattamento riguardano: soggetti pubblici in favore dei quali è espletata la procedura di gara; interessati al procedimento che propongono istanza di accesso; soggetti pubblici interpellati nell'ambito delle verifiche inerenti alla procedura di gara, per l'esecuzione dei compiti di interesse pubblico, o connesso all'esercizio di pubblici poteri.

Il responsabile si obbliga a trattare i dati personali soltanto su istruzione documentata del titolare; in particolare, in relazione al contratto, il responsabile potrà trattare i dati esclusivamente per finalità relative all' esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il titolare (art. 6, paragrafo 1, lettera e), del regolamento) e, in particolare, per espletare, in funzione di stazione appaltante, in modalità telematica e/o cartacea, le procedure di gara di lavori, servizi e forniture volte all'individuazione dei soggetti aggiudicatari, ivi comprese le attività di verifica dei requisiti e l'eventuale attività precontenziosa e contenziosa, ai sensi e per gli effetti delle norme in materia di contratti pubblici, tra le quali si riportano i seguenti riferimenti principali: D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, recante il Codice dei contratti pubblici; L.P. 9 marzo 2016, n. 2, di recepimento da parte della Provincia autonoma di Trento delle direttive europee 26 febbraio 2014, n. 2014/23/UE e n. 2014/24/UE; L.P. 10 settembre 1993, n. 26, recante la Legge provinciale sui lavori pubblici, e Relativo regolamento di attuazione; L.P. 19 luglio 1990, n. 23 e relativo regolamento di attuazione. Potrà effettuare, anche con strumenti automatizzati, soltanto le seguenti operazioni: registrazione, organizzazione, strutturazione, conservazione, adattamento o modifica, estrazione, consultazione, uso, comunicazione mediante trasmissione, diffusione o qualsiasi altra forma di messa a disposizione, raffronto o interconnessione, limitazione, profilazione, cancellazione o distruzione. Qualora la normativa, comunitaria o nazionale, imponesse al responsabile il trasferimento di dati personali verso un Paese terzo o un'organizzazione internazionale, lo stesso responsabile informerà il titolare di tale obbligo giuridico prima del relativo trasferimento, salvo che la normativa in questione vieti tale informazione per rilevanti motivi di interesse pubblico.

Il responsabile informerà immediatamente il titolare qualora, a suo parere, un'istruzione violasse il regolamento o altre disposizioni, nazionali o dell'Unione, relative alla protezione dei dati.

Il responsabile è consapevole ed accetta che i propri dati personali possano essere pubblicati sul sito istituzionale o sulla bacheca del titolare per finalità di trasparenza nei confronti degli interessati.

Art. 3 – In ogni fase e per ogni operazione del trattamento, il responsabile dovrà garantire il rispetto dei principi comunitari (ad esempio, di *privacy by design e by default*) e nazionali (ad esempio, di riduzione e necessità) in ambito di protezione dei dati personali e, in particolare, quelli di cui agli articoli 5 e 25 del regolamento.

In particolare, il responsabile dovrà:

- a) garantire che le persone che trattano dati personali siano state specificamente autorizzate, adeguatamente istruite e si siano impegnate alla riservatezza, o abbiano un adeguato obbligo legale di riservatezza;
- b) adottare tutte le misure richieste ai sensi dell'articolo 32 del regolamento; in caso di trattamento con strumenti automatizzati; il responsabile garantisce di aver adottato misure di sicurezza analoghe e non inferiori a quello "standard" di cui alla circolare n. 2/2017 (Misure minime di sicurezza ICT per le pubbliche amministrazioni) e successive modifiche e integrazioni, nonché alla nomina dei necessari amministratori di sistema;

- c) assistere il titolare con misure tecniche e organizzative adeguate, al fine di soddisfare l'obbligo del titolare di dare seguito alle richieste per l'esercizio dei diritti dell'interessato (Capo III del regolamento), nonché informare tempestivamente il titolare dei reclami eventualmente presentati dagli interessati;
- d) mettere a disposizione del titolare tutte le informazioni necessarie per dimostrare il rispetto degli obblighi di cui al presente contratto, consentendo e contribuendo alle attività di revisione, comprese le ispezioni, realizzate dal titolare, dal suo *Data Privacy Officer*, o da un altro soggetto a ciò deputato;
- e) assistere il titolare nel garantire il rispetto degli obblighi di cui agli articoli da 32 a 36 del regolamento; in particolare, relativamente alla predisposizione della "valutazione di impatto" ("*Data privacy impact assessment*", di cui agli artt. 35 e 36 del regolamento), nel caso in cui il responsabile fornisca al titolare gli strumenti/applicativi informatici e/o gestisca gli stessi strumenti/applicativi informatici del titolare, lo stesso sarà tenuto a predisporre ed aggiornare l'analisi dei rischi (probabilità di violazione della sicurezza) degli strumenti/applicativi informatici, comunicandola al titolare, adottando i criteri di valutazione forniti da quest'ultimo; con riferimento ai casi di *data breach* (di cui agli artt. 33 e 34 del regolamento), nel caso in cui gli strumenti/applicativi informatici del titolare fossero forniti o gestiti dal responsabile, quest'ultimo è sin d'ora delegato dal titolare, accettando tale delega senza costi aggiuntivi, ad effettuare la relativa comunicazione all'Autorità di controllo e ai relativi interessati qualora la violazione riguardasse gli strumenti/applicativi informatici stessi; il responsabile, inoltre, è tenuto a comunicare immediatamente al titolare (struttura competente in materia di protezione dei dati personali), non appena venuto a conoscenza dell'evento, ogni *data breach* che potrebbe ragionevolmente riguardare i dati personali che tratta per conto del titolare;
- f) nei casi prescritti dall'art. 37 del regolamento, oltre che nelle fattispecie in cui tale adempimento sia raccomandato nelle specifiche Linee Guida del Gruppo di Lavoro Art. 29, provvedere alla nomina del *Data Privacy Officer* (di seguito, "DPO"), nel rispetto dei criteri di selezione stabiliti dallo stesso regolamento, dalle relative Linee Guida del Gruppo di Lavoro Art. 29, nonché dalle indicazioni fornite dalla Autorità di controllo, garantendo il rispetto delle prescrizioni di cui all'art. 38, anche allo scopo di consentire al medesimo DPO l'effettivo adempimento dei compiti di cui art. 39 del regolamento;
- g) provvedere alla designazione per iscritto del/degli Amministratore/i di Sistema secondo i criteri di individuazione e selezione previste dall'Autorità di controllo con provvedimento di data 27 novembre 2008 e s.m.i., conservando l'elenco degli stessi Amministratori, verificandone annualmente l'operato ed adottando sistemi idonei alla registrazione dei relativi accessi logici (da conservare con caratteristiche di inalterabilità e integrità per almeno per 6 mesi). Qualora l'attività degli stessi Amministratori di Sistema riguardasse, anche indirettamente, servizi o sistemi che trattano, o che permettono il trattamento, di informazioni di carattere personale dei dipendenti del titolare, comunicare a quest'ultimo l'identità degli Amministratori di Sistema;
- h) provvedere alla predisposizione del registro delle attività del trattamento nei termini di cui all'art. 30 del regolamento, mettendolo tempestivamente a disposizione del titolare, o dell'Autorità di controllo, in caso di relativa richiesta;
- i) comunicare al titolare i nominativi di riferimento per l'esecuzione del contratto, nonché il nominativo dell'eventuale DPO;
- j) alla scadenza del contratto (ivi compresi i casi di risoluzione o recesso), o al più al termine dell'esecuzione delle relative attività/prestazioni e, quindi, delle conseguenti operazioni di trattamento, fatta salva una diversa determinazione del titolare, il responsabile dovrà provvedere alla cancellazione (ivi comprese ogni eventuale copia esistente) dei dati personali in oggetto (dandone conferma scritta al titolare), a meno che la normativa comunitaria o nazionale ne preveda la conservazione ed escluda ogni altra forma di conservazione anche per

finalità compatibili; in caso di trattamento con modalità automatizzate, il responsabile garantisce che, su richiesta del titolare e senza costi aggiuntivi, prima di effettuare la cancellazione predetta potrà effettuare la trasmissione sicura dei dati personali ad altro soggetto, in un formato strutturato, di uso comune e leggibile da dispositivo automatico, beninteso qualora il destinatario sia attrezzato a riceverli.

Art. 4 – Il responsabile non ricorrerà ad altro ulteriore responsabile del trattamento (di seguito il “*sub-responsabile*”) senza previa autorizzazione scritta, specifica o generale, del titolare. Nel caso di autorizzazione scritta generale, il responsabile informerà il titolare di eventuali modifiche riguardanti l'aggiunta o la sostituzione di ulteriori sub-responsabili, dando così al titolare l'opportunità di opporsi a tali modifiche. In ogni caso, qualora il responsabile ricorresse ad un sub-responsabile per l'esecuzione di specifiche attività di trattamento per conto del titolare, dovrà sottoscrivere, con tale sub-responsabile, un contratto (o altro atto giuridico vincolante) analogo, nel contenuto, al presente disciplinare – stipulato in forma scritta, anche in formato elettronico, per scambio di corrispondenza secondo gli usi commerciali – imponendo a quest'ultimo gli stessi obblighi in materia di protezione dei dati contenuti nel presente disciplinare (e in ogni altro atto giuridico o *addendum* intervenuto tra le parti) e prevedendo, in particolare, garanzie sufficienti per mettere in atto misure tecniche e organizzative adeguate in modo tale che il trattamento soddisfi i requisiti del regolamento, nonché della relativa disciplina nazionale.

Qualora i dati personali fossero trasferiti verso Paesi terzi ovvero organizzazioni internazionali, il responsabile dovrà garantire il rispetto delle condizioni di cui agli art. 44 e ss. del Capo V del regolamento. Resta inteso che, laddove il sub-responsabile ometta di adempiere ai propri obblighi in materia di protezione dei dati, il responsabile sarà ritenuto integralmente responsabile nei confronti del titolare dell'adempimento degli obblighi del sub-responsabile.

Art. 5 – In caso azione di risarcimento civile, o responsabilità amministrativa, promossa nei confronti del titolare per i danni provocati o le violazioni commesse dal responsabile a seguito di inadempienze normative o contrattuali, il responsabile stesso manleva integralmente il titolare, ogni eccezione rimossa. Analogamente, il responsabile manleva integralmente il titolare, ogni eccezione rimossa, in caso di applicazione di sanzioni da parte dell'Autorità di controllo per inadempienze normative o contrattuali commesse dallo stesso responsabile.

Art. 6 – Il presente disciplinare è parte integrante e sostanziale del capitolato speciale d'appalto allegato al contratto in oggetto; pertanto, avrà termine lo stesso giorno in cui si avrà la conclusione dell'appalto stesso, o per intervenuta scadenza naturale o per risoluzione anticipata o per recesso.

Art. 7 – Sarà possibile modificare il presente disciplinare solo per giustificati motivi, da formalizzare con apposito provvedimento amministrativo adottato dal medesimo organo che ha assunto il provvedimento a contrarre, esclusivamente riguardante le modifiche del disciplinare e non anche altri aspetti del contratto d'appalto. Sono considerati giustificati motivi i soli eventi sopravvenuti e imprevedibili rispetto al momento dell'attivazione della procedura di affidamento dell'appalto, che incidono sulla materia di protezione delle persone fisiche nel trattamento dei dati personali, in particolare, sull'aggiornamento delle misure attuative di protezione adottate.

Per ogni modifica del presente disciplinare, successiva alla stipula ed in corso di validità del contratto a cui accede il disciplinare stesso, si procederà mediante scambio di corrispondenza, secondo gli usi commerciali, del provvedimento che contiene l'approvazione delle modifiche riguardanti esclusivamente la materia del presente disciplinare.

---oooOooo---

Oneri specifici del servizio di ristorazione

ARTICOLO 1

Finalità

L'Amministrazione comunale, conformemente a quanto previsto dall'art. 1 della legge provinciale 3 novembre 2009, n. 13, promuove l'impiego di prodotti di qualità riconosciuta e certificata, biologici ed a basso impatto ambientale, nella consapevolezza che il servizio di ristorazione destinato ai nidi d'infanzia può costituire un importante strumento di diffusione dei principi fondamentali dell'educazione al corretto stile nutrizionale, destinati ad accompagnare l'individuo nell'intero arco dell'esistenza, delineando le sue abitudini di consumo, contribuendo ad instaurare un corretto rapporto con il cibo e gettando le basi, quindi, per un sano stile di vita.

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

Pertanto espressioni come certificazione di qualità, tracciabilità di filiera, sicurezza e tipicità alimentare, sostenibilità ambientale, costituiscono aspetti centrali di queste direttive.

E' possibile così far maturare un positivo atteggiamento nei confronti della sicurezza alimentare e dell'ambiente in cui si produce e si consuma, come previsto dalle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica – Min. Salute 29.04.2010" e dalle "Linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana – Min. Istruzione, Università e Ricerca 14.10.2011" e dal "Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare" di cui alla deliberazione della Giunta provinciale n. 27 del 20 gennaio 2017.

In tale contesto, diviene conseguentemente di interesse:

- a) l'utilizzo di specifici prodotti (biologici, DOP, IGP, STG-Marchio Qualità Trentino, a lotta integrata, tipici, tradizionali) e di prodotti provenienti dall'agricoltura sociale, nonché dal mercato equo e solidale per alimenti prodotti in mercati esteri, mentre è tassativamente vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati (OGM);
- b) il contenimento degli impatti ambientali legati alle merci impiegate nella ristorazione; in tal senso costituiscono ulteriore interesse, a parità di altre condizioni, le scelte di approvvigionamento dei prodotti alimentari a basso impatto ambientale come declinate dal "Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare".

ARTICOLO 2

Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

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

1. ai requisiti chimico-fisico-microbiologici previsti delle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate;
2. alle specifiche tecniche merceologiche di cui all'allegato A – Piano alimentare, delle presenti direttive.

Come specificato nelle premesse, i menù proposti devono promuovere l'utilizzo di specifici prodotti (biologici, DOP, IGP, STG-Marchio Qualità Trentino, a lotta integrata, tipici, tradizionali) nel rispetto della stagionalità, mentre è tassativamente vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati (OGM).

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

ARTICOLO 3

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 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 quindi applicazione le specifiche tecniche derivate dai Criteri Ambientali Minimi per i servizi di ristorazione collettiva individuati dal D.M. 25 luglio 2011 in GURI S. Gen. 21 settembre 2011, allegato 1, punto 5.3 – Specifiche tecniche di base, come stabilito dall'art. 34 del Codice dei contratti e come trasposti dalla deliberazione della Giunta provinciale n. 27 del 20 gennaio 2017 recante "Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare".

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

Tabella A)

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
In misura prevalente, oppure, se insufficienti, prodotti a basso impatto ambientale	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 e 3 del D.M. 8 settembre 1999, n. 350

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

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

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

B) Carne

Tabella B)

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
In misura prevalente , oppure, se insufficienti, prodotti a basso impatto ambientale	produzione biologica	Regolamento 834/2007/CE
12,5%	prodotti IGP, DOP	norma UNI 11233:2009
	prodotti tipici e tradizionali	Art. 2 e 3 del D.M. 8 settembre 1999, n. 350

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

C) Pesce

Tabella C)

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
In misura prevalente , oppure, se insufficienti, prodotti a basso impatto ambientale	Acquacoltura biologica o pesca sostenibile	Regolamento 834/2007/CE – Criteri di certificazione MSC Marine Stewardship Council o equivalenti
10%	prodotti IGP, DOP o di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio Qualità Trentino),	norma UNI 11233:2009 disciplinari certificati di qualità

Il pesce somministrato, se surgelato, non deve essere in ogni caso ottenuto da prodotti ricomposti. Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

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

Bevande confezionate

L'utilizzo di acqua e bevande confezionate è consentito solo ed esclusivamente per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua di rete eventualmente microfiltrata.

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

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

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

Nel caso in cui la ditta aggiudicataria non comunichi la momentanea mancanza dei prodotti di cui trattasi ovvero il mancato recupero della fornitura, verranno comminate le penali di cui al successivo art. 8.

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, come successivamente modificati 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 e forestali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le politiche agricole 8 settembre 1999, n. 350. Per fornitore si intende ogni azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

L'amministrazione aggiudicatrice deve pretendere dai 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) ed accreditati in conformità delle stesse.

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

Requisiti	Specifiche tecniche
Requisiti dei prodotti carta tessuto	Paragrafo 5.3.2 – D.M. 25.07.2011 allegato 1
Trasporti	Paragrafo 5.3.3 – D.M. 25.07.2011 allegato 1
Consumi energetici	Paragrafo 5.3.4 – D.M. 25.07.2011 allegato 1
Requisiti degli imballaggi	Paragrafo 5.3.6 – D.M. 25.07.2011 allegato 1
Gestione dei rifiuti	Paragrafo 5.3.7 – D.M. 25.07.2011 allegato 1
Gestione dei rifiuti	Paragrafo 5.3.8 – D.M. 25.07.2011 allegato 1
Pulizia dei locali	L'aggiudicatario dovrà utilizzare prodotti conformi ai Criteri Ambientali Minimi relativi ai prodotti per l'igiene di cui al D.M. 24 maggio 2012

ARTICOLO 4

Prestazioni della ditta aggiudicataria

La ditta aggiudicataria deve assicurare con oneri a proprio carico, fermi i C.A.M. ricordati al precedente art. 3:

- a) l'acquisto ed il trasporto dei prodotti alimentari; il loro stoccaggio nei magazzini/depositi delle mense, con l'assunzione del rischio relativo alla loro conservazione e/o al loro naturale deterioramento; la ditta è tenuta a fornire, a richiesta, schede tecniche, documenti di trasporto e fatture in cui devono essere indicate le caratteristiche qualitative e quantitative delle derrate alimentari;
- b) la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti presso il nido d'infanzia, secondo quanto indicato nell'allegato A e a quanto previsto in sede di offerta;
- c) un rapporto semestrale da fornire all'Amministrazione comunale contenente l'aggiornamento periodico della stima quantitativa dei prodotti alimentari e della tipologia prevista in sede di offerta, con le disponibilità delle materie prime in riferimento a quanto contenuto nell'allegato A sezione "QUALITÀ MERCEOLOGICA DEGLI ALIMENTI" e nell'offerta e la relativa rendicontazione delle quantità fornite; in particolare il rapporto semestrale dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710); dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità; ove compatibile può essere applicata la legge 25 giugno 2003, n. 55 e ss.mm. e ii. (cd. legge del "Buon Samaritano");
- d) una modalità alternativa per garantire l'erogazione dei pasti nei casi di criticità della prestazione ordinaria;
- e) la predisposizione giornaliera delle sale mensa, compreso l'allestimento dei tavoli con tovaglie e tovaglioli di carta, la rigovernatura giornaliera delle sale mensa, la pulizia dei tavoli, il lavaggio e sanificazione delle stoviglie e quanto utilizzato per il servizio e la pulizia generale dei locali.

La ditta aggiudicataria è tenuta inoltre:

– 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; la ditta aggiudicataria deve produrre un piano di autocontrollo e darne copia all'Amministrazione comunale, che potrà richiedere le integrazioni necessarie; la ditta aggiudicataria nomina il responsabile del Piano di Autocontrollo, il quale deve effettuare e documentare almeno un sopralluogo mensile seguendo una specifica check-list per il monitoraggio della sicurezza alimentare e gli adempimenti del sistema di prevenzione igienico-sanitario e deve trasmettere tempestivamente copia del verbale di sopralluogo all'Amministrazione comunale;
- b) il confezionamento dei pasti in giornata o nel giorno immediatamente antecedente al 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 educativo, dopo la predisposizione della tabella dietetica; è da escludere l'uso di vivande precotte, preconfezionate e surgelate, fatte salve le ipotesi specifiche previste nell'art. 3 e nell'allegato A;
- c) la conformità alla grammatura alla qualità merceologica e ai principi nutrizionali previsti nelle disposizioni contenute nell'allegato A "Piano alimentare";
- d) la predisposizione di 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 A e di quanto indicato in sede di offerta dall'aggiudicatario;
- e) il rispetto del menù giornaliero predisposto in via generale; qualora risulti necessario modificare il menù, comunque sempre nel rispetto dei principi nutrizionali fondamentali, la ditta aggiudicataria dovrà ottenere l'autorizzazione dell'Amministrazione comunale;

- f) l'esposizione della lista degli ingredienti in posizione facilmente leggibile dai genitori;
- g) l'utilizzo di prodotti ortofrutticoli stagionali nel rispetto dei "calendari di stagionalità" proposti dalla ditta aggiudicataria; per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo;
- h) la somministrazione, previo accordo con l'Amministrazione comunale e senza ulteriori oneri per la medesima e per gli utenti del servizio, di pietanze alternative;
- i) ove non di competenza dell'Amministrazione comunale, l'effettuazione di eventuali necessarie opere igieniche di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione dei locali cucina, sala e magazzino/deposito, avvalendosi di ditte specializzate o dei competenti organi dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari della Provincia di Trento;
- j) la rimozione ed il 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; sono inoltre a carico della ditta aggiudicataria le spese (compreso l'acquisto degli involucri necessari allo smaltimento) relative alla tassa o tariffa sui rifiuti ed eventuali sanzioni connesse ai rifiuti dalla stessa prodotti, al tributo comunale sui servizi, se dovuto, e ad eventuali altre tasse, tariffe o tributi istituiti dopo l'aggiudicazione;
- k) la fornitura della documentazione giustificativa necessaria al fine di permettere all'Amministrazione comunale l'applicazione del Reg. CE n. 657/2008 e ss.mm.ii. (applicativi del Reg. CE n. 1234/2007), riguardante il recupero di un aiuto comunitario per la distribuzione di latte e di taluni prodotti lattiero-caseari agli alunni/studenti delle scuole; in particolare la ditta sarà tenuta a fornire: le fatture/bolle intestate alla ditta aggiudicataria che devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche di riferimento dell'Amministrazione comunale, includendo solo i prodotti lattiero caseari acquistati per la preparazione di pasti o merende; devono indicare la percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento; tali prodotti inoltre, devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e sono muniti della prescritta bollatura sanitaria (direttiva CEE n. 92/46 e ss.mm.ii.).

La ditta aggiudicataria è tenuta infine:

1) per quanto concerne **soggetti terzi**, ad assumere:

- a) ogni responsabilità per le eventuali carenze igienico-sanitarie attinenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti;
- b) ogni responsabilità in merito all'inosservanza del divieto di fumo come disposto dall'art. 22 della L.P. 14 luglio 2000, n. 9 e ss.mm.;
- c) ogni responsabilità civile e penale derivante dall'espletamento dell'attività oggetto del presente allegato; in particolare l'impresa si assume la responsabilità nei confronti degli utenti del servizio per eventuali danni che dovessero derivare dallo svolgimento del servizio stesso, compreso il rischio del deterioramento dei prodotti, sia all'interno che all'esterno di locali, anche per fatto dei subappaltatori; in ordine a tale ultimo punto c), è fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di stipulare, a suo esclusivo onere, con primaria compagnia di assicurazione e per l'intera durata dell'appalto, 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 ad integrazione di quanto già previsto in capitolato; in particolare, la polizza dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori dei servizi 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;

2. 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'Amministrazione comunale per l'espletamento del servizio;
- b) l'onere relativo alle manutenzioni ed alle utenze, secondo quanto indicato in capitolato;
- c) l'onere relativo alla rimozione, al trasporto e allo smaltimento dei rifiuti, ivi compreso il pagamento delle relative imposte, tasse e tariffe comunali;

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

all'inizio di ogni anno educativo, la ditta aggiudicataria dovrà consegnare alle famiglie la copia del menù preventivamente concordato con l'Amministrazione comunale, unitamente ad un fascicolo informativo sulla tipologia dei pasti forniti, sulle modalità della loro preparazione, sulla provenienza dei prodotti impiegati e sulla composizione dei menù dal punto di vista dietetico e nutrizionale.

ARTICOLO 5

Autocontrollo e controllo della qualità

La ditta aggiudicataria deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi dei regolamenti CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti nn. 852-853 del 2004, del regolamento CE n. 2073/2005 e del D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193 e successive modificazioni.

Pertanto la ditta aggiudicataria:

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

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

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

Con cadenza annuale, la ditta inoltra altresì:

- la programmazione della formazione annua;
- qualora previsto a suo carico, uno schema riassuntivo degli interventi di manutenzione effettuati nelle cucine o nei refettori;
- la registrazione dell'autocontrollo delle cucine in gestione;
- gli esiti delle tarature dei termometri in dotazione presso le cucine.

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

ARTICOLO 6

Analisi di controllo

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

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

ARTICOLO 7

Campionatura rappresentativa del pasto

La ditta è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, del pasto alternativo al menù base e del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, nel luogo di produzione dei pasti.

Tali campioni, con almeno 100 gr di prodotto a portata, vanno posti in contenitori/sacchetti sterili forniti dalla ditta stessa, muniti di etichetta recante la data di preparazione, il contenuto, il nome del cuoco responsabile della preparazione; conservati a +2 / +4°C per 72 ore in una zona identificabile con un cartello riportante la seguente dizione: "Alimenti appartati per eventuale verifica".

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

ARTICOLO 8

Penali

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

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

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

1° livello (inadempienza lieve) – Euro 250,00

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

2° livello (inadempienza media) – Euro 500,00

- per ogni caso di mancata conservazione dei campioni come indicato nel presente allegato;
- per ogni mancata registrazione dei dati di monitoraggio previsti nel Piano di Autocontrollo;
- per ogni rilevamento di mancata effettuazione delle manutenzioni previste nel presente allegato;
- per ogni mancato rispetto di quanto previsto dal presente allegato e di quanto dichiarato nell'offerta tecnica;
- 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 di somministrazione dei pasti previste dal presente allegato;
- 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 allegato;
- 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;
- in caso di non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sulla bolla di consegna;
- in caso di etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente allegato;

- in caso di mancata comunicazione della non fornitura di prodotti BIO, a lotta integrata, a Km zero, a filiera corta;
- per ogni altra inadempienza media riscontrata dall'Amministrazione comunale;

3° livello (inadempienza grave) – Euro 1.000,00

- per ogni dieta speciale non correttamente preparata o non personalizzata;
- per ogni difformità riferita alla qualità del pasto tale da impedire il consumo dei pasti o mancata fornitura degli stessi, riservandosi l'Amministrazione comunale di richiedere un piatto freddo alternativo;
- 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 la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione previsti dal capitolato;
- per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi e /o per il mancato rispetto delle normative sulla sicurezza;
- per ogni derrata non conforme alle specifiche merceologiche degli alimenti rinvenuta nei luoghi di stoccaggio;
- per ogni caso di riciclo;
- per mancato rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie;
- per ogni altra grave inadempienza riscontrata dall'Amministrazione comunale;

4° livello (inadempienza molto grave) – Euro 2.500,00

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

L'applicazione delle penali sopracitate non pregiudica in nessun caso l'eventuale risoluzione del contratto da parte dell'Amministrazione comunale.

L'ammontare delle penali non potrà superare la misura giornaliera dell'uno 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'Amministrazione comunale, essere direttamente trattenuta all'atto del pagamento o, qualora necessario, sulla cauzione. Il pagamento delle penali e l'eventuale risoluzione del contratto per inadempimento non liberano la ditta aggiudicataria dalla responsabilità per i danni causati dalle inadempienze o mancanze e/o disservizi.

La ditta aggiudicataria, per qualsiasi questione inerente il servizio prestato, si rapporta unicamente con l'Amministrazione comunale, alla quale in particolare competono la diretta valutazione e le risposte alle richieste e/o segnalazione che pervengono dalle famiglie e dalle eventuali Commissioni mensa, confrontandosi con la ditta aggiudicataria per gli adempimenti conseguenti.

ARTICOLO 9

Iniziative ispirate ad esigenze socio-educative

In conformità a quanto eventualmente indicato in sede di offerta tecnica dall'aggiudicatario, viene diffusa la promozione della salute e dell'educazione alimentare attraverso l'organizzazione, a carico della ditta aggiudicataria, di iniziative informative e culturali che, prendendo a spunto le dinamiche storico-geografiche e gli sviluppi nelle colture dei prodotti alimentari a filiera trentina ed a basso impatto ambientale, accrescano la consapevolezza e l'importanza di una alimentazione sana, soprattutto nell'età evolutiva.

Le iniziative possono utilmente prevedere il coinvolgimento e la partecipazione diretta di produttori/allevatori locali quali testimonial delle tradizioni.

ARTICOLO 10
Oneri a carico dell'Amministrazione aggiudicatrice

Spetta all'Amministrazione comunale:

- a) la messa a disposizione gratuita dei locali ospitanti i servizi di mensa;
- b) la messa a disposizione in uso gratuito delle attrezzature e degli arredi necessari all'espletamento del servizio, secondo apposita elencazione fornita.

Le attrezzature e gli arredi presenti in ciascuna mensa non potranno essere dislocati presso altre strutture dalla ditta aggiudicataria senza preventiva richiesta e conseguente autorizzazione da parte dell'Amministrazione comunale.

ARTICOLO 11
Monitoraggio e controllo da parte della stazione appaltante

La vigilanza sul servizio di ristorazione 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, anche 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 allo scopo di accertare la loro rispondenza alle norme stabilite dal presente allegato e dal capitolato.

Durante le operazioni di controllo la ditta aggiudicataria è tenuta a prestare al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria; consentirà in ogni momento il libero ingresso ai locali e magazzini interessati all'organizzazione e gestione delle prestazioni di cui trattasi; fornirà i chiarimenti necessari e su richiesta la documentazione relativa.

Il personale incaricato della vigilanza stende, a seguito di ciascun controllo, una relazione scritta - verbale. In caso di rilievi, copia dei verbali sarà inviata agli organi di controllo.

ARTICOLO 12
Comitato tecnico

È facoltà dell'Amministrazione comunale nominare un comitato tecnico multidisciplinare cui affidare il compito di coordinare, verificare e valutare lo svolgimento del servizio di ristorazione.

ARTICOLO 13
S.C.I.A., D.I.A., Autorizzazioni

Entro 60 giorni dall'aggiudicazione, la ditta deve inoltrare all'Amministrazione comunale la prevista Segnalazione Certificata di Inizio Attività (S.C.I.A.), nonché inoltrare 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. Deve inoltre verificare, o eventualmente acquisire, l'esistenza di tutte le necessarie autorizzazioni secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

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

La ditta deve altresì provvedere all'apertura di posizione presso la Camera di Commercio di Trento ed al pagamento del relativo diritto annuale di iscrizione.

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

1. REQUISITI E DEFINIZIONI

A) REQUISITI DI PROCESSO/DI PRODOTTO

Tutti i prodotti devono essere conformi alle normative vigenti in tema di sicurezza alimentare (pacchetto igiene). Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e ss.mm.ii.

È vietato l'uso di alimenti modificati geneticamente (OGM).

Il confezionamento deve garantire un'ideale protezione del prodotto. La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Per tutti i prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna deve essere pari al 70%, ad eccezione dei prodotti freschissimi, con shelf life inferiore ai 10 giorni, per i quali la predetta percentuale è ridotta al 50%.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

In base ai regolamenti Reg. CE n. 834/2007 e Reg. CE n. 889/2008 e al D.Lgs. 17 marzo 1995, n. 220, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

La produzione biologica si basa sui seguenti principi:

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

Tali normative si riferiscono a:

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

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

- a) indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali: BIO, ECO;
- b) indicazione che il prodotto è stato ottenuto o importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- c) menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato;
- d) logo comunitario ed indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, «Agricoltura UE», «Agricoltura non UE», «Agricoltura UE/non UE» (obbligatorio dal 01.07.2010).

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti, rimane valido quanto stabilito dagli specifici regolamenti CE.

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

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

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese,
- la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani e la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata". (Reg. CE n. 510/06, art. 2 – per i vini si faccia riferimento al D.Lgs. 8 aprile 2010, n. 61).

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

Indicazione geografica è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese, che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese, del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata". (Reg. CE n. 510/06, art. 2 – per i vini si faccia riferimento al D.Lgs. 8 aprile 2010, n. 61).

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

Questo marchio di origine è volto a tutelare produzioni che siano caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali, secondo quanto disciplinato dal regolamento CE n. 509/2006.

Si tratta di prodotti agricoli e alimentari che hanno una "specificità" legata al metodo di produzione o alla composizione legata alla tradizione di una zona, ma che non vengano prodotti necessariamente solo in tale zona. Per quanto attiene al Marchio Qualità Trentino si rinvia ai riferimenti riportati all'articolo 3 di questo allegato.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA INTEGRATA

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

B) ALTRI REQUISITI E DEFINIZIONI

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Prodotti agroalimentari tradizionali, sono quelli "le cui procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo" e sono presenti all'interno dell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" pubblicato annualmente a cura del Ministero per le politiche agricole (D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173, D.M. n. 350/99).

ALTRI PRODOTTI AGROALIMENTARI TIPICI:

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

PRODOTTI DELLA FILIERA TRENTINA O INTERAMENTE TRENTINA

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

PRODOTTI A BASSO IMPATTO AMBIENTALE

La definizione è riportata nel Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare di cui alla deliberazione della Giunta provinciale n. 27 del 20 gennaio 2017, al paragrafo "Definizione di prodotti a basso impatto ambientale e calcolo della Carbon Footprint":

L'art. 2, comma, 1, lettera a) della legge provinciale 3 novembre 2009, n. 13, individua i prodotti "a basso impatto ambientale" come i "prodotti agricoli e agroalimentari e bevande per i quali sono stati adottati da parte dei produttori o degli altri operatori della filiera metodi e procedure che garantiscano una riduzione dell'impatto della filiera produttiva sull'ambiente, in particolare in termini di emissioni inquinanti prodotte dal trasporto di tali prodotti dal luogo di produzione al luogo previsto per il consumo". L'art. 4, comma 2, lettera b), demanda a questo programma il compito di precisare, tra l'altro, il concetto di "«a basso impatto ambientale» ... individuando una soglia massima riguardante le emissioni di gas ad effetto serra conseguenti al trasporto dei prodotti e stabilendo le modalità per il calcolo della predetta soglia". A seguito della novella legislativa di cui all'articolo 16 della legge provinciale 23 ottobre 2014, nella definizione di prodotti a basso impatto ambientale è stato, dunque, valorizzato il riferimento ad una soglia di emissioni inquinanti legata al trasporto e superata la quale un prodotto o una bevanda non possono essere qualificati a basso impatto ambientale. In tal senso, la definizione normativa ricomprende i prodotti agricoli di cui all'Allegato 1 del Trattato sul funzionamento dell'Unione europea e i prodotti agroalimentari provenienti da luoghi di produzione della materia prima o delle materie prime o di prima trasformazione delle stesse posti ad una distanza, misurata su strada, non superiore a 70 km di raggio dal luogo di consumo o quei prodotti per i quali è dimostrato che la quantità di emissioni prodotte col trasporto, calcolate come media annua, è inferiore o equivalente alla quantità delle emissioni prodotte da un mezzo di trasporto su gomma che percorre 70 km di raggio. In tal caso:

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

PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE

L'agricoltura sociale (legge 8 novembre 1991, n. 381) è un concreto esempio di multifunzionalità, che si realizza quando l'azienda, congiuntamente alla produzione agricola, produce beni e servizi per il mercato o nell'interesse collettivo. Utilizza i fattori produttivi dell'azienda agricola per garantire servizi alla persona, intervenendo a sostegno delle fasce più deboli della popolazione: soggetti con disabilità fisiche e psichiche, con problemi di dipendenze, detenuti ed ex detenuti, giovani in difficoltà.

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

Tra questi prodotti si elencano a titolo esemplificativo:

- prodotti da aziende che integrano la disabilità (legge 12 marzo 1999, n. 68 – Norme per il diritto al lavoro dei disabili);
- prodotti da aziende che integrano il lavoro dei detenuti (legge 22 giugno 2000, n. 193 – Norme per favorire l'attività lavorativa dei detenuti);
- prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 7 marzo 1996, n. 109.

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale; esso promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente, attraverso il commercio,

la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione. Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: dai produttori ai consumatori. Obiettivi del Commercio Equo e Solidale, secondo la "Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale" sono:

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

INDIVIDUAZIONE DEI PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES e/o WFTO/IFAT, secondo gli standards dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del Commercio Equo e Solidale.

Sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO.

PRODOTTI DI QUALITÀ RICONOSCIUTA E CERTIFICATA

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

2. CALENDARIO PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI

Questo calendario costituisce semplice riferimento, rispetto al quale le ditte concorrenti sono chiamate ad ulteriore specifica, in coerenza con la propria offerta tecnica.

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

GENNAIO

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

FEBBRAIO

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

MARZO

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

APRILE

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

MAGGIO

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

GIUGNO

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

LUGLIO

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

AGOSTO

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

SETTEMBRE

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

OTTOBRE

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

NOVEMBRE

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

DICEMBRE

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

3. CALENDARIO PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

Questo calendario costituisce semplice riferimento, rispetto al quale le ditte concorrenti sono chiamate ad ulteriore specifica/aggiornamento/modifica, in coerenza con la propria offerta tecnica.

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

GENNAIO

Arance, clementine, kiwi, mandarini.

FEBBRAIO

Arance, clementine, kiwi, mandarini.

MARZO

Arance, kiwi.

APRILE

Arance, kiwi.

MAGGIO

Fragole, kiwi.

GIUGNO

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

LUGLIO

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

AGOSTO

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

SETTEMBRE

Anguria, meloni, prugne, susine, uva.

OTTOBRE

Arance, clementine, mapo, uva.

NOVEMBRE

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

DICEMBRE

Arance, cachi, clementine, kiwi, mandarini.

4. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Per i prodotti biologici, DOP, IGT, STG, a basso impatto ambientale, filiera corta, filiera trentina, filiera strettamente trentina, da produzione integrata, commercio equo e solidale, tradizionali e tipici e agricoltura sociale, si richiamano le indicazioni riportate al punto 1 di questo allegato.

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

Si riportano di seguito le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari così suddivise:

GRUPPO 1: CARNI FRESCHE REFRIGERATE

GRUPPO 2: PESCE E PESCE SURGELATO/CONGELATO

GRUPPO 3: LATTE E I SUOI DERIVATI

GRUPPO 4: SALUMI

GRUPPO 5: UOVA

GRUPPO 6: VERDURE SURGELATE BIOLOGICHE

GRUPPO 7: FRUTTA E VERDURA FRESCA, LEGUMI SECCHI

GRUPPO 8: ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

GRUPPO 9: CEREALI E DERIVATI

GRUPPO 10: PANE E PRODOTTI DA FORNO

GRUPPO 11: OLII ALIMENTARI

GRUPPO 12: SPEZIE CONDIMENTI E SALSE

GRUPPO 13: PRODOTTI DIETETICI PER DIETE SPECIALI

GRUPPO 14: PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

GRUPPO 1: CARNI FRESCHE REFRIGERATE

CARNI AVICOLE

Prodotti:

1. Polli a busto
2. Petti di pollo
3. Cosce di pollo
4. Fesa di tacchino

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

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

Tutte le carni devono essere di classe A.

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

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

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

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

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

Le carcasse e i tagli di pollame devono essere:

- integri, tenuto conto della presentazione;
- puliti, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue;
- privi di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura;
- privi di ossa rotte sporgenti;
- privi di contusioni;
- di conformazione buona, petto ben sviluppato, largo, lungo e carnoso; cosce carnose; carne soda, di spiccata lucentezza, di colore bianco-rosa (petto), colore castano (arti posteriori), priva di edemi e ematomi; con sottile e regolare strato di grasso a ricoprire il petto; la pelle, se presente, deve essere pulita, avere colore giallo-rosa, consistenza elastica, asciutta alla palpazione, priva di screpolature, segni di traumatismi quali ecchimosi, bruciature, macchie verdastre e senza penne e piume residue.

Caratteristiche igienico-sanitarie

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

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

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

Confezionamento e/o imballaggio

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

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

I **polli in busto**, singolarmente bollati, e le **cosce**, singolarmente bollate, possono essere contenuti all'interno di cassette di cartone o plastica (per alimenti), purché sia garantita un'efficace protezione con foglio di carta o altro materiale idoneo al contatto diretto con alimenti, rispondente ai requisiti previsti dal Reg. CE 1935/2004.

Le carni di pollame contenute in cassette dotate di ampie aperture laterali o sul fondo, attraverso le quali le medesime possano sporgere, non sono considerate adeguatamente protette.

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

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

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

Etichettatura (ai sensi del D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109, D.Lgs. 23 giugno 2003, n. 181 e O.M. 26.08.2005 e successive modifiche).

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

- denominazione di vendita;
- stato fisico del prodotto;
- denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice;
- data di scadenza indicata con il termine "da consumarsi entro";
- data di confezionamento;
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;
- peso netto;
- modalità di conservazione;
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento;
- la sigla IT (oppure ITALIA per esteso) e la sigla della provincia e degli allevamenti costituenti il lotto di sezionamento.

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

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

Rintracciabilità

Le carni devono provenire da ditta che sia in grado di fornire le adeguate garanzie di rintracciabilità, ai sensi del Reg. CE n. 178/2002 e del Reg. CE n. 931/2011.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE n. 852/2004 e garantire la loro conservazione ad una idonea temperatura (< 4°C) per tutta la durata del trasporto.

CARNI BOVINE

Prodotti

Carne bovina ottenuta dal sezionamento del quarto posteriore di vitellone maschio (castrato e non castrato) o femmina che non abbia partorito e non sia gravida, macellati ad una età non superiore ai 24 mesi, classificato U-2 secondo la griglia CE (Reg. CE n. 103/2006 e Reg. CE n. 1249/2008), presentata nei seguenti tagli anatomici confezionati **sottovuoto e refrigerati**:

- fesa;
- sottofesa;
- scamone;
- girello;
- noce;
- fiocco.

Carne bovina ottenuta dal sezionamento del quarto anteriore e posteriore di vitellone maschio (castrato e non castrato) o femmina che non abbia partorito e non sia gravida, macellati ad una età non superiore a 18 mesi classificato U-2 secondo la griglia CE (Reg. CE n. 103/2006 e Reg. CE n. 1249/2008), presentata nei seguenti tagli anatomici confezionati **sottovuoto e refrigerati**:

- muscolo;

- spalla;
- sottospalla.

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

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

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

Le carni devono essere:

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

Caratteristiche igienico-sanitarie

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

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

Se provenienti dagli stabilimenti di produzione, dovranno essere accompagnate da documento di accompagnamento commerciale con riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto CE.

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

Confezionamento e/o imballaggio

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

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

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

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

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

Informazioni in etichetta ai sensi del D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109, del D.Lgs. 23 giugno 2003, n. 181 e del Reg. CE n. 1760/2000.

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

- denominazione anatomica del taglio;
- categoria del bovino;
- stato fisico del prodotto: carne fresca;
- denominazione e sede della ditta produttrice;
- data di scadenza, indicata con il termine "da consumarsi entro";
- data di confezionamento;
- peso netto;
- modalità di conservazione;
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento;

- codice di tracciabilità;
- stato di nascita (“nato in”);
- stato/i in cui ha avuto luogo l’ingrasso (“allevato in”);
- stato e numero di riconoscimento dell’impianto di macellazione (“macellato in”);
- stato e numero di riconoscimento del laboratorio di sezionamento (“sezionato in”).

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

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

Rintracciabilità

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

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE n. 852/2004 e garantire la loro conservazione ad un’idonea temperatura (<4°C) per tutta la durata del trasporto.

CARNI SUINE

Carne suina ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino maschio castrato, definito maturo, con un peso non inferiore a 120 Kg e presentata nei seguenti tagli confezionati sottovuoto e freschi:

- lombi disossati (filoni) taglio “Bologna” (4-6 Kg).

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

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

Le carni suine fresche devono essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni d’invecchiamento, di cattiva conservazione e priva di eccessiva umidità; il grasso presente deve avere colorito bianco, consistenza soda e privo di segni d’irrancidimento.

Le carni devono essere:

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

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni, di provenienza italiana, devono essere prodotte in stabilimenti di sezionamento riconosciuti ai sensi del regolamento CE n. 853/2004 e possedere i requisiti igienico sanitari previsti da detta norma.

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

Confezionamento e/o imballaggio

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

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

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

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

Informazioni in etichetta (ai sensi del D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e del D.Lgs. 23 giugno 2003, n. 181).

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

- denominazione di vendita;
- stato fisico del prodotto;
- denominazione e sede della ditta produttrice;
- data di scadenza, indicata con il termine "da consumarsi entro";
- data di confezionamento;
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;
- peso netto;
- modalità di conservazione;
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento.

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

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

Rintracciabilità

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

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE n. 852/2004 e garantire la loro conservazione ad un'idonea temperatura (<4°C) per tutta la durata del trasporto.

GRUPPO 2: PESCE E PESCE SURGELATO/CONGELATO

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

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

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

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

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

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

I prodotti richiesti devono corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati e congelati (D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 110 e Reg. CE n. 16/2012).

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

Etichettatura (ai sensi del D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109, del Reg. CE n. 104/2000, art. 4 e del Reg. n. 2065/01/CE). Sulle singole confezioni devono essere riportate direttamente o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile, le indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili con riproduzione del marchio di identificazione riportante gli estremi di identificazione dello stabilimento di produzione e confezionamento riconosciuto ai sensi del Reg. CE n. 853/2004.

I prodotti ittici confezionati dovranno riportare le indicazioni obbligatorie richieste dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109, per i prodotti preconfezionati, nonché le indicazioni richieste dal 27 gennaio 1992, n. 110, art. 8 ed in particolare:

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

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

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

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

Rintracciabilità

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

Trasporto

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

GRUPPO 3: LATTE E I SUOI DERIVATI

Latte, latticini e formaggi devono rispettare tutti i requisiti prescritti dalle disposizioni di legge in materia e devono essere preferibilmente di filiera trentina e provenire in ogni caso da uno stabilimento di produzione e/o confezionamento autorizzato ai sensi del Reg. CE n. 853/2004; in particolare i prodotti lattiero-caseari dovranno riferirsi anche a quanto previsto dalla normativa comunitaria e nazionale, Reg. CE n. 966 del 15.10.2009 e Decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali del 23.12.2009.

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21.03.1973, Reg. CE n. 852 e n. 1935 del 2004, Reg. CE n. 10/2011 e Reg. CE n. 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore. Sono vietati i formaggi fusi.

Grana Trentino

Prodotto conforme al D.P.R. 30 ottobre 1955, n. 1269 e successive modifiche, deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio.

Il Grana Trentino in confezioni da gr. 25 dovrà rispettare quanto previsto dalla legislazione sopra richiamata. Marchiato, di prima scelta, di stagionatura fra i 20 e i 24 mesi.

Mozzarella a bocconcini (o fiordilatte)

Prodotto ottenuto con il processo di filatura da latte vaccino italiano; non deve presentare macchie o colorazioni anomale, deve avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso e deve essere conservato nel suo latticello. Deve essere fornita in unità di vendita preconfezionata all’origine c/o lo stabilimento di produzione, secondo quanto previsto dalle norme vigenti in materia.

Ricotta

Prodotta con solo latte magro vaccino italiano, pastorizzato. Non deve presentare odore, sapore o colorazione anomali. Di gusto dolce, deve presentare una pasta bianca con struttura grumosa.

Formaggi da tavola

Crescenza, Stracchino, Latteria trentino, Asiago, Fontal, Casolet. Da puro latte vaccino fresco italiano, con un minimo di grasso del 40% e umidità non superiore al 50%; in confezioni monodose se richiesto.

Tutti i formaggi non devono presentare odore, sapore o colorazione anomali.

Panna

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

Yogurt alla frutta

Lo yogurt da fornire dovrà essere del tipo alla frutta.

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

Il prodotto andrà fornito nel formato da 125 grammi.

Per le caratteristiche qualitative, di conservazione e distribuzione si rinvia alle vigenti norme di legge in materia. Potrà essere richiesto per le diete anche lo yogurt naturale, da latte vaccino intero.

Budino

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

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

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

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

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

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

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

Latte UHT intero

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

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

Burro

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

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

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

GRUPPI 4: SALUMI

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

Etichettatura dei salumi (ai sensi del D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109) con riproduzione del marchio di identificazione riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE n. 853/2004 che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21.03.1973, Reg. CE n. 852 e n. 1935 del 2004, Reg. CE n. 10/2011 e D.G.R.T. n. 1878/11; devono inoltre mantenere le temperature previste dalla legge sia per la conservazione che per il trasporto.

Prosciutto cotto senza polifosfati sottovuoto

Deve essere un prodotto di alta qualità, con cosce intere di produzione nazionale, rispondente per le sue caratteristiche merceologiche al D.M. 21.09.2005 (di umidità inferiore al 75,5%), senza aggiunta di glutammato, polifosfati, lattosio e proteine del latte, proteine derivanti dalla soia; non deve contenere fonti di glutine.

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

a) all'esterno:

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

b) al taglio:

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

Non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore, né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti. Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto, in carta alluminata o altro; i materiali di imballaggio devono essere originali e integri.

Prosciutto crudo di Parma a denominazione tipica (o altro prosciutto analogo o equivalente, es. San Daniele o altri)

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

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

Caratteristiche merceologiche ai sensi della legge 13 febbraio 1990, n. 26:

- forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm.;
- peso non inferiore ai 7 kg., normalmente compreso fra gli 8 e i 10 kg.;
- colore al taglio uniforme, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, con aroma fragrante e caratteristico;
- la stagionatura non deve essere inferiore ai 16 mesi;
- assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica;
- la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore/sapore di rancido.

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

GRUPPO 5: UOVA

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21.03.1973, Reg. CE n. 852 e n. 1935 del 2004, Reg. CE n. 10/2011; devono inoltre mantenere le temperature previste dalla legge sia per la conservazione che per il trasporto.

Uova pastorizzate

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

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

Il prodotto deve avere odore e sapore tipici delle uova fresche; nelle confezioni non dovranno essere presenti corpi estranei di alcuna natura. Il confezionamento ed il trasporto del prodotto dovrà avvenire nel rigoroso rispetto della normativa vigente.

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

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

All'analisi il prodotto dovrà corrispondere alle seguenti specifiche:

- pH 7.3 - 7.7;
- secco 23% min.;
- proteine 11% min.;

- lipidi 10.5% min. (metodo con cloroformio);
- lipidi 9% min. (metodo con idrolisi acida + estrazione con etere);
- steroli 0.4 +/- 0.3.

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

Uova fresche di gallina con guscio

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

Le uova dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

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

Le confezioni devono riportare in etichetta:

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

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

- numero identificativo del tipo di allevamento (0 biologico, 1 all'aperto, 2 a terra, 3 in gabbia);
- sigla della nazione di produzione;
- codice ISTAT del Comune di ubicazione dell'allevamento;
- sigla della Provincia di allevamento;
- codice di allevamento.

GRUPPO 6: VERDURE SURGELATE BIOLOGICHE

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21.03.1973, Reg. CE n. 852 e n. 1935 del 2004, Reg. CE n. 10/2011 e Reg. CE n. 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

Minestrone surgelato e verdure varie surgelate biologici

Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate dovranno essere di provenienza preferibilmente trentina ed in ogni caso nazionale o comunitaria, biologiche e rispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti. Dovranno essere fresche, sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge. Esse dovranno essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione dovranno essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile ed in condizioni igieniche ottimali.

Tutti i prodotti:

- dovranno essere accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si dovranno rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti, né malformazioni;
- non vi dovranno essere corpi estranei di alcun genere né insetti integri o altri parassiti;
- dovranno apparire non impaccati, ossia i pezzi dovranno essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore dovranno essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non dovrà essere legnosa, né apparire soppolata.

Genere verdure surgelate

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

GRUPPO 7: FRUTTA E VERDURA FRESCA, LEGUMI SECCHI

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21.03.1973, Reg. CE n. 852 e n. 1935 del 2004, Reg. CE n. 10/2011 e Reg. CE n. 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

FRUTTA

La scelta del prodotto deve essere effettuata fra la frutta di stagione e deve essere di prima categoria.

La frutta fresca da fornire quotidianamente, nel rispetto di quanto indicato nelle grammature, dovrà essere biologica, IGP o DOP o a filiera corta; di provenienza preferibilmente trentina ed in ogni caso italiana o comunitaria, fatta eccezione della banana.

I prodotti devono:

- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;
- essere sani, interi, puliti, in ottimo stato di conservazione, aver raggiunto la maturità fisiologica;
- essere conformi ai regolamenti previsti in materia;
- essere senza residui di prodotti antiparassitari o comunque rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18.07.1990 e successive modifiche e integrazioni e D.M. 27.01.1997);
- non essere attaccati da insetti infestanti;
- essere privi di umidità esterna, di odori e sapori estranei.

La frutta deve inoltre essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito a improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera. Per le caratteristiche merceologiche, i prodotti ortofrutticoli provenienti da agricoltura biologica dovranno avere, ove presente, i requisiti stabiliti dalle norme ICE per la II^a categoria ed essere conformi a tutte le disposizioni di legge in materia.

Mele

Varietà (golden, stark, deliziose).

Devono conservare il peduncolo; possedere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà ed avere un calibro non inferiore a 70/75 mm. È preferibile evitare di fornire mele con polpa farinosa.

Dal primo febbraio e fino alla disponibilità del nuovo raccolto, devono essere preferibilmente mele Val di Non DOP ed in ogni caso mele di filiera trentina.

Pere

Varietà (Williams, Abate, Kaiser, Conference).

Devono conservare il peduncolo; possedere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà e calibro non inferiore a 65/70 mm.

Pesche

Varietà a pasta gialla e pasta bianca, devono possedere le caratteristiche generali sopra citate. Pezzatura non inferiore ai 120 gr.

Banane

Potrà essere richiesta anche la fornitura di prodotti del mercato equo-solidale. Devono possedere le caratteristiche riportate per gli altri tipi di frutta.

Kiwi

Devono possedere le caratteristiche generali sopracitate. Calibro non inferiore a 30 mm.

Albicocche

Devono possedere le caratteristiche generali sopracitate.

Fragole

Devono possedere le caratteristiche generali sopra citate.

Prugne e susine

Devono possedere le caratteristiche generali sopra citate.

Agrumi

Devono essere esenti da colorazioni anomale e da inizi di essiccamento, non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente rugosa, né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata. I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti.

Arance calibro 8, varietà Tarocco, Valencia, Moro e Navel.

Limoni.

Mandarini o Clementini.

Mapo.

Uva

Varietà (Regina, Italia). Deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme, privi di accentuata acinellatura, privi di bacche difettose, ammaccate, marcescenti e passerinate.

VERDURA FRESCA

La verdura, scelta fra quelle di stagione, deve essere:

- di prima categoria;
- di provenienza preferibilmente trentina ed in ogni caso italiana o comunitaria;
- conforme ai regolamenti previsti in materia;
- presentante le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- priva di odori / sapori estranei;
- intera, sana, senza ammaccature, lesioni;
- indenne da attacchi parassitari e di roditori, priva di insetti infestanti;
- senza residui di prodotti antiparassitari o comunque all'interno dei limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18.07.1990 e successive modifiche e integrazioni e D.M. 27.01.1997);
- matura fisiologicamente, di recente raccolta, omogenea per maturazione;
- asciutta, senza aumento artificioso dell'umidità, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;
- pulita, priva di terrosità sciolta o aderente e di corpi o prodotti estranei;
- di pezzatura uniforme;
- priva, secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale, di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

Ortaggi da frutto

Pomodori

Con la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature.

Zucchine

Polpa compatta, colore verde chiaro e con pochi semi. Il peso non deve essere inferiore a 50 gr. e superiore a 200 gr. La lunghezza dall'attaccatura del peduncolo all'estremità del frutto non deve essere inferiore a 7 cm. e superiore a 30 cm.

Zucca

Varietà Hokkaido, zucca gialla, violina. Esente da danni dovuti all'esposizione al sole.

Melanzane

Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature da sole.

Il diametro minimo delle melanzane lunghe deve essere di cm. 4 e la lunghezza minima di cm. 10. Per le melanzane globose il diametro dovrà essere di cm. 7 (D.M. 30 maggio 1973).

Peperoni

Nei colori verde, rosso e giallo, con un peso di 150/200 gr., esenti da bruciature prodotte dal sole.

Ortaggi a radice, a bulbo, a tubero

Carote

Le carote devono essere consistenti, non germogliate, né legnose, né biforcute.

Patate

Patate comuni e novelle.

Pezzatura non inferiore a mm. 45 (può essere inferiore soltanto nel caso di prodotto novello).

Le singole partite devono appartenere ad una sola coltivazione e varietà.

Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde (solanina) e di germogliazione incipiente, nonché quelle affette da alterazioni dovute ad agenti fungini, parassitosi, da virosi ed alterazioni diverse.

Le patate devono essere preferibilmente di produzione trentina. In caso di produzione estera devono essere confezionate in tele di canapa o iuta, con imboccature cucite e cartellinate.

Cipolle

I bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto, praticamente privi di ciuffo radicale, sufficientemente secchi per l'uso previsto.

Il calibro è fissato da mm. 40 a mm. 80 e lo scostamento fra il bulbo più piccolo e quello più grosso non può superare mm. 20.

Aglio

I bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto, praticamente privi di ciuffo radicale, sufficientemente secchi per l'uso previsto.

Scalogno

I bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati, privi di stelo vuoto, praticamente privi di ciuffo radicale, sufficientemente secchi per l'uso previsto.

Porri

Non germogliati, il bulbo deve essere bianco e le foglie di colore verde intenso (la parte bianca deve costituire un terzo della lunghezza totale).

Ortaggi a fiore

Cavolfiore

Infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio. Il diametro delle infiorescenze non deve essere inferiore a 11 cm.

Broccoli

Resistenti, di grana serrata, foglie fresche se presenti.

Carciofi

Forma normale tipica della varietà, brattee ben serrate, fasci vascolari della parte inferiore senza inizio di lignificazione.

Ortaggi a fusto

Finocchi

I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno.

Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo.

La lunghezza della base centrale non deve superare i 10 cm.

Le guaine devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm.

Ortaggi a foglia

Tipi usati: prezzemolo, basilico, sedano, indivia, lattuga, scarola, gentile, iceberg e radicchio trevisano, spinaci e bietola, cavoli, verze.

I cespi devono essere ben formati e consistenti, non prefioriti né aperti, privi di foglie gialle e rinsecchite.

I prodotti di cui sopra devono essere consegnati in contenitori ad uno o massimo due strati ed in quest'ultimo caso il piano di mostra deve rispecchiare le caratteristiche del piano sottostante.

LEGUMI SECCHI

Si richiederanno prodotti di diverse tipologie: fagioli cannellini, fagioli borlotti, fagioli di spagna, ceci, lenticchie del tipo "piccole". Tali prodotti dovranno essere in confezioni sigillate, mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, privi di insetti o di altri corpi estranei.

Sono richiesti prodotti di preferibilmente di filiera trentina ed in ogni caso nazionale e/o dell'Unione europea.

LEGUMI E CEREALI PER ZUPPE

Si potrà richiedere la fornitura di cereali misti atti a preparare "zuppe". I seguenti prodotti: farro, orzo perlato, legumi misti, dovranno essere mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, di insetti o di altri corpi estranei.

Sono richiesti prodotti preferibilmente di filiera trentina ed in ogni caso nazionali e/o dell'Unione europea.

GRUPPO 8: ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21.03.1973, Reg. CE n. 852 e n. 1935 del 2004, Reg. CE n. 10/2011 e Reg. CE n. 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

POMODORI PELATI E POLPA DI POMODORO

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

- essere ottenuti da frutto fresco, di produzione annuale, sano, intero, privo di pelle o peduncoli, maturo al punto giusto e ben lavato; se utilizzati i pomodori pelati a pezzettoni, il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni;
- il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4,5% (D.P.R. 11 aprile 1975, n. 428);
- i frutti (di provenienza al 100% italiana), devono essere confezionati in latte di banda stagnata, rifinita internamente con smalto bianco, conforme ai requisiti di legge ed immersi nel liquido di conservazione; potranno essere forniti anche prodotti in bag in box, conformi ai requisiti di legge.

In ogni caso i contenitori non devono presentare difetti, come ad esempio ammaccature vistose, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

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

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

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

Si richiedono tranci in confezioni originali, le quali devono essere esenti da fenomeni di alterazione visibile, e provenienti da stabilimenti comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto dovrà essere confezionato in contenitori di banda stagnata che vanno da un minimo di kg. 1.700 ad un massimo di kg. 2.800.

Il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue). L'acqua deve essere assente ed i pezzetti non devono superare il 5% del peso totale.

GRUPPO 9: CEREALI E DERIVATI

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21.03.1973, Reg. CE n. 852 e n. 1935 del 2004, Reg. CE n. 10/2011 e Reg. CE n.1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

Pasta di semola

La pasta alimentare deve essere “pasta di semola di grano duro” (legge 4 luglio 1967, n. 580), essiccata, conforme alle norme vigenti; dovrà essere prodotta con farine di provenienza nazionale, priva di coloranti; di sapore e odore gradevoli, aspetto esterno uniforme ed asciutto.

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

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

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

È preferita la fornitura di un prodotto a filiera trentina.

Pasta all’uovo

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

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

Riso

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

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

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

Farina di mais precotta per polenta

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

Farina di grano tenero tipo “0” e “00”

La farina è quella ricavata dalla macinazione del frumento tenero con le caratteristiche previste dalle vigenti normative di legge, in particolare dovrà corrispondere a quanto previsto dalla legge 4 luglio 1967, n. 580.

GRUPPO 10: PANE E PRODOTTI DA FORNO

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21.03.1973, Reg. CE n. 852 e n. 1935 del 2004, Reg. CE n. 10/2011 e Reg. CE n. 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

PANE

Il pane – in ogni caso prodotto a meno di 70 Km. dal luogo di consumo – dovrà essere preparato con farina di grano tenero del tipo “0” (proveniente preferibilmente da produzione nazionale biologica con marchio unico di riconoscimento “Agricoltura Biologica – Regime di controllo CE”), acqua, sale e lievito naturale (non più dell’1%); il glutine deve essere presente nella farina con una percentuale intorno al 13% ed assolutamente privo di additivi secondo quanto riportato dalla legge 4 luglio 1967, n. 580 e dal D.M. 05.02.1970.

Il pane è preteso ben cotto, con crosta uniforme di colore giallo-bruno e di giusto spessore e priva di fessure e spaccature.

Dovrà essere di prima cottura e quindi con esclusione di pane rimesso in forno, completamente raffreddato al momento della consegna.

Le modalità di produzione, confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire l'assoluta igiene del prodotto.

Il pane dovrà essere confezionato in filoni del tipo toscano "affettato" da 1 kg. e in confezione da 50-100 gr. (panini).

PANE GRATTUGIATO

Confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata e con etichettatura secondo le normative vigenti. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco, con esclusivamente i seguenti ingredienti: farina di tipo "0", acqua, sale. Deve presentare acidità < 5 gradi su s.s., odore, colore, sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe.

GRUPPO 11: OLII ALIMENTARI

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21.03.1973, Reg. CE n. 852 e n. 1935 del 2004, Reg. CE n. 10/2011 e Reg. CE n. 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

OLIO DI SEMI

Tra i tipi di prodotti appartenenti a questa caratteristica merceologica vengono richiesti oli monoseme (provenienti da una sola matrice vegetale) e cioè olio di semi di arachide o mais, perché più idonei alla cottura, specie se ad elevate temperature.

Di provenienza italiana, non OGM, devono essere conformi alla disciplina in vigore.

La buona qualità del prodotto è garantita dalla sua limpidezza, dalla assenza di difetti all'esame organolettico, in particolare per quanto attiene ad odore e sapore.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Il prodotto acquistato – di produzione nazionale – deve rispondere rigorosamente ai requisiti che ne fanno un alimento di prima qualità e corrispondere a quello classificato ai sensi della vigente legislazione in materia, non deve possedere più dello 0,6% in peso di acidità.

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

GRUPPO 12: SPEZIE CONDIMENTI E SALSE

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21.03.1973, Reg. CE n. 852 e n. 1935 del 2004, Reg. CE n. 10/2011 e Reg. CE n. 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

SALE GROSSO E FINO

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

CAPPERI

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

PESTO

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

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

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

PINOLI

I pinoli, da usare per l'eventuale preparazione di pesto fresco, dovranno essere di origine italiana o comunitaria, confezionati sottovuoto. Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto fresco, risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, essere privi di frammenti di gusci e non devono presentare odore, colore e sapore anomali.

MAIONESE

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

ALTRI AROMI

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

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

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

GRUPPO 13: PRODOTTI DIETETICI PER DIETE SPECIALI

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21.03.1973, Reg. CE n. 852 e n. 1935 del 2004, Reg. CE n. 10/2011 e Reg. CE n. 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

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

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

PRODOTTI DIETETICI SENZA GLUTINE

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

Risultano idonei agli utenti celiaci:

- i prodotti notificati con D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 111 del Ministero della Salute;
- i prodotti inseriti nel prontuario AIC aggiornato;
- i prodotti con marchio a spiga barrata;
- i prodotti con dizione "senza glutine".

Pasta senza glutine e paste fresche ripiene senza glutine

La pasta speciale senza glutine deve essere costituita esclusivamente da farina di mais (il mais deve essere di produzione nazionale e non OGM).

Nel caso delle paste fresche ripiene senza glutine, le proteine devono provenire da latte o uova.

I formati richiesti sono del tipo: penne rigate, fusilli, tagliatelle, gnocchi sardi, pipe, rigatoni, sedanini, pastine per brodi di carne e verdure/legumi, tortellini, ravioli, pasta per lasagne, gnocchi.

Pane bianco

Pane a fette sottovuoto, del tipo senza glutine.

Potranno essere richiesti, oltre al pane a fette, i panini, le fette croccanti o gallette, il pan carré e la focaccia.

Potranno essere richieste alternative anche per gli utenti celiaci con allergie a latte, uovo, soia e frutta secca.

Farina per celiaci

Il prodotto dovrà essere senza glutine, di peso netto di gr. 500, oppure prevedere la fornitura di pizza senza glutine, anche partendo dal prodotto surgelato.

Biscotti al cioccolato e dolci senza glutine

Questi prodotti non dovranno contenere glutine.

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

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

Budino e yogurt alla frutta senza glutine

Prosciutto cotto senza glutine

GRUPPO 14: PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE (ogni volta che sono presenti nel menu)

- banana;
- cioccolato al latte/fondente.

5. GRAMMATURE

Nel rispetto delle norme e delle buone pratiche vigenti, saranno individuate le grammature di riferimento, a crudo ed al netto dagli scarti, degli alimenti consigliati a pranzo nel menù.

6. MENÙ

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Amministrazione comunale. È facoltà dell'Amministrazione comunale, delle Commissioni di controllo eventualmente istituite presso il nido d'infanzia ed eventualmente della ditta aggiudicataria proporre modifiche dei menù. Questi potranno essere suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione al grado di accettazione da parte dell'utenza, sperimentazioni (es. introduzione di piatti regionali), proposte da parte degli organismi competenti (Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari, Servizi di dietetica, ecc.), applicazione di eventuali aggiornamenti scientifici in campo nutrizionale (tabelle L.A.R.N. – livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione).

Il menù variato dovrà essere di equivalente valore economico senza alcun aggravio per l'Amministrazione comunale e dovrà essere applicato in tempi brevi.

Nessuna variazione potrà essere apportata dalla ditta aggiudicataria senza la specifica autorizzazione scritta dell'Amministrazione comunale.

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

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

Tale variazione dovrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione all'Amministrazione comunale, seguita da conferma da parte dello stesso.

7. DIETE PARTICOLARI

Le diete speciali riguardano:

Intolleranze e allergie (latte, uovo, ecc.), con indicazioni degli alimenti permessi e di quelli da evitare così come riportato nella letteratura scientifica.

Celiachia, con indicazioni circa gli alimenti da evitare e da sostituire con l'uso esclusivo di prodotti riportanti in etichetta la dicitura “senza glutine”, ossia di prodotti inseriti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (AIC), che deve sempre essere aggiornato. Gli alimenti destinati alla dieta priva di glutine devono essere mantenuti separati da tutti gli altri, i pasti devono essere preparati e confezionati in area dedicata con appositi utensili e i pasti devono essere qualitativamente analoghi a quelli normali sotto il profilo dell'appetibilità.

Il personale sia cuoco che addetto alla distribuzione dovrà frequentare corsi di formazione e di aggiornamento periodici annuali avvalendosi anche della collaborazione di AIC Trentino che potrà mantenere un canale diretto di collaborazione con la ditta aggiudicataria per la gestione dei problemi riscontrati dagli utenti.

L'Amministrazione potrà avvalersi del personale di AIC Trentino per effettuare verifiche sull'esatta preparazione e somministrazione dei piatti senza glutine.

Particolari patologie, quali ad esempio nefropatie croniche, diabete, dislipidemie, ecc. In caso di allergie e intolleranze alimentari, devono essere escluse dalla dieta preparazioni, intese come ricette, che prevedono l'utilizzo dell'alimento responsabile o dei suoi derivati; inoltre devono essere esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento. Di conseguenza particolare attenzione va riservata alla formazione e addestramento del personale. Le preparazioni sostitutive previste nella dieta speciale devono essere il più possibile simili al menù giornaliero.

Per ogni utente affetto da patologie o portatore di intolleranze / allergie alimentari, previa richiesta scritta corredata da certificato medico valido per due anni, la ditta aggiudicataria si impegna a proprie spese a fornire menù alternativi. Per la celiachia e tutte le patologie croniche, il certificato medico avrà validità fino ad eventuale revoca. L'Amministrazione comunale non prenderà in considerazione certificati medici in cui siano indicate le diete in modo generico senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare o non utilizzare. Nei casi determinati da motivazioni di carattere religioso e/o etico (ovvero dieta vegetariana), previa richiesta scritta e consegnata ad inizio di ogni anno scolastico, la ditta aggiudicataria è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, un menù alternativo, la cui composizione sarà concordata con l'Amministrazione comunale, ad esempio si dovrà prevedere la sostituzione di un tipo di carne non permesso con gli altri tipi di carne, pesce o uova.

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

---oooOooo---

COMUNE DI SELLA GIUDICARIE

PROVINCIA DI TRENTO

COSTO DELLA MANODOPERA

I costi del personale sono stati calcolati come previsto dalla tabella ministeriale approvata con decreto del direttore generale del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali n. 7/2020 del 17 febbraio 2020 sulla base dei vigenti C.C.N.L. e C.C.P.L. di riferimento individuati per il settore "Asili nido" alla luce, da ultimo, della deliberazione della Giunta provinciale n. 1796 del 14 ottobre 2016 (di attuazione dell'art. 32 della L.P. 9 marzo 2016, n. 2): quelli delle cooperative del settore socio-sanitario assistenziale e di inserimento lavorativo.

I livelli contrattuali individuati per ciascuna figura professionale sono quelli di seguito indicati:

- Coordinatore interno: D2
- Educatori: D1;
- Cuoco: C1;
- Ausiliari: B1.

Il costo relativo al coordinatore pedagogico, vista la peculiarità della figura, rientra tra i costi generali e non tra quelli del personale.

Alla luce dei contratti di cui sopra, sono state sommate le seguenti voci:

- **"Minimi contrattuali conglobati mensili"** (da tabella ministeriale);
- **"Elemento retributivo territoriale"** come previsto dal contratto di secondo livello – provinciale delle cooperative sociali della Provincia Autonoma di Trento;
- **"Anzianità (3 scatti)"** (da tabella ministeriale);
- **"Altre indennità"** (da tabella ministeriale);

per ottenere un **"Totale mensile"** che, moltiplicato per 13, costituisce il **"Totale lordo annuo + tredicesima" (A)**, in coerenza con quanto previsto dalle tabelle ministeriali.

Su tale importo, sono stati poi calcolati gli oneri previdenziali ed assistenziali come segue:

- **"INPS"**: 27,33% (da tabella ministeriale);
- **"INAIL"**: 3,00% (da tabella ministeriale);

la cui somma costituisce il **"Totale oneri previdenziali ed assicurativi" (B)**, in coerenza con quanto previsto dalle tabelle ministeriali.

Sono stati poi calcolati e successivamente sommati i seguenti elementi **(C)**:

- **"Oneri per la sicurezza"** (da tabella ministeriale);
- **"Trattamento di fine rapporto"**: (da tabella ministeriale);
- **"Rivalutazione T.F.R."**: (da tabella ministeriale);
- **"Previdenza complementare"**: 1,50% del "Totale lordo annuo + tredicesima";
- **Assistenza sanitaria integrativa**: Euro 66,00 (per tutti i livelli).

La sommatoria di tutte le voci di cui sopra **(A + B + C)**, porta ad un **"Costo annuo"** in coerenza con quanto previsto dalle tabelle ministeriali.

Come previsto dalla tabella ministeriale, il "**Costo annuo**" è stato poi suddiviso per il numero annuo di "**ore mediamente lavorate**", pari a n. **1.548** per 38 ore settimanali, così come indicato nella tabella ministeriale.

Pertanto, il "**Costo annuo**" per ciascuna tipologia di figura professionale, suddiviso per le 1.548 ore mediamente lavorate, porta ad uno specifico "**Costo orario**" per ciascuna delle tipologie di figure professionali (coordinatore interno, educatori, cuoco, ausiliari), in base ai relativi livelli contrattuali come sopra indicati.

Tenuto conto dei livelli e degli elementi di cui sopra, il costo orario delle varie figure è stato così determinato:

- **Coordinatore interno: Euro 24,94;**
- **Educatori: Euro 23,64;**
- **Cuoco: Euro 22,41**
- **Ausiliari: € 21,04.**

Sulla base del numero di ore indicativamente ipotizzate per il regolare svolgimento del servizio a piena capienza (pari a 18 bambini a tempo pieno, più 12 bambini a tempo ridotto), come di seguito quantificato:

- a) personale educativo (comprensivo di monte ore e di attività di coordinamento interno): **160 ore settimanali**;
- b) cuoco (comprensivo di monte ore): **25 ore settimanali**;
- c) personale ausiliario (comprensivo di monte ore): **50 ore settimanali**;

si stabilisce un **costo della manodopera annuale** pari ad **Euro 203.001,02**.

In tale importo non è stato compreso il corrispettivo per educatori di supporto per bambini con bisogni educativi speciali, in quanto importo solo eventuale.

---oooOooo---

IMPRESA APPALTATRICE: PRO.GES. TRENTO SOC. COOP.VA SOCIALE ONLUS

ELENCO DEL PERSONALE IMPIEGATO PER I SERVIZI DI GESTIONE DEL NIDO D'INFANZIA IN APPALTO PER IL COMUNE DI SELLA GIUDICARIE

C.C.N.L. applicato: **COOPERATIVE SOCIALI**

eventuale contratto integrativo provinciale applicato: **C.C.P.L. delle cooperative sociali operanti in Provincia di Trento**

eventuale contratto integrativo aziendale applicato: ==

Situazione al **31 gennaio 2020**

[illegible]

(*) *personale assente per maternità*

totale

272

totale

222.270

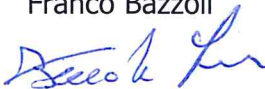
COMUNE DI SELLA GIUDICARIE

- PROVINCIA DI TRENTO -

REGOLAMENTO DI GESTIONE DELL'ASILO NIDO DEL COMUNE DI SELLA GIUDICARIE

Allegato alla delibera del Consiglio comunale n. 47 del 05/10/2018

Il Sindaco
Franco Bazzoli



Il Segretario Comunale
Vincenzo dr. Todaro



ART. 1
ISTITUZIONE DEL SERVIZIO E FINALITA'

1. Il Comune di Sella Giudicarie, per far fronte alla crescente esigenza delle famiglie della propria comunità e di quelle limitrofe, ha realizzato sul proprio territorio un asilo nido a valenza sovracomunale.

Viene quindi istituito il servizio sociale di asilo nido per favorire, nel quadro delle politiche di sostegno della famiglia, l'attività lavorativa dei genitori, consentendo l'equilibrato sviluppo fisico e psichico del bambino come previsto dalla L.P. 12 marzo 2002, n. 4 e ss.mm. *"Nuovo ordinamento dei servizi socio-educativi per la prima infanzia"*.

2. L'asilo nido è un servizio di interesse pubblico. Esso svolge un'attività educativa e realizza la propria funzione favorendo lo sviluppo del bambino in tutte le sue potenzialità e capacità sia personali che sociali, assicurando interventi adeguati sul piano delle stimolazioni sensoriali, motorie, affettive ed intellettive e sul piano igienico-sanitario.
3. Nel perseguire le proprie finalità, l'asilo nido cura i rapporti con le famiglie, operando nel rispetto del primario diritto-dovere dei genitori di educare i figli.

ART. 2
COLLEGAMENTO CON IL TERRITORIO

1. L'asilo nido interagisce con la comunità, con il territorio e con le strutture educative e socio-sanitarie, al fine di offrire alle famiglie spazi di intervento, occasioni di partecipazione, crescita, maturazione e di promuovere la diffusione di informazioni sulle problematiche relative all'infanzia.
2. L'asilo nido si pone in collegamento con le scuole dell'infanzia del territorio, al fine di ricercare una continuità didattico-metodologica ed una unitarietà educativa, avvalendosi anche della collaborazione e della consulenza del Coordinatore pedagogico.

ART. 3
AREA DI UTENZA

1. L'area di utenza privilegiata è costituita dal territorio del Comune di Sella Giudicarie.
2. Il servizio è offerto in via prioritaria alle famiglie richiedenti residenti nel Comune di Sella Giudicarie, con possibilità di estensione del servizio anche ad altri Comuni, previa stipula di apposite convenzioni.

3. Per "famiglie residenti", si intende che al momento dell'iscrizione deve sussistere la residenza anagrafica di almeno uno dei genitori (o del soggetto che esercita la potestà sul minore), nonché del bambino utente.
4. Ove residuino posti liberi, sarà possibile accogliere richieste di residenti in Comuni non convenzionati. A questi ultimi utenti sarà comunque applicata la retta di riferimento maggiorata del dieci per cento.

ART. 4

GESTIONE DEL SERVIZIO

1. Alla gestione del servizio di asilo nido provvede il Comune di Sella Giudicarie nel rispetto della vigente legislazione in materia, ricorrendo alle forme gestionali previste dall'ordinamento dei Comuni, dallo Statuto e da altre disposizioni speciali del Comune, privilegiando la gestione del servizio in forma indiretta mediante affidamento a terzi previa stipula di apposita convenzione - contratto di servizio.
2. Lo svolgimento del servizio è disciplinato tramite una convenzione indicante specificatamente gli obblighi e gli oneri a carico dell'Amministrazione comunale e del soggetto al quale il servizio è affidato, il quale deve fornire una prestazione sulla base degli standards e dei criteri di funzionamento stabiliti dalla Giunta provinciale e comunque dalle normative in vigore.

In particolare, la convenzione disciplina gli aspetti relativi alle prestazioni ed alle funzioni del personale addetto al servizio, recependo per quanto compatibili le norme del presente Regolamento ed adattandole comunque alle peculiarità del rapporto di lavoro, tenuto conto che al soggetto gestore vanno attribuiti gli strumenti necessari per svolgere una concreta funzione propositiva e collaborativa nell'organizzazione del servizio.

3. I soggetti assuntori del servizio sono obbligati ad applicare integralmente ai lavoratori dipendenti e, se cooperative, anche ai rapporti con i soci lavoratori, tutte le norme dei contratti collettivi di lavoro che disciplinano le prestazioni oggetto del servizio in argomento nel comparto in cui opera il soggetto gestore stesso. L'obbligazione va assunta anche con riferimento agli eventuali accordi locali integrativi dei contratti collettivi in vigore per il tempo e nelle località in cui svolgono i servizi. Le obbligazioni così assunte vincolano il soggetto gestore anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse ed indipendentemente dalla sua natura, struttura e dimensione e da ogni altra sua qualificazione giuridica.

ART. 5
ASSEMBLEA DEI GENITORI

1. I genitori dei bambini ammessi all'asilo nido hanno diritto di accesso e possono riunirsi in assemblea presso l'asilo nido fuori dall'orario di apertura del servizio o in altri locali messi a disposizione dall'Amministrazione comunale,
2. L'assemblea dei genitori elegge nel suo seno e con le modalità che riterrà opportune, anche in riferimento alla durata, un Presidente ed un Vicepresidente, che comunque decadono dalla carica quando cessano di usufruire del servizio.
3. Il Presidente convoca l'assemblea ogni qualvolta lo ritenga opportuno o su motivata richiesta di almeno un terzo dei genitori dei bambini iscritti all'asilo nido. Ove ritenuto necessario, alle assemblee può partecipare il personale dell'asilo nido.
4. Nelle proprie riunioni, l'assemblea dei genitori discute gli indirizzi pedagogici, organizzativi ed educativi dell'asilo nido ed affronta ogni altro problema che riguardi il funzionamento dell'asilo nido ed in generale i problemi dell'infanzia. L'assemblea formula proposte all'Amministrazione comunale ed al personale dell'asilo nido in ordine alle rispettive funzioni, con particolare riguardo all'attività ed all'azione educativa.
5. La prima convocazione dell'assemblea dei genitori è indetta dal Sindaco del Comune di Sella Giudicarie o da un suo delegato, che la presiede sino alla nomina del Presidente. Il Sindaco o il delegato provvede anche in caso di assenza o decadenza del Presidente.
6. Delle riunioni dell'assemblea dei genitori viene redatto a cura del Presidente un verbale, copia del quale viene trasmessa all'Amministrazione comunale ed affissa all'albo dell'asilo nido.

ART. 6
AMMISSIONE – FREQUENZA – RITIRO

1. Sono ammessi di norma alla frequenza dell'asilo nido i bambini che abbiano compiuto i tre mesi di età e fino all'età di tre anni, residenti nel Comune di Sella Giudicarie e nei Comuni convenzionati. Non possono usufruire del servizio i bambini in possesso dei requisiti di ammissibilità alla scuola dell'infanzia.
Nell'asilo nido è assicurata comunque, per motivi di continuità, la permanenza dei bambini che al compimento del terzo anno di età, pur avendo presentato la richiesta di iscrizione nei tempi e secondo le modalità stabilite dalle vigenti disposizioni, non hanno acquisito il diritto alla frequenza alle scuole dell'infanzia esistenti nel Comune di Sella Giudicarie.

2. Le domande di iscrizione devono pervenire al competente ufficio comunale successivamente alla pubblicazione dell'avviso di iscrizione da parte dell'Amministrazione comunale e devono essere redatte sugli appositi modelli predisposti dall'ufficio medesimo, a partire dal compimento del primo mese di vita del bambino.
3. Le domande di iscrizione sono inserite in graduatoria a seguito dei punteggi assegnati sulla base dei seguenti criteri:
 - situazione del bambino (presenza di disabilità o di situazioni di svantaggio sociale e culturale);
 - situazione familiare, con particolare riferimento alla presenza di un solo genitore, al numero dei componenti della famiglia, alla presenza di disabilità e ad ogni altro elemento significativo al fine della individuazione del bisogno;
 - situazione lavorativa ed economica del nucleo familiare;
 - residenza anagrafica;
 - tempo di attesa (per le domande non soddisfatte);
 - continuità (per i bambini che hanno già frequentato l'asilo nido).
4. La Giunta comunale di Sella Giudicarie, con proprio provvedimento, definisce le procedure per la determinazione dei punteggi da assegnare alle domande di ammissione secondo i criteri definiti al punto precedente.
5. L'ufficio comunale competente forma la graduatoria per l'ammissione una volta all'anno entro il mese di agosto con validità per l'intero anno educativo. Tale graduatoria viene aggiornata una volta entro il mese di dicembre per consentire eventuali nuovi accessi dal mese di gennaio. Nel caso in cui durante il corso dell'anno educativo vengano presentate richieste di ammissione al di fuori dei suddetti termini, si procederà di volta in volta alla valutazione di un'eventuale ammissione, compatibilmente con posti disponibili.

La graduatoria formata con i criteri su esposti consente l'accesso ai posti disponibili sia per il servizio part-time che per il servizio a tempo pieno, per un numero di posti massimo definito in relazione alla ricettività della struttura nel rispetto dei rapporti e dei parametri stabiliti dalla legge.
6. L'ufficio comunica la disponibilità del posto e la famiglia dovrà rispondere entro il termine indicato nella comunicazione stessa, pena la cancellazione dalla graduatoria. Alla seconda rinuncia il nominativo viene depennato.
7. Il genitore si impegna a rispettare nelle prime due settimane il periodo di inserimento previsto, al fine di garantire un graduale e sereno ingresso al nido. Durante le due settimane di inserimento viene richiesta al genitore la presenza al nido, prima in sezione con il proprio figlio, poi, durante i "momenti distacco", all'interno della struttura.
8. I bambini cessano di usufruire del servizio al momento del passaggio alla scuola dell'infanzia, passaggio di cui i genitori sono tenuti a dare tempestiva comunicazione.

9. Il genitore potrà recedere dal servizio comunicandolo per iscritto al Comune ed al coordinatore almeno trenta giorni prima del ritiro, salvo casi di particolare e comprovata impossibilità. La cessazione potrà comunque avvenire solamente alla fine del mese e l'eventuale ritiro nel corso del mese comporta comunque il pagamento della retta intera.
10. A decorrere dalla data di inserimento, in caso di successivo ritiro, sarà comunque dovuta la retta di frequenza per trenta giorni successivi.

ART. 7

RETTE DI FREQUENZA

1. Per la frequenza all'asilo nido le famiglie sono tenute a corrispondere una retta mensile comprensiva di una quota giornaliera e di una quota fissa mensile, ai sensi delle vigenti disposizioni in materia, secondo i criteri e le modalità che l'Amministrazione comunale di Sella Giudicarie provvederà a determinare.
2. La quota giornaliera, da corrispondere mensilmente in base all'effettiva presenza, è stabilita in misura eguale per tutti gli utenti del servizio in relazione alle spese di vitto e di materiale igienico-sanitario necessario.
3. La quota fissa mensile viene diversificata per fasce di utenza, tenendo conto delle condizioni economiche del nucleo familiare.
4. La quota fissa dovrà essere corrisposta mensilmente indipendentemente dalla frequenza. Qualora l'inserimento iniziale del bambino decorra da un giorno diverso da quello di inizio del mese per disposizione dell'Amministrazione comunale, la quota fissa mensile sarà dovuta dall'utenza in proporzione ai giorni di utilizzo. Lo stesso metodo di calcolo sarà applicato anche qualora l'iscrizione abbia un termine diverso rispetto alla fine del mese.
5. Qualora presso l'asilo nido siano istituite sezioni ad orario ridotto o prolungato, la quota fissa sarà adeguatamente ridotta o maggiorata.
6. Su richiesta del competente ufficio comunale l'utente dovrà fornire la documentazione relativa alla situazione socio-economica del proprio nucleo familiare. Ove il Comune accerti la non veridicità delle dichiarazioni rese ai fini della determinazione delle rette di frequenza si provvederà alla determinazione d'ufficio della quota fissa e all'eventuale recupero degli importi dovuti e non corrisposti. Sono fatte salve le conseguenze di natura penale derivanti da false dichiarazioni.
7. La regolarizzazione dei pagamenti dovrà avvenire nel termine massimo di sessanta giorni. Decorso questo termine l'utente verrà considerato dimesso d'ufficio a tutti gli effetti, salvo il diritto dell'Amministrazione comunale di procedere alla riscossione della somma dovuta mediante ruolo coattivo nelle forme di legge.

ART. 8
ORARIO DI APERTURA

1. L'asilo nido è aperto indicativamente fino ad un massimo di undici ore al giorno, dal lunedì al venerdì, per undici mesi all'anno.
2. L'Amministrazione comunale definisce, con la convenzione di affidamento del servizio al soggetto gestore, le modalità organizzative e gli orari di apertura e di frequenza, diversificati, ridotti ed ampliati in relazione alle esigenze delle famiglie ed al progetto educativo.
3. I periodi di chiusura natalizio e pasquale si intendono sin d'ora così definiti:
 - dal 24 dicembre compreso al 6 gennaio compreso;
 - dal venerdì santo compreso al lunedì di pasquetta compreso.
4. Non è possibile lasciare i bambini all'asilo nido oltre gli orari richiesti in sede di iscrizione; dopo il terzo avviso da parte del coordinatore, la retta a carico delle famiglie sarà adeguata all'orario intero o prolungato in base all'effettivo servizio utilizzato.
5. L'Amministrazione comunale, tenuto conto delle richieste presentate dalle famiglie, può attivare nel periodo di chiusura estivo il servizio di asilo nido, con uno specifico progetto educativo.

ART. 9
RAPPORTO PERSONALE – BAMBINI

1. Il personale è assegnato all'asilo nido tenuto conto della natura del servizio offerto, delle caratteristiche della struttura, dell'età dei bambini accolti, nonché dei tempi di apertura del servizio, nel rispetto delle norme in vigore.

ART. 10
GRUPPO DI LAVORO

1. Il personale assegnato all'asilo nido costituisce il gruppo di lavoro.
2. Il personale assunto a sostegno di bambini con disabilità fa parte del gruppo di lavoro.
3. Il gruppo di lavoro elabora annualmente, in coerenza con il progetto pedagogico del Comune, il proprio progetto educativo. Secondo le specifiche competenze dei suoi componenti, concorre ad attuare l'attività educativa in relazione alle finalità definite dal presente Regolamento ed agli obiettivi del Comune.

4. Le attività di programmazione educativa, di organizzazione del lavoro e l'aggiornamento professionale rientrano nel normale svolgimento del servizio.
5. Il gruppo di lavoro del personale favorisce la partecipazione all'attività didattica di genitori ed esperti. Tempi e modalità di realizzazione dovranno essere programmati nel rispetto delle esigenze dei bambini e dell'organizzazione interna dell'asilo nido.

ART. 11

PERSONALE

1. Il personale dell'asilo nido si distingue in:
 - personale educativo;
 - personale ausiliario.
2. Può essere assunto personale a tempo determinato per la presenza di bambini con gravi e particolari difficoltà psichiche e fisiche, sentito il parere del gruppo interdisciplinare previsto dall'Accordo di programma in materia di assistenza, integrazione sociale e diritti delle persone handicappate in età evolutiva in Provincia di Trento.
3. L'orario di lavoro dovrà garantire la presenza di un sufficiente numero di unità durante tutto il periodo di apertura giornaliera dell'asilo nido ed in particolare nelle fasce estreme della giornata, garantendo nel limite del possibile una maggior compresenza di unità del personale educativo nei periodi più intensi della giornata ed un'adequata presenza di personale ausiliario.

ART. 12

PREPARAZIONE ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

1. I requisiti di accesso per il personale educativo dell'asilo nido sono quelli previsti dalla L.P. 12 marzo 2002, n. 4 e successive modificazioni ed integrazioni.
2. Periodicamente sono promossi corsi di aggiornamento per il personale addetto, ai quali il medesimo è tenuto a partecipare. Lo stesso può partecipare inoltre ad altre iniziative formative organizzate dal Comune, dal soggetto gestore o da altri enti.
3. Le attività di programmazione, di organizzazione didattica e la partecipazione ai corsi rientrano nell'orario di servizio del personale. Ad esse è riservato un monte ore contrattualmente definito, da usufruire secondo modalità concordate tra soggetto gestore e gruppo di lavoro.

ART. 13

COMPITI E MANSIONI DEL PERSONALE EDUCATIVO ED AUSILIARIO

1. Il personale educativo dell'asilo nido provvede alla cura dei bambini, assicurando gli opportuni interventi per l'igiene della persona e dell'ambiente inteso come contesto educativo. Facilita un adeguato sviluppo psico-fisico mediante l'organizzazione degli spazi e delle attività ed elabora adeguati programmi educativi in rapporto all'età dei bambini.
2. Il personale educativo, inoltre, cura e mantiene un dialogo continuo con le famiglie e collabora con gli operatori dei servizi socio-sanitari.
3. Gli addetti alle funzioni ausiliarie e di cucina partecipano all'attività e collaborano fattivamente nel gruppo di lavoro per l'organizzazione degli spazi e l'individuazione degli orari più adeguati per lo svolgimento delle proprie mansioni in rapporto alla programmazione complessiva dell'attività dell'asilo nido.
4. Gli addetti alle funzioni ausiliarie provvedono alla pulizia di tutti gli ambienti, attrezzature e materiale dell'asilo nido, curano il guardaroba e la lavanderia, svolgono mansioni ausiliarie di cucina e collaborano quotidianamente con il personale educativo in tutte quelle attività che comportano un maggior impegno nella preparazione e nel riordino degli ambienti e dei materiali.
5. Al personale di cucina compete la preparazione e la distribuzione dei pasti nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e delle tabelle dietetiche vigenti; spetta altresì la verifica delle quantità e della qualità degli alimenti segnalando eventuali disfunzioni al coordinatore. Detto personale cura la corretta conservazione degli alimenti e svolge mansioni connesse con il riordino della cucina, mantenendo costanti rapporti di informazione e di collaborazione con il dietista.

Tutto il personale è tenuto al buon uso e alla buona conservazione del materiale in dotazione.

ART. 14

NOMINA E FUNZIONI DEL COORDINATORE

1. L'Amministrazione comunale prende atto della nomina del coordinatore da parte del soggetto gestore.
2. Il coordinatore, con la collaborazione del gruppo di lavoro, sollecita, coordina e promuove tutte le iniziative e gli interventi opportuni e necessari per garantire la funzionalità educativa del servizio.

3. Al coordinatore compete lo svolgimento delle seguenti funzioni:
- a) promuovere e coordinare le riunioni del gruppo di lavoro;
 - b) garantire il rispetto delle decisioni organizzative prese dal gruppo di lavoro; in caso di mancato rispetto delle scelte assunte il gruppo di lavoro, dopo adeguata discussione interna, provvede ad informare il soggetto gestore;
 - c) compilare, in collaborazione con gli uffici, tutti i moduli informativi richiesti;
 - d) favorire il dialogo ed un rapporto di collaborazione con le famiglie, secondo le modalità concordate nel gruppo di lavoro;
 - e) preparare, di concerto con il personale, l'orario e l'alternarsi dei turni di servizio, avendo particolare riguardo alle esigenze ed al numero di presenze di bambini durante i vari momenti della giornata;
 - f) sostituire le brevi assenze del personale educativo;
 - g) mantenere continui e costanti rapporti con l'Amministrazione comunale per ogni eventuale problema connesso al buon andamento e all'organizzazione dell'asilo nido.

ART. 15

VIGILANZA IGIENICO – SANITARIA

1. In base alla normativa vigente in materia sanitaria, l'Amministrazione comunale collabora con gli operatori dell'Azienda provinciale per i servizi sanitari al fine di favorire il raggiungimento degli obiettivi del Piano sanitario provinciale con riferimento ai bambini da 0 a 3 anni di età, puntando sulla diffusione di interventi di prevenzione rivolti anche alla coppia mamma-bambino.
2. In caso di insorgenza di malattie infettive, il coordinatore dovrà darne informazione alle famiglie, previa eventuale consultazione di un medico specialista in pediatria.
3. L'Amministrazione comunale potrà avvalersi della consulenza dell'equipe interdisciplinare competente per il singolo caso, al fine di assicurare gli opportuni interventi terapeutici che si rendessero necessari per l'adeguato inserimento di bambini con particolari problemi.

ART. 16

NORMA DI RINVIO

1. Per quanto non specificamente e diversamente disciplinato dal presente Regolamento, trovano applicazione le norme provinciali in materia.

ART. 17
ENTRATA IN VIGORE

1. Il presente Regolamento, a seguito della sua approvazione da parte del Consiglio comunale, sostituisce integralmente le precedenti disposizioni regolamentari vigenti in materia con decorrenza dall'anno educativo 2019/2020.

* * * * *