

Approvato con deliberazione del consiglio
comunale nr. 9 di data 13.05.2019

Il Segretario comunale
d.ssa Claudia Visani



COMUNE di CALLIANO

- PROVINCIA AUTONOMA di TRENTO -

Via Valentini, 35 – 38060 Calliano (TN)

Tel. 0464/834116 – Fax 0464/834075

CAPITOLATO SPECIALE PER L'APPALTO DEL SERVIZIO SOPRA SOGLIA COMUNITARIA DI: GESTIONE DEL NIDO DI INFANZIA DEL COMUNE DI CALLIANO.

**IL SERVIZIO È PRESTATO NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA DEI
CAM**

**(decreti CAM – criteri ambientali minimi art 34 D Dlgs 50/2016
relativamente ai servizi di pulizia e ristorazione)**

COD. CIG: 7900006B2D

INDICE

Parte amministrativa

Art. 1 – Oggetto e finalità dell'appalto
Art. 2 – Descrizione del servizio e condizioni di espletamento delle attività
Art. 3 – Obblighi a carico dell'appaltatore
Art. 4 – Obblighi a carico della stazione appaltante
Art. 5 – Norme che regolano il contratto e criteri interpretativi
Art. 6 – Documenti che fanno parte del contratto
Art. 7 – Durata del contratto
Art. 8 – Importo del contratto
Art. 9 – Direttore dell'esecuzione del contratto
Art. 10 – Avvio dell'esecuzione del contratto
Art. 11 – Sospensione dell'esecuzione del contratto
Art. 12 – Modifica del contratto durante il periodo di validità
Art. 13 – Modalità di pagamento e fatturazione del compenso
Art. 14 – Controlli sull'esecuzione del contratto
Art. 15 – Vicende soggettive dell'appaltatore
Art. 16 – Divieto di cessione del contratto e cessione dei crediti derivanti dal contratto
Art. 17 – Subappalto
Art. 18 – Tutela dei lavoratori
Art. 19 – Condizioni economico-normative da applicare al personale impiegato nell'appalto
Art. 20 – Disposizioni per la tutela del lavoro in caso di cambio di gestione dell'appalto
Art. 21 – Clausola sociale – lavoratori svantaggiati
Art. 22 – Sicurezza
Art. 23 – Elezione di domicilio dell'appaltatore

Art. 24 – Trattamento dei dati personali	
Art. 25 – Garanzia definitiva	
Art. 26 – Obblighi assicurativi	
Art. 27 – Penali	
Art. 28 – Risoluzione del contratto	
Art. 29 – Recesso	
Art. 30 – Definizione delle controversie	
Art. 31 – Obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari	
Art. 32 – Obblighi in materia di legalità	
Art. 33 – Spese contrattuali	
Art. 34 – Intervenuta disponibilità di convenzioni APAC o Consip	
Art. 35 – Disposizioni anticorruzione	
Art. 36 – Norma di chiusura	

Parte tecnica

<u>Art. 37 – Descrizione dell’attività di gestione e condizioni di espletamento</u>	
<u>Art. 38 – Destinatari del servizio</u>	
<u>Art. 39 – Periodo di apertura ed orario del servizio</u>	
<u>Art. 40 – Sede del servizio</u>	
<u>Art. 41 – corrispettivo del servizio.....</u>	
<u>Art. 42 – Obblighi a carico dell’appaltatore</u>	
<u>Art. 43 – Obblighi a carico della stazione appaltante</u>	
<u>Art. 44 – Attività di ristorazione</u>	
<u>Art. 45 – Responsabilità</u>	
<u>Art. 46 – Rette</u>	

Art. 47 – Organi di partecipazione e gestione

Art. 48 – Attività di controllo e verifiche sul servizio

Art. 49 – Personale dell'appaltatore

Art. 50 – Coordinamento pedagogico

Art. 51 – Servizio di integrazione dei bambini con bisogni educativi speciali

Art. 52 – Orario di servizio

Art. 53 – Formazione e aggiornamento del personale

ALLEGATO 1 - ONERI SPECIFICI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

ALLEGATO 2 - MOD ART.28 C.3 GDPR “disciplinare dei trattamenti effettuati dal responsabile del trattamento”

- PARTE AMMINISTRATIVA -

Art. 1 – Oggetto e finalità dell'appalto

1. Costituisce oggetto del presente capitolato la gestione del Nido d'Infanzia comunale di Calliano per un numero massimo di posti disponibili pari a 35.
2. Il Comune non garantisce la copertura di tutti i 35 posti.
3. Il nido d'infanzia in oggetto, unitamente alle altre strutture attive sul territorio, fa parte del sistema dei servizi socio educativi per la prima infanzia erogati ai residenti nel comune di Calliano.
4. Per gestione si intende l'organizzazione del servizio di nido d'infanzia per l'accoglienza di bambini in età compresa fra i tre mesi e i tre anni, fatta salva la possibilità di prolungare la frequenza fino alla chiusura estiva per i bambini che, compiuti i tre anni di età, non abbiano la possibilità effettiva di frequentare la scuola dell'infanzia. La gestione comprende l'attuazione del progetto educativo, il suo adeguamento annuale, la cura del rapporto con le famiglie utenti e con il Comune, la gestione e l'organizzazione del personale, l'organizzazione interna, la manutenzione ordinaria dei beni assegnati in uso, nonché le altre prestazioni previste dal presente capitolato e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara. La titolarità del servizio resta in capo al Comune.
5. L'appalto non è suddiviso in lotti per le ragioni indicate nel provvedimento a contrarre.

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

1. Il servizio di cui all'art.1 ha esecuzione presso l'immobile sito in Calliano ubicato in Via Degasperi, 4.
2. L'appaltatore deve garantire le seguenti attività: organizzazione e gestione del servizio di nido d'infanzia nel rispetto di quanto disposto dalla Lp nr. 4 del 12.03.2002 e ss.mm, dalle relative deliberazioni attuative, e dal regolamento di gestione dell'Asilo nido e si intendono automaticamente adeguate ad eventuali norme di settore e regolamenti.
3. È compresa nell'appalto la gestione del servizio di mensa di cui all'articolo 43 del capitolato tecnico.
4. L'esecuzione delle attività sopra indicate deve avvenire nel rispetto del contratto, del presente capitolato, parte amministrativa e parte tecnica e di ogni altra prescrizione derivante dagli atti di gara, nonché dell'offerta tecnica.

Art. 3 – Obblighi a carico dell'appaltatore

1. L'appaltatore, nell'adempimento dell'obbligazione di erogazione del servizio, deve usare la diligenza richiesta dalla natura della prestazione dovuta in base alle prescrizioni di cui al contratto ed a tutti i documenti che ne fanno parte integrante e sostanziale, come indicati nell'art. 6.
2. La stipulazione del contratto da parte dell'appaltatore equivale a dichiarazione di perfetta e completa conoscenza ed accettazione di tutte le norme vigenti in materia di appalti di servizi pubblici, delle norme che regolano il presente appalto, nonché delle condizioni che attengono all'esecuzione del servizio.
3. La partecipazione alla procedura e la stipulazione del contratto da parte dell'appaltatore equivale, altresì, a dichiarazione della sussistenza delle condizioni che consentono l'immediata esecuzione dei servizi.
4. In particolare, l'appaltatore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi di cui all'articolo 41 del capitolato tecnico.
5. 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

1. La stazione appaltante provvede a:
 - a) mettere a disposizione la sede indicata nell'art. 2;
 - b) concedere in uso gli arredi e le attrezzature, necessarie per l'espletamento del servizio, così come indicati nell'inventario redatto al momento della consegna formale dell'immobile;
 - c) provvedere ad una prima fornitura di materiale didattico e di consumo;
 - d) effettuare il pagamento del corrispettivo secondo le modalità indicate nell'art. 24 del presente capitolato;
 - e) provvedere alla manutenzione straordinaria dell'immobile, delle relative pertinenze e delle apparecchiature 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'edificio e 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. Il Comune si riserva la facoltà di addebitare all'appaltatore le spese sostenute per interventi di manutenzione straordinaria, qualora la necessità degli stessi non sia stata comunicata dall'appaltatore al Comune entro le 48 ore dalla rilevazione. Rimangono comunque a carico dell'appaltatore i danni subiti dal personale, utenti e/o terzi a causa della mancanza di interventi di manutenzione straordinaria della struttura qualora l'appaltatore non

abbia provveduto, ad avvisare il Comune di imperfezioni, rotture e di qualsiasi altro evento che possa determinare l'insorgere della necessità di interventi di manutenzione straordinaria;

- f) effettuare la raccolta delle domande di iscrizione;
- g) elaborare le graduatorie di ammissione al nido;
- h) consegnare all'appaltatore ogni documentazione utile ai fini della gestione del servizio.

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

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

- a) la legge provinciale 9 marzo 2016, n. 2 *“Recepimento della direttiva 2014/23/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, e della direttiva 2014/24/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, sugli appalti pubblici: disciplina delle procedure di appalto e di concessione di lavori, servizi e forniture e modificazioni della legge provinciale sui lavori pubblici 1993 e della legge sui contratti e sui beni provinciali 1990. Modificazione della legge provinciale sull'energia 2012”*;
- b) il D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 *“Codice dei contratti pubblici”*;
- c) il Decreto D.M. Infrastrutture e trasporti 7 marzo 2018, n. 49 *“Regolamento recante: «Approvazione delle linee guida sulle modalità di svolgimento delle funzioni del direttore dei lavori e del direttore dell'esecuzione»*;
- d) il D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 *“Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro”* e le diverse normative sulla sicurezza specifiche in materia;
- e) la legge provinciale 19 luglio 1990, n. 23 *“Disciplina dell'attività contrattuale e dell'amministrazione dei beni della Provincia autonoma di Trento”* e il D.P.G.P. 22 maggio 1991, n. 10-40/Leg. *“Regolamento di attuazione della legge provinciale 19 luglio 1990, n. 23”*, per quanto applicabili;
- f) la legge 13 agosto 2010, n. 136 *“Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia”*;
- g) il D.Lgs. 6 settembre 2011, n. 159 *“Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 13 agosto 2010, n. 136”*;
- h) la legge 6 novembre 2012, n. 190 *“Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione”*;
- i) il regolamento europeo del 27/04/2016, n. 2016/679/UE, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento generale sulla

protezione dei dati), il D.Lgs. 30/06/2003, n. 196, concernente il codice in materia di protezione dei dati personali, recante disposizioni per l'adeguamento dell'ordinamento nazionale al citato regolamento (UE) n. 2016/679 e il D.Lgs. 18/05/2018, n. 51, recante "Attuazione della direttiva (UE) 2016/680 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016, relativa alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali da parte delle autorità competenti a fini di prevenzione, indagine, accertamento e perseguimento di reati o esecuzione di sanzioni penali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la decisione quadro 2008/977/GAI del Consiglio.";

- j) le norme del codice civile.
- 2. Il contratto deve essere interpretato in base alle disposizioni di cui agli artt. 1362-1371 del codice civile ed in caso di contrasto tra il contratto e il presente capitolato, si considerano prevalenti le disposizioni del contratto.
- 3. Nel caso in cui una o più previsioni del contratto dovessero risultare contrarie a norme inderogabili di legge o dovessero venire dichiarate nulle o annullate, ovvero dovessero risultare oggettivamente non attuabili, le rimanenti previsioni contrattuali rimarranno in vigore per conservare, per quanto possibile, lo scopo e lo spirito del contratto stesso. In tal caso le Parti sostituiranno alle previsioni del contratto risultate contrarie a norme di legge o, comunque, dichiarate nulle o annullate o divenute oggettivamente non più attuabili, altre previsioni - legalmente consentite - che permettano di dare allo stesso un contenuto conforme a quello che le Parti avevano originariamente voluto ed assicurino un'esecuzione del contratto conforme al suo spirito ed agli scopi intesi dalle Parti.

Art. 6 – Documenti che fanno parte del contratto

- 1. Sono considerati parte integrante e sostanziale del contratto d'appalto:
 - a.1) il capitolato speciale d'appalto (parte amministrativa e parte tecnica) con gli allegati "Oneri specifici del servizio di ristorazione" e "Disciplinare dei trattamenti effettuati dal Responsabile del trattamento";
 - a.2) l'offerta tecnica dell'appaltatore;
 - a.3) l'offerta economica dell'appaltatore comprensiva dei costi della manodopera e degli oneri aziendali dell'operatore economico;
 - a.4) il DUVRI;
 - a.5) Eventuale, l'atto costitutivo di R.T.I.;
 - a.6) Eventuale, la dichiarazione di subappalto resa in sede di gara;
 - a.7) la planimetria dei locali e aree destinate al servizio;
 - a.8) il Regolamento di gestione dell'Asilo nido comunale;

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

Art. 7 – Durata del contratto

1. La durata dell'appalto è stabilita in tre (3) anni educativi a decorrere dal 1° settembre dell'anno educativo successivo alla stipula (o alla richiesta di avvio del servizio nelle more della stipula secondo quanto stabilito al comma successivo).
2. Ove sussistano oggettive ragioni d'urgenza, in conformità a quanto previsto dall'art. 32, comma 8, del D.Lgs. n. 50/2016, la stazione appaltante ha facoltà di ordinare all'aggiudicataria l'avvio del contratto in via anticipata rispetto alla stipulazione, con apposita comunicazione da far pervenire all'aggiudicataria stessa tramite PEC.
3. L'avvio dell'esecuzione del contratto è subordinato alla firma del verbale di avvio del servizio con contestuale consegna dell'immobile.
4. La stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata pari ad anni due (2). La stazione appaltante esercita tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno tre (3) mesi prima della scadenza del contratto originario.

Art. 8 – Importo del contratto

1. Il prezzo del servizio, alle condizioni tutte del contratto e del presente capitolato, si intende offerto dall'appaltatore in base ai calcoli di propria convenienza, a tutto suo rischio.
2. L'importo del corrispettivo è considerato comprensivo di tutti i costi necessari a garantire la completa gestione della struttura secondo quanto previsto dal presente capitolato e dall'offerta tecnica presentata dall'affidatario in sede di gara; a tale importo deve essere aggiunta l'I.V.A., se dovuta, a termini di legge.

Art. 9 – Direttore dell'esecuzione del contratto

1. 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.
2. Il nominativo del direttore dell'esecuzione del contratto viene comunicato tempestivamente all'appaltatore.

Art. 10 – Avvio dell'esecuzione del contratto

1. Il direttore dell'esecuzione dà avvio all'esecuzione delle prestazioni contrattuali fornendo all'appaltatore tutte le istruzioni e direttive necessarie.
2. L'appaltatore è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite dalla stazione appaltante per l'avvio dell'esecuzione del contratto.

3. Qualora l'appaltatore non adempia la stazione appaltante ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto previa instaurazione del contraddittorio con l'appaltatore.
4. Il direttore dell'esecuzione redige apposito verbale di avvio dell'esecuzione del contratto in contraddittorio con l'appaltatore. Il verbale viene redatto in doppio esemplare firmato dal direttore dell'esecuzione del contratto e dall'appaltatore.
5. Nel caso l'appaltatore intenda far valere pretese derivanti dalla riscontrata difformità dello stato dei luoghi o dei mezzi o degli strumenti rispetto a quanto previsto dai documenti contrattuali, l'appaltatore è tenuto a formulare esplicita contestazione nel verbale di avvio dell'esecuzione, a pena di decadenza.

Art. 11 – Sospensione dell'esecuzione del contratto

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

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

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

Art. 13 – Modalità di pagamento e fatturazione del compenso

1. Il corrispettivo determinato in sede di aggiudicazione è pagato in 11 rate mensili posticipate per ogni anno educativo (settembre-luglio) a seguito di emissione da parte dell'appaltatore di regolare fattura o di documento sostitutivo fiscalmente valido della stessa ai sensi della vigente normativa, fatto salvo quanto previsto all'art. 17 comma 4 in relazione al pagamento diretto del subappaltatore.
2. I pagamenti sono disposti previa verifica di conformità secondo le modalità previste dalla normativa vigente, al fine di accertare la regolare esecuzione del servizio rispetto alle condizioni e ai termini stabiliti nel contratto e nel presente capitolato.
3. La verifica di conformità avviene entro 30 giorni dal termine di esecuzione della prestazione a cui si riferisce ed è condizione essenziale per procedere alla emissione della documentazione fiscale da parte dell'appaltatore.
4. La stazione appaltante provvede al pagamento del corrispettivo entro 30 giorni dalla data di ricevimento della documentazione fiscale.
5. In conformità all'art. 30, comma 5, del D.Lgs. n. 50/2016, in caso di inadempienza contributiva, risultante dal documento unico di regolarità contributiva (DURC) relativo a personale dipendente dell'appaltatore o del subappaltatore o dei soggetti titolari di cottimi, impiegato nell'esecuzione del contratto, la stazione appaltante trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.

6. In ogni caso, in conformità all'art. 30, comma 5 bis, del D.Lgs. n. 50/2016, sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante del certificato di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.
7. In conformità all'art. 30, comma 6, del D.Lgs. n. 50/2016, in caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale di cui al precedente comma 5, il responsabile del procedimento invita per iscritto il soggetto inadempiente, ed in ogni caso l'appaltatore, a provvedervi entro i successivi quindici giorni. Ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, la stazione appaltante paga anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'appaltatore ovvero dalle somme dovute al subappaltatore inadempiente.
8. Nel caso di raggruppamenti temporanei di imprese, fermo 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 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 del 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.
9. La stazione appaltante procede al pagamento del saldo delle prestazioni eseguite e allo svincolo della garanzia prestata dall'appaltatore per il mancato o inesatto adempimento delle obbligazioni dedotte in contratto successivamente all'emissione del certificato di verifica di conformità con esito positivo. La verifica di conformità deve avere luogo non oltre sei mesi dall'ultimazione delle prestazioni.

Art. 14 – Controlli sull'esecuzione del contratto

1. La stazione appaltante ha il diritto di verificare in ogni momento l'esecuzione delle prestazioni contrattuali; a tal fine, l'appaltatore, si impegna a prestare piena collaborazione per rendere possibili dette attività di verifica.
2. La stazione appaltante evidenzia le eventuali "non conformità" riscontrate rispetto agli obblighi contrattuali in forma scritta e l'appaltatore è chiamato a rispondere alla stazione appaltante, nei tempi e nei modi da essa specificati, evidenziando le azioni correttive che intende porre in essere per garantire il regolare adempimento delle condizioni contrattuali, ferma restando l'applicazione delle penali di cui all'art. 27.
3. La stazione appaltante, ove le "non conformità" evidenziassero oggettivamente i presupposti di gravi inadempienze contrattuali, ha la facoltà di risolvere il contratto.

Art. 15 – Vicende soggettive dell'appaltatore

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

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

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

Art. 17 – Subappalto

1. In conformità a quanto previsto dall'art. 26 della legge provinciale n. 2/2016 e, limitatamente alla quota subappaltabile, dall'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016, il subappalto è ammesso, entro il limite massimo del 50 % (cinquanta per cento) dell'importo complessivo del contratto (comprensivo degli oneri della sicurezza).
2. L'appaltatore, al fine di poter procedere all'affidamento in subappalto, deve assoggettarsi agli ulteriori obblighi e adempimenti previsti dal sopracitato art. 26 della legge provinciale n. 2/2016, pena il diniego dell'autorizzazione al subappalto e le ulteriori conseguenze previste dalla legge nel caso di subappalto non autorizzato, nonché agli obblighi e adempimenti previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010, a pena di nullità assoluta.

3. Ai sensi di quanto previsto dall'art. 26, comma 6, della legge provinciale n. 2/2016, la stazione appaltante procede al pagamento diretto al subappaltatore della parte degli importi delle prestazioni dallo stesso eseguite procedendo come segue:
 - a) durante l'esecuzione delle prestazioni l'appaltatore comunica, ai fini dell'emissione del certificato di pagamento della rata in acconto dell'appalto, la proposta di pagamento diretto al subappaltatore con l'indicazione dell'importo delle prestazioni affidate in subappalto effettivamente eseguite nel periodo considerato nello stato di avanzamento dei servizi;
 - b) entro dieci giorni dalla fine delle prestazioni del subappalto, l'appaltatore comunica la proposta di pagamento diretto al subappaltatore con l'indicazione della data iniziale e finale del medesimo subappalto, nonché dell'importo delle prestazioni affidate in subappalto effettivamente eseguite;
 - c) il subappaltatore trasmette alla stazione appaltante la fattura relativa alle prestazioni eseguite;
 - d) la stazione appaltante verifica la regolarità del subappaltatore nei confronti degli enti previdenziali ed assicurativi, attestata nel DURC, in ragione dell'avanzamento delle prestazioni ad esso riferite e registrate nei documenti attestanti l'avvenuta esecuzione. Ai fini del pagamento del saldo del contratto di subappalto, la stazione appaltante accerta anche la regolarità retributiva del subappaltatore.
4. L'elenco prodotto dall'appaltatore prima della stipula del contratto e recante l'indicazione di tutte le prestazioni, con i relativi importi, che lo stesso intende affidare in conformità a quanto già dichiarato in sede di gara, nonché il nome, il recapito e i rappresentanti legali dei suoi subappaltatori e subcontraenti coinvolti nelle prestazioni e sottoposti agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge 13 agosto 2010, n. 136 (Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia), se questi sono noti al momento della stipula del contratto, viene utilizzato dalla stazione appaltante per i controlli di competenza.
5. Ai sensi dell'art. 26, comma 3, della legge provinciale n. 2/2016, l'appaltatore deve comunicare alla stazione appaltante le eventuali modifiche delle informazioni relative ai subappaltatori e subcontraenti sopravvenute rispetto a quanto comunicato ai fini della stipula del contratto, nonché le informazioni richieste per eventuali nuovi subappaltatori e subcontraenti coinvolti successivamente. La stazione appaltante controlla i contratti stipulati dall'appaltatore con i subappaltatori e i subcontraenti, per le finalità della legge n. 136 del 2010, e ne verifica l'avvenuto pagamento tramite fatture quietanzate.
6. L'appaltatore deve comunicare alla stazione appaltante i dati relativi a tutti i subcontratti stipulati per l'esecuzione dell'appalto, sottoposti agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge 13 agosto 2010, n. 136, con il nome del subcontraente, l'importo del contratto, l'oggetto della prestazione affidata e la dichiarazione che non sussiste, nei confronti dell'appaltatore, alcun divieto previsto dall'articolo 67 del decreto legislativo n. 159 del 2011.

Art. 18 – Tutela dei lavoratori

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

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

1. Ai sensi dell'art. 32, comma 1, della legge provinciale n. 2/2016 e s.m. e della deliberazione di Giunta provinciale n. 1796 di data 14 ottobre 2016, trovano applicazione le disposizioni economico-normative non inferiori a quelle previste dal Contratto Collettivo Nazionale del lavoro per i dipendenti delle Cooperative 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 CCNL e CCPL;
 - b) mensilità aggiuntive CCNL e CCPL;
 - c) maggiorazione per lavoro straordinario, festivo notturno e supplementare;
 - d) eventuali premi di risultato previsti da CCNL e CCPL;
 - e) trattamento economico per malattia, infortunio e maternità;
 - f) ROL ed ex festività;
 - g) modalità di cambio appalto.
2. L'eventuale differenza retributiva derivante dall'applicazione del CCNL ed eventuale CCPL di riferimento formerà la quota (c.d. "indennità d'appalto") che è riconosciuta per l'intero periodo di svolgimento del servizio affidato in appalto, oggetto del presente capitolato. Gli istituti contrattuali quali 13esima, 14esima e TFR maturano pro-quota in riferimento alla durata delle prestazioni nell'appalto.
3. Qualora i minimi retributivi dei contratti di riferimento individuati vengano rideterminati successivamente all'aggiudicazione dell'appalto e vengano incrementati, l'indennità d'appalto non viene incrementata. Qualora durante l'esecuzione del contratto l'appaltatore, che applica il CCNL o il CCPL diverso da quello di riferimento, veda incrementare i minimi retributivi per effetto dei rinnovi contrattuali, assorbirà gli incrementi fino a concorrenza della determinazione dell'appalto.

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

1. Ai sensi dell'art. 32, comma 4, della L.p. 2/2016, l'appaltatore è tenuto a garantire la continuità dei rapporti di lavoro, in essere al momento del subentro, del personale già

impiegato nei servizi oggetto di gara, ferma restando la facoltà di armonizzare successivamente l'organizzazione del lavoro, previo confronto sindacale.

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

Art. 21 – Clausola sociale – lavoratori svantaggiati

1. L'appaltatore ha l'obbligo di eseguire il contratto anche con l'impiego di lavoratori svantaggiati appartenenti alle categorie di cui all'art. 4 della legge n. 381/1991, che possono lavorare nella provincia di Trento, in base a specifici programmi di recupero ed inserimento lavorativo. Il numero minimo di persone svantaggiate che dovranno essere impiegate durante l'esecuzione del contratto è stabilito nella misura del 5 % delle unità lavorative complessivamente impiegate o nel maggior numero di unità lavorative appartenenti alle categorie svantaggiate che il concorrente si è impegnato ad impiegare in sede di presentazione dell'offerta. Le sopra precisate unità di persone svantaggiate dovranno essere mantenute invariate o al più incrementate durante l'esecuzione del contratto. Nel caso di applicazione della clausola di imposizione, di cui al precedente articolo, il rispetto della presente clausola sociale avverrà in modo compatibile con tale adempimento, attuandola nella prima occasione possibile nell'ambito del naturale turnover del personale impiegato nello svolgimento dell'appalto.
2. L'appaltatore è tenuto ad applicare a favore dei lavoratori svantaggiati le condizioni economiche-normative di cui al precedente art. 19.

Art. 22 – Sicurezza

1. L'appaltatore si obbliga ad ottemperare, nei confronti dei propri dipendenti e collaboratori, a tutte le prescrizioni derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro, nonché di prevenzione e disciplina antinfortunistica, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri.
2. In particolare, si impegna a rispettare e a fare rispettare al proprio personale nell'esecuzione delle obbligazioni contrattuali tutte le norme e gli adempimenti di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e s.m..
3. L'appaltatore s'impegna ad adottare tutti i mezzi ritenuti necessari a garantire una perfetta rispondenza alle vigenti disposizioni igienico-sanitarie previste per lo svolgimento del servizio oggetto del presente capitolato.

4. L'appaltatore s'impegna a verificare che le medesime disposizioni siano rispettate anche dai propri eventuali subappaltatori nei confronti del loro personale e dei loro collaboratori.

Art. 23 – Elezione di domicilio dell'appaltatore

1. 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. 24 – Trattamento dei dati personali

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

Art. 25 – Garanzia definitiva

1. Per la disciplina della garanzia definitiva si applica l'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016.
2. Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali o per qualsiasi altra causa, l'appaltatore deve provvedere al reintegro della stessa entro il termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della relativa richiesta della stazione appaltante.
3. In caso di inadempimento alle obbligazioni previste nel comma precedente la reintegrazione è effettuata a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'appaltatore.
4. Nel caso di integrazione del contratto, l'appaltatore deve modificare il valore della garanzia in misura proporzionale all'importo contrattualmente fissato nell'atto aggiuntivo, alle stesse condizioni di cui al presente articolo.
5. La garanzia definitiva dovrà essere emessa tramite la Scheda tecnica 1.2 o 1.2.1 allegata al D.M. n. 31 di data 19 gennaio 2018 del Ministero dello Sviluppo Economico accompagnata da un'apposita appendice riportante la seguente clausola: "Il Foro competente in caso di controversia fra il Garante e l'Amministrazione appaltante è quello di Rovereto.

6. La stazione appaltante non accetta garanzie definitive non conformi allo Schema tipo sopracitato: condizioni ulteriori rispetto a quelle previste dallo Schema tipo 1.2 o 1.2.1 del D.M. n. 31/2018 non sono accettate dall'Amministrazione. Laddove queste condizioni ulteriori fossero destinate a disciplinare esclusivamente il rapporto tra garante e contraente (ad es. deposito cautelativo) devono recare una clausola espressa di non opponibilità alla stazione appaltante.

Art. 26 – Obblighi assicurativi

1. 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 della stazione appaltante, sia dell'appaltatore, sia di terzi e verificatisi in dipendenza dell'attività svolta nell'esecuzione dell'appalto.
2. 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.
3. L'appaltatore si impegna pertanto a garantire, mediante polizza assicurativa con primaria compagnia di assicurazione e per l'intera durata del contratto, la copertura per la responsabilità civile verso terzi, ivi compresi i bambini iscritti o frequentanti il nido d'infanzia o comunque presenti occasionalmente all'interno della struttura o relative pertinenze. La polizza R.C, derivante dall'esercizio di nido d'infanzia, deve prevedere che la qualifica di terzo sia estesa a tutti coloro che non rientrano nel novero dei prestatori di lavoro anche nel caso di partecipazione occasionale all'attività dell'assicurato, ivi compreso il Comune in quanto stazione appaltante esplicitamente indicata in polizza come "terza" a tutti gli effetti. L'assicurazione deve comprendere la responsabilità civile derivante da colpa grave dell'assicurato e/o dolo e colpa grave delle persone di cui deve rispondere.
4. I massimali di assicurazione RCT non dovranno essere inferiori all'importo di € 10.000.000,00 per sinistro, con limite per R.C.O. di € 10.000.000,00 per sinistro e di € 2.500.000,00 per prestatore di lavoro. L'appaltatore si impegna inoltre a provvedere alla garanzia assicurativa per gli infortuni dei bambini. La polizza infortuni dovrà prevedere i seguenti massimali: morte € 260.000,00, invalidità permanente € 400.000,00, diaria da ricovero € 50,00, rimborso spese mediche € 5.200,00. La polizza andrà a regolazione premio sulla base del numero effettivo dei bambini iscritti al nido d'infanzia. Dovrà inoltre essere compresa la garanzia per il contagio da virus HIV.
5. La/e polizza/e andranno inviate in copia al Comune prima dell'inizio del servizio e prima dell'inizio di ogni anno educativo andrà inviata copia della relativa quietanza del versamento del premio annuale.
6. La mancata trasmissione della copia della polizza prima dell'inizio del servizio comporta l'impossibilità di procedere alla stipulazione stessa con facoltà per il Comune, previa diffida, di aggiudicare il servizio al concorrente che segue in graduatoria e fatta salva la richiesta di risarcimento dei danni. Inoltre, la mancata trasmissione della quietanza di versamento del premio annuale entro 10 (dieci) giorni dalla richiesta espressa del Comune, dà la facoltà di applicare la penale massima prevista dall'art. 27 lett. f) e, in caso di ulteriore ritardo, di procedere alla risoluzione del contratto secondo il disposto dell'art. 28 del presente capitolato.

Art. 27 – Penali

1. In caso di ritardo nell'espletamento della prestazione e qualora non sia stata concessa dal Comune un'eventuale proroga, verrà applicata una penale pari allo 0,3 per mille dell'importo contrattualmente dovuto per ogni giorno di ritardo.
2. Qualora si verificano, da parte dell'appaltatore, comprovate carenze di gestione, comportamenti irrispettosi nei confronti dell'utenza, o qualsiasi altro fatto che costituisce inadempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara, ivi compresa la parte relativa allo svolgimento del servizio di prolungamento di orario, il Comune procede alla contestazione scritta delle infrazioni all'appaltatore, tramite PEC. L'appaltatore deve rispondere per iscritto alle infrazioni contestate entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento delle stesse.
3. Nel caso in cui l'appaltatore non presenti osservazioni o nel caso di mancato accoglimento delle medesime da parte del Comune, sono applicate le penali di seguito elencate graduate in relazione alla gravità dell'inadempienza o disservizio, fatta salva la responsabilità per ulteriori danni che il Comune avesse a subire a causa dell'inadempimento stesso.
4. In particolare, le penali verranno applicate nei seguenti casi:
 - a) mancato rispetto del rapporto personale educativo-bambini : da € 1.000,00 a € 10.000,00;
 - b) mancata o inadeguata qualificazione del personale impiegato: da € 500,00 a € 5.000,00;
 - c) mancata o inadeguata attuazione del Progetto educativo: da € 500,00 a € 5.000,00;
 - d) carenza di gestione che si traducano in un disservizio arrecato all'utenza: da € 1.000,00 a € 10.000,00;
 - e) violazioni di normativa igienico-sanitaria e in materia di sicurezza: da € 500,00 a € 5.000,00;
 - f) mancata produzione di documentazione o comunicazioni entro i termini: da € 500,00 a € 5.000,00;
 - g) mancato rispetto di ogni altro obbligo previsto dal presente capitolato: da € 500,00 a € 5.000,00.
4. 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. 25 del presente capitolato.
5. Nel caso in cui l'importo della penale, calcolato ai sensi dei commi precedenti, superi il 10 % dell'importo netto contrattuale, Il Comune procede a dichiarare la risoluzione del contratto, fatto salvo il diritto all'eventuale risarcimento del danno patito a causa dell'inadempimento stesso.
6. 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 resa inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

Art. 28 – Risoluzione del contratto

1. Per la disciplina della risoluzione del contratto si applica l'art. 108 del D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50.
2. 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) gravi irregolarità nella conduzione e organizzazione complessiva del servizio che possono arrecare danni agli utenti o anche indirettamente al Comune. Costituisce grave irregolarità anche l'inadeguatezza del personale che non offre garanzia di capacità o non risulti idoneo a perseguire le finalità del servizio, anche con riferimento a singoli lavoratori, attraverso contestazione scritta;
 - b) violazione dell'obbligo di permettere al Comune di vigilare sul corretto svolgimento del servizio;
 - c) violazione della normativa igienico-sanitaria e di tutela della salute dei bambini;
 - d) inosservanza di norme in materia di personale dipendente, mancata applicazione di contratti collettivi e contratti integrativi locali;
 - e) diffusa e motivata insoddisfazione degli utenti presso i quali il Comune si riserva la facoltà di procedere, nei tempi e nei modi che riterrà più opportuni, alla verifica della qualità del servizio;
 - f) frode, a qualsiasi titolo, da parte dell'appaltatore nell'esecuzione delle prestazioni affidate;
 - g) ingiustificata sospensione del servizio;
 - h) cessione in tutto o in parte del contratto a terzi, in violazione dell'art. 20 del presente capitolato;
 - i) mancato rispetto ripetuto degli obblighi retributivi, previdenziali ed assistenziali stabiliti dai vigenti contratti collettivi;
 - j) applicazione di penali tali da superare il limite previsto dall'art. 27, comma 5, del presente capitolato;
 - k) mancato rispetto ripetuto degli obblighi di legge 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) qualora il responsabile del procedimento, ai sensi dell'art. 89 comma 9, del D. Lgs. 50/2016, abbia accertato, in corso d'opera, che le prestazioni oggetto di contratto non sono svolte direttamente dalle risorse umane e strumentali dell'impresa ausiliaria che il titolare del contratto utilizza in adempimento degli obblighi derivanti dal contratto di avalimento;
 - n) la violazione degli obblighi del Codice di comportamento del Comune;

- o) il non aver iniziato l'esecuzione delle attività oggetto del contratto entro 10 giorni dal termine previsto contrattualmente o richiesto dal Comune.
- 3. 3. Non potranno essere intese quale rinuncia alla risoluzione di cui al presente articolo eventuali mancate contestazioni a precedenti inadempimenti, per i quali il Comune non abbia provveduto in tal senso, anche per mera tolleranza, nei confronti dell'appaltatore.

Art. 29 – Recesso

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

Art. 30 – Definizione delle controversie

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

Art. 31 – Obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari

- 1. L'appaltatore, a pena di nullità del contratto, assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 136/2010 e s.m..
- 2. L'appaltatore deve inserire nei contratti stipulati con privati subappaltatori o fornitori di beni e servizi le seguenti clausole, ai sensi della legge 136/2010 e s.m.:

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

I. L'impresa (...), in qualità di subappaltatore/subcontraente dell'impresa (...) nell'ambito del contratto sottoscritto con il Comune di Calliano (...), identificato con il CIG 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 Calliano (...), 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 Calliano (...).”.

- 3. L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed al Commissariato del Governo della provincia di Trento della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/sub-contraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.
- 4. La stazione appaltante verifica i contratti sottoscritti tra l'appaltatore ed i subappaltatori e i subcontraenti in ordine all'apposizione della clausola sull'obbligo del rispetto delle

disposizioni di cui all'art. 3 della legge 136/2010, e, ove ne riscontri la mancanza, rileva la radicale nullità del contratto.

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

Art. 32 – Obblighi in materia di legalità

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

Art. 33 – Spese contrattuali

1. 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. 34 – Intervenuta disponibilità di convenzioni APAC o Consip

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

2. Il recesso diverrà operativo previo invio di apposita comunicazione tramite PEC e fissando un preavviso non inferiore a 15 (quindici) giorni.
3. In caso di recesso verranno pagate all'appaltatore le prestazioni regolarmente eseguite e il 10% di quelle ancora da eseguire.

Art. 35 – Disposizioni anticorruzione

1. Nell'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato vanno rispettati gli obblighi di condotta previsti dal vigente Codice di comportamento approvato ai sensi della legge 6 novembre 2012, n. 190 (*"Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione"*) e visibile sul sito istituzionale della stazione appaltante, la cui violazione costituisce causa di risoluzione del contratto.
2. L'appaltatore, con la sottoscrizione del contratto, attesta, ai sensi e per gli effetti dell'art. 53, comma 16 ter, del D.Lgs. 30 marzo 2001, n. 165, di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo o comunque aventi ad oggetto incarichi professionali con ex dipendenti del Comune di Calliano che abbiano esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto dello stesso Comune nei confronti del medesimo nel triennio successivo alla cessazione del rapporto di pubblico impiego.
3. L'appaltatore, con riferimento alle prestazioni oggetto del contratto, si impegna, ai sensi dell'art. 2 del Codice di comportamento approvato con deliberazione della Giunta comunale n. 112 di data 15.12.2014 ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal Codice di comportamento stesso.
4. L'Amministrazione, accertata la compatibilità dell'obbligo violato con la tipologia del rapporto instaurato, contesta, per iscritto, le presunte violazioni degli obblighi previsti dal Codice di comportamento ed assegna un termine non superiore a dieci giorni per la presentazione di eventuali osservazioni e giustificazioni.

Art. 36 - Norma di chiusura

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

- PARTE TECNICA -

Art. 37 - Descrizione dell'attività di gestione e condizioni di espletamento

1. La gestione avviene utilizzando i locali destinati a nido d'infanzia di proprietà del Comune di Calliano (di seguito Comune), nell'immobile ubicato in Via Degasperì, 4 a Calliano, le relative pertinenze, gli arredi e le attrezzature messi a disposizione dal Comune e indicati nell'inventario che sarà redatto in occasione dell'immissione nella detenzione dei beni immobili, contestualmente al formale verbale di consegna sottoscritto da entrambe le parti.
2. Per gestione si intende:
 - l'organizzazione del servizio di nido d'infanzia ed in particolare l'attuazione del progetto pedagogico e del progetto educativo presentati in sede di gara e il loro adeguamento annuale;
 - il servizio ristorazione;
 - la cura degli spazi;
 - la gestione e l'organizzazione del personale;
 - l'organizzazione interna;
 - l'acquisto di beni e 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 e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara.
3. L'attività di gestione e di amministrazione del servizio dovranno inoltre rispettare quanto previsto:
 - dalla legge Provinciale n. 4 del 12 marzo 2002 e ss.mm e dalle relative deliberazioni attuative;
 - dal Regolamento di gestione dell'Asilo nido sovra comunale;
 - dai decreti CAM – criteri ambientali minimi di cui all'art 34 del D.lgs 50/2016 relativamente al servizio di pulizia e ristorazione.

Art. 38 - Destinatari del servizio

1. Il servizio di asilo nido è rivolto ai bambini dai 3 mesi ai 3 anni di età e comunque fino all'acquisizione del diritto all'inserimento alla scuola infanzia. Sono fatte salve eventuali eccezioni previste dalla normativa provinciale di settore e dal Regolamento di gestione.
2. Per l'ammissione al servizio di nido d'infanzia si applicano le modalità di iscrizione e i criteri stabiliti dal Regolamento di gestione dell'asilo nido comunale. L'ammissione avverrà esclusivamente su indicazione dell'ufficio competente. La graduatoria è predisposta dal Comune di Calliano.

3. L'assegnazione dei posti al nido d'infanzia viene effettuata seguendo l'ordine di posizione nella graduatoria generale.

Art. 39 - Periodo di apertura ed orario del servizio

1. Il servizio oggetto di gara deve essere organizzato ed erogato per anno educativo che, di norma, ha avvio ad inizio settembre e si conclude a fine luglio per un totale di undici mesi l'anno.
2. L'asilo nido di norma è aperto per un massimo di undici mesi all'anno, dal 1 settembre al 31 luglio, cinque giorni alla settimana e per non oltre undici ore giornaliere, fatta salva l'interruzione per vacanze per non più di 10 giorni lavorativi, di norma in corrispondenza delle festività natalizie e pasquali.
3. In ogni caso il servizio dovrà essere organizzato ed erogato secondo il calendario effettivo di inizio e fine anno educativo, nel rispetto delle chiusure obbligatorie in corso d'anno disposte dalla giunta comunale, in accordo con l'affidatario entro il mese di giugno per l'anno educativo successivo, nel rispetto delle procedure previste dal regolamento di gestione del servizio di asilo nido comunale.
4. Il servizio erogato in favore degli utenti è del tipo:
 - orario ordinario: dalle ore 07.30 alle ore 16.30 dal lunedì al venerdì;
 - orario prolungato, su richiesta delle famiglie: dalle ore 16.30 alle ore 18.00.
1. L'appaltatore assicura la vigilanza sui bambini in caso di ritardo, anche immotivato, dei familiari all'orario di uscita.
2. L'accesso al servizio integrativo, ove compatibile con l'organizzazione del servizio, avviene a fronte del versamento di una tariffa oraria fissata dall'Amministrazione comunale. Eventuali modifiche all'articolazione dell'orario di apertura al pubblico sono stabilite con provvedimento del Sindaco, sentita la Giunta comunale e l'affidatario, tenuto conto delle esigenze dell'utenza.
3. L'affidatario assicura comunque la vigilanza sui bambini in caso di ritardo, anche immotivato, dei familiari all'orario di uscita.
4. Nell'erogazione del servizio l'appaltatore deve attenersi agli standards e ai criteri di funzionamento definiti dalla normativa provinciale vigente, dal Regolamento di gestione dei nidi d'infanzia comunali e da eventuali altri documenti adottati dall'Amministrazione comunale.
5. L'appaltatore si rende disponibile a valutare, in accordo con l'Amministrazione comunale, ulteriori periodi integrativi dell'orario (posticipo), con costo interamente a carico dei genitori.

Art. 40 - sede del servizio

1. Il servizio di nido d'infanzia, con una capienza massima di 35 posti, si svolgerà nei locali dell'immobile identificato in mappa con la p.ed. 271 CC Calliano, I° di proprietà comunale sito in Via Degasperi, 4, con annessa area a verde ad uso esclusivo del nido d'infanzia, di cui alle allegare planimetrie.

2. Il Comune si riserva la facoltà di eseguire dei lavori di manutenzione e adeguamento dell'immobile che in ogni caso non comporteranno una variazione significativa in merito all'esecuzione della prestazione.

Art. 41 – Corrispettivo del servizio

1. Il corrispettivo dovuto all'appaltatore viene determinato con le modalità di cui all'articolo 8 del presente capitolato - parte amministrativa.
2. L'eventuale corrispettivo per l'impiego di personale aggiuntivo è determinato secondo le modalità definite nell'art. 51 del capitolato speciale, parte tecnica.
3. Il corrispettivo è determinato da una quota mensile per ogni posto occupato fino al limite massimo dei 35 posti a tempo pieno, come determinata al momento dell'aggiudicazione in base all'offerta economica presentata dal soggetto risultato vincitore.
4. Il numero di posti occupati si determina mensilmente con riferimento al numero massimo di bambini contemporaneamente iscritti in quel periodo, che non potrà essere superiore ai posti previsti per la struttura. La quota mensile sarà corrisposta al 50% per ogni posto occupato a decorrere dal 16° giorno del mese e per ogni posto lasciato libero (ultimo giorno di frequenza) entro il 15° giorno del mese. In caso di mancata prestazione del servizio per sciopero o 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.
5. Le condizioni economiche in base alle quali sarà aggiudicato il servizio rimarranno ferme sino alla conclusione della prima annualità, secondo quanto stabilito all'atto di aggiudicazione. L'appaltatore potrà formulare richiesta di aggiornamento del corrispettivo una sola volta all'anno. La revisione del prezzo contrattuale sarà annualmente calcolata sulla base del 75% della variazione percentuale dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (variazione dei valori mensili) secondo i dati ISTAT, riferita al mese di protocollazione della domanda rispetto allo stesso mese dell'anno precedente e sarà riconosciuta a partire dal mese successivo alla protocollazione della relativa richiesta per il corrispettivo successivamente maturato e non ancora fatturato. La variazione percentuale annua da assumere quale base per l'aggiornamento del corrispettivo verrà applicata considerando una sola cifra decimale. L'importo del corrispettivo aggiornato terrà conto, invece, delle prime due cifre decimali con arrotondamento all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a 5.

Art. 42 - Obblighi a carico dell'appaltatore

1. Per tutta la durata del contratto l'appaltatore garantisce l'apertura del nido d'infanzia cinque (5) giorni la settimana, dal lunedì al venerdì, per massime nr. undici (11) ore al giorno per il periodo dal 1° settembre al 31 luglio, fatta salva l'interruzione per vacanze per non più di 10 giorni lavorativi, di norma in corrispondenza delle festività natalizie e pasquali.
2. 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.

3. Nell'erogazione del servizio, l'appaltatore deve attenersi agli standards e a criteri di funzionamento definiti dalla normativa provinciale e comunale vigente, nonché da ulteriori documenti adottati dall'Amministrazione comunale.
4. L'appaltatore dovrà, inoltre, curare i rapporti con la Scuola dell'infanzia del comune di Calliano al fine di favorire la continuità didattica. A tale scopo potranno essere organizzate visite presso la suddetta Scuola.
5. L'appaltatore deve inoltre:
 - a) Eleggere un recapito nel territorio provinciale dotato di collegamento telefonico, e-mail e fax, in funzione permanente durante l'orario di apertura del servizio, dove l'appaltatore eleggerà il proprio domicilio ai fini del presente appalto. Presso tale recapito presta 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 sono altresì indirizzate le comunicazioni e le richieste di informazioni e interventi che l'Amministrazione comunale intenda far pervenire all'affidatario;
 - b) dare attuazione al Progetto Pedagogico e al Progetto Educativo che, per il primo anno di affidamento, sarà quello presentato in sede di gara. Per gli anni successivi al primo l'affidatario è tenuto ad aggiornare annualmente il progetto educativo e presentarlo al Comune di Calliano per la valutazione, entro il secondo mese di ogni anno educativo. Qualora il Comune rilevi incompatibilità con la progettualità aziendale del servizio, l'affidatario dovrà adeguarsi alle indicazioni del Comune;
 - c) presentare alla prima Assemblea dei genitori di ciascun anno educativo il proprio progetto educativo;
 - d) partecipare, su richiesta del Comune, a progetti e alla realizzazione di iniziative rivolte alla prima infanzia e alle famiglie rendendosi, inoltre, disponibile a valutare la gestione di eventuali servizi integrativi o aggiuntivi, concordandone con il Comune modalità e condizioni;
 - e) partecipare, su richiesta del Comune, a momenti di confronto e verifica volti a favorire la messa in rete dei servizi socio educativi per l'infanzia comunali;
 - f) presentare al Comune, al momento dell'attivazione del servizio nido d'infanzia, nota sottoscritta dal legale rappresentante indicante, per ogni dipendente impiegato nel servizio, i dati anagrafici, il titolo di studio ed ogni altra indicazione che ne attesti il diritto allo svolgimento dell'incarico, la data di assunzione, il tipo di contratto applicato e l'orario di lavoro assegnato. Tale adempimento, nel corso della vigenza contrattuale, dovrà essere aggiornato con le modifiche che di volta in volta dovessero verificarsi (sostituzioni, integrazioni, cessazioni ecc.);
 - g) 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;
 - h) integrare e sostituire il materiale didattico e di consumo quali, a titolo puramente esemplificativo ma non esaustivo, biancheria, stoviglie, giochi e quanto altro possa essere necessario a garantire la corretta erogazione del servizio;

- i) garantire la fornitura di tutto il materiale didattico, pedagogico, ludico, igienico-sanitario e di consumo necessario per la funzionalità del servizio;
- j) integrare e sostituire il materiale didattico e di consumo (quali, a titolo puramente esemplificativo ma non esaustivo, biancheria, stoviglie, giochi e quanto altro possa essere necessario a garantire la corretta erogazione del servizio);
- k) fornire i generi alimentari e il materiale igienico-sanitario anche relativo ai locali cucina, in conformità ai criteri ambientali minimi CAM di cui al DM 24 maggio 2012 “CAM per l'affidamento dei servizi di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene”;
- l) garantire l'assolvimento, di tutte le operazioni volte ad assicurare il servizio di preparazione e somministrazione dei pasti ai bambini, nonché di quelle relative alla pulizia e sanificazione dei locali di distribuzione del pasto.
- m) provvedere costantemente alla pulizia dei locali, delle relative pertinenze e dell'area verde messi a disposizione, degli arredi, degli apparecchi e delle attrezzature, materiali e strumenti al fine di garantire 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 alla struttura. In particolare, l'affidatario deve procedere a costanti esami e verifiche delle aree esterne per accertarsi che le stesse siano in condizioni ottimali e comunque sempre tali da evitare pericoli di qualsiasi genere ed infortuni ai bambini. I prodotti di pulizia devono essere di prima qualità, di odore non sgradevole e atti a garantire la salvaguardia dell'ambiente. Tali prodotti dovranno risultare conformi ai Criteri ambientali minimi (CAM) di cui al DM 24 maggio 2012 “CAM per l'affidamento di servizi di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene”. In ogni caso, il detergente universale neutro per tutte le superfici, il sapone liquido destinato all'igiene dei bambini, la carta igienica e i fazzoletti di carta devono essere dotati di marchio Ecolabel o altre attestazioni equivalenti e/o certificazioni FSC o PEFC.
- n) Comunicare tempestivamente (e comunque non oltre le 48 ore dalla rilevazione) al Comune la necessità di interventi di urgente manutenzione straordinaria.
- o) Provvedere, a propria cura e spese, alla manutenzione ordinaria delle parti della struttura messe a disposizione in via esclusiva, compresa l'area verde esclusiva del nido d'infanzia e le attrezzature ivi installate, compreso il taglio dell'erba del giardino, delle siepi e manutenzione di tutte le aiuole la regolare potatura delle piante del giardino, alle verifiche delle attrezzature di gioco, al fine di garantire 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 alla struttura nonché al fine di conservare la struttura per tutta la durata dell'affidamento in perfetto stato ed efficienza. 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): le tinteggiature delle pareti e degli infissi interni, la sostituzione dei vetri, la riparazione o sostituzione di serrature, maniglie, rubinetterie, la registrazione dei serramenti interni ed esterni, la verniciatura di ringhiere, parapetti e recinzioni, la manutenzione dei giochi in giardino, gli spurghi delle fognature, la costante pulizia e svuotamento delle griglie e canali per la raccolta delle acque meteoriche e relativi pozzetti al fine di garantire l'afflusso delle acque stesse sia al piano terra

che in copertura, lo sgombero della neve, ad eccezione dell'accesso alla struttura dove detto servizio viene garantito dal Comune unitamente al servizio di salatura, 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.

p) Provvedere alla manutenzione degli impianti, qualora riferiti alle parti di competenza esclusive della struttura: riscaldamento, elettrico, antincendio (estintori, manichette, nspi ed impianto rivelazione fumi), idrico-sanitario, di irrigazione (che dovrà essere puntualmente scaricato prima dell'inizio della stagione invernale) e alla tenuta dei relativi registri di manutenzione allo scopo di assicurarne la durata, il loro rendimento e la loro perfetta efficienza secondo quanto prescritto dalle normative vigenti. In particolare per l'impianto di riscaldamento è necessario eseguire le operazioni manutentive, prima dell'inizio delle stagioni invernali ed estive, le operazioni di messa a riposo, al termine delle stagioni stesse, ed assumere direttamente o delegare a persona fisica o giuridica, in possesso dei requisiti previsti dalla vigente normativa, la funzione di "terzo responsabile", ai sensi del D.P.R. N. 412/93 (art. 1 lett. i) e art. 11 comma 3) e del D.lgs. N. 192/2005 e s.m. e i., e di eseguire tutte le verifiche ed operazioni previste nel libretto di centrale;

q) 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 convenzionale, riconsegnare gli stessi nello stato di fatto della consegna iniziale. Provvedere inoltre alla sostituzione delle attrezzature e degli ulteriori beni mobili non di consumo, messi a disposizione dal Comune, con attrezzature e beni di pari valore e qualità qualora la loro funzionalità venga meno definitivamente;

r) Consegnare al Comune, al termine di ogni annualità, l'elenco degli interventi di manutenzione ordinaria programmata effettuati nel corso dell'anno educativo;

s) Sostenere gli oneri accessori, tra i quali le spese per acqua, gas, energia elettrica, riscaldamento, asporto rifiuti solidi urbani, telefono, compreso l'accesso alla rete internet, provvedendo preliminarmente alla voltura a proprio nome delle utenze telefoniche, di acqua ed energia elettrica, subentrando pertanto nella titolarità delle stesse, mentre l'utenza del gas sarà ripartita in base ai consumi e rimborsata al Comune entro 30 giorni dalla presentazione della relativa documentazione;

t) Provvedere a mantenere con cura e pulite 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. Provvedere, inoltre, alla sostituzione delle attrezzature e degli ulteriori beni mobili non di consumo, messi a disposizione dal Comune, con attrezzature e beni di pari valore e qualità qualora la loro funzionalità venga meno definitivamente;

u) Garantire l'autocontrollo igienico-sanitario ai sensi del Regolamento CE 852/2004 e successive modifiche ed integrazioni;

v) Garantire il pieno rispetto delle norme sulla sicurezza ai sensi del D.Lgs. 81/2008 al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, provvedendo a tutto quanto prescritto dalle vigenti normative in tema di sicurezza ed igiene sul lavoro e, al fine di poter svolgere gli adempimenti di cui al Dlgs 81/2008, l'appaltatore ha la facoltà di procedere al sopralluogo

dei luoghi di lavoro prima dell'inizio dei servizi di cui al presente capitolato. L'appaltatore dovrà provvedere in autonomia a realizzare un piano di emergenza nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati esterni ed interni, allagamenti, conforme a tutte le norme in materia di evacuazione e di messa in sicurezza di tutte le persone ivi presenti a qualsiasi titolo. A tal fine l'appaltatore dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito e verificato, nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. Copia di tale documento deve essere tempestivamente trasmesso all'Amministrazione. L'appaltatore si impegna a comunicare il nominativo del responsabile della sicurezza all'Amministrazione prima dell'inizio del servizio.

- w) Garantire il pieno rispetto delle disposizioni dell'art. 2 del D.Lgs. n. 39/2014;
- x) Sperimentare, se richiesta del Comune e con il consenso dei genitori, l'uso di pannolini riciclabili o biodegradabili;
- y) Comunicare il nominativo del referente per l'esecuzione del contratto, oltre al nominativo di un sostituto di tale soggetto in caso di impedimento o assenza, prima dell'avvio dello stesso. Il referente sarà considerato il responsabile gestionale del contratto, dovrà avere piena conoscenza delle norme che condizionano il rapporto fra le parti, dovrà essere munito dei necessari poteri per la gestione del servizio e dovrà fungere da interlocutore amministrativo del Comune.

Art - 43 Obblighi a carico della stazione appaltante

1. Il Comune/stazione appaltante si impegna a:

- a) mettere a disposizione una sede idonea allo svolgimento del servizio con una capienza massima conforme a quanto indicato nell'art. 40 del presente capitolato, parte tecnica;
- b) concedere in uso gli arredi e le attrezzature necessarie per l'espletamento del servizio, così come indicati nell'inventario che sarà redatto in occasione dell'immissione nella detenzione dei beni immobili, contestualmente al formale verbale di consegna sottoscritto da entrambe le parti;
- c) effettuare il pagamento del corrispettivo secondo le modalità indicate nell'art. 13 del capitolato parte amministrativa ;
- d) provvedere alla manutenzione straordinaria dell'immobile, delle relative pertinenze e delle apparecchiature 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'edificio e 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. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di addebitare al soggetto gestore le spese sostenute per interventi di manutenzione straordinaria, qualora la necessità degli stessi non sia stata comunicata dal soggetto gestore all'Amministrazione entro le 48 ore dalla rilevazione. Rimangono comunque a carico del soggetto gestore i danni subiti dal personale, utenti e/o terzi a causa della mancanza di interventi di manutenzione straordinaria

della struttura qualora il gestore non abbia provveduto, così come previsto dall'art. 42 del presente capitolato, ad avvisare l'Amministrazione Comunale di imperfezioni, rotture e di qualsiasi altro evento che possa determinare l'insorgere della necessità di interventi di manutenzione straordinaria;

- e) effettuare la raccolta delle domande di iscrizione;
- f) elaborare le graduatorie di ammissione al nido;
- g) consegnare all'appaltatore ogni documentazione utile ai fini della gestione del servizio.

Art. 44 - Attività di ristorazione

2. L'appaltatore gestisce direttamente la mensa. In casi di impossibilità a provvedere direttamente al servizio di mensa, per cause non imputabili all'appaltatore, lo stesso può rifornirsi temporaneamente presso terzi, previa espressa autorizzazione scritta da parte del Comune.
3. Nell'erogazione dei pasti devono essere rispettati i dettami della Tabelle dietetiche e nutrizionali provinciali in vigore e, per i bambini di età inferiore ai 12 mesi o in casi di bambini affetti da allergie alimentari, si dovrà fare riferimento alle diete specificatamente prescritte dal pediatra.
4. L'appaltatore ha l'obbligo di attenersi a quanto previsto dal Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare approvato dalla G.P. con deliberazione n. 27 di data 20.01.2017 in attuazione dell'art. 4 della L.P. 13/2009 e dell'allegato 1) del presente capitolato "Oneri specifici del servizio di ristorazione" in attuazione della deliberazione della GP n. 1737 di data 20.10.2017 in quanto compatibile.
5. Con particolare riferimento alla scelta degli alimenti da somministrare ai bambini (biologici, IGP, DOP, STG, prodotti di qualità es. marchio di qualità trentino, produzione integrata, prodotti tipici e tradizionali, prodotti a basso impatto ambientale), l'aggiudicatario è tenuto a rispettare le prescrizioni contenute nell'art. 3 del citato allegato 1.
6. In caso di comprovati motivi, l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione di prodotti coinvolti in scandali alimentari o provenienti da mercati nei quali si sono verificati problemi di salute pubblica.
7. Non sono ammesse forniture di alimenti derivati da organismi geneticamente modificati (transgenici) o che contengono ingredienti della stessa origine. Inoltre, non devono avere subito trattamenti tecnici particolari quali l'uso delle radiazioni ionizzanti o trattamenti chimici non consentiti. E' vietato l'impiego di gelatine animali.
8. L'appaltatore deve approvvigionarsi da fornitori di propria scelta che garantiscano la consegna delle derrate con una frequenza tale da assicurarne la freschezza e l'idoneità all'uso, privilegiando alimenti tipici e stagionali in un'ottica di valorizzazione dei prodotti locali e della biodiversità nonché di protezione dell'ambiente dall'inquinamento e dal traffico.
9. L'appaltatore dovrà attenersi a quanto indicato dal DECRETO ministeriale 9 aprile 2009, n. 82 (Regolamento concernente l'attuazione della direttiva 2006/141/CE per la parte riguardante gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento destinati alla Comunità Europea ed

all'esportazione presso Paesi terzi) e dal Codice OMS/UNICEF e alle successive modifiche ed integrazioni.

10. L'Amministrazione si riserva la facoltà di eseguire o di far eseguire da ditta specializzata appositi controlli sulla qualità del servizio effettuato.
11. In caso di comprovati motivi, l'amministrazione comunale si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione di prodotti coinvolti in scandali alimentari o provenienti da mercati nei quali si sono verificati problemi di salute pubblica.

Art. 45 - Responsabilità

1. L'appaltatore assume ogni responsabilità derivante dalla conduzione del nido d'infanzia sotto il profilo giuridico, economico, igienico-sanitario e organizzativo e gestisce il servizio in conformità a quanto stabilito dal Regolamento comunale in materia, esonerando il Comune da qualsiasi responsabilità.
2. La gestione del servizio è effettuata dall'appaltatore a proprio nome, per proprio conto e a proprio rischio e pericolo in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge.
3. L'appaltatore si intende espressamente obbligato a tenere, comunque, sollevato e indenne il Comune da ogni e qualsivoglia danno, diretto ed indiretto, causato a propri dipendenti o a proprie attrezzature derivanti da comportamenti di terzi estranei, nonché da danni di qualsiasi natura che possono 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.
4. L'appaltatore risponde interamente per danni a persone o cose che possono derivare dall'impiego di mezzi e attrezzature, anche se di proprietà del Comune, nell'espletamento dei servizi e risponde di ogni danno derivante dalla carente manutenzione ordinaria della struttura qualora non adeguatamente segnalata.
5. 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 la durata dell'affidamento, comprese le ordinanze e regolamenti del Comune di Calliano.

Art. 46 - Rette

1. Spettano al Comune la determinazione, la riscossione e il controllo delle rette degli utenti per il servizio erogato, le quali costituiscono entrate di esclusiva spettanza dello stesso.
2. Al fine di permettere la corretta applicazione delle quote a carico delle famiglie utenti, l'appaltatore deve consegnare al Comune, entro il giorno 5 di ogni mese i dati inerenti le presenze dei bambini iscritti.
3. Il corrispettivo per la fruizione del servizio integrativo, in conformità a quanto specificato all'art. 50, compete in via esclusiva all'Amministrazione comunale.

4. È fatto divieto allo stesso e ad ogni suo dipendente di accettare e/o richiedere agli utenti qualsiasi altra partecipazione, in denaro o altra forma, non preventivamente concordata con l'Amministrazione comunale.

Art. 47 - Organi di partecipazione e gestione

1. Le forme e le modalità di partecipazione dei genitori alla vita e all'organizzazione del nido d'infanzia sono assicurate dall'affidatario secondo quanto previsto dal Regolamento per la gestione dell'asilo nido comunale e dagli eventuali documenti adottati dall'Amministrazione comunale. E' facoltà dei genitori dei bambini frequentanti riunirsi in assemblea presso il nido dandone preavviso alla coordinatrice interna, la quale provvederà a darne comunicazione al Comune.
2. L'appaltatore ha l'obbligo di mettere la struttura a disposizione dei genitori utenti o del Comune al di fuori dell'orario di presenza dei bambini per lo svolgimento di attività e iniziative attinenti alla prima d'infanzia.

Art 48 - Attività di controllo e verifiche sul servizio

1. Il Comune, attraverso suoi delegati, può effettuare, in qualsiasi momento, anche senza preavviso e con le modalità ritenute opportune, i controlli sul corretto espletamento del servizio oggetto del presente capitolato in tutti i suoi aspetti.
2. L'appaltatore è tenuto a fornire al personale incaricato dal Comune per i controlli la massima collaborazione, consentendo in ogni momento il libero accesso alla struttura messa a disposizione e a fornire ogni documentazione ed informazione completa e veritiera che ritenga opportuno acquisire. Il personale dell'appaltatore non deve interferire sulle procedure di controllo effettuate dagli incaricati del Comune.
3. In particolare, i controlli saranno diretti a verificare:
 - la rispondenza dell'attività espletata dal soggetto appaltatore al progetto educativo, agli standard di erogazione del servizio definiti nel presente capitolato e a tutte le condizioni definite nell'offerta tecnica;
 - il controllo del rispetto del rapporto personale-bambini presenti;
 - l'eventuale controllo della cucina, della dispensa e verifica sui prodotti e pasti erogati anche con riferimento all'uso di prodotti provenienti da coltivazione biologiche;
 - il rispetto della normativa igienico-sanitaria e di tutela della salute dei bambini;
 - il rispetto delle disposizioni sulla sicurezza di bambini e lavoratori.
4. L'appaltatore si impegna, inoltre, ad agevolare ogni controllo dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari competente per la verifica del rispetto della normativa igienico-sanitaria e della tutela della salute dei bambini.
5. Il Comune evidenzia le eventuali "non conformità" riscontrate rispetto agli obblighi contrattuali in forma scritta e l'appaltatore sarà chiamato a risponderne, nei tempi e nei modi da essa specificati, evidenziando le azioni correttive che intende porre in essere.

6. Il Comune si riserva infine, ove le “non conformità” evidenziassero oggettivamente i presupposti di gravi inadempienze contrattuali, la facoltà di risolvere il contratto.

Art. 49 - Personale dell'appaltatore

1. L'appaltatore deve individuare all'interno della propria organizzazione una persona referente per l'esecuzione del contratto, che tenga i rapporti con il Comune. Lo stesso deve garantire la propria presenza, per tutta la durata dell'affidamento, in una struttura operativa amministrativa situata nel territorio provinciale, dotata di recapito telefonico e di fax.
2. L'appaltatore deve mettere a disposizione del servizio, per tutto il periodo di durata del contratto, un/a coordinatore/trice pedagogico/a in possesso dei requisiti professionali prescritti per la gestione di servizi educativi per l'infanzia da zero a sei anni. Tale persona dovrà garantire un supporto minimo all'attività del nido di almeno venti ore mensili, negli orari e secondo le modalità determinate in sede di offerta.
3. L'appaltatore deve, inoltre mettere a disposizione, per tutto il periodo di durata del contratto, un/a coordinatore/trice interno/a al nido in possesso dei medesimi titoli previsti per il personale educativo con esperienza minima annuale come educatore/educatrice o come coordinatore/trice in servizi socio educativi per l'infanzia. Tale figura deve essere individuata fra il personale educativo impiegato nell'erogazione del servizio di nido d'infanzia.
4. La coordinatrice o il coordinatore, con la supervisione del coordinamento pedagogico e la collaborazione del gruppo di lavoro, sollecita, coordina e promuove tutte le iniziative e gli interventi opportuni e necessari per garantire la funzionalità e la qualità educativa del servizio.
5. Competono a tale figura, in particolare, lo svolgimento delle seguenti funzioni:
 - la programmazione e l'organizzazione delle riunioni periodiche del gruppo di lavoro, d'intesa con il coordinamento pedagogico;
 - la compilazione giornaliera dell'apposito registro delle presenze delle bambine e dei bambini e del personale;
 - la definizione e la realizzazione del piano degli inserimenti ed il calendario di incontro con le famiglie, d'intesa con il coordinamento pedagogico e il gruppo di lavoro;
 - l'elaborazione dell'orario e dei turni di servizio, avendo particolare riguardo alle esigenze ed al numero di presenze dei bambini durante i vari momenti della giornata;
 - la sostituzione delle brevi assenze delle colleghe e la collaborazione con il personale nei momenti di maggior carico di lavoro per il buon funzionamento del servizio di nido.
6. Il personale educativo, ausiliario e di cucina deve possedere i requisiti d'accesso previsti dalla normativa provinciale vigente e sue eventuali successive modificazioni ed integrazioni.
7. L'appaltatore deve assegnare al servizio di nido d'infanzia il personale in ragione di:

- un educatore per ogni gruppo di 6 bambini iscritti di età compresa tra 3 e 18 mesi;
- un educatore per ogni gruppo di 9 bambini iscritti di età superiore a 18 mesi;
- un addetto alle funzioni ausiliarie ogni 15 bambini. Nella formulazione dell'orario della funzione ausiliaria (compresa l'eventuale figura di aiuto cuoco) si dovrà tenere conto che le ore settimanali minime previste per addetto o unità equivalente sono pari a 30 contrattuali (comprendenti di monte ore) ogni 15 bambini iscritti, e proporzionalmente per eventuali frazioni di 15 bambini;
- un cuoco in possesso del diploma professionale triennale di cuoco oppure licenza scuola dell'obbligo e attestato di qualifica biennale di cuoco.

8. I parametri di cui al precedente paragrafo si intendono automaticamente adeguati nel caso di modifica delle vigenti disposizioni in materia.
9. La presenza di un educatore per ogni gruppo di bambini iscritti deve essere in ogni caso garantita fra la conclusione dell'accoglienza dei bambini e l'avvio del ricongiungimento.
10. Le sostituzioni degli educatori dovranno essere effettuate in modo tale da garantire il mantenimento del rapporto previsto fra educatori e bambini presenti.
11. Per permettere il rispetto di tali parametri l'appaltatore assicura la tempestiva sostituzione del personale assente in tempo utile per il regolare espletamento del servizio, avente i medesimi titoli ed esperienza ed in ogni caso nel rispetto di quanto indicato nella L. P. 4/2002 e s.m. e delle relative disposizioni attuative.
12. L'appaltatore si impegna in ogni caso ad assegnare il personale in ragione di nuovi o diversi parametri che fossero definiti nel corso della gestione con eventuale rideterminazione del corrispettivo concordata con il Comune.
13. Ai fini di garantire la continuità educativa con i bambini, la composizione dello staff educativo dovrà rimanere il più possibile stabile per l'intero periodo di validità del contratto.
14. Il personale dell'appaltatore deve rispettare la normativa provinciale vigente in materia, il regolamento comunale inerente al servizio assegnato, le norme fissate dal presente capitolato, le disposizioni concordate dal Comune con i responsabili dell'appaltatore.
15. Nel rapporto con l'utenza il personale dell'appaltatore deve svolgere il compito assegnato con perizia, prudenza, diligenza.
16. Il personale impiegato a qualsiasi titolo nella gestione del servizio deve adottare un comportamento ed un abbigliamento decoroso in considerazione della funzione svolta e della particolare sensibilità dell'utenza del servizio. Il Comune si riserva la facoltà di chiedere, motivatamente ed anche in considerazione dei rilievi eventualmente formulati dai genitori, l'allontanamento dalla struttura di personale che, per comportamento o abbigliamento, non dimostri di possedere il necessario decoro.

17. L'appaltatore deve garantire l'immediata individuabilità ed identificabilità del personale in servizio presso la struttura.
18. Il personale si impegna a partecipare agli incontri eventualmente promossi dal Comune.

Art. 50 - Coordinamento pedagogico

1. Lo psicologo o il pedagista consulente dell'affidatario mantiene rapporti con i competenti funzionari provinciali nell'ambito del coordinamento pedagogico dei nidi nella provincia di Trento, allo scopo di:
 - programmare le linee di intervento di coordinamento e consulenza pedagogica;
 - effettuare periodiche verifiche sulla conduzione pedagogica del servizio;
 - concordare progetti e necessità rilevate all'interno del personale; segnalare problematiche e necessità rilevate all'interno della struttura;
 - assicurare un confronto ed uno scambio di esperienze professionali e culturali.
2. Lo psicologo/ pedagista, nei confronti del Comune, dovrà inoltre:
 - assicurare costante informazione sull'andamento dell'attività educativa e didattica; a tale riguardo dovranno essere consegnati al Comune i verbali delle assemblee dei genitori e degli incontri a carattere istituzionale;
 - ottenere preventiva autorizzazione/nulla osta per ogni iniziativa extra-didattica che coinvolge la struttura e i bambini;
 - concordare in caso di ammissione al nido di bambini con particolari gravi difficoltà psichiche, fisiche o sensoriali l'eventuale assegnazione di personale educativo a sostegno del bambino e predisporre un progetto educativo individualizzato nel rispetto delle linee di intervento educativo definite nel Gruppo di lavoro.

Art. 51 - Servizio di integrazione dei bambini con bisogni educativi speciali

1. Qualora al nido d'infanzia siano ammessi bambini con particolari e gravi difficoltà psichiche, fisiche o sensoriali, su richiesta del Comune e secondo le modalità con lo stesso concordate, l'appaltatore provvederà ad assegnare ulteriore personale con contratto a tempo determinato, nel rispetto delle disposizioni della L.P. 4/2002 e s.m. e relative delibere attuative.
2. Prima dell'inserimento del bambino o, se il bambino risulta ammesso, nel corso della frequenza, viene costituito un gruppo di lavoro intercapitolato, composto dal pedagista dell'affidatario, dagli educatori del nido e dagli operatori socio-sanitari che hanno in carico il bambino. Il Gruppo di lavoro intercapitolato definisce, condividendole con la famiglia, le linee di intervento educative e riabilitative cui riferirsi per l'elaborazione del Progetto educativo individualizzato che sarà curato dagli educatori dell'Asilo Nido. Gli educatori dell'Asilo Nido si impegnano ad operare secondo le modalità e le finalità previste dal gruppo di lavoro.

3. Il Comune rimborserà all'appaltatore le spese aggiuntive sostenute per il suddetto personale. Tali spese dovranno essere adeguatamente documentate. Si precisa che il Comune rimborserà solo il costo dell'unità aggiuntiva necessaria escludendo ogni spesa di carattere generale ed escludendo altresì il costo di eventuali sostituzioni della stessa che dovranno essere comunque assicurate dall'appaltatore.

Art. 52 - Orario di servizio

1. Il personale educativo sarà impiegato come unico riferimento per il gruppo di bambini nei limiti previsti dal contratto di lavoro.
2. L'appaltatore dovrà comunque garantire lo svolgimento delle ore extradidattiche necessarie per l'attività di aggiornamento e formazione professionale, programmazione didattico-educativa, organizzazione interna, rapporti con le famiglie, incontri con servizi educativi diversi, preparazione e realizzazione di particolari iniziative (gite, feste, ecc..).

Art. 53 - Formazione e aggiornamento del personale

1. Il titolo di studio richiesto per l'assunzione del personale educatore deve rispettare quanto stabilito dalla disciplina provinciale in materia.
2. L'appaltatore si impegna a provvedere, a proprie spese, all'aggiornamento professionale di tutti gli operatori dell'area educativa e dei servizi generali. Periodicamente sono promossi corsi di aggiornamento per il personale addetto, ai quali il medesimo è tenuto a partecipare, organizzati dalla Provincia, in accordo con il Comune. Può inoltre partecipare ad altre iniziative formative organizzate dal Comune, dalla Comunità Alta Vallagarina o dal soggetto gestore.
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.
4. Il personale operante nel nido d'infanzia è tenuto, ai sensi della normativa provinciale, a partecipare alle iniziative di formazione e aggiornamento promosse dalla Provincia Autonoma di Trento e realizzate, in accordo con i Comuni interessati o direttamente organizzati dal Comune di Calliano.
5. L'appaltatore potrà attuare altre iniziative di aggiornamento, in aggiunta a quelle promosse dalla Provincia Autonoma di Trento, dalla Comunità o dal Comune.

ALLEGATO 1

ONERI SPECIFICI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

ARTICOLO 1 Finalità

L'Amministrazione, conformemente a quanto previsto dalla legge provinciale 13/2009, art. 1, lettera a), promuove l'impiego di prodotti di qualità riconosciuta e certificata, biologici ed a basso impatto ambientale, nella consapevolezza che il servizio di ristorazione destinato agli asili nido 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 e contribuendo ad instaurare un corretto rapporto con il cibo gettando le basi, quindi, ad un sano stile di vita.

La sana alimentazione, fondata su scelte di diete bilanciate e prodotti salubri, costituisce un determinante di salute per la singola persona e per la comunità. 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 29/4/2010" e dalle "Linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana – Min. Istruzione, Università e Ricerca 14/10/2011" e dal Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare di cui alla deliberazione della Giunta Provinciale 27/2017.

In tale contesto diviene conseguentemente di interesse:

- a) l'utilizzo di specifici prodotti (Biologici, DOP, IGP, STG-marchio Qualità Trentino, integrati, tipici, tradizionali) e di prodotti provenienti dall'agricoltura sociale nonché dal mercato equo e solidale per alimenti prodotti in mercati esteri, mentre è tassativamente vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati (OGM);
- b) il contenimento degli impatti ambientali legati alle 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 provinciale per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare.

CAPO I

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 Piano alimentare, delle presenti direttive.

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

La fornitura di prodotti provenienti dall'agricoltura sociale nonché dal mercato equo e solidale per alimenti non reperibili nel mercato locale è indicata nel predetto allegato 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 CAM per i servizi di ristorazione collettiva individuati dal DM 25 luglio 2011 in GURI S. Gen. 21 settembre 2011, allegato 1, punto 5.3 – Specifiche tecniche di base, come stabilito dall'art. 34 del Codice dei Contratti, e come trasposti dalla deliberazione della Giunta Provinciale n. 27 del 20 gennaio 2017 recante "Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare".

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

Tabella A)

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento

<p>In misura prevalente , oppure, se insufficienti, prodotti a basso impatto ambientale</p>	<p>produzione biologica</p>	<p>Regolamento 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi</p>
<p>10%</p>	<p>prodotti IGP, DOP, STG nonché prodotti di qualità riconosciuta e certificata ad es. Marchio Qualità Trentino</p>	<p>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)</p>
	<p>produzione integrata</p>	<p>Norma UNI 11233:2009</p>
	<p>prodotti tipici e tradizionali</p>	<p>Art. 2, 3 del DM 8 settembre 1999, n. 350</p>

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

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità” rappresentati, in termini indicativi, nell’Allegato A. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

NB: 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, 3 del DM 8 settembre 1999, n. 350

NB: 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, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

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

NB: in ogni caso per almeno il 60% espresso in percentuale di 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 dal presente allegato 1 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, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (ad es. Marchio Qualità Trentino per cui si rinvia al sito <http://www.marchiotrentino.it/it/marchio-qualita-trentino/come-ottenere-la-licenza-duso-del-marchio-qualita-trentino/>).

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350. Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

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

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

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

Requisiti	Specifiche tecniche
Requisiti dei prodotti carta tessuto	Paragrafo 5.3.2 - DM 25/07/2011 allegato 1
Trasporti	Paragrafo 5.3.3 - DM 25/07/2011 allegato 1
Consumi energetici	Paragrafo 5.3.4 - DM 25/07/2011 allegato 1
Requisiti degli imballaggi	Paragrafo 5.3.6 - DM 25/07/2011 allegato 1
Gestione dei rifiuti	Paragrafo 5.3.7 - DM 25/07/2011 allegato 1
Gestione dei rifiuti	Paragrafo 5.3.8 - DM 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 DM 24 maggio 2012
--------------------	--

ARTICOLO 4 Prestazioni della ditta aggiudicataria

La ditta aggiudicataria deve assicurare con oneri a proprio carico, fermi i CAM ricordati al precedente articolo 3:

- a) l'acquisto e il trasporto dei prodotti alimentari; il loro stoccaggio nei magazzini/depositi delle mense, con l'assunzione del rischio relativo alla loro conservazione e/o al loro naturale deterioramento; 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 l'asilo nido, secondo quanto indicato nell'allegato A e a quanto previsto in sede di offerta;
- c) un rapporto semestrale da fornire all'Amministrazione 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 155/2003 e s.m. e i (cd. legge del "Buon Samaritano").
- d) una modalità alternativa per garantire l'erogazione dei pasti in 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:

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

- a)il pieno rispetto delle norme di legge vigenti in materia igienico-sanitaria, di sicurezza alimentare e di ogni altra direttiva emanata dalle competenti autorità, con l'assunzione di tutti gli oneri derivanti dalla procedura prevista dal sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), comprensivo delle metodiche di rintracciabilità degli alimenti e della predisposizione di tutta la documentazione richiesta, come meglio specificato nell'allegato A "Piano alimentare"; la ditta aggiudicataria deve produrre un piano di autocontrollo e darne copia all'Amministrazione 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.
- 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. E' da escludere l'uso di vivande precotte, preconfezionate e surgelate, fatte salve le ipotesi specifiche previste nell'art. 3 e nell'Allegato A Piano alimentare;
- c)la conformità alla grammatura, alla qualità merceologica e ai principi nutrizionali previsti nelle disposizioni contenute nell'allegato A Piano alimentare;
- d)la predisposizione dei menù che rispettino le indicazioni contenute nelle Linee guida dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari e i L.A.R.N (Livelli di assunzione raccomandata di Nutrienti), articolati su due stagioni e cinque settimane a rotazione, nel rispetto delle previsioni contenute nell'allegato 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;
- f) l'esposizione della lista ingredienti in posizione facilmente leggibile dai genitori -;
- g)i prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali e rispettare i "calendari di stagionalità" proposti dalla ditta aggiudicataria. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.
- h)la somministrazione, previo accordo con l'Amministrazione e senza ulteriori oneri per il medesimo e per gli utenti del servizio, di pietanze alternative come specificato al punto 4 dell'allegato A .
- i) ove non di competenza dell'Amministrazione, ad effettuare le eventuali necessarie opere igieniche di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione dei locali cucina, sala e magazzino/deposito, avvalendosi di ditte specializzate o dei competenti organi della Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari di Trento;

- l) la rimozione e successivo trasporto dei rifiuti e degli imballaggi ai bidoni o cassoni all'uopo predisposti, con l'osservanza, in materia di raccolta differenziata, del sistema vigente in ambito Comunale e delle relative modalità gestionali; inoltre sono a carico della ditta aggiudicataria le spese (compreso l'acquisto degli involucri necessari allo smaltimento) relative alla tassa o tariffa sui rifiuti ed eventuali sanzioni connesse ai rifiuti dalla stessa prodotti, al tributo comunale sui servizi (Tasi), se dovuto, ed eventuali altre tasse, tariffe o tributi istituiti dopo l'aggiudicazione;
- m) la fornitura della documentazione giustificativa necessaria al fine di permettere all'Amministrazione l'applicazione del Reg. CE 657/2008 e s.m.i (applicativi del Reg. CE n. 1234/2007), riguardante il recupero di un aiuto comunitario per la distribuzione di latte e di taluni prodotti lattiero-caseari agli alunni/studenti delle scuole; in particolare la ditta sarà tenuta a fornire: le fatture/bolle intestate alla ditta aggiudicataria che devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche di riferimento della gestione associata di cui fa capo l'Amministrazione includendo solo i prodotti lattiero caseari acquistati per la preparazione dei pasti o merende; devono indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e sono muniti della prescritta bollatura sanitaria (direttiva CEE 92/46 e s.m.i.).

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.

14.07.2000 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 per l'espletamento del servizio;
- b) l'onere relativo alle manutenzioni e 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 e tasse 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, 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. n. 193/2007 e successive modificazioni. Pertanto la ditta aggiudicataria:

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

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

- ☐ referti analisi;
- ☐ verbali di ispezioni degli organi di controllo;
- ☐ segnalazioni di non conformità ed eventuali azioni correttive intraprese; temperature degli elementi refrigeranti; Con cadenza annuale la Ditta inoltra altresì:
- ☐ programmazione della formazione annua;
- ☐ qualora prevista a suo carico, uno schema riassuntivo degli interventi di manutenzione effettuati nelle cucine o nei refettori;

- registrazione autocontrollo delle cucine in gestione alla ditta;
- esiti delle tarature dei termometri in dotazione presso le cucine;

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

ARTICOLO 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. E' 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 un'area identificabile con un cartello riportante la seguente dizione: "Alimenti appattati per eventuale verifica". I campioni delle preparazioni del venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

ARTICOLO 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 potrà applicare penali nei confronti della ditta stessa.

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

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

1° livello (inadempienza lieve) euro 250,00

- per ogni caso di ritardo di oltre 15 minuti nella somministrazione dei pasti;
- per ogni caso di mancato rispetto dello stato igienico degli automezzi adibiti al trasporto delle derrate alimentari, come previsto da normativa vigente;

- per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta;
- per ogni caso di mancato rispetto del monte ore settimanale previsto in sede di offerta;
- per ogni caso di non conformità relativa al menù previsto;
- per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste nel Piano alimentare (allegato B al presente capitolato);
- per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- per ogni inottemperanza relativamente alla raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa in materia di raccolta differenziata;
- per ogni altra lieve inadempienza riscontrata dall'Amministrazione;

2° livello (inadempienza media) euro - 500,00

- per ogni caso di mancata conservazione dei campioni come indicato nel presente capitolato;
- per ogni mancata registrazione dei dati di monitoraggio previsti nel Piano di autocontrollo;
- per ogni rilevamento di mancata effettuazione delle manutenzioni previste nel presente capitolato;
- 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 somministrazione 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 capitolato;
- per ogni alimento scaduto rinvenuto in magazzino, in cucina o nelle celle frigo, che riporti indistintamente la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro";
- per ogni rilevamento di non conformità a quanto stabilito nelle schede tecniche e di sicurezza di prodotti detergenti e disinfettanti;

- ogni qualvolta venga negato l'accesso agli incaricati preposti ad eseguire i controlli di conformità al capitolato;
- 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 capitolato;
- 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;

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

- per ogni altra grave inadempienza riscontata riscontrata dall'Amministrazione;

4° livello (inadempienza molto grave) euro es- 2500,00

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

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

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

L'ammontare delle penali, degli eventuali danni e delle spese da essi derivanti potrà a scelta dell'Amministrazione 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 alla quale in particolare competono la diretta valutazione e le risposte alle richieste e/o segnalazione che pervengono dalle famiglie, 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 della Amministrazione aggiudicatrice

- 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 dei servizi, secondo apposita elencazione fornita. Le attrezzature e gli arredi presenti in ciascuna mensa non potranno essere dislocati presso altre strutture dalla ditta aggiudicataria senza preventiva richiesta e conseguente autorizzazione da parte dell'amministrazione.

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

E' facoltà dell'amministrazione 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 l'Impresa deve inoltrare al Comune la prevista Segnalazione Certificata di Inizio Attività (S.C.I.A.) e all'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari la Dichiarazione di Inizio Attività (D.I.A.), rispettivamente, per l'inizio dell'attività di somministrazione e per la registrazione presso l'Ufficio Igiene e Sanità Pubblica dell'A.P.S.S. e verificare l'esistenza, o

eventualmente acquisire, tutte le necessarie autorizzazioni secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

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

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

1. Requisiti e definizioni
2. Calendario prodotti orticoli richiesti
3. Calendario prodotti frutticoli richiesti
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 relative normative vigenti in tema di sicurezza alimentare (pacchetto igiene).
- Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e s.m.i.
- E' vietato l'uso di alimenti modificati geneticamente(OGM).
- Il confezionamento deve garantire un'idonea 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 834/2007 e Reg. CE 889/2008 e al D. Lgs. 220/95, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

La produzione biologica si basa sui seguenti principi:

- processi biologici fondati su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici, praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca ed escludono l'uso di OGM;
- limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni a fattori di produzione provenienti da produzione biologica, sostanze naturali o derivate da sostanze naturali, concimi minerali a bassa solubilità;
- la rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica. Tali normative si riferiscono a :
 - prodotti agricoli vivi o non trasformati;
 - prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti;
 - mangimi;
 - materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.

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

- a) indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali:

BIO, ECO;
- b) indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- c) menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.
- d) logo comunitario ed indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, «Agricoltura UE», «Agricoltura non UE», «Agricoltura UE/non UE» (obbligatorio dal 1/7/2010).

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. CE specifici.

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

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

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese,
- la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e
- la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata". (Reg. CE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al D. Lgs. 61/10).

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

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

- come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e
- del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e
- la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata".

(Reg. CE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al D. Lgs. 61/10).

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

questo marchio di origine è volto a tutelare produzioni che siano caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali, secondo quanto disciplinato dal regolamento CE n. 509/2006. si tratta di prodotti agricoli e alimentari che hanno una "specificità" legata al metodo di produzione o alla composizione legata alla tradizione di una zona, ma che non vengano prodotti necessariamente solo in tale zona. Per quanto attiene al Marchio Qualità Trentino si rinvia ai riferimenti riportati all'articolo 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. n° 173/98, D.M. 350/99).

ALTRI PRODOTTI AGROALIMENTARI TIPICI:

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

PRODOTTI DELLA FILIERA TRENTINA O INTERAMENTE TRENTINA

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

PRODOTTI A BASSO IMPATTO AMBIENTALE

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

L'art. 2, comma, 1, lettera a) della legge provinciale 13/2009 individua i prodotti “a basso impatto ambientale” come i “prodotti agricoli e agroalimentari e bevande per i quali sono stati adottati da parte dei produttori o degli altri operatori della filiera metodi e procedure che garantiscano una riduzione dell'impatto della filiera produttiva sull'ambiente, in particolare in termini di emissioni inquinanti prodotte dal trasporto di tali prodotti dal luogo di produzione al luogo previsto per il consumo”. L'art. 4, comma 2, lettera b), demanda a questo programma il compito di precisare, tra l'altro, il concetto di “a basso impatto ambientale» ... individuando una soglia massima 7 riguardante le emissioni di gas ad effetto serra conseguenti al trasporto dei prodotti e stabilendo le modalità per il calcolo della predetta soglia”. A seguito della novella legislativa di cui all'articolo 16 della legge provinciale 9/2014, nella definizione di prodotti a basso impatto ambientale è stato,

dunque, valorizzato il riferimento ad una soglia di emissioni inquinanti legata al trasporto e superata la quale un prodotto o una bevanda non possono essere qualificati a basso impatto ambientale. In tal senso, la definizione normativa ricomprende i prodotti agricoli di cui all'Allegato 1 del Trattato sul funzionamento dell'Unione europea e i prodotti agroalimentari provenienti da luoghi di produzione della materia prima o delle materie prime o di prima trasformazione delle stesse posti ad una distanza, misurata su strada, non superiore a 70 km di raggio dal luogo di consumo o quei prodotti per i quali è dimostrato che la quantità di emissioni prodotte col trasporto, calcolate come media annua, è inferiore o equivalente alla quantità delle emissioni prodotte da un mezzo di trasporto su gomma che percorre 70 km di raggio. In tal caso: - il quantitativo di emissioni di CO2 derivanti dal trasporto (Carbon Footprint) dovrà essere attestato limitatamente ai prodotti il cui peso complessivo è superiore al 10% del totale della fornitura; - il calcolo delle emissioni di CO2 dovrà essere effettuato in base alle norme UNI in materia quali, ad esempio, UNI EN 16258:2013 e UNI ISO/TS 14067:2013; - il mezzo di trasporto su gomma da prendere come parametro di riferimento è l'autocarro 2 assi, almeno euro 4, a gasolio, di peso complessivo pieno carico in ordine di marcia 50 quintali”.

PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE

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

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

Tra questi prodotti si elencano a titolo esemplificativo:

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

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

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

l'informazione. Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: dai produttori ai consumatori.

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

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

Individuazione dei prodotti del Commercio Equo e Solidale

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

PRODOTTI DI QUALITA' 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 ed in particolare con la progettualità sottesa ai parametri 2, 5 e 6 del bando.

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

GENNAIO

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

FEBBRAIO

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

MARZO

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

APRILE

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

MAGGIO

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

GIUGNO

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

LUGLIO

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

AGOSTO

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

SETTEMBRE

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

OTTOBRE

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

NOVEMBRE

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

DICEMBRE

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

3. CALENDARIO PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

Questo calendario costituisce semplice riferimento, rispetto al quale le ditte concorrenti sono chiamate ad ulteriore specifica/aggiornamento/modifica, in coerenza con la propria offerta tecnica ed in particolare con la progettualità sottesa ai parametri 2, 5 e 6 del bando.

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

GENNAIO

Arance, clementine, mandarini, kiwi.

FEBBRAIO

Arance, clementine, kiwi, mandarini.

MARZO

Arance, kiwi.

APRILE

Arance, kiwi.

MAGGIO

Fragole, kiwi.

GIUGNO

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

LUGLIO

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

AGOSTO

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

SETTEMBRE

Meloni, prugne, susine, uva, anguria.

OTTOBRE

Arance, clementine, mapo, uva.

NOVEMBRE

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

DICEMBRE

Arance, cachi, clementine, mandarini, kiwi.

4. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

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

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.

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 1906/1990 e 1538/91 (e succ. aggiornamenti).

Tutte le carni devono essere di classe A

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

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

Petto di pollo (con 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 853/2004.

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

Confezionamento e/o imballaggio

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

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia; in particolare, i materiali di confezionamento, destinati al contatto con le carni,

devono rispettare quanto previsto dal Reg. CE 1935/2004, nello specifico per quanto riguarda la composizione e le prove di migrazione.

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

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

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

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

In caso di confezionamento sottovuoto, lo stesso deve essere realizzato in maniera adeguata, in modo che il materiale di confezionamento risulti ben aderente all'alimento (vuoto spinto) e non sia presente liquido in eccesso all'interno della confezione. L'involucro di confezionamento deve essere trasparente e sufficientemente resistente, in modo da proteggere adeguatamente l'alimento durante il trasporto. **Etichettatura** (ai sensi del D.Lgs 109/1992, D.Lgs. 181/2003 e O.M. 26/08/2005 e successive modifiche). Sulle singole confezioni devono essere riportate direttamente o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile, le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili:

- ☐ denominazione di vendita,
- ☐ stato fisico del prodotto,
- ☐ denominazione e sede della ditta produttrice e /o confezionatrice,
- ☐ data di scadenza indicata con il termine "da consumarsi entro",
- ☐ data di confezionamento,
- ☐ una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto,
- ☐ peso netto,
- ☐ modalità di conservazione,
- ☐ riproduzione del bollo sanitario riportante il numero 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 178/2002 e Reg. CE 931/2011.

Trasporto

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

CARNI BOVINE Prodotti

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

- ☐ fesa
- ☐ sottofesa scamone
- ☐ girello
- ☐ noce
- ☐ fiocco

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

- ☐ muscolo
- ☐ spalla
- ☐ sottospalla

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 mazzatura media, consistenza soda e pastosa e tessitura abbastanza compatta.

Le carni devono essere:

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

Caratteristiche igienico-sanitarie

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

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

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

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

Confezionamento e/o imballaggio

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

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

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

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

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

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

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

- ☐ denominazione anatomica del taglio categoria del bovino
- ☐ stato fisico del prodotto: carne fresca,
- ☐ denominazione e sede della ditta produttrice,
- ☐ data di scadenza, indicata con il termine "da consumarsi entro",
- ☐ data di confezionamento,
- ☐ peso netto,
- ☐ modalità di conservazione,
- ☐ riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento
- ☐ riconosciuto CE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento,
- ☐ codice di tracciabilità
- ☐ stato di nascita ("nato in")
- ☐ stato/i in cui ha avuto luogo l'ingrasso ("allevato in") stato e numero di riconoscimento dell'impianto di macellazione ("macellato in") stato e numero di riconoscimento del laboratorio di sezionamento ("sezionato in")

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

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

Rintracciabilità

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

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE

852/2004 e garantire la loro conservazione ad un'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 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 854/2004.

Confezionamento e/o imballaggio

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Rintracciabilità

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

Trasporto

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

GRUPPO 2: PESCE 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 g, con impanatura non superiore a 5 gr e che non presenti fenomeni di scollamento dal pesce dopo la cottura.

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

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

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

I prodotti richiesti devono corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati e congelati (D.

Lgs 110/92 e Reg. CE 16/2012).

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

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

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

- denominazione di vendita, completata dal termine “surgelato”;
- percentuale di glassatura (considerata tara);

- istruzioni relative alla conservazione, con indicazione della Temperatura di conservazione e della idonea attrezzatura;
- avvertenza che una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato;

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

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

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

Rintracciabilità

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

Trasporto

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

GRUPPO 3: LATTE E I SUOI DERIVATI

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

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

Sono vietati i formaggi fusi.

Grana Trentino

Prodotto conforme al DPR 1269/55 e successive modifiche, 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, privi di ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

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

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

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

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

Latte UHT intero

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

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

Burro

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

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

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

GRUPPI 4: SALUMI

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

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

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

Prosciutto cotto senza polifosfati sottovuoto

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

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

- a) all'esterno:
 - 1) assenza o presenza trascurabile di liquidi nella confezione;
 - 2) sufficiente resistenza alla compressione;
 - 3) colore rosa, eventualmente tendente al rosa
 - 4) cavità e fessurazioni assenti o trascurabili;
 - 5) Il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido, e non deve essere in eccesso
- b) al taglio:
 - 1) tenuta della fetta: la fetta di 2 millimetri di spessore massimo che presenta una sufficiente tenuta tra i muscoli;
 - 2) gusto caratteristico dolce, non eccessivamente speziato;
 - 3) colore tendente al rosa
 - 4) La quantità di grasso interstiziale deve essere bassa.

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

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

Prosciutto crudo di Parma a denominazione tipica (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 L n. 26 del 13 febbraio 1990:

- forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm peso non inferiore ai 7 kg, normalmente compreso 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 dall'ufficio refezione anche il prosciutto crudo toscano DOP, disossato e sottovuoto. Le caratteristiche del prodotto dovranno essere quelle previste dal disciplinare di produzione, approvato per legge e riconosciuto dalla normativa comunitaria. Il prodotto non dovrà avere una stagionatura inferiore ai 12 mesi.

GRUPPO 5: UOVA

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M.

21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011; devono inoltre mantenere le temperature previste dalla Legge sia per la conservazione che per il trasporto.

Uova pastorizzate

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

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

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

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

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

All'analisi il prodotto dovrà corrispondere alle seguenti specifiche:

pH 7.3-7.7

secco 23%min

proteine

11%min

lipidi 10.5%min (metodo con cloroformio) lipidi 9% min

(metodo con idrolisi acida+estrazione con etere) steroli

0.4+/-0.3

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

Uova fresche di gallina con guscio

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

Le uova dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

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

Le confezioni devono riportare in etichetta:

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

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

- Numero identificativo del tipo di allevamento (0 biologico, 1 all'aperto, 2 a terra, 3 in gabbia) - Sigla della nazione di produzione
- Codice ISTAT del Comune di ubicazione dell'allevamento - Sigla della provincia di allevamento - Codice di allevamento.

GRUPPO 6: VERDURE SURGELATE BIOLOGICHE

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

Minestrone surgelato e verdure varie surgelate biologici

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

Tutti i prodotti:

- ☐ dovranno essere accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- ☐ non si dovranno rilevare fisiopatie (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 spappolata.

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. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

FRUTTA

La scelta del prodotto deve essere effettuata fra la frutta di stagione e deve essere di prima categoria. La frutta fresca da fornire quotidianamente, nel rispetto di quanto indicato nelle grammature, dovrà essere biologica, IGP o DOP o a filiera corta; di provenienza preferibilmente trentina ed in ogni caso italiana o comunitaria, fatta eccezione della banana.

I prodotti devono:

- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste - essere sani, interi, puliti, in ottimo stato di conservazione, aver raggiunto la maturità fisiologica - essere conformi ai regolamenti previsti in materia.
- essere senza residui di prodotti antiparassitari o comunque rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18/07/1990 e succ. modifiche e integrazioni e D.M. 27/01/1997)
- non attaccati da insetti infestanti
- essere privi di umidità esterna, di odori e sapori estranei.

La frutta deve inoltre essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito a improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera.

Per le caratteristiche merceologiche i prodotti ortofrutticoli provenienti da Agricoltura Biologica dovranno avere, ove presente, i requisiti stabiliti dalle norme ICE per la seconda categoria ed essere conformi a tutte le disposizioni di legge in materia.

Mele

Varietà (golden, stark, deliziose).

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

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

Pere

Varietà (Williams, Abate, Kaiser, Conference).

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

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

Banane

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

Kiwi

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

Albicocche

Devono possedere le caratteristiche generali sopracitate.

Fragole

Devono possedere le caratteristiche generali sopra citate.

Prugne e susine

Devono possedere le caratteristiche generali sopra citate.

Agrumi

Devono essere esenti da colorazioni anomale e da inizi di essiccamento, non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente rugosa nè 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; nonché privi di bacche difettose, ammaccate, marcescenti e passerinate.

VERDURA FRESCA

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

- di prima categoria
- di provenienza preferibilmente trentina ed in ogni caso italiana o comunitaria
- conforme ai regolamenti previsti in materia
- presentante le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste
- priva di odori / sapori estranei
- intera, sana, senza ammaccature, lesioni
- indenne da attacchi parassitari e di roditori, priva di insetti infestanti
- senza residui di prodotti antiparassitari o comunque rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18/07/1990 e succ. modifiche e integrazioni e D.M. 27/01/1997)
- matura fisiologicamente, di recente raccolta, omogenea per maturazione
- asciutta, senza aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione, in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera.
- pulita, priva di terrosità sciolta o aderente e di corpi o prodotti estranei
- di pezzatura uniforme
- priva, secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale, di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

Ortaggi da frutti Pomodori

Con la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature.

Zucchini

Polpa compatta, colore verde chiaro e pochi semi. Il peso non deve essere inferiore a 50 gr e superiore a

200 gr. La lunghezza dall'attaccatura del peduncolo all'estremità del frutto non deve essere inferiore a 7 cm e superiore a 30 cm.

Zucca

Varietà Hokkaido, zucca gialla, violina.

Esente da danni dovuti all'esposizione al sole.

Melanzane

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

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

Peperoni

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

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 cartellate.

Cipolle

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

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

Aglio

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

Scalogno

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

Porri

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

Ortaggi a fiore Cavolfiore

Infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio. Il diametro delle infiorescenze non devono essere inferiori 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 della Comunità Europea.

LEGUMI E CEREALI PER ZUPPE

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

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

GRUPPO 8: ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

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

POMODORI PELATI E POLPA DI POMODORO

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

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

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

- Il prodotto deve avere odore, sapore e colore caratteristici del pomodoro sano e maturo (senza odori e sapori estranei) ed essere assolutamente privo di antifermentativi, di acidi 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. E' 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. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

Pasta di semola

La pasta alimentare deve essere “pasta di semola di grano duro” (legge 580/67), essiccata, conforme alle norme vigenti; dovrà essere prodotta con farine di provenienza nazionale, priva di coloranti; di sapore e odore gradevoli, aspetto esterno uniforme ed asciutto.

La pasta deve possedere una buona resistenza alla cottura ed essere idonea alla ristorazione collettiva da asporto: alla cottura non deve spaccarsi, né disfarsi o diventare collosa o 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.

E' 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 “O” E “OO”

La farina è quella ricavata dalla macinazione del frumento tenero con le caratteristiche previste dalle vigenti normative di legge, in particolare dovrà corrispondere a quanto previsto dalla Legge n. 580/67.

GRUPPO 10: PANE E PRODOTTI DA FORNO

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

PANE

Il pane - in ogni caso prodotto a meno di 70 Km dal luogo di consumo - dovrà essere preparato con farina di grano tenero del tipo “O” (proveniente preferibilmente da produzione nazionale biologica con marchio unico di riconoscimento “Agricoltura Biologica – Regime di controllo CE”), acqua, sale e lievito naturale (non più dell’1%): il glutine deve essere presente nella farina con una percentuale intorno al 13% ed assolutamente privo di additivi secondo quanto riportato dalla legge 580/67 e dal D.M. 5.02.1970.

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

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

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

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

PANE GRATTUGIATO

Confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata e con etichettatura secondo le normative vigenti.

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco, con esclusivamente i seguenti ingredienti: farina di tipo 0, acqua, sale. Deve presentare acidità < 5 gradi su s.s., odore, colore, sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe.

GRUPPO 11: OLII ALIMENTARI

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

OLIO DI SEMI

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

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

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

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Il prodotto acquistato – di produzione nazionale - deve rispondere rigorosamente ai requisiti che ne fanno un alimento di prima qualità e corrispondere a quello classificato ai sensi della vigente legislazione in materia, non deve possedere più dello 0.6% in peso di acidità.

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

GRUPPO 12: SPEZIE CONDIMENTI E SALSE

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

SALE GROSSO E FINO

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

CAPPERI

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

PESTO

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

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

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

PINOLI

I pinoli, da usare per l'eventuale preparazione di pesto fresco, dovranno essere di origine italiana o comunitaria, confezionati sottovuoto:

- devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto fresco
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti - Privi di frammenti di gusci
- Non devono presentare odore, colore e sapore anomali

MAIONESE

La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: olio di semi di girasole, uova pastorizzate, aceto di vino, succo di limone, sale, zucchero, spezie e aromi naturali. Non sono ammessi altri correttivi 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. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e Reg. CE 1169/2011 ed essere conservati e trasportati secondo le indicazioni del produttore.

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

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

PRODOTTI DIETETICI SENZA GLUTINE

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

- i prodotti notificati con D.Lgs. 111/92 del Ministero della Salute
- i prodotti inseriti nel prontuario AIC 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 g 500.

Oppure prevedere la fornitura di Pizza senza glutine, anche partendo dal prodotto surgelato.

Biscotti al cioccolato e dolci senza glutine

Questi prodotti non dovranno contenere glutine.

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

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

Budino e yogurt alla frutta senza glutine

Prosciutto cotto senza glutine

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

- banana;
- cioccolato al latte/fondente;

5. GRAMMATURE

Nel rispetto delle norme e delle buone pratiche vigenti l'amministrazione individua le grammature di riferimento, a crudo ed al netto dagli scarti, degli alimenti consigliati a pranzo nel menu'

6. MENÚ

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Amministrazione. E' facoltà dell'Amministrazione, delle Commissioni di controllo istituite presso l'asilo nido, 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, etc.), 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 e dovrà essere applicato in tempi brevi. Nessuna variazione potrà essere apportata dalla ditta aggiudicataria senza la specifica autorizzazione scritta dell'Amministrazione.

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

- 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 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 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, 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.

ALLEGATO 2

Mod_art.28_c.3_GDPR "DISCIPLINARE DEI TRATTAMENTI EFFETTUATI DAL RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO" APPROVATO CON PROVVEDIMENTO A CONTRARRE RELATIVO ALLA PROCEDURA CIG N. *** E RECANTE OGGETTO: CAPITOLATO SPECIALE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO SOPRA SOGLIA COMUNITARIA DI: GESTIONE DEL NIDO DI INFANZIA DEL COMUNE DI CALLIANO.**

ISTRUZIONI CONFERITE DAL TITOLARE DEL TRATTAMENTO (COMUNE DI CALLIANO) AL RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO (Appaltatore) PER DISCIPLINARE I TRATTAMENTI SVOLTI DAL RESPONSABILE

Premesso che:

- il Regolamento UE 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 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, 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, par. 1, lett. 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 e 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 artt. 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
- e) Titolare, dal suo *Data Privacy Officer*, o da un altro soggetto a ciò deputato;
- f) 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 fornisse al Titolare gli strumenti/applicativi informatici e/o gestisse 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;
- g) 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;

- h) 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 dd. 27/11/2008 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;
- i) 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;
- j) comunicare, al Titolare, i nominativi di riferimento per l'esecuzione del Contratto, nonché il nominativo dell'eventuale DPO;
- k) 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 subResponsabile, 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 subResponsabile 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.