
Allegato B) alla Del. C.E. n. 8 di data 29.01.2020

**Il Segretario generale
F.to dott. Mario Andretta**



**COMUNITA' TERRITORIALE DELLA VAL DI FIEMME
(Provincia di Trento)**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO
NIDO D'INFANZIA INTERCOMUNALE DI
FIEMME**

Il servizio è prestato nel rispetto della normativa dei C.A.M. (Decreti CAM – criteri minimi ambientali – art. 34 D.Lgs. 50/2016 relativamente ai servizi di pulizia e di ristorazione)

C.I.G. 8184246D71

INDICE:

PARTE AMMINISTRATIVA

| | |
|---|----|
| Art. 1 – Oggetto e finalità dell'appalto..... | 3 |
| Art. 2 – Descrizione del servizio e condizioni di espletamento delle attività..... | 3 |
| Art. 3 – Obblighi a carico dell'appaltatore..... | 3 |
| Art. 4 – Obblighi a carico della stazione appaltante..... | 4 |
| Art. 5 – Norme che regolano il contratto e criteri interpretativi..... | 4 |
| Art. 6 – Documenti che fanno parte del contratto..... | 5 |
| Art. 7 – Durata del contratto..... | 5 |
| Art. 8 – Importo del contratto..... | 6 |
| Art. 9 – Direttore dell'esecuzione del contratto..... | 6 |
| Art. 10 – Avvio dell'esecuzione del contratto..... | 6 |
| Art. 11 – Sospensione dell'esecuzione del contratto..... | 7 |
| Art. 12 – Modifica del contratto durante il periodo di validità..... | 7 |
| Art. 13 – Modalità di pagamento e fatturazione del compenso..... | 7 |
| Art. 14 – Controlli sull'esecuzione del contratto..... | 8 |
| Art. 15 – Vicende soggettive dell'appaltatore..... | 8 |
| Art. 16 – Divieto di cessione del contratto e cessione dei crediti derivanti dal contratto..... | 9 |
| Art. 17 – Subappalto..... | 9 |
| Art. 18 – Tutela dei lavoratori..... | 10 |
| Art. 19 – Condizioni economico-normative da applicare al personale impiegato nell'appalto..... | 10 |
| Art. 20 – Disposizioni per la tutela del lavoro in caso di cambio di gestione dell'appalto..... | 11 |
| Art. 21 – Clausola sociale – lavoratori svantaggiati..... | 12 |
| Art. 22 – Sicurezza..... | 12 |
| Art. 23 – Elezione di domicilio dell'appaltatore..... | 12 |
| Art. 24 – Trattamento dei dati personali..... | 13 |
| Art. 25 – Garanzia definitiva..... | 13 |
| Art. 26 – Responsabilità dell'appaltatore e obblighi assicurativi..... | 13 |
| Art. 27 – Penali..... | 14 |
| Art. 28 – Risoluzione del contratto..... | 15 |
| Art. 29 – Recesso..... | 16 |
| Art. 30 – Definizione delle controversie..... | 16 |
| Art. 31 – Obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari..... | 16 |
| Art. 32 – Obblighi in materia di legalità..... | 17 |
| Art. 33 – Spese contrattuali..... | 17 |
| Art. 34 – Interventuta disponibilità di convenzioni APAC o Consip..... | 17 |
| Art. 35 – Disposizioni anticorruzione..... | 17 |
| Art. 36 – Norma di chiusura..... | 18 |

PARTE TECNICA

| | |
|--|----|
| Art. 37 – Descrizione dell'attività di gestione..... | 18 |
| Art. 38 – Destinatari del servizio..... | 19 |
| Art. 39 – Periodo di apertura e orario del servizio..... | 19 |
| Art. 40 – Specifici obblighi a carico dell'appaltatore..... | 19 |
| Art. 41 – Attività di ristorazione..... | 22 |
| Art. 42 – Specifici obblighi a carico della stazione appaltante..... | 23 |
| Art. 43 – Rette..... | 23 |
| Art. 44 – Personale dell'appaltatore..... | 24 |
| Art. 45 – Servizio di integrazione dei bambini con Bisogni Educativi Speciali..... | 25 |

ALLEGATI:

1. Prescrizioni specifiche servizio ristorazione
2. Schema nomina responsabile trattamento dati
3. Tabella dati personale in servizio

PARTE AMMINISTRATIVA

Art. 1 – Oggetto e finalità dell'appalto

1. Costituisce oggetto del presente capitolato la gestione del Nido d'Infanzia intercomunale di Fiemme, articolato nelle due sedi di Castello di Fiemme e di Ziano di Fiemme, per un numero massimo di posti disponibili pari a **98**, di cui **50** nella sede di Ziano e **48** nella sede di Castello. Si informa che la media degli iscritti degli ultimo anno è stata di 86,5 bambini.
2. In ragione delle fluttuazioni del servizio in relazione all'andamento della natalità la Comunità non può garantire la copertura di tutti i 98 posti e con la sottoscrizione del contratto l'affidatario si impegna a mantenere le medesime condizioni tecniche ed economiche presentate in sede di gara per tutta la durata dell'affidamento, anche in caso di riduzione dei posti sopra indicati, senza ulteriori oneri per la Comunità.
3. Il nido d'infanzia in oggetto fa parte del sistema dei servizi socio educativi per la prima infanzia erogati ai residenti in valle di fiemme e nei Comuni convenzionati (al momento dell'adozione del presente capitolato i Comuni di Moena e Soraga).
4. Per gestione si intende l'organizzazione del servizio di nido di infanzia per l'accoglienza di bambini in età compresa tra i 3 mesi e i 3 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; essa comprende la predisposizione del progetto pedagogico ed educativo, il suo adeguamento annuale, la cura del rapporto con le famiglie utenti e con la Comunità, 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 disponibilità delle strutture e la titolarità del servizio restano in capo alla Comunità.
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. Per lo svolgimento del servizio oggetto del presente capitolato sono concessi in uso gratuito all'appaltatore, che ne è custode per tutta la durata del servizio, gli immobili siti in Castello di Fiemme via Dolomiti n.1 e in Ziano di Fiemme via Nazionale n. 1, con annessi giardini come da planimetrie allegate.
2. Le modalità di organizzazione e di gestione del servizio di nido d'infanzia devono essere conformi a quanto disposto dalla Legge Provinciale n. 4 del 12 marzo 2002 e ss.mm, dalle relative deliberazioni attuative, e dal Regolamento di gestione del servizio di nido d'infanzia intercomunale di fiemme e si intendono automaticamente adeguate ad eventuali norme di settore e regolamenti.
3. 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 eseguire il servizio conformemente a quanto proposto nell'offerta tecnica che costituisce obbligo contrattuale.

Art. 4 – Obblighi a carico della stazione appaltante

1. La Comunità/stazione appaltante provvede a:

- a) mettere a disposizione le sedi idonee allo svolgimento del servizio con una capienza massima conforme a quanto indicato nell'art. 2 e art. 1;
- 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) effettuare il pagamento del corrispettivo secondo le modalità indicate nell'art. 13 del presente capitolato;
- 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. La Comunità 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 alla stessa 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 la Comunità 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. 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" e successive modifiche ed integrazioni;
- c) il Decreto D.M. Infrastrutture e trasporti 7 marzo 2018, n. 49 "Regolamento recante: «Approvazione delle linee guida sulle modalità di svolgimento delle funzioni del direttore dei lavori e del direttore dell'esecuzione»";
- d) il D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 "*Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro*" e le diverse normative sulla sicurezza specifiche in materia;
- e) la legge provinciale 19 luglio 1990, n. 23 "*Disciplina dell'attività contrattuale e dell'amministrazione dei beni della Provincia autonoma di Trento*" e il D.P.G.P. 22 maggio 1991, n. 10-40/Leg. "*Regolamento di attuazione della legge provinciale 19 luglio 1990, n. 23*", per quanto applicabili;
- f) la legge 13 agosto 2010, n. 136 "*Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia*";
- g) il D.Lgs. 6 settembre 2011, n. 159 "*Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 13 agosto 2010, n. 136*";
- h) la legge 6 novembre 2012, n. 190 "*Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione*";
- i) il regolamento europeo del 27/04/2016, n. 2016/679/UE, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento generale sulla protezione dei dati), il D.Lgs. 30/06/2003, n. 196, concernente il codice in materia di protezione dei dati personali, recante disposizioni per

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

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

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 allegato 1 "Prescrizioni specifiche per servizio ristorazione" e allegato 2 "Schema di nomina Responsabile del Trattamento dei dati";
 - 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) in caso di R.T.I., il relativo atto costitutivo;
 - a.5) in caso di subappalto, la dichiarazione di subappalto resa in sede di gara, con successive indicazioni di cui all'art. 26, comma 3, della L.p. n. 2/2016;
 - a.6) le planimetrie dei locali e aree destinate al servizio;
- 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 di cinque anni educativi con decorrenza dall'1 settembre 2020 al 31 agosto 2025.
- 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'aggiudicatario l'avvio del contratto in via anticipata rispetto alla stipulazione, con apposita comunicazione da far pervenire all'aggiudicataria stessa tramite PEC.
- 3. Alla scadenza del contratto la stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto alle medesime condizioni economiche e tecniche offerte per una durata pari ad anni tre (3). La stazione appaltante esercita tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno 3 mesi prima della scadenza del contratto originario.
- 4. Per anno educativo si intende il periodo dal 01/09 al 31/08 di ogni anno.
- 5. L'avvio dell'esecuzione del contratto è subordinato alla firma del verbale di avvio del servizio con contestuale consegna dell'immobile.
- 6. Qualora il contratto non venisse stipulato all'Aggiudicatario saranno riconosciuti i corrispettivi maturati per le prestazioni svolte in regime di anticipata esecuzione, ai sensi dell'art. 32, comma 8, del D.Lgs. n. 50/2016.
- 7. La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs. n. 50/2016, per la

durata massima pari a tre (3) mesi. In tal caso l'appaltatore è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni.

Art. 8 – Importo del contratto

1. Il prezzo del servizio, alle condizioni tutte del contratto, del presente capitolato, si intende offerto dall'appaltatore in base ai calcoli di propria convenienza, a tutto suo rischio. 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.
2. Il corrispettivo dovuto all'appaltatore è stabilito in una quota mensile per ogni posto occupato a tempo pieno, fino alla capienza massima definita dall'amministrazione. In caso di attivazione part time, l'Amministrazione corrisponderà il 75% (settantacinque per cento) del prezzo fisso definito per ogni posto occupato.
3. L'eventuale corrispettivo per l'impiego di personale aggiuntivo, determinato secondo le modalità definite nell'art. 45 del presente capitolato.
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. 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. Qualora l'appaltatore non adempia, la stazione appaltante ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto previa instaurazione del contraddittorio con l'appaltatore.
3. 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.
4. 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 sul 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. La stazione appaltante provvede al pagamento del corrispettivo spettante all'appaltatore in rate mensili posticipate (12 all'anno), fatto salvo quanto previsto all'art. 17, comma 3, 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. All'esito positivo della verifica di conformità in corso di esecuzione, il responsabile del procedimento rilascia, contestualmente e comunque entro un termine non superiore a sette giorni, il certificato di pagamento relativo agli acconti del corrispettivo di appalto ai fini dell'emissione della documentazione fiscale da parte dell'appaltatore.
4. La stazione appaltante provvede al pagamento del corrispettivo entro 30 giorni dall'esito positivo della verifica di conformità, a condizione che la relativa documentazione fiscale venga emessa contestualmente. Nel caso in cui la documentazione fiscale sia emessa successivamente alla verifica di conformità con esito positivo, il pagamento sarà effettuato entro 30 giorni dalla data di ricevimento della medesima documentazione fiscale.
5. In conformità all'art. 30, comma 5, del D.Lgs. n. 50/2016, in caso di inadempienza contributiva, risultante dal documento unico di regolarità contributiva (DURC) relativo a personale dipendente dell'appaltatore o del subappaltatore o dei soggetti titolari di cottimi, impiegato nell'esecuzione del contratto, la stazione appaltante trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.
6. In ogni caso, in conformità all'art. 30, comma 5 bis, del D.Lgs. n. 50/2016, sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante del certificato di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.
7. In conformità all'art. 30, comma 6, del D.Lgs. n. 50/2016, in caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale di cui al precedente comma 5, il responsabile del procedimento invita per iscritto il soggetto inadempiente, ed in ogni caso l'appaltatore, a provvedervi entro i successivi quindici giorni. Ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, la stazione appaltante paga anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'appaltatore ovvero dalle somme dovute al subappaltatore inadempiente.
8. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, ferma restando la sussistenza dei requisiti di qualificazione, eventuali modificazioni alle parti o alle percentuali di esecuzione dei servizi, rispetto alle parti o quote di servizio indicate in sede di gara o in sede di stipulazione del contratto, devono essere comunicate tempestivamente alla stazione appaltante mediante l'invio dell'atto di modifica redatto nelle stesse forme dell'atto in cui sono contenute le indicazioni originarie; la stazione appaltante procede all'eventuale autorizzazione alla modificazione e conseguentemente non è richiesta la stipulazione di atto aggiuntivo al contratto. La mancata produzione dell'atto di modifica delle quote di partecipazione al raggruppamento sospende il pagamento del

- corrispettivo, senza diritto per l'appaltatore al riconoscimento di interessi o altri indennizzi.
9. La stazione appaltante procede al pagamento del saldo delle prestazioni eseguite e allo svincolo della garanzia prestata dall'appaltatore per il mancato o inesatto adempimento delle obbligazioni dedotte in contratto successivamente all'emissione del certificato di verifica di conformità con esito positivo. All'esito positivo della verifica di conformità, il responsabile del procedimento rilascia, contestualmente e comunque entro un termine non superiore a sette giorni, il certificato di pagamento ai fini dell'emissione della documentazione fiscale da parte dell'appaltatore. La stazione appaltante provvede al pagamento del corrispettivo entro 30 giorni dall'esito positivo della verifica di conformità, a condizione che la relativa documentazione fiscale venga emessa contestualmente. Nel caso in cui la documentazione fiscale sia emessa successivamente alla verifica di conformità con esito positivo, il pagamento sarà effettuato entro 30 giorni dalla data di ricevimento della medesima documentazione fiscale. La verifica di conformità deve avere luogo non oltre sei mesi dall'ultimazione delle prestazioni.
 10. Trova applicazione al presente appalto la normativa di cui all'art. 4 del D.L. 124/2019, convertito in Legge 157/2019.

Art. 14 – Controlli sull'esecuzione del contratto

1. La Comunità 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. Le verifiche ed i controlli saranno effettuate sia sulle strutture immobiliari che sulla gestione di tutte le attività comprese nei servizi oggetto di affidamento al fine di accertare la conformità dello svolgimento delle prestazioni contrattualmente assunte.
3. In particolare la Comunità, anche attraverso l'accesso al nido di personale specializzato delegato, si riserva la facoltà di svolgere tutte le verifiche che si rendessero necessarie, a titolo meramente indicativo e non esaustivo, con riferimento ai seguenti aspetti:
 - presenza del personale educativo e ausiliario;
 - controllo del rispetto del rapporto personale-bambini presenti;
 - controllo della cucina, della dispensa e verifica sui prodotti e pasti erogati anche con riferimento all'uso di prodotti provenienti da coltivazione biologiche;
 - igiene e pulizia degli ambienti;
 - verifica dell'attuazione del progetto pedagogico-educativo e del progetto organizzativo-gestionale, anche sulla base di specifiche segnalazioni da parte del Comitato di gestione;
 - ogni altra verifica che la stazione appaltante ritenga necessaria ai fini del regolare, efficace ed efficiente svolgimento del servizio.
 - gradimento presso gli utenti della qualità del servizio
4. La Comunità evidenzia le eventuali "non conformità" riscontrate rispetto agli obblighi contrattuali in forma scritta e l'appaltatore sarà chiamato a rispondere alla stessa, 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 del presente capitolato. Ove le "non conformità" evidenziassero oggettivamente i presupposti di gravi inadempienze contrattuali, la Comunità 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. È vietata la cessione del contratto sotto qualsiasi forma e ogni atto contrario è nullo di diritto, fatto salvo quanto previsto dall'art. 27, comma 2, lettera d), punto 2, della legge provinciale n. 2/2016.
2. Ai sensi dell'art. 106, comma 13, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, si applicano le disposizioni di cui alla legge 21 febbraio 1991, n. 52. Ai fini dell'opponibilità alla stazione appaltante, le cessioni di crediti devono essere stipulate mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate alle amministrazioni debentrici. 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, è ammesso il subappalto solo per le prestazioni riguardanti la pulizia straordinaria e le manutenzioni di cui all'articolo 40 comma 6 lettere k),n),o),p),q) del presente capitolato, prestazioni da effettuarsi in orari in cui non sono presenti gli utenti del nido, e qualora l'appaltatore abbia presentato apposita dichiarazione in sede di offerta.
2. L'appaltatore, al fine di poter procedere all'affidamento in subappalto, deve assoggettarsi agli ulteriori obblighi e adempimenti previsti dal sopracitato art. 26 della legge provinciale n. 2/2016, pena il diniego dell'autorizzazione al subappalto e le ulteriori conseguenze previste dalla legge nel caso di subappalto non autorizzato, nonché agli obblighi e adempimenti previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010, a pena di nullità assoluta.
3. Ai sensi di quanto previsto dall'art. 26, comma 6, della legge provinciale n. 2/2016, la stazione appaltante procede al pagamento diretto al subappaltatore della parte degli importi delle prestazioni dallo stesso eseguite procedendo come segue:
 - a) durante l'esecuzione delle prestazioni l'appaltatore comunica, ai fini dell'emissione del certificato di pagamento della rata in acconto dell'appalto, la proposta di pagamento diretto al subappaltatore con l'indicazione dell'importo delle prestazioni affidate in subappalto effettivamente eseguite nel periodo considerato nello stato di avanzamento dei servizi;
 - b) entro dieci giorni dalla fine delle prestazioni del subappalto, l'appaltatore comunica la proposta di pagamento diretto al subappaltatore con l'indicazione della data iniziale e finale del medesimo subappalto, nonché dell'importo delle prestazioni affidate in subappalto effettivamente eseguite;
 - c) il subappaltatore trasmette alla stazione appaltante la fattura relativa alle prestazioni eseguite;
 - d) la stazione appaltante verifica la regolarità del subappaltatore nei confronti degli enti previdenziali ed assicurativi, attestata nel DURC, in ragione dell'avanzamento delle prestazioni ad esso riferite e registrate nei documenti attestanti l'avvenuta esecuzione. Ai fini del pagamento del saldo del contratto di subappalto, la stazione appaltante accerta anche la regolarità retributiva del subappaltatore.
4. L'elenco prodotto dall'appaltatore prima della stipula del contratto e recante l'indicazione di tutte le prestazioni, con i relativi importi, che lo stesso intende affidare in conformità a quanto già dichiarato in sede di gara, nonché il nome, il recapito e i rappresentanti legali dei suoi subappaltatori e subcontraenti coinvolti nelle prestazioni e sottoposti agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge 13 agosto 2010, n. 136 (Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia

di normativa antimafia), se questi sono noti al momento della stipula del contratto, viene utilizzato dalla stazione appaltante per i controlli di competenza.

5. Ai sensi dell'art. 26, comma 3, della legge provinciale n. 2/2016, l'appaltatore deve comunicare alla stazione appaltante le eventuali modifiche delle informazioni relative ai subappaltatori e subcontraenti sopravvenute rispetto a quanto comunicato ai fini della stipula del contratto, nonché le informazioni richieste per eventuali nuovi subappaltatori e subcontraenti coinvolti successivamente. La stazione appaltante controlla i contratti stipulati dall'appaltatore con i subappaltatori e i subcontraenti, per le finalità della legge n. 136 del 2010, e ne verifica l'avvenuto pagamento tramite fatture quietanzate.
6. L'appaltatore deve comunicare alla stazione appaltante i dati relativi a tutti i subcontratti stipulati per l'esecuzione dell'appalto, sottoposti agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge 13 agosto 2010, n. 136, con il nome del subcontraente, l'importo del contratto, l'oggetto della prestazione affidata e la dichiarazione che non sussiste, nei confronti dell'appaltatore, alcun divieto previsto dall'articolo 67 del decreto legislativo n. 159 del 2011.
7. L'affidatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'art. 105, comma 3, lettera c bis), del D. Lgs. n. 50/2016.

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. Fermo quanto stabilito dall'art. 20 del presente capitolato, ai sensi dell'art. 32, comma 1, della legge provinciale n. 2/2016 e s.m. e della deliberazione di Giunta provinciale n. 1796 di data 14 ottobre 2016, trovano applicazione le disposizioni economico-normative non inferiori a quelle previste dal Contratto Collettivo Nazionale del lavoro per i dipendenti della 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. In questo caso l'assunzione è effettuata garantendo a ciascun dipendente le condizioni economiche, come definite dalla contrattazione nazionale collettiva di lavoro e dalla contrattazione integrativa - con riguardo alla retribuzione complessiva -, nonché dal contratto individuale di lavoro - con riguardo all'anzianità e al monte ore di lavoro -, esistenti alla data del 31 gennaio 2020. È fatta salva l'applicazione di previsioni della contrattazione collettiva, se più favorevoli.

2. Le assunzioni sono effettuate in misura inferiore rispetto al numero di dipendenti come sopra individuato nel caso in cui detta riduzione sia giustificata, in sede di verifica di congruità dell'offerta, con riguardo ad innovazioni tecnologiche oppure alla disponibilità di personale dipendente dell'offerente che potrebbe essere destinato all'esecuzione dell'appalto senza essere distolto da altre attività dell'operatore economico, in relazione a quanto indicato in offerta. La documentazione prodotta in sede di gara ed eventualmente anche quella prodotta a giustificazione in sede di verifica della congruità dell'offerta costituisce precisa obbligazione contrattuale. In questi casi l'aggiudicatario effettua, entro trenta giorni dalla stipulazione del contratto, un esame congiunto con le organizzazioni sindacali provinciali comparativamente più rappresentative sul piano nazionale, con le rappresentanze sindacali aziendali e le rappresentanze sindacali unitarie, se presenti, per la verifica del trattamento garantito al personale impiegato nell'appalto precedente, a qualsiasi titolo, anche come socio lavoratore. Fermo restando quanto stabilito dal comma 1 dell'art. 32 della Lp. n. 2/2016, il confronto assume a oggetto le esigenze tecnico-organizzative dell'impresa subentrante in relazione all'appalto da gestire, contemperando le esigenze di stabilità occupazionale del personale impiegato nella gestione uscente e le condizioni contrattuali da applicare ai lavoratori assunti. L'accordo tra le parti può essere assunto anche in deroga a quanto previsto dal comma 4 bis dell'art. 32 della L.p. n. 2/2016 ed è trasposto in un verbale sottoscritto dalle parti medesime. In caso di dissenso, le parti redigono un verbale di mancato accordo in cui, tra l'altro, l'aggiudicatario indica i motivi in virtù dei quali assume il personale impiegato nell'appalto precedente in misura inferiore rispetto al numero di dipendenti individuato negli atti di gara. In entrambi i casi, l'aggiudicatario invia copia del verbale all'amministrazione aggiudicatrice.
3. L'appaltatore, al fine di consentire il rispetto di quanto previsto da questo articolo anche nel prossimo affidamento, è tenuto a trasmettere alla stazione appaltante, a mezzo di posta elettronica certificata, in forma anonima, le informazioni, anche con riguardo ad eventuali cause di lavoro in essere, relative al proprio personale dipendente, compresi i soci lavoratori, impiegato nell'esecuzione dell'appalto, attraverso la compilazione della "Tabella dati personale in servizio", come da allegato 3 al presente capitolato. L'elenco è formato con riferimento alla data indicata nella richiesta della stazione appaltante.
4. L'inadempimento degli obblighi derivanti dalla clausola sociale comporta la risoluzione del contratto qualora ricorrano i presupposti di grave inadempimento, secondo quanto previsto dall'art. 108, comma 3, del Codice dei contratti pubblici. Qualora non ricorra il caso di grave inadempimento, il mancato rispetto degli obblighi derivanti dalla clausola sociale comporta l'applicazione di una penale commisurata alla gravità della violazione, secondo quanto previsto dall'art. 27 del presente capitolato.

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 comma 2 dell'art. 32 della L.p. n. 2/2016, il rispetto della presente clausola sociale avverrà in

modo compatibile con tale adempimento, attuandola nella prima occasione possibile nell'ambito del naturale ricambio del personale impiegato nello svolgimento dell'appalto.

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

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.
5. Al fine di soddisfare l'obbligo giuridico di cooperazione e coordinamento e la promozione del medesimo in considerazione del verificarsi di eventuali rischi interferenziali, il soggetto appaltatore sarà tenuto alla sottoscrizione del Duvri (documento unico di valutazione dei rischi interferenziali) il quale verrà allegato al contratto;
6. Dopo la stipulazione del Contratto ma prima dell'inizio del servizio, il Responsabile della sicurezza per l'Appaltatore e il Direttore dell'esecuzione del servizio della Comunità parteciperanno ad una riunione congiunta con il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione della Comunità. Tale riunione di coordinamento per la sicurezza è finalizzata ad una maggior definizione delle reciproche informazioni sui rischi, sulle specifiche procedure di gestione dell'emergenza, sulle misure di protezione e sui divieti che i soggetti coinvolti dovranno rispettare per tutta la durata del contratto.
7. A seguito di tale riunione, la Comunità curerà, se necessario, l'adeguamento del D.U.V.R.I. di cui sopra, come previsto dall'art.26 del D.Lgs 81/2008.

Art. 23 – Elezione di domicilio dell'appaltatore

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

Art. 24 – Trattamento dei dati personali

1. In relazione all'appalto affidato, Titolare del trattamento è la Comunità territoriale della val di fiemme, 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, come da schema di nomina allegato 2 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 conforme allo schema tipo 1.2 o 1.2.1 allegato al D.M. n. 31 di data 19 gennaio 2018 del Ministero dello Sviluppo Economico. Ai fini di semplificazione delle procedure alla Stazione appaltante dovrà essere consegnata la sola scheda tecnica 1.2 o 1.2.1 allegata al medesimo decreto ministeriale, accompagnata da un'apposita appendice riportante la seguente clausola: "Il Foro competente in caso di controversia fra il Garante e l'Amministrazione appaltante è quello di Trento". Tale scheda tecnica dovrà riportare alla voce "Stazione appaltante" i dati della Comunità con la descrizione del servizio ed il codice CIG.
6. La stazione appaltante non accetta garanzie definitive non conformi allo Schema tipo sopracitato: condizioni ulteriori rispetto a quelle previste dallo Schema tipo 1.2 o 1.2.1 del D.M. n. 31/2018 non sono accettate dall'Amministrazione. Laddove queste condizioni ulteriori fossero destinate a disciplinare esclusivamente il rapporto tra garante e contraente (ad es. deposito cautelativo) devono recare una clausola espressa di non opponibilità alla stazione appaltante.

Art. 26 – Responsabilità dell'appaltatore e obblighi assicurativi

1. L'appaltatore, in relazione agli obblighi assunti con il presente appalto, espressamente solleva la Comunità appaltante 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. La stazione appaltante è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'appaltatore durante l'esecuzione dell'appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.
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 compresa la Comunità 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.
5. L'appaltatore si impegna inoltre a provvedere alla garanzia assicurativa per gli infortuni dei bambini. L'assicurazione vale per gli infortuni che l'assicurato (bambino iscritto o frequentante il nido d'infanzia o comunque occasionalmente presente all'interno della struttura e relative pertinenze) subisca durante la frequenza e la partecipazione alle attività organizzate dal nido senza eccezione alcuna ad esclusione di quei sinistri che siano già stati risarciti in base alle polizze stipulate secondo quanto disposto dal presente articolo. 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.

6. Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla stazione appaltante prima dell'inizio del servizio.
7. La mancata trasmissione di copia delle polizze prima dell'avvio del servizio o delle relative quietanze entro 10 (dieci) giorni dalla richiesta espressa dell'Amministrazione, dà la facoltà all'Amministrazione di procedere alla risoluzione dell'affidamento secondo quanto disposto dal presente capitolato. Inoltre, la mancata trasmissione della quietanza di versamento del premio annuale entro 10 (dieci) giorni dalla richiesta espressa della Comunità, 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 delle prestazioni di cui al presente capitolato), è applicata una penale pari al 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, la Comunità 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 della Comunità, la stessa si riserva di applicare le penali di seguito elencate, fatta salva la responsabilità per ulteriori danni che la Comunità 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.
 - h) violazioni di normativa igienico-sanitaria relativa al servizio di ristorazione: da € 250,00 a € 5.000,00;
5. La Comunità 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.
6. Nel caso in cui l'importo della penale, calcolato ai sensi dei commi precedenti, superi il 10 % dell'importo contrattuale, la Comunità procede a dichiarare la risoluzione del contratto, fatto salvo il diritto all'eventuale risarcimento del danno patito a causa dell'inadempimento stesso.
7. 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. n. 50/2016.
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 alla Comunità. 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 alla Comunità 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 la Comunità 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. 16 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 6, 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 avvalimento;
 - n) la violazione degli obblighi del Codice di comportamento della Comunità;
 - o) il non aver iniziato l'esecuzione delle attività oggetto del contratto entro 10 giorni dal termine previsto contrattualmente o richiesto dalla Comunità.
3. Non potranno essere intese quale rinuncia alla risoluzione di cui al presente articolo eventuali mancate contestazioni a precedenti inadempimenti, per i quali la Comunità 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 Trento.
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 la Comunità territoriale della val di fiemme, 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 alla Comunità territoriale della val di fiemme della notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

III. L'impresa (...), in qualità di subappaltatore/subcontraente dell'impresa (...), si impegna ad inviare copia del presente contratto alla Comunità territoriale della val di fiemme".

3. L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed al Commissariato del Governo per la 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 (C.I.G.).

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 alla Comunità territoriale della val di fiemme 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 con deliberazione della Giunta Comunità n. 125 di data 2 dicembre 2014, 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. Sezione amm.ne trasparente>disposizioni generali>atti generali>, sottosezione codice disciplinare e codice di condotta, 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 della Comunità territoriale della val di Fiemme che abbiano esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa 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 sopra citato, 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.
5. L'appaltatore si impegna a svolgere il monitoraggio delle relazioni personali che possono comportare conflitto di interessi nei confronti del proprio personale, al fine di verificare il rispetto del dovere di astensione per conflitto di interessi.

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

1. L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio del nido d'infanzia intercomunale di Fiemme, per un numero di **98 posti** e comunque fino alla capienza massima autorizzata dalla Provincia di Trento, suddivisi per n. **50 posti** nell'immobile sito a Ziano di Fiemme in via Nazionale n. 29, con annesso giardino, e per n. **48 posti** nell'immobile sito a Castello di Fiemme in via Dolomiti n. 1, con annesso giardino.
2. L'amministrazione non garantisce la copertura di tutti i **98** posti.

3. L'appaltatore si impegna a mantenere le medesime condizioni tecniche ed economiche presentate in sede di gara per tutta la durata dell'affidamento anche in caso di riduzione dei posti sopra indicati senza ulteriori oneri a carico dell'amministrazione comunitaria.
4. Nel caso in cui il numero dei bambini in una delle due sedi sia inferiore al 30% dei posti disponibili nella stessa, l'Amministrazione si riserva di non attivare il servizio in tale sede, senza che con ciò l'appaltatore possa chiedere ristori, indennizzi o risarcimenti di sorta.
5. 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.
6. La disponibilità della struttura e la titolarità del servizio, restano in capo alla Comunità territoriale della val di Fiemme, di seguito "Comunità".
7. Le modalità di organizzazione e di gestione del servizio di nido d'infanzia devono essere conformi a quanto disposto dalla Legge Provinciale n. 4 del 12 marzo 2002 e ss.mm, dalle relative deliberazioni attuative, e dal Regolamento di gestione del servizio di nido d'infanzia intercomunale di fiemme, di seguito denominato "regolamento di gestione", dei Decreti CAM – criteri minimi ambientali relativamente ai servizi di pulizia e di ristorazione, e si intendono automaticamente adeguate ad eventuali norme di settore e regolamenti.

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 all'Asilo nido si applicano le modalità di iscrizione e i criteri stabiliti dal Regolamento di gestione. L'ammissione avverrà esclusivamente su indicazione dell'ufficio competente della Comunità.
3. La graduatoria è predisposta dalla Comunità, ed approvata con deliberazione del Comitato Esecutivo. L'assegnazione dei posti al nido d'infanzia viene effettuata seguendo l'ordine di posizione nella graduatoria generale (senza distinzione fra lattanti e divezzi).

Art. 39 - Periodo di apertura e orario del servizio

1. L'appaltatore garantisce, in conformità a quanto stabilito dall'art. 15 del Regolamento per la gestione del servizio, l'apertura del nido per 48 settimane all'anno, per 5 giorni alla settimana (dal lunedì al venerdì); i giorni di chiusura del servizio saranno disposti dal Comitato Esecutivo della Comunità, su parere espresso dal Comitato di Gestione.
2. Il servizio erogato in favore degli utenti ha durata ordinaria di otto ore giornaliere. L'appaltatore deve peraltro garantire, qualora richiesto contemporaneamente da almeno tre utenti di ogni sede, la possibilità di ulteriori tre ore di servizio giornaliero, distribuite tra anticipi e posticipi. Per il servizio di anticipo-posticipo di cui sopra, l'appaltatore applica alle famiglie richiedenti un corrispettivo, determinato dalla Comunità, attualmente pari ad € 1,25 ogni mezz'ora.
3. L'appaltatore assicura comunque la vigilanza sui bambini in caso di ritardo, anche immotivato, dei familiari all'orario di uscita.
4. Eventuali modifiche all'articolazione dell'orario di apertura al pubblico sono stabilite dal Comitato Esecutivo della Comunità, su parere del Comitato di Gestione, sentito l'appaltatore, tenuto conto delle esigenze dell'utenza.

Art. 40 – Specifici 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 e al presente capitolato.
2. La stipulazione del contratto da parte dell'appaltatore equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza ed accettazione di tutte le norme vigenti in materia di appalti di servizi pubblici, delle norme che regolano il presente appalto nonché delle condizioni che attengono all'esecuzione del servizio. La stipulazione del contratto da parte dell'appaltatore equivale altresì a dichiarazione della sussistenza delle condizioni che consentono l'immediata esecuzione dei servizi.
3. L'appaltatore deve comunicare prima dell'avvio del servizio il nominativo del responsabile per l'esecuzione del contratto, oltre al nominativo di un suo sostituto in caso di inadempimento.
4. 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.
5. Nell'erogazione del servizio, l'appaltatore deve attenersi agli standard e criteri di funzionamento definiti dalla normativa provinciale e comunale vigente, nonché definita dal presente capitolato.
6. Oltre a quanto previsto da specifici articoli del presente Capitolato, l'appaltatore deve:
 - a) fissare un recapito nel territorio provinciale dotato di collegamento telefonico, e-mail e fax, in funzione permanente durante il periodo e l'orario di apertura del servizio. 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'appaltatore è tenuto ad aggiornare annualmente il progetto educativo e presentarlo alla Comunità per la valutazione, entro il secondo mese di ogni anno educativo. Nella prima assemblea dei genitori di ciascun anno educativo l'appaltatore dovrà presentare il proprio progetto educativo;
 - c) garantire la gestione dei rapporti con le famiglie, promuovendo l'informazione e la partecipazione della famiglia alla vita e all'organizzazione del nido d'infanzia partecipando con proprio personale al Comitato di Gestione (art. 7 Reg.to) e all'Assemblea dei genitori (art. 10 Reg.to), nonché attraverso ogni altro momento di confronto e colloquio individuale o collettivo previsti nel progetto pedagogico ed educativo e partecipando, su richiesta della Comunità, a progetti e iniziative rivolte alla prima infanzia e alle famiglie;
 - d) garantire il rispetto del calendario delle attività programmate e gli orari;
 - e) garantire la sorveglianza della regolare entrata ed uscita del pubblico utente;
 - f) garantire il collegamento con le locali scuole dell'infanzia territoriali anche ai fini di un ottimale inserimento dal nido alla scuola dell'infanzia;
 - g) garantire la comunicazione, per ogni dipendente impiegato nel servizio, dei dati anagrafici, del titolo di studio ed ogni altra indicazione che ne attesti il diritto allo svolgimento dell'incarico, la data di assunzione, il tipo di contratto applicato e l'orario di lavoro assegnato. Tale adempimento, nel corso di vigenza contrattuale, dovrà essere aggiornato con le modifiche che dovessero di volta in volta verificarsi (sostituzioni, integrazioni, cessazioni ecc.);
 - h) inviare mensilmente alla Comunità l'elenco del personale educativo impiegato al fine del controllo numerico del rapporto educatore/bambini;
 - i) garantire l'assolvimento con proprio personale 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 pasto;
 - j) garantire l'assolvimento, con proprio personale, di tutte le operazioni di pulizia e di igiene giornaliera e periodica e di ogni altra operazione necessaria ad assicurare in ogni momento la presenza di condizioni ottimali di utilizzo in piena sicurezza, sia dal punto di vista igienico – sanitario, che dal punto di vista della tutela dell'incolumità dei bambini e di chiunque acceda alle strutture; la pulizia dei locali deve essere garantita con specifici prodotti non aggressivi;

- k) provvedere a proprie cure e spese alla pulizia straordinaria degli arredi, degli apparecchi, delle attrezzature, degli strumenti, delle pertinenze e delle aree verdi esterne messi a disposizione-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 alle strutture;
- l) redigere una relazione annuale sull'andamento complessivo del servizio da trasmettere alla Comunità, anche al fine di dimostrare la rispondenza dell'attività svolta con il contenuto del progetto pedagogico-educativo e organizzativo-gestionale presentato in sede di offerta e negli anni successivi;
- m) garantire la fornitura di tutto il materiale didattico, pedagogico, ludico, igienico-sanitario e di consumo necessario per la funzionalità del servizio; a titolo puramente esemplificativo, ma non esaustivo, rientrano in tale tipologia di beni:
- i beni di consumo caratterizzati dall'avere un'utilità non ripetuta: generi alimentari; materiale di pulizia; materiale igienico e sanitario (es. pannolini, fazzoletti, salviette...), cancelleria;
 - i beni caratterizzati dal fatto di avere un'utilità ripetuta ma di durata limitata nel tempo: biancheria (es. tovaglie, lenzuolini, cuscini, coperte...), suppellettili da cucina necessari per la preparazione e la somministrazione dei pasti (es. piatti, bicchieri, posate...), materiale didattico, giochi.
 - L'adeguatezza in termini qualitativi e quantitativi di tutti i beni e materiali acquistati di cui sopra potrà essere valutata dall'Amministrazione in qualsiasi momento nel corso della gestione del servizio.
- n) provvedere a mantenere a proprie cura e spese le attrezzature, gli arredi, gli arredi gioco, le apparecchiature e i beni mobili non di consumo, messi a disposizione dell'Amministrazione sulla base di apposito verbale di consegna al momento dell'avvio del servizio, ripristinandone la funzionalità venuta meno per l'usura derivante dal normale utilizzo e, se necessario, sostituendoli con attrezzature e beni di pari valore e qualità. Al termine del rapporto contrattuale, riconsegnare gli stessi nello stato di fatto della consegna iniziale. Ulteriori necessità di arredi e attrezzature evidenziate nell'arco di vigenza contrattuale potranno essere soddisfatte dalla Comunità solo in via eccezionale;
- o) provvedere, a proprie cura e spese, alla manutenzione ordinaria degli immobili messi a disposizione; 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 ceratura e deceratura annuale dei pavimenti, 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, 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. Per quanto non previsto si fa riferimento all'art. 77 comma 1 lett. a) della L.p. 15/2015 e alle disposizioni del Codice Civile in materia di manutenzione ordinaria;
- p) provvedere alla manutenzione degli impianti di riscaldamento, elettrico, antincendio (estintori, manichette, naspi 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 dell'art. 9, comma 1, D.L. 4 giugno 2013, n. 63, convertito, con modificazioni, dalla L. 3 agosto 2013, n. 90 e s.m. e i., e di eseguire tutte le verifiche ed operazioni previste nel libretto di centrale;
- q) provvedere, a propria cura e spese, alla manutenzione ordinaria e delle aree esterne alle strutture messe a disposizione, compreso il taglio dell'erba del giardino, delle siepi e manutenzione di tutte le aiuole la regolare potatura delle piante del giardino, al fine di

conservarla per tutta la durata dell'affidamento in perfetto stato ed efficienza ed a comunicare tempestivamente all'Amministrazione la necessità di interventi di manutenzione straordinaria;

- r) sostenere gli oneri accessori, tra i quali le spese per l'acqua, il gas, l'energia elettrica, la tariffa rifiuti, le utenze telefoniche, compreso l'accesso alla rete internet, le spese per il riscaldamento delle strutture e per il contratto di manutenzione di ascensore e montacarichi. L'appaltatore dovrà provvedere ad intestare tutte le utenze a proprio carico.
- s) 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 trasmessa all'Amministrazione. L'appaltatore si impegna a comunicare il nominativo del responsabile della sicurezza all'Amministrazione prima dell'inizio del servizio.
- t) fornire alla Comunità, entro i termini dalla stessa definiti, ogni documentazione o informazione necessaria alla gestione dell'utenza, all'applicazione delle tariffe e comunque inerente l'espletamento del servizio nonché ogni altro dato o documento che la medesima ritenga opportuno richiedere ai fini della valutazione dell'attività espletata;
- u) operare nel rispetto dell'ambiente, ed in particolare:
 - provvedere alla rimozione dei rifiuti ed al successivo smaltimento utilizzando i contenitori appositi, rispettando le norme e le regole in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani dettate dalla Fiemme Servizi spa, ente gestore del servizio rifiuti in valle di Fiemme; in particolare l'affidatario, prima del conferimento negli appositi contenitori differenziati, è tenuto ad effettuare la pulizia e/o lavaggio del vetro, del barattolame e degli imballaggi di plastica. La tariffa rifiuti è a carico dell'appaltatore.
 - sperimentare, se richiesto dall'Amministrazione e con il consenso dei genitori, l'uso di pannolini riciclabili o biodegradabili.
 - utilizzare prodotti di pulizia con la minore aggressività possibile per l'ambiente, utilizzando prodotti per la pulizia conformi ai criteri ambientali di cui al DM 24 maggio 2012 e s.m. Tali prodotti devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta, curando le modalità di stoccaggio in modo da prevenire possibile fuoriuscite accidentali dei liquidi e comunque procedendo, in caso di fuoriuscita, all'immediata messa in sicurezza dell'area con apposito materiale assorbente tenuto a disposizione in loco;
 - rispettare le eventuali ulteriori prescrizioni fissate dalla Comunità nel sistema di gestione ambientale e trasmettere alla stessa, su richiesta, i dati relativi agli impatti ambientali del servizio affidato;
 - formare adeguatamente il proprio personale relativamente alle prescrizioni in materia ambientale.

Art. 41 - Attività di ristorazione

1. L'appaltatore provvederà direttamente alla fornitura dei pasti, confezionandoli nella sede di Ziano di Fiemme, ed ha l'obbligo, secondo quanto stabilito dalla Giunta Provinciale con deliberazione n. 1997 di data 13.12.2019, di attenersi a quanto previsto dal Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare approvato dalla Giunta Provinciale 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 "Prescrizioni specifiche del servizio di ristorazione" in attuazione delle deliberazioni di Giunta Provinciale sopra richiamate, **per quanto compatibile**.
2. L'appaltatore dovrà attenersi a quanto indicato dal decreto ministeriale 9 aprile 2009 n. 82 (Regolamento concernente l'attuazione della direttiva 2006/1411 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.
3. Con particolare riferimento alla scelta degli alimenti da somministrare ai bambini (biologici, IGP, DOP, STG, prodotti di qualità es. marchio di qualità trentine, produzione integrata; prodotti tipici e tradizionali, prodotti a basso impatto ambientale), l'appaltatore è tenuto a rispettare le prescrizioni contenute nell'art. 3 del citato all.to 1.
 4. 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.
 5. 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.
 6. In caso di comprovati motivi, l'Amministrazione 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. L'appaltatore dovrà fornire alla Comunità copia dei menù programmati, tenendo conto della stagionalità dei prodotti, controllati e visti da un dietista.
 8. Per la struttura di Castello di Fiemme, data l'assenza di una zona cucina, i pasti per gli utenti dovranno essere confezionati nella sede di Ziano di Fiemme e poi trasportati e distribuiti a cura dell'appaltatore, rispettando le normative previste dall'autocontrollo igienico sanitario di cui al Regolamento CE 852 del 29.4.2004 e relative disposizioni attuative, garantendo il rispetto della temperatura dei pasti. In alternativa a quanto sopra, i pasti per la sede di Castello di Fiemme potranno essere acquistati direttamente dal soggetto gestore della scuola dell'infanzia di Castello, sito nello stesso edificio e collegato con ascensore. In tale ultimo caso dovrà comunque essere garantita pari qualità e tipologia di pasto agli utenti di Ziano e di Castello.
 9. Nel caso di temporanea impossibilità a provvedere al servizio di mensa come sopra descritto, per cause non imputabili all'appaltatore, lo stesso può rifornirsi presso terzi, previa espressa autorizzazione scritta da parte della Comunità.
 10. L'Amministrazione si riserva la facoltà di eseguire o di far eseguire da ditta specializzata appositi controlli sulla qualità del servizio effettuato.

Art. 42 -Specifici obblighi a carico della stazione appaltante

1. Per lo svolgimento del servizio oggetto del presente capitolato la stazione appaltante concede in comodato d'uso gratuito all'appaltatore, che ne è custode per tutta la durata del servizio, gli immobili elencati all'art. 1, comprensivi delle relative pertinenze, degli impianti fissi e degli arredi ed attrezzature necessarie, che sono consegnati all'appaltatore per tutta la durata della servizio, nello stato in cui si trovano, esclusivamente per la gestione dell'attività.
2. In sede di consegna del servizio verrà redatto apposito verbale, sottoscritto dall'appaltatore per accettazione, avente ad oggetto l'analitica descrizione della dotazione di arredi e attrezzature; analoga operazione verrà compiuta al termine del servizio in occasione della restituzione alla Comunità degli immobili e dei beni mobili ivi contenuti.
3. La stazione appaltante provvede inoltre a
 - effettuare il pagamento del corrispettivo secondo le modalità indicate nell'art. 13 del presente capitolato;
 - provvedere alla manutenzione straordinaria degli immobili, delle relative pertinenze e degli impianti affidati in dotazione. Rientrano fra gli interventi di manutenzione straordinaria tutti gli interventi di riparazione o sostituzione di componenti deteriorati per vetustà, che non rientrino nella manutenzione ordinaria, 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. La gestione avviene utilizzando gli immobili, le relative

pertinenze, gli arredi e le attrezzature messi a disposizione dalla Comunità e indicati nell'inventario che sarà redatto in occasione dell'immissione nella detenzione dei beni immobili, contestualmente al formale verbale di consegna;

- effettuare la raccolta delle domande di iscrizione;
- elaborare la graduatoria;
- consegnare all'appaltatore ogni documentazione utile ai fini della gestione del servizio.

Art. 43 - Rette

1. Spetta alla Comunità la determinazione, la riscossione ed il controllo delle rette di frequenza degli utenti per il servizio erogato, le quali costituiscono entrate di esclusiva spettanza della stessa.
2. Il corrispettivo per la fruizione dell'anticipo/posticipo di orario, in conformità a quanto specificato dall'art. 39, compete in via esclusiva all'appaltatore; 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.
3. In ogni caso di violazione della presente prescrizione, l'Amministrazione procede all'applicazione immediata della penale massima prevista dal successivo art. 27 lett.g. In caso di violazione reiterata della presente disposizione l'Amministrazione può procedere alla risoluzione dell'affidamento secondo quanto previsto dall'art. 28 del presente capitolato.
4. Al fine di permettere la corretta applicazione delle quote a carico delle famiglie utenti, l'appaltatore deve consegnare alla Comunità, entro il giorno 5 di ogni mese, i dati inerenti le presenze dei bambini iscritti.

Art. 44 - Personale dell'appaltatore

1. Nell'erogazione del servizio l'appaltatore deve attenersi agli standards ed ai criteri di funzionamento definiti dalla normativa provinciale vigente in materia, dal Regolamento di gestione e dalle disposizioni del presente capitolato.
2. L'appaltatore deve mettere a disposizione del servizio, per tutto il periodo di durata dell'affidamento:
 - **un/a coordinatore/trice pedagogico/a** anche in forma di consulente esterno all'organizzazione aziendale, con esperienza almeno biennale nella gestione dei servizi educativi per l'infanzia da **zero a tre anni**. L'attività di supporto di tale figura dovrà essere pari ad almeno **20** ore mensili dedicate al servizio oggetto del presente capitolato, con presenza nei nidi di Fiemme negli orari e con le modalità determinati in sede di offerta. Tale figura dovrà raccordarsi con la Comunità allo scopo di:
 - programmare e condividere le linee di intervento di coordinamento e consulenza pedagogica;
 - effettuare periodiche verifiche sulla conduzione pedagogica del servizio;
 - concordare all'inizio e nel corso dell'anno educativo il piano degli inserimenti ambientali e l'organizzazione dei gruppi dei bambini;
 - collaborare nell'organizzazione e la strutturazione degli spazi educativi del nido e la loro eventuale ridefinizione;
 - concordare le iniziative di promozione delle competenze del personale educativo;
 - concordare, in caso di assegnazione al nido di bambini con bisogni educativi speciali l'eventuale assegnazione di personale educativo a sostegno del bambino e la stesura del progetto educativo individualizzato nel rispetto delle linee di intervento educativo definite nel Gruppo di lavoro;
 - concordare, in caso di assegnazione al nido di bambini la cui situazione familiare è seguita dal Servizio sociale, l'attivazione di un percorso di monitoraggio e di supporto educativo-genitoriale alle singole situazioni;
 - assicurare costante informazione sull'andamento dell'attività educativa;
 - segnalare problematiche e necessità rilevate all'interno della struttura.
 - **un/a coordinatore/trice interno/a al nido** in possesso dei medesimi titoli previsti per il personale educativo, con esperienza minima biennale come educatrice o come coordinatrice in servizi socio educativi per l'infanzia fascia zero-tre anni, presente nei nidi di Fiemme per almeno **38 ore** settimanali. Tale figura deve essere individuata fra il personale educativo impiegato nell'erogazione del servizio di nido d'infanzia. Il coordinatore interno svolge compiti di organizzazione interna, di supporto e di

collegamento tra il nido e le varie realtà con le quali esso interagisce, ed in particolare svolge:

- attività organizzative e gestionali in coerenza con il Progetto Pedagogico ed Educativo presentato in sede di gara, coordinamento, affiancamento e sostegno al gruppo di lavoro;
 - riferimento per i genitori dei bambini iscritti;
 - ove previste, condizione/promozione/sviluppo di eventuali ulteriori attività previste dal regolamento concordate con l'amministrazione;
 - del **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 cuoco - addetto alle funzioni di cucina per almeno **30 ore** settimanali.
 - un addetto alle funzioni ausiliarie ogni 25 bambini iscritti, con almeno **30 ore** settimanali minime previste per addetto o unità equivalente;
3. Il personale educativo deve essere dotato dei titoli professionali stabiliti dalla normativa provinciale in vigore e dalle relative disposizioni attuative. Almeno il 70 % del personale educativo impiegato nel servizio deve essere in possesso di esperienza lavorativa minima di un anno nei nidi pubblici.
 4. 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.
 5. Le sostituzioni degli educatori dovranno essere effettuate in modo tale da garantire il mantenimento del rapporto previsto fra educatori e bambini presenti.
 6. Per permettere il rispetto di tali parametri l'affidatario assicura la tempestiva sostituzione del personale assente con personale 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.
 7. 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.
 8. I parametri di cui ai precedenti paragrafi si intendono automaticamente adeguati nel caso di modifica delle vigenti disposizioni in materia. In tal caso si procederà all'eventuale rideterminazione del corrispettivo.
 9. Il cuoco deve essere in possesso della licenza della scuola dell'obbligo e dell'attestato di qualifica biennale di cuoco oppure del diploma professionale triennale di cuoco (per i nati prima del 01/01/1953 la licenza della scuola dell'obbligo più esperienza almeno biennale nella mansione di cuoco).
 10. L'appaltatore è tenuto a garantire un adeguato presidio delle funzioni ausiliarie, con personale che deve avere assolto l'obbligo scolastico.
 11. Il personale dell'appaltatore deve rispettare la normativa provinciale vigente in materia, il regolamento di servizio e le norme dal presente capitolato. Nel rapporto con l'utenza il personale dell'appaltatore deve svolgere il compito assegnato con perizia, prudenza, diligenza. 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. La Comunità 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. L'appaltatore deve garantire l'immediata individuabilità ed identificabilità del personale in servizio presso la struttura.
 12. L'appaltatore deve garantire l'assolvimento dell'obbligo di cui al D.Lgs. 4.3.2014 n. 39, acquisendo e periodicamente rinnovando le certificazioni del casellario giudiziale di cui all'art. 25 bis del DPR 14.11.2002 n. 313 relativamente a tutto il personale impiegato per il presente servizio a contatto diretto e regolare con minori.
 13. A sensi dell'art. 3 comma 3bis della L. 119/2017 e s.m. l'appaltatore deve garantire il possesso delle dichiarazioni comprovanti la situazione vaccinale dei propri operatori addetti al servizio.
 14. L'Appaltatore si impegna a provvedere a proprie spese all'aggiornamento professionale di tutti gli operatori dell'area educativa e dei servizi generali.

15. In ogni caso, 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 dalla Comunità.

Art. 45 – Servizio di integrazione dei bambini con Bisogni Educativi Speciali

1. Qualora nel nido fossero ammessi bambini con particolari e gravi difficoltà psichiche, fisiche o sensoriali, in base a segnalazione della Comunità, l'appaltatore provvederà ad assegnare ulteriore personale con contratto a tempo determinato nel rispetto delle disposizioni della legge 5 febbraio 1992 n. 104 e dell'Accordo di programma in materia di assistenza, integrazione sociale e diritti delle persone handicappate in età evolutiva in Provincia di Trento.
2. La Comunità riconoscerà all'appaltatore, per il periodo di frequenza del bambino al nido, le spese aggiuntive effettivamente sostenute e documentate.
3. Non verrà rimborsata alcuna spesa di carattere generale e il costo di eventuali sostituzioni dell'educatore che dovranno essere comunque garantite dall'appaltatore.
4. Prima dell'inserimento del bambino o, se il bambino risulta ammesso, nel corso della frequenza, viene costituito un gruppo di lavoro interdisciplinare, composto dal pedagista provinciale che segue il nido, dal pedagista dell'affidatario, dagli educatori del nido e dagli operatori socio-sanitari che hanno in carico il bambino.
5. Il gruppo di lavoro interdisciplinare 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 del nido.
6. Gli educatori del nido si impegnano ad operare secondo quanto previsto dalla Comunità in applicazione dell'Accordo di programma citato. L'appaltatore dovrà, inoltre, curare i rapporti con le Scuole Materne del territorio al fine di favorire la continuità didattica. A tale scopo potranno essere organizzate visite presso tali Scuole.

ALLEGATO 1

PRESCRIZIONI SPECIFICHE 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 A "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 All.to 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 |
|--|--|---|
| In misura prevalente, oppure, se insufficienti, prodotti a basso impatto ambientale | produzione biologica | Regolamento 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi |
| 10% | prodotti IGP, DOP, STG nonché prodotti di qualità riconosciuta e certificata ad es. Marchio Qualità Trentino | Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) |
| | Produzione integrata | Norma UNI 11233:2009 |
| | prodotti tipici e tradizionali | Art. 2, 3 del DM 8.9.1999, n.350 |

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 |
| | Produzione integrata | Art. 2, 3 del DM 8.9.1999, 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 | agricoltura 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 (es. Marchio Qualità Trentino) | Norma UNI 11233:2009 Disciplinari certificati id 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> delmarchio-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 ulteriore 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 "Piano alimentare" ed a quanto previsto in sede di offerta;
- c) un resoconto annuale, da presentare alla Comunità entro la fine di febbraio di ogni anno, che riporti gli elementi di carattere qualitativo e quantitativo inerenti l'applicazione dei criteri minimi ambientali previsti dalla deliberazione G.Prov.le n. 27 del 2017 nonché dell'adeguamento a quanto previsto dal paragrafo della stessa deliberazione intitolato "Definizione di una metodologia di preparazione dei pasti rispondente alle necessità dei soggetti affetti da intolleranza alimentare". Il resoconto 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) l'adeguato allestimento del locale ove vengono consumati i pasti, comprensivo di tutto quanto occorrente in relazione all'età dei bambini, con successiva adeguata pulizia, dopo ogni utilizzo.

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 sulle stagionalità e con adeguata 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 della Comunità;

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 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.

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 particolare le polizze di cui all'art. 26 del Capitolato dovranno prevedere anche la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori dei servizi.

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:

- a) deve consentire l'accesso alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto;
- b) 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.
- c) 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:
- d) referti analisi;
- e) verbali di ispezioni degli organi di controllo;
- f) segnalazioni di non conformità ed eventuali azioni correttive intraprese; temperature degli elementi refrigeranti;

Con cadenza annuale la Ditta inoltra altresì:

- g) programmazione della formazione annua;
- h) qualora prevista a suo carico, uno schema riassuntivo degli interventi di manutenzione effettuati nelle cucine o nei refettori;
- i) registrazione autocontrollo delle cucine in gestione alla ditta;
- j) 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 come stabilito dall'art. 27 comma 4 lett. h) del C.S.A.. 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.

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

La messa a disposizione gratuita dei locali ospitanti la cucina all'interno della sede di Ziano di Fiemme, comprensivi delle attrezzature e degli arredi necessari all'espletamento del servizio, come da inventario.

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 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.

Allegato A - Piano alimentare

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).

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 giunta 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 RICHIESTI

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

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°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.
- prive 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 del 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 di 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
- privi 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 di 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° 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 tondeggianti, 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 1831 del 2004, Reg. CE 1831/2003; devono inoltre mantenere le temperature previste dalla Legge sia per la conservazione che per il trasporto.

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 né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata. I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti.

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

-Limoni

-Mandarini o Clementini

-Mapo

Uva

Varietà (regina, italia). Deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme; privi di accentuata acinellatura; 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.

Zucchine

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 "0" E "00"

La farina è quella ricavata dalla macinazione del frumento tenero con le caratteristiche previste dalle vigenti normative di legge, in particolare dovrà corrispondere a quanto previsto dalla Legge 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 "0" (proveniente preferibilmente da produzione nazionale biologica con marchio unico di riconoscimento "Agricoltura Biologica – Regime di controllo CE"), acqua, sale e lievito naturale (non più dell'1%): il glutine deve essere presente nella farina con una percentuale intorno al 13% ed assolutamente privo di additivi secondo quanto riportato dalla legge 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 correttori di acidità e aromi di origine vegetale, amido di mais modificato.

ALTRI AROMI

Basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, timo, alloro, sedano, porro, erba cipollina, maggiorana, menta. I prodotti di buona qualità devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non essere sofisticati con foglie estranee, inoltre non devono essere soggetti ad attacchi parassitari. Ogni aroma deve essere prodotto e confezionato in conformità alla normativa vigente.

GRUPPO 13: PRODOTTI DIETETICI PER DIETE SPECIALI

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 853/2004 e 1831/2003 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. MENU'

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Amministrazione. E' in facoltà dell'Amministrazione, del Comitato di Gestione del 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 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 della stessa.

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 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.

Patologie patologiche 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 educativo, 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.

C.S.A. Servizio Nido d'infanzia intercomunale di Fiemme
Allegato 2

OGGETTO: **Schema di nomina a responsabile del trattamento dei dati** per il servizio nido d'infanzia intercomunale di Fiemme, ai sensi dell'art. 28 del Regolamento UE 2016/679.

Allegato parte integrante del contratto REP. n. ____ d.d. _____ .

IL TITOLARE DEL TRATTAMENTO

Il paragrafo 1 dell'art. 28 del Regolamento UE 2016/679 prevede che "qualora un trattamento debba essere effettuato per conto del titolare del trattamento, quest'ultimo ricorre unicamente a responsabili del trattamento che presentino garanzie sufficienti per mettere in atto misure tecniche e organizzative adeguate in modo tale che il trattamento soddisfi i requisiti del presente regolamento e garantisca la tutela dei diritti dell'interessato".

Il paragrafo 3 dell'art. 28 del Regolamento UE 2016/679 prevede che "i trattamenti da parte di un responsabile del trattamento sono disciplinati da un contratto o da altro atto giuridico a norma del diritto dell'Unione o degli Stati membri, che vincoli il responsabile del trattamento al titolare del trattamento 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".

Il punto 8) del paragrafo 1 dell'art. 4 del Regolamento UE 2016/679 definisce «responsabile del trattamento» la persona fisica o giuridica, l'autorità pubblica, il servizio o altro organismo che tratta dati personali per conto del titolare del trattamento.

L'Ente Comunità Territoriale della Val di Fiemme per e nello svolgimento delle proprie funzioni istituzionali si avvale delle attività e dei servizi di altri soggetti, che per svolgerli trattano dati personali per conto dello stesso.

In data _____ tra l'Ente **Comunità Territoriale della Val di Fiemme** e la **Ditta** _____, è stato stipulato il contratto REP. N° ____/2020, avente ad oggetto il servizio intercomunale di nido d'infanzia di Fiemme.

Per lo svolgimento di tale servizio, la Ditta _____ tratta dati personali di cui è titolare l'Ente.

Visto il Codice degli Enti Locali della Regione autonoma Trentino Alto-Adige approvato con Legge regionale 3 maggio 2018 n. 2.

Visto lo Statuto.

NOMINA

la Ditta _____
RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO

per il servizio intercomunale di nido d'infanzia di Fiemme, effettuato con strumenti elettronici o comunque automatizzati o con strumenti diversi a decorrere dal 01.09.2020 e fino al 31.08.2025, salvo rinnovo sino al 31.08.2028.

La ditta di cui sopra, in qualità di Responsabile del trattamento dei dati, ha il compito e la responsabilità di adempiere a tutto quanto necessario per il rispetto delle disposizioni della normativa vigente in materia e di osservare scrupolosamente quanto in essa previsto nonché le istruzioni impartite dal Titolare.

Nel Registro delle attività di trattamento dell'Ente sono specificati i trattamenti consentiti e le relative banche dati.

La ditta di cui sopra in qualità di Responsabile del trattamento dei dati non è legittimata a ricorrere a un altro responsabile senza previa specifica autorizzazione scritta. La richiesta deve indicare le specifiche attività di trattamento affidate all'altro responsabile.

Si ricorda che se il responsabile del trattamento ricorre a un altro responsabile del trattamento per l'esecuzione di specifiche attività di trattamento per conto del titolare del trattamento deve nominare con contratto o altro atto giuridico lo stesso quale sub-responsabile del trattamento prescrivendo gli stessi obblighi in materia di protezione dei dati contenuti nel presente atto, 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 UE 2016/679.

Le seguenti prescrizioni e condizioni costituiscono a tutti gli effetti clausole contrattuali, integranti il contratto citato in oggetto.

OGGETTO

I dati personali sono trattati per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico e per lo svolgimento di funzioni istituzionali dell'Ente Comunità Territoriale della Val di Fiemme.

TRATTAMENTO

I dati personali sono trattati esclusivamente per lo svolgimento del servizio affidato per le seguenti finalità: servizi ai cittadini.

Categorie di dati trattati: dati personali ordinari, dati particolari, dati giudiziari.

Categorie di interessati: utenti.

Banche dati: gestione asili nido.

Natura del trattamento: il trattamento è svolto sia in forma automatizzata che in forma non automatizzata.

Durata: il trattamento può essere svolto fino al termine della durata contrattuale o, se anteriore, fino alla cessazione di efficacia del contratto.

Trasmissione e cancellazione: entro TRE MESI dalla data di cessazione del contratto il Responsabile deve cancellare e trasmettere tutti i dati personali, trattati per e in relazione al servizio svolto, a richiesta del Titolare, salvo che il diritto dell'Unione o degli Stati membri ne preveda la conservazione per un periodo.

Alla data di cessazione del contratto il Responsabile deve cancellare e trasmettere tutti gli ulteriori dati personali trattati nel periodo tra la trasmissione dei dati di cui sopra e la data di cessazione del contratto. I dati personali devono essere restituiti in formato aperto e strutturato (es. xlsx, csv, ...).

La mancata trasmissione dei dati personali nei termini sopra indicati o la mancata trasmissione dei dati personali nel formato sopra indicato costituisce grave inadempimento contrattuale.

OBBLIGHI DEL TITOLARE DEL TRATTAMENTO

Il Titolare attesta che i dati trasmessi al Responsabile sono stati raccolti nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento europeo 679/2016, dal D.Lgs. 196/2003 e dalla normativa vigente in materia.

OBBLIGHI DEL RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO

Istruzioni

Il Responsabile ha l'obbligo di osservare le istruzioni che sono e saranno impartite dal Titolare in materia di trattamento dei dati personali con il presente atto e con comunicazioni successive.

Il Responsabile ha l'obbligo di osservare la normativa speciale in materia di trattamento dei dati relativa al servizio oggetto del contratto.

Incaricati al trattamento

Il Responsabile ha l'obbligo di individuare, secondo idonee modalità, i soggetti incaricati al trattamento che agiscono sotto la sua autorità.

Il Responsabile ha l'obbligo di impartire le disposizioni organizzative e operative e fornire soggetti autorizzati le istruzioni per il corretto, lecito, pertinente e sicuro trattamento dei dati, eseguendo gli opportuni controlli.

Misure di sicurezza

Il Responsabile ha l'obbligo di adottare tutte le misure tecniche e organizzative adeguate a garantire ed essere in grado di dimostrare che il trattamento è effettuato conformemente al Regolamento UE 2016/679.

Il Responsabile ha l'obbligo di provvedere alla formazione e tenuta del registro delle categorie di attività di trattamento svolte per conto del Titolare.

Il Responsabile ha l'obbligo di designare un Responsabile della protezione dei dati, se previsto dall'art. 37 del Regolamento UE 2016/679 e di comunicarne il nominativo e riferimento al Titolare entro 10 giorni dalla nomina.

Il Responsabile ha l'obbligo di adottare tutte le misure tecniche e organizzative adeguate a garantire un livello di sicurezza adeguato al rischio ai sensi dell'art. 32 Regolamento UE 2016/679.

Il Responsabile ha l'obbligo di garantire il rispetto delle misure e degli accorgimenti relativi alle attribuzioni degli Amministratori di sistema.

Il Responsabile ha l'obbligo di predisporre e aggiornare la valutazione dei rischi e la valutazione di impatto del trattamento sui diritti e sulle libertà delle persone e comunque documentare le scelte effettuate in materia di trattamento dei dati personali.

Assistenza-esercizio dei diritti dell'interessato

Il Responsabile ha l'obbligo di curare, ai sensi degli artt. 13 e 14 Regolamento UE 2016/679, l'informativa agli interessati, predisponendo la modulistica e altre forme idonee di informazione, inerenti il proprio servizio.

Il Responsabile ha l'obbligo di assistere il Titolare del trattamento con misure tecniche e organizzative adeguate al fine di soddisfare l'obbligo dello stesso di dare seguito alle richieste per l'esercizio dei diritti dell'interessato di cui al capo III del Regolamento UE 2016/679.

Il Responsabile ha l'obbligo di prestare la propria collaborazione per consentire al Titolare di rispondere in modo esaustivo e tempestivo alle richieste e prescrizioni delle Autorità di controllo e dell'Autorità Giudiziaria.

-misure di sicurezza

Il Responsabile ha l'obbligo di assistere il Titolare del trattamento nel garantire il rispetto degli obblighi di cui agli articoli da 32 a 36 Regolamento UE 2016/679, tenendo conto della natura del trattamento e delle informazioni a disposizione.

Il Responsabile ha l'obbligo, se ricorre il caso, di effettuare nei termini e modi previsti dalla normativa la notificazione all'Autorità di controllo e/o la comunicazione agli interessati della violazione dei dati personali.

Il Responsabile ha l'obbligo di informare il Titolare di ogni violazione dei dati personali trasmettendo copia della documentazione relativa alla stessa.

- informazioni accountability (responsabilizzazione)

Il Responsabile ha l'obbligo di mettere a disposizione del Titolare del trattamento tutte le informazioni necessarie per dimostrare il rispetto degli obblighi di cui all'art. 28 del Regolamento UE 2016/679 e consentire e contribuire alle attività di revisione,

comprese le ispezioni, realizzati dal Titolare del trattamento o da un altro soggetto dallo stesso incaricato.

Il Responsabile ha l'obbligo di informare il Titolare del trattamento di ogni comunicazione o attività di controllo o ispettiva dell'Autorità di controllo.

- Controlli e ispezioni

Il Responsabile ha l'obbligo di fornire annualmente e comunque entro il 31 dicembre di ogni anno una relazione sull'attività di trattamento svolta e sulle misure tecniche e organizzative di sicurezza adottate.

Il Responsabile ha l'obbligo di permettere al Titolare del trattamento di porre in essere controlli periodici finalizzati ad accertare l'adeguatezza delle misure di sicurezza, l'osservanza delle istruzioni impartite e in generale il rispetto della normativa in materia.

- Manleve

Il Responsabile assume l'obbligo di tenere indenne e manlevato il Titolare del trattamento da ogni responsabilità o danno anche nei confronti di terzi che derivi dal trattamento di dati personali svolto per e nell'ambito del servizio affidato.

Cavalese lì

Per ricevuta

IL CONTRAENTE

IL TITOLARE

ALLEGATO 3 al C.S.A. per l’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO NIDO INTERCOMUNALE DI FIEMME:

ALLEGATO 3 al C.S.A. per l’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO NIDO INTERCOMUNALE DI FIEMME:

IMPRESA APPALTATRICE:

ELENCO DEL PERSONALE IMPIEGATO PER IL SERVIZIO NIDO INTERCOMUNALE DI FIEMME

CCNL applicato:
eventuale contratto integrativo provinciale applicato:
eventuale contratto integrativo aziendale applicato:
Situazione al

| | | | | | | | | dati riferiti ad una intera annualità virtuale comprese mensilità aggiuntive per prestazioni lavorative rese nell'appalto | | | | | | | |
|-----------|-----------------------------------|--------------------------|--------------------|---|---|--------------------|--|---|---------------------------|----------------------|---------------------------------|--------------|--|---|--|
| n. progr. | edificio/edifici/luogo di impiego | livello di inquadramento | mansione/qualifica | orario settimanale dedicato all'appalto | orario settimanale totale (* a solo fine conoscitivo) | data di assunzione | rapporto di lavoro (indicare t.det o t.indet.) | retribuzione base CCNL | retribuzione di anzianità | premio di produzione | altre retribuzioni ed indennità | TOTALE lordo | Oneri riflessi (INPS-INAIL-Prev Compl-TFR) | COSTO TOTALE DEL PERSONALE PER PRESTAZIONI DEDICATE ALL'APPALTO | Particolari situazioni soggettive: S=persona svantaggiata; CP=assunta L. 68/99; C=con causa di lavoro in atto) |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| totale | | | | | | | | | | | | | totale | | |