



Verbale di deliberazione N. 32 della Giunta del Comune

OGGETTO: Affidamento del servizio di gestione dell'asilo nido intercomunale delle Giudicarie Esteriori.
Deliberazione a contrarre

L'anno **Duemiladiciannove** addì **Sette** del mese di **Marzo** alle ore 16.30, nella sala delle riunioni, a seguito di regolare avviso, si è convocata la Giunta del Comune.

Presenti i signori:

ZAMBOTTI FABIO – Sindaco
GIONGO CHRISTIAN – Vice Sindaco
DEL MAFFEO LAURA - Ass.Eff.
PARISI ANTONIO - “
PERDERZOLLI GIULIA - “

Assenti	
Giust.	Ingiust.
X	

Assiste il Segretario Comunale Dalfovo dott. Nicola.

Riconosciuto legale il numero degli intervenuti, il Signor Zambotti Fabio, nella sua qualità di Sindaco, assume la presidenza e dichiara aperta la seduta per la trattazione dell'oggetto suindicato.

REFERTO DI PUBBLICAZIONE
(Art. 79 D.P.Reg. 01.02.2005 N. 3/L)

Certifico io sottoscritto Segretario del Comune su conforme dichiarazione del Messo, che copia del presente verbale viene pubblicato il giorno 12.03.2019 all'albo telematico ove rimarrà esposta per 10 giorni consecutivi

Addì, 12.03.2019

IL SEGRETARIO DEL COMUNE
F.to Dalfovo Dott. Nicola

OGGETTO: Affidamento del servizio di gestione dell'asilo nido intercomunale delle Giudicarie Esteriori.
Deliberazione a contrarre

LA GIUNTA COMUNALE

Relazione.

Il nido d'infanzia è un servizio educativo e sociale qualificato che concorre alla crescita ed alla formazione dei bambini, valorizzando la centralità della famiglia, facilitando la conciliazione da parte dei genitori del tempo dedicato al lavoro e quello dedicato ai figli, in un quadro di sostegno delle pari opportunità, prevenendo forme di emarginazione derivanti da particolari condizioni di svantaggio economico, psico-fisico, sociale e culturale.

Il nido d'infanzia assicura in modo continuativo l'educazione, la cura e la socializzazione dei bambini nella prospettiva del loro benessere e dello sviluppo delle loro potenzialità cognitive, affettive e etico-sociali.

I servizi socio educativi per la prima infanzia si connotano alla stregua di servizi pubblici locali a carattere socio-assistenziale la cui disciplina è demandata, nell'ambito dell'ordinamento regionale dei Comuni della Regione Trentino Alto Adige, alla legge provinciale nel rispetto degli obblighi della normativa comunitaria.

Nell'ambito delle Giudicarie Esteriori il servizio di asilo nido risponde alle esigenze delle famiglie.

I comuni delle Giudicarie Esteriori (Bleggio Inferiore, Lomaso, Bleggio Superiore, Fiavé, Stenico, Dorsino e San Lorenzo in Banale) sin dal 2007 hanno valutato positivamente e quindi deciso di affidare a terzi il Servizio di asilo nido in quanto non avevano al proprio interno personale per la gestione di tale servizio e tenuto anche conto dell'esperienza positiva fatta da altri comuni di dimensioni simili.

A riscontro della favorevole esperienza effettuata, il comune di Comano Terme, in qualità di comune capofila per la gestione associata del servizio di asilo nido, con propria deliberazione consigliere n. 20 dd. 09.04.2013 ha rinnovato la volontà di procedere con l'affidamento a terzi del servizio di asilo nido in gestione associata.

A seguito della procedura di gara esperita mediante appalto concorso ai sensi dell'articolo 20 della L.P. 19 luglio 1990 n. 23, la gestione del servizio comunale di asilo nido è stata affidata alla Cooperativa sociale "Città Futura" - con sede in Trento (TN), Via Abondi 37, per il periodo 01.09.2013 – 31.08.2016. Tale rapporto è stato rinnovato con deliberazione della Giunta comunale n. 114 di data 28.07.2016 per il periodo dal 01.09.2016 al 31.08.2019.

Ai sensi dell'art. 36 ter 1 comma 1 della Legge provinciale 19 luglio 1990, n. 23, anche in relazione alle finalità dell'articolo 37 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 (Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE), in caso di realizzazione di opere o di acquisti di beni e forniture, e negli altri casi previsti dalla normativa provinciale, le amministrazioni aggiudicatrici, con l'eccezione del Comune di Trento, affidano i contratti per l'acquisizione di lavori, servizi e forniture d'importo pari o superiore alla soglia comunitaria avvalendosi dell'Agenzia provinciale per gli appalti e i contratti, quando l'intervento o gli acquisti sono realizzati con contributi o finanziamenti comunque denominati a carico del bilancio provinciale."

L'Amministrazione comunale si è attivata in tal senso e con nota prot. 9354 dd. 17.10.2018 ha richiesto all'Agenzia per gli appalti e contratti di Trento di poter usufruire dei servizi offerti da quest'ultima ed in particolare della funzione di stazione appaltante per l'espletamento di una procedura aperta col criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa per l'affidamento del servizio di asilo nido intercomunale.

L'esperienza di gestione esterna del servizio nido d'infanzia, quale è quella che si sta concludendo presso il asilo nido intercomunale di Comighello, viene valutata positivamente dalle amministrazioni di Valle sia per il livello di qualità delle prestazioni erogate dall'affidatario, sia per la soddisfazione manifestata dall'utenza durante tutto il periodo dell'affidamento e pertanto, si ritiene opportuno affidare nuovamente all'esterno la gestione del servizio, secondo la normativa vigente e in particolare ai sensi della L.P. n. 4/2002 e s.m., concernente l'ordinamento dei servizi socio-educativi per la prima infanzia della provincia di Trento.

In particolare la scelta verso l'affidamento a terzi è giustificata:

- dall'impossibilità di gestire direttamente i suddetti servizi per i vincoli derivanti dalla necessità del contenimento della spesa pubblica, e in particolare di quella del personale comunale;
- dalla maggiore flessibilità organizzativa e gestionale dei soggetti esterni: tale aspetto assume maggiore importanza se si considera che la domanda di nido d'infanzia può essere soggetta a significative fluttuazioni;
- dal fatto che il nido d'infanzia in oggetto, pur gestito da terzi, è un nido sovracomunale: il comune di Comano Terme in qualità di capofila della convenzione, sentiti i sindaci degli altri comuni; ne determina infatti le tariffe d'uso, le condizioni d'ingresso, garantendo l'applicazione dei criteri e delle modalità di gestione del servizio stabilite dalla legge e ciò comporta elementi positivi in termini di efficacia, di qualità del servizio erogato e di condizioni di eguaglianza nella fruizione;
- dal fatto che l'affidamento esterno garantisce comunque all'Ente pubblico di rimanere protagonista e responsabile della realizzazione del servizio, attraverso le attività di governo che ne consentono la fruibilità e la vigilanza come controllo a garanzia della qualità del servizio;
- dal risparmio di carattere economico rispetto alla scelta della gestione diretta.

La legge provinciale 9 marzo 2016, n.2, che recepisce le direttive comunitarie in materia di contratti pubblici di appalti e concessioni, insieme alla L.P. 26/1993, alla L.P. 23/1990, ai relativi regolamenti di attuazione e alle altre disposizioni provinciali in materia di concessioni e di appalti di lavori, servizi e forniture, costituiscono l'ordinamento provinciale in materia di contratti pubblici.

Dove non diversamente previsto, la L.P. 2/2016 si riferisce agli appalti e alle concessioni di importo inferiore, pari o superiore alla soglia comunitaria e, in particolare, tale legge definisce procedure aperte le procedure di affidamento in cui ogni operatore economico interessato, in possesso dei necessari requisiti di qualificazione, può presentare un'offerta.

L'articolo 16 della L.P. 2/2016 introduce inoltre il principio generale del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa per gli appalti pubblici, in particolare, tra gli altri, per quelli relativi ai servizi scolastici e per quelli il cui costo della manodopera è pari almeno al 50 per cento dell'importo totale del contratto.

La deliberazione attuativa della Giunta provinciale n. 1689 di data 30 settembre 2016, successivamente modificata dalla deliberazione della Giunta provinciale n. 1748 di data 7 ottobre 2016, recante *"Approvazione del regolamento di attuazione dell'art.17, comma 2, della legge provinciale 9 marzo 2016 n. 2 in tema di criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa per l'affidamento di servizi ad alta intensità di manodopera"* approva il Regolamento di attuazione dell'articolo 17 della L.P. 2/2016 in tema di criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa con riguardo, tra gli altri, ai servizi di gestione dei nidi d'infanzia.

Dal combinato disposto delle suddette norme si ritiene opportuno individuare l'affidatario della gestione del nido in oggetto tramite una gara con procedura aperta sopra soglia comunitaria, con il criterio dell'aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

In tal modo si tiene conto delle caratteristiche e della peculiarità del servizio e non si persegue semplicemente la logica della pura convenienza economica, ma si valorizzano e si valutano le

capacità progettuali e gestionali dei concorrenti, cui è richiesto di partecipare alla definizione del rapporto contrattuale con fattive proposte gestionali.

Ciò premesso, l'Amministrazione comunale di Comano Terme, quale comune capofila dei comuni delle Giudicarie Esteriori, con proprio provvedimento consigliere n. 45 dd. 27.12.2018 ha determinato le modalità di affidamento della scelta del contraente per l'affidamento a terzi della gestione del servizio di asilo nido intercomunale, con tale provvedimento è stato approvato il capitolato speciale di appalto autorizzando il segretario comunale ad apportare le modifiche e/o integrazioni alla documentazione di gara che si rendessero necessarie.

A seguito delle indicazioni ricevute da parte dell'Agenzia per gli appalti ed i contratti si è provveduto ad adeguare il capitolato sopracitato, si intende quindi procedere con il presente provvedimento all'indizione della procedura di gara in oggetto riassumendo, di seguito le condizioni e le modalità di espletamento della procedura di evidenza pubblica:

•Oggetto e finalità dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento della gestione del nido intercomunale delle Giudicarie Esteriori, con sede in Comano Terme, frazione Comighello 60, per 45 bambini, tale servizio è affidato in conformità ai criteri minimi ambientali di cui al DM 25.07.2011 - CAM per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari – e del DM 24.05.2011- CAM per l'affidamento servizi di pulizia e fornitura prodotti per l'igiene. La finalità di tale affidamento è quello di attivare un servizio il quale permetta la conciliazione delle esigenze famigliari e lavorative.

Il Comune non garantisce la copertura di tutti i 45 posti. 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 il comune.

Per la peculiare tipologia del servizio in gara è esclusa la ripartizione in lotti, come definiti dall'articolo 7 della L.P. 2/2016, in quanto il gestore, che deve essere un soggetto qualificato ai sensi dell'articolo 7, comma 1, lettera a) della L.P. 12 marzo 2002, n. 4, deve svolgere unitariamente il servizio educativo, il servizio di pulizia dei locali ed il servizio ristorazione e, stante la peculiarità e la delicatezza del servizio educativo svolto, si rende necessario individuare per la struttura un unico interlocutore (sia esso singolo o in raggruppamento) che assuma in proprio tutti gli obblighi, gli oneri e le responsabilità del contratto.

•Base d'asta

Il prezzo viene fissato secondo le modalità sotto riportate:

Quota forfettaria di corrispettivo di cui al comma 3.a dell'art. 11 del capitolato speciale di appalto relativo al numero di posti disponibili pari a 18 per il periodo 1° settembre – 31 luglio	Euro 597.000,00 di cui oneri per la sicurezza euro 3.000,00
Quota mensile suddivisa per fasce, per ogni bambino iscritto in più rispetto al numero della quota forfetaria, come specificato dal comma 3, lettera b) dell'art. 11 del capitolato speciale d'appalto.	Bambini iscritti: da 19 a 23 Euro 1.000,00 da 24 a 33 Euro 800,00 da 34 a 45 Euro 750,00

La somma complessiva da porre come base d'asta calcolata su 3 anni è, quindi, pari ad € 1.320.000,00, oltre € 3.000,00 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

L'amministrazione comunale, ferma restando la quota forfetaria, nel caso il bambino sia iscritto a orario ridotto, (solo mattino o solo pomeriggio o interscambiabile) il compenso da corrispondere al soggetto gestore sarà pari ai 2/3 del compenso stabilito per ogni altro bambino secondo le fasce sopra delineate.

•Durata dell'appalto

Ai sensi del combinato disposto di cui all'art. 30 della L.p. n. 2/2016 e del Titolo III Capo I della Direttiva 2014/24/UE, la durata dell'appalto è di tre anni educativi, con decorrenza **dal 01.09.2019 al 31.08.2022.**

La stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto alle medesime condizioni per una durata pari a due anni, con decorrenza quindi **dal 01.09.2022 al 31.08.2024**.

Qualora la procedura di gara ed il relativo contratto d'appalto non siano conclusi e stipulati entro il 01.09.2019, al fine di garantire la continuità del servizio, l'appalto avrà decorrenza dal 01.09.2020 al 31.08.2023.

•Modalità di scelta del contraente e criterio di aggiudicazione

Il servizio verrà affidato mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del d.lgs n. 50/2016, con criterio dell'aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi degli artt. 16 comma 2 lettere a) e c) e 17, comma 2 della LP 2/2016 e del relativo regolamento di attuazione approvato con D.P.P. 21 ottobre 2016, n. 16-50/Leg..

•Requisiti di partecipazione:

I soggetti partecipanti alla gara devono possedere alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte, a pena l'esclusione, i seguenti requisiti:

- assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 del d.lgs. 50/2016;
- requisiti di idoneità professionale: iscrizione al registro delle imprese o equivalente registro professionale o commerciale del paese di stabilimento, per attività assimilabile a quella oggetto dell'appalto (*qualora non sia tenuta all'iscrizione dovrà specificare i motivi, indicando eventuale altra documentazione che legittima il concorrente alla esecuzione della prestazione in appalto*);
- aver maturato esperienza diretta nella gestione del servizio di nido d'infanzia e/o servizi educativi per la prima infanzia, comprendente il servizio di confezionamento e somministrazione dei pasti, per almeno tre anni educativi negli ultimi cinque anni antecedenti l'anno di pubblicazione del presente bando per un importo non inferiore complessivamente a Euro 1.000.000,00.

Per anno educativo si intende il periodo di apertura del servizio pari ad almeno 11 mesi continuativi.

L'importo di 1.000.000,00 di Euro è posto a base di riferimento sulla scorta dell'esperienza passata che ha garantito una corretta e funzionale gestione del nido d'infanzia per la capienza massima consentita di 45 bambini .

- E' altresì ammessa l'esperienza diretta nella gestione del servizio di nido d'infanzia e/o servizi educativi per la prima infanzia disgiunta dall'esperienza nel servizio di confezionamento e somministrazione di pasti per la prima infanzia, purché entrambi i servizi siano stati svolti ciascuno per almeno tre anni educativi maturati negli ultimi cinque anni antecedenti la data di pubblicazione del presente bando di gara per un importo non inferiore a:
 - Euro 800.000,00 per i servizi educativi;
 - Euro 200.000,00 per i servizi di confezionamento e somministrazione di pasti per la prima infanzia.
- aver svolto negli ultimi tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando, almeno un servizio di durata minima di un anno educativo (11 mesi) inerente un unico servizio di nido d'infanzia con almeno 35 bambini;

Ai fini dei predetti requisiti sono considerate le esperienze maturate in servizi socio educativi rivolti ai bambini di età da 0 a 3 anni. L'esperienza maturata nei servizi integrativi per l'infanzia non costituisce titolo per la partecipazione alla gara.

Considerato che l'affidamento avviene sulla base del capitolato speciale amministrativo e tecnico contenente gli elaborati inerenti ai criteri e parametri di valutazione dell'offerta predisposti dall'Amministrazione che definiscono rispettivamente le condizioni contrattuali idonee al conseguimento dei massimi livelli possibili di efficienza e di efficacia del servizio e le modalità di espletamento della gara d'appalto.

Rilevato che l'Amministrazione comunale ha ritenuto opportuno prevedere che l'appaltatore gestirà direttamente il servizio ristorazione ed i pasti per tutti gli utenti che dovranno essere direttamente e interamente confezionati nella struttura di Comano Terme – Frazione Comighello 60 dal momento che l'immobile dispone di una cucina.

Dato atto che l'art. 36 comma 7 del capitolato speciale amministrativo e tecnico prevede che l'affidatario fissi 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 e che presso tale recapito presti attività personale in grado di assicurare le tempestive sostituzioni degli addetti e l'attivazione degli interventi di emergenza che dovessero rendersi necessari. Ritenuto che tale previsione sia importante per assicurare un collegamento tra le famiglie e l'affidatario nonché tra il comune e l'affidatario al fine di garantire una buona, efficiente ed efficace gestione del servizio.

Considerata la particolarità e la delicatezza del servizio oggetto dell'appalto il Comune di Comano Terme ha ritenuto opportuno escludere l'obbligo per l'affidatario 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 autonoma di Trento, in base a specifici programmi di recupero ed inserimento lavorativo.

Visto:

- il regolamento del servizio asilo nido approvato con deliberazione del Consiglio dell'Unione dei comuni di Bleggio Inferiore e Lomaso n. 3 dd. 30/05/2007 e ss.mm..
- la convenzione di istituzione del servizio asilo nido intercomunale vigente.
- la legge provinciale 12.03.2002 n. 4 e ss.mm., e le deliberazioni provinciali di attuazione;
- la legge provinciale 19.07.1990, n. 23 e il relativo regolamento di attuazione approvato con DPGP 22.05.1991 n. 10-47/Leg
- la Legge provinciale 9 marzo 2016 n.2 recante 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;
- il D.lgs. 18 aprile 2016 n. 50 recante Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture e relativi provvedimenti attuativi;
- la Legge provinciale 30.12.2014 n. 14;
- il codice unico degli Enti Locali approvato con Legge Regionale dd. 3 maggio 2018, n. 2
- lo Statuto Comunale;

Rilevata la propria competenza ai sensi dell'art. 49 del codice unico degli Enti Locali

Acquisiti sulla proposta di deliberazione in oggetto i pareri favorevoli di regolarità tecnico-amministrativa e contabile, ai sensi dell'art. 185 del Codice degli Enti Locali della Regione autonoma Trentino-Alto Adige approvato con Legge Regionale dd. 3 maggio 2018, n. 2 rilasciati rispettivamente dal Responsabile della struttura di merito e dal Responsabile dell'Ufficio finanziario; sub lettera A/.

ad unanimità di voti favorevoli, espressi per alzata di mano,

DELIBERA

1. di approvare il presente provvedimento a contrarre disponendo di appaltare, per i motivi indicati in premessa, il servizio di gestione dell'asilo nido intercomunale delle Giudicarie Esteriori del Comune di Comano Terme (45 posti disponibili), con sede in frazione Comighello n. 60 procedendo alla scelta del contraente mediante procedura aperta sopra soglia comunitaria con criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi degli artt. 16 comma 2 lettere a) e c) e 17, comma 2 della L.P. 2/2016 e del relativo regolamento di attuazione approvato con D.P.P. 21 ottobre 2016, n. 16-

2. di stabilire che si procederà alla sottoscrizione del contratto con la ditta aggiudicatrice; mediante atto pubblico amministrativo a rogito da parte del segretario comunale.
3. di dare atto che il Comune non garantisce la copertura di tutti i 45 posti e l'affidatario dovrà mantenere le medesime condizioni tecniche ed economiche presentate in sede di gara per tutta la durata dell'affidamento, anche in caso di riduzione dei posti sopra indicati, senza ulteriori oneri per il comune.
4. di stabilire che la durata dell'appalto è di tre anni educativi, con decorrenza dal 01.09.2019 al 31.08.2022, con la facoltà di rinnovare il contratto alle medesime condizioni per una durata pari a due anni, con decorrenza quindi dal 01.09.2022 al 31.08.2024
5. di stabilire che, qualora la procedura di gara ed il relativo contratto d'appalto non siano conclusi e stipulati entro il 01.09.2019, al fine di garantire la continuità del servizio, l'appalto avrà decorrenza dal 01.09.2020 al 31.08.2023.
6. di escludere la ripartizione in lotti, come definiti dall'articolo 7 della L.P. 2/2016, , in quanto il gestore, che deve essere un soggetto qualificato ai sensi dell'articolo 7, comma 1, lettera a) della L.P. 12 marzo 2002, n. 4, deve svolgere unitariamente il servizio educativo, il servizio di pulizia dei locali ed il servizio ristorazione e, stante la peculiarità e la delicatezza del servizio educativo svolto, si rende necessario individuare per la struttura un unico interlocutore (sia esso singolo o in raggruppamento) che assuma in proprio tutti gli obblighi, gli oneri e le responsabilità del contratto
7. di dare atto che il corrispettivo viene fissato secondo lo schema sottoriportato:

Quota forfettaria di corrispettivo di cui al comma 3.a dell'art. 11 del capitolato speciale di appalto relativo al numero di posti disponibili pari a 18 per il periodo 1° settembre – 31 luglio	Euro 597.000,00 di cui oneri per la sicurezza euro 3.000,00
Quota mensile suddivisa per fasce, per ogni bambino iscritto in più rispetto al numero della quota forfetaria, come specificato dal comma 3, lettera b) dell'art. 11 del capitolato speciale d'appalto.	Bambini iscritti: da 19 a 23 Euro 1.000,00 da 24 a 33 Euro 800,00 da 34 a 45 Euro 750,00

La somma complessiva da porre come base d'asta calcolata su 3 anni è, quindi, pari ad € 1.320.000,00, oltre € 3.000,00 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso. L'amministrazione comunale, ferma restando la quota forfetaria, nel caso il bambino sia iscritto a orario ridotto, (solo mattino o solo pomeriggio o interscambiabile) il compenso da corrispondere al soggetto gestore sarà pari ai 2/3 del compenso stabilito per ogni altro bambino secondo le fasce sopra delineate

8. di stabilire che i requisiti richiesti, a pena di esclusione, a tutti i concorrenti da prevedere nel bando ai fini dell'ammissione alla procedura di gara saranno i seguenti:
 - assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 del d.lgs. 50/2016;
 - requisiti di idoneità professionale: iscrizione al registro delle imprese o equivalente registro professionale o commerciale del paese di stabilimento, per attività assimilabile a quella oggetto dell'appalto (*qualora non sia tenuta all'iscrizione dovrà specificare i motivi, indicando eventuale altra documentazione che legittima il concorrente alla esecuzione della prestazione in appalto*);
 - aver maturato esperienza diretta nella gestione del servizio di nido d'infanzia e/o servizi educativi per la prima infanzia, comprendente il servizio di confezionamento e somministrazione dei pasti, per almeno tre anni educativi negli ultimi cinque anni antecedenti l'anno di pubblicazione del presente bando per un importo non inferiore complessivamente a Euro 1.000.000,00.

Per anno educativo si intende il periodo di apertura del servizio pari ad almeno 11 mesi continuativi.

L'importo di 1.000.000,00 di Euro è posto a base di riferimento sulla scorta

dell'esperienza passata che ha garantito una corretta e funzionale gestione del nido d'infanzia per la capienza massima consentita di 45 bambini.

- E' altresì ammessa l'esperienza diretta nella gestione del servizio di nido d'infanzia e/o servizi educativi per la prima infanzia disgiunta dall'esperienza nel servizio di confezionamento e somministrazione di pasti per la prima infanzia, purché entrambi i servizi siano stati svolti ciascuno per almeno tre anni educativi maturati negli ultimi cinque anni antecedenti la data di pubblicazione del presente bando di gara per un importo non inferiore a:
 - Euro 800.000,00 per i servizi educativi;
 - Euro 200.000,00 per i servizi di confezionamento e somministrazione di pasti per la prima infanzia.
- aver svolto negli ultimi tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando, almeno un servizio di durata minima di un anno educativo (11 mesi) inerente un unico servizio di nido d'infanzia con almeno 35 bambini;
- inerente un unico servizio di nido d'infanzia con almeno 35 bambini;

Ai fini dei predetti requisiti sono considerate le esperienze maturate in servizi socio educativi rivolti ai bambini di età da 0 a 3 anni. L'esperienza maturata nei servizi integrativi per l'infanzia non costituisce titolo per la partecipazione alla gara.

9. di approvare il capitolato speciale d'appalto amministrativo e tecnico, contenente i criteri e le modalità di gestione del nido d'infanzia del Comune di Comano Terme, l'allegato 1 "Oneri specifici del servizio ristorazione" e l'allegato 2 costo della manodopera;
10. di approvare il documento "Parametri e criteri di valutazione dell'offerta", contenente i criteri in base ai quali saranno valutate le offerte pervenute;
11. di approvare l'inventario dei beni mobili di proprietà comunale depositato in atti;
12. di approvare il Documento di valutazione dei rischi (DVR) comunale depositato in atti;
13. di approvare l'elenco del personale attualmente occupato, comunale depositato in atti;
14. di approvare le planimetrie della struttura in Frazione Comighello n. 60 - Comano Terme, comunale depositato in atti;
15. di stabilire che l'appaltatore gestirà direttamente il servizio ristorazione per tutti gli utenti e di stabilire che i pasti dovranno essere direttamente e interamente confezionati nella struttura di Frazione Comighello n. 60 - Comano Terme dal momento che l'immobile dispone di una cucina.
16. di dare atto che l'art. 36 comma 7 del capitolato speciale amministrativo e tecnico prevede che l'affidatario fissi 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 e che presso tale recapito presti attività personale in grado di assicurare le tempestive sostituzioni degli addetti e l'attivazione degli interventi di emergenza che dovessero rendersi necessari.
17. di escludere l'obbligo per l'affidatario 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 autonoma di Trento, in base a specifici programmi di recupero ed inserimento lavorativo, considerata la particolarità e la delicatezza del servizio oggetto dell'appalto.
18. di conferire all'Agenzia Provinciale per gli Appalti e Contratti (APAC) il mandato per l'indicazione della gara attraverso pubblicazione di apposito bando sulla base dei dati contenuti nella documentazione di cui ai precedenti punti nonché di quanto previsto dalla normativa provinciale e nazionale in materia, ed allo svolgimento della procedura di gara anche apportando agli atti stessi eventuali modifiche e/o integrazioni che si rendessero

necessarie;

19. di procedere a prenotare la spesa complessiva di euro 1.320.00,00, oltre IVA 5% ed oneri della sicurezza pari ad € 3.000,00 non soggetti a ribasso, imputando la stessa, in considerazione dell'esigibilità dell'obbligazione, imputando la spesa al codice di bilancio 12.01.1.03 cap Al 2150 del bilancio di previsione 2019 - 2021 nel modo che segue:

- ☐ esercizio 2019 €. 168.000,00 (periodo settembre - dicembre)
- ☐ esercizio 2020 €. 462.00,00
- ☐ esercizio 2021 €. 462.000,00
- ☐ esercizio 2022 €. 294.000,00 (periodo gennaio - agosto)

20. di dare atto che della presente delibera viene data comunicazione ai Capigruppo Consiliari ai sensi dell'art. 183, comma 2 del Codice degli Enti Locali della Regione autonoma Trentino-Alto Adige approvato con Legge Regionale dd. 3 maggio 2018, n. 2

21. di dichiarare, con separata votazione favorevole unanime, la presente deliberazione immediatamente eseguibile ai sensi dell'art. 183 comma 4 del Codice degli Enti Locali della Regione autonoma Trentino-Alto Adige approvato con Legge Regionale dd. 3 maggio 2018, n. 2, al fine di avviare tempestivamente la procedura di gara.

22. di precisare che avverso il presente provvedimento, e ciò ai sensi dell'articolo 4 della legge provinciale 30 novembre 1992 n. 23 e s.m., sono ammessi:

a) ricorso in opposizione alla Giunta comunale da parte di ogni cittadino, durante il periodo di pubblicazione, ai sensi dell'articolo 183, comma 5 del Codice degli Enti Locali della Regione autonoma Trentino-Alto Adige approvato con Legge Regionale dd. 3 maggio 2018, n. 2

b) ricorso straordinario al Capo dello Stato entro 120 giorni, ai sensi dell'articolo 8 del D.P.R. 24 novembre 1971 n. 1199;

c) ricorso giurisdizionale al T.R.G.A. di Trento entro 60 giorni, ex articolo 29 del D.Lgs. 2 luglio 2010 n. 104.

Data lettura del presente verbale, viene approvato e sottoscritto.

Il Vicesindaco
F.to Giongo Christian

Il Sindaco
F.to Zambotti Fabio

Il Segretario Comunale
F.to dott. Dalfovo Nicola

Copia conforme all'originale, in carta libera per uso amministrativo.

lì, 12.03.2019

Il Segretario Comunale
dott. Nicola Dalfovo

FASE INTEGRATIVA DELL'EFFICACIA DELLA DELIBERA

- ☐ ESECUTIVA A PUBBLICAZIONE AVVENUTA (ART. 183, comma 3 della LR 03.05.2018 n. 2.)
- ☒ IMMEDIATAMENTE ESECUTIVA (ART. 183, comma 4 della LR 03.05.2018 n. 2.)
- ☒ COMUNICAZIONE AI CAPIGRUPPO (Art. 183, comma 2 della LR 03.05.2018 n. 2.)
- ☐ COMUNICAZIONE AL COMMISSARIATO DEL GOVERNO (Art. 15 bis, comma 1 L. 55/90)

FASE DELL'IMPEGNO E/O LIQUIDAZIONE SPESA - ACCERTAMENTO ENTRATA

(Art. 17 della L.R. n. 10/1998)

☐ RAGONERIA

FASE DELL'EFFICACIA

INVIO AGLI UFFICI PER DARE ESECUZIONE AL PROVVEDIM.TO (Art. 18 della L.R. n. 10/1998)

- PER COMPETENZA ☐ BIB. ☐ COMM. ☐ DEMO. ☐ PERS. ☐ TRIB. ☐ FIN ☒ SEG. ☐ TEC.

- PER CONOSCENZA ☐ BIB. ☐ COMM. ☐ DEMO. ☐ PERS. ☐ TRIB. ☒ FIN ☐ SEG. ☐ TEC.

- ADEMPIMENTI ☐ ANAGRAFE TRIBUTARIA (scritture private soggette a registrazione in caso d'uso) ☐
PERMESSI, ASPETTATIVE E DISTACCHI SINDACALI E PER FUNZIONI PUBBLICHE ☐ ANAGRAFE
PRESTAZIONI ☐ ALBO CONSULENTI ESTERNI ☐ APPALTI DI FORNITURE E SERVIZI ☐ ALBO
BENEFICIARI

Deliberazione dichiarata per l'urgenza,
immediatamente eseguibile ai sensi dell'art.
183, comma 4, della LR 03.05.2018 n.2.

IL SEGRETARIO COMUNALE
(F.to Dalfovo dott. Nicola)



COMUNE DI COMANO TERME
PROVINCIA DI TRENTO

ALLEGATO "A" ALLA DELIBERA

GIUNTALE N. 32 DD. 07.03.2019

Il segretario comunale

IL SEGRETARIO COMUNALE
dott. Nicola Dalfovo

PARERI SULLA PROPOSTA DI DELIBERAZIONE (Art. 185 L.R. 03.05.2018 n.2)

Ufficio proponente: ☐ BIB. ☐ COMM. ☐ DEMO. ☐ PERS. ☐ TRIB. ☐ FIN ☒ SEG. ☐ TEC.

OGGETTO: Affidamento del servizio di gestione dell'asilo nido intercomunale delle Giudicarie Esteriori.
Deliberazione a contrarre

Visti gli atti istruttori: proposta di deliberazione,

REGOLARITA' TECNICO - AMMINISTRATIVA

Si esprime parere favorevole

DATA 7 MAR 2019



IL RESPONSABILE STRUTTURA COMPETENTE
IL SEGRETARIO COMUNALE
dott. Nicola Dalfovo

REGOLARITA' CONTABILE

Si esprime parere favorevole dando atto che per la natura del provvedimento non serve l'attestato di copertura finanziaria _____

DATA _____

IL RESPONSABILE DELL'UFFICIO FINANZIARIO
Rag. Giovanni Festi

REGOLARITA' CONTABILE CON ATTESTATO DI COPERTURA FINANZIARIA

(Art. 184 e 185 della L. R. 03.05.2018 n. 2)

Si esprime parere favorevole dando atto che:

la spesa di € 168.000 derivante dalla presente delibera trova impegno al codice di bilancio 12.01.1.03 del bilancio previsione 2019 gestione competenza/residui, capitolo atto indirizzo 2150 e copertura finanziaria dalle entrate:

☒ CORRENTI ☐ TIT. IV ☐ TIT. V ☐ TIT. VI ☐ TIT. VII ☐ TIT. IX ☐ F.P.V.

PRENOTAZIONE IMPEGNO N. 215/19

DATA 07.3.2019

IL RESPONSABILE DELL'UFFICIO FINANZIARIO
Rag. Giovanni Festi



CAPITOLATO SPECIALE PER

L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO SOPRA SOGLIA COMUNITARIA DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI ASILO NIDO INTERCOMUNALE DELLE GIUDICARIE ESTERIORI



- PARTE AMMINISTRATIVA -

Costituisce oggetto del presente capitolato la gestione del servizio di asilo nido intercomunale delle Giudicarie Esteriori per un numero di posti fino a 45, tale servizio è affidato in conformità ai criteri minimi ambientali di cui al DM 25.07.2011 - CAM per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari - e del DM 24.05.2011-CAM per l'affidamento servizi di pulizia e fornitura prodotti per l'igiene

CIG: 0000000000

Art. 1 – Oggetto e finalità dell'appalto	4
Art. 2– Obblighi a carico della stazione appaltante.....	5
Art: 3 – Norme che regolano il contratto e criteri interpretativi.....	5
Art. 4 – Documenti che fanno parte del contratto.....	6
Art. 5 – Durata del contratto.....	7
Art. 6 – Importo del contratto	7
Art. 7 – Direttore dell'esecuzione del contratto.....	7
Art. 8 – Avvio dell'esecuzione del contratto.....	7
Art. 9 – Sospensione dell'esecuzione del contratto.....	8
Art. 10 – Modifica del contratto durante il periodo di validità.....	8
Art. 11 – Modalità di pagamento e fatturazione del compenso.....	8
Art. 12 – Obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari	9
Art. 13 – Obblighi in materia di legalità	10
Art. 14 – Vicende soggettive dell'appaltatore	11
Art. 15 – Divieto di cessione del contratto e cessione dei crediti derivanti dal contratto	11
Art. 16 – Subappalto	11
Art. 17 – Tutela dei lavoratori.....	12
Art. 18 – Condizioni economico-normative da applicare al personale impiegato nell'appalto	12
Art. 19 – Disposizioni per la tutela del lavoro in caso di cambio di gestione dell'appalto	13
Art. 20 – Sicurezza.....	13
Art. 21 – Elezione di domicilio dell'appaltatore.....	13
Art. 22 – Trattamento dei dati personali	14
Art. 23 – Garanzia definitiva	14
Art. 24 – Obblighi assicurativi.....	14
Art. 25 – Penali.....	15
Art. 26 – Risoluzione del contratto	16
Art. 27 – Recesso.....	17
Art. 28 – Definizione delle controversie.....	17
Art. 29 – Spese contrattuali.....	17
Art. 30 – Intervenuta disponibilità di convenzioni APAC o Consip	17
Art. 31 – Disposizioni anticorruzione	18
Art. 32 – Norma di chiusura	18
PARTE TECNICA	18
Art. 33 – Destinatari del servizio.....	18
Art. 34 – Periodo di apertura ed orario di servizio.....	18
Art. 35 – Sede del servizio.....	19
Art. 36 – Obblighi a carico dell'appaltatore.....	19
Art. 37 - Attività di ristorazione	21
Art. 38 – Controllo sull'esecuzione del contratto.....	22
Art. 39 – Personale dell'appaltatore.....	23
Art. 40 – Orario di servizio e formazione del personale.....	24
Art. 41 – Integrazione scolastica	25

Art. 1 – Oggetto e finalità dell'appalto

1. Costituisce oggetto del presente capitolato la gestione del servizio di asilo nido intercomunale delle Giudicarie Esteriori per un numero di posti fino a 45, tale servizio è affidato in conformità ai criteri minimi ambientali di cui al DM 25.07.2011 - CAM per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari – e del DM 24.05.2011- CAM per l'affidamento servizi di pulizia e fornitura prodotti per l'igiene.
2. La finalità di tale affidamento è quello di attivare un servizio il quale permetta la conciliazione delle esigenze famigliari e lavorative.
3. L'amministrazione comunale capoconvenzione di Comano Terme non garantisce la copertura di tutti i 45 posti.
4. L'appaltatore del servizio 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 comunale.
5. Nel caso in cui il numero di bambini iscritti al servizio sia inferiore alle 18 unità, l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di non attivare il servizio e di recedere dal contratto senza che l'appaltatore possa chiedere ristori, indennizzi o risarcimenti di sorta.
6. In ogni caso il contratto di appalto potrà essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 27, comma 2, lett. a) della L.P. n. 2/2016, mantenendo fermo il costo del servizio salvo diverso accordo con l'appaltatore, applicando comunque le condizioni economiche derivanti dall'offerta presentata in sede di gara.
7. Per gestione del servizio si intende:
 - l'organizzazione del servizio asilo nido per l'accoglienza di bambini dai 3 mesi ai 3 anni di età, e comunque fino all'inserimento alla scuola materna: in particolare s'intende:
 - l'attuazione del progetto pedagogico ed educativo presentato in sede di gara ed il loro adeguamento annuale,
 - la gestione e l'organizzazione del personale,
 - l'organizzazione interna,
 - la manutenzione degli arredi e dell'attrezzatura necessari per l'uso, esclusa la prima fornitura inerente l'attrezzatura della cucina e della lavanderia, il loro adeguamento annuale,
 - la cura del rapporto con le famiglie utenti e con il Comune,
 - la gestione e l'organizzazione 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,
 - il servizio di ristorazione.
8. Nell'erogazione del servizio l'appaltatore deve attenersi agli standard e ai criteri di funzionamento definiti dalla normativa provinciale vigente e dal Regolamento di gestione dell'asilo nido comunale: essi si intendono automaticamente adeguate ad eventuali norme di settore e regolamenti.
9. L'appaltatore assicura la disponibilità a collaborare, su richiesta del Comune, alla realizzazione di iniziative rivolte alla prima infanzia e alle famiglie. Si rende inoltre disponibile a gestire eventuali servizi integrativi o aggiuntivi, concordandone con il Comune modalità e condizioni.
10. L'esecuzione delle attività sopra indicate deve avvenire nel rispetto del contratto, del presente capitolato amministrativo e tecnico, e di ogni altra prescrizione derivante dagli atti di gara, nonché dell'offerta tecnica.

11. La disponibilità della struttura e la titolarità del servizio restano in capo al comune capofila di Comano Terme, di seguito denominato Comune.
12. E' esclusa la ripartizione in lotti, come definiti dall'articolo 7 della L.P. 2/2016, in quanto il gestore, che deve essere un soggetto qualificato ai sensi dell'articolo 7, comma 1, lettera a) della L.P. 12 marzo 2002, n. 4, deve svolgere unitariamente il servizio educativo, il servizio di pulizia dei locali ed il servizio ristorazione e, stante la peculiarità e la delicatezza del servizio educativo svolto, si rende necessario individuare per la struttura un unico interlocutore (sia esso singolo o in raggruppamento) che assuma in proprio tutti gli obblighi, gli oneri e le responsabilità del contratto.

Art. 2– Obblighi a carico della stazione appaltante

1. La stazione appaltante, prima dell'esecuzione del servizio, provvede a nominare il direttore dell'esecuzione del contratto il cui nominativo viene comunicato tempestivamente all'appaltatore.
2. 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, l'immobile dove ha sede il servizio comprensivo delle relative pertinenze; gli impianti fissi e gli arredi e attrezzature necessari, che sono consegnati all'appaltatore per tutta la durata del servizio, nello stato in cui si trovano, esclusivamente per la gestione dell'attività.
3. 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 al Comune dell'immobile e dei beni mobili ivi contenuti.
4. La stazione appaltante provvede inoltre:
 - a. ad effettuare il pagamento del corrispettivo secondo le modalità indicate negli artt.6 – importo del contratto - e 11 – modalità di pagamento - del presente capitolato speciale d'appalto;
 - b. alla manutenzione straordinaria degli immobili, delle relative pertinenze e degli impianti affidati in dotazione. Rientrano tra 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 alla norma tipo 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 dal Comune e indicati nell'inventario che sarà redatto in occasione dell'immissione nella detenzione dei beni immobili, contestualmente al formale verbale di consegna;
 - c. ad effettuare la raccolta delle domande di iscrizione;
 - d. ad elaborare le graduatorie di ammissione al nido;
 - e. a consegnare all'appaltatore ogni documentazione utile ai fini della gestione del servizio.

Art: 3 – 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 ss.mm.;
 - c) il 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) 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
 - k) la Legge Provinciale 12 marzo 2002 n.4 e ss.mm.;
 - l) il vigente regolamento di gestione del servizio di Asilo nido intercomunale delle Giudicarie Esteriori
 - m) i Decreti CAM - criteri ambientali minimi;
- 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.
 - 4. 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 il più vicino possibile 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. 4 – Documenti che fanno parte del contratto

- 1. Sono considerati parte integrante e sostanziale del contratto d'appalto:
 - 1. il capitolato speciale d'appalto (parte amministrativa e parte tecnica), con allegato "Istruzioni al Responsabile del Trattamento dei dati" e "Oneri speciali di ristorazione";
 - 2. l'offerta tecnica dell'appaltatore;

3. l'offerta economica dell'appaltatore (comprensiva dei costi della manodopera e degli oneri aziendali dell'operatore economico);
 4. l'eventuale atto costitutivo di R.T.I.;
 5. l'eventuale dichiarazione di subappalto resa in sede di gara;
 6. la planimetria dei locali e aree destinate al servizio.
2. Il contratto è stipulato, a pena di nullità, nella forma pubblico amministrativa in modalità elettronica ai sensi dell'art. 32, comma 14, del D.Lgs. n. 50/2016.

Art. 5 – Durata del contratto

1. Il servizio ha la durata di 3 (tre) anni educativi con decorrenza dal 01.09.2019 al 31.08.2022.
2. Per anno educativo si intende il periodo dal 1 settembre al 31 luglio di ogni anno.
3. La stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata pari a due anni educativi, per un importo di € 880.000,00 al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze. La stazione appaltante esercita tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno tre mesi prima della scadenza del contratto originario.
4. Con la stipula del contratto l'affidatario si impegna ad accettare la possibilità di proroga disposta dall'Amministrazione e comunicata tre mesi prima della scadenza e tutte le condizioni previste dal presente capitolato speciale d'appalto, amministrativo e tecnico, e dall'offerta economica presentata in sede di gara mantenendo fermo il costo del servizio salvo diverso accordo con l'appaltatore, applicando comunque le condizioni economiche derivanti dall'offerta presentata in sede di gara, senza la necessità di una nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 27, comma 2 lettera a) della L.P. n. 2/2016.
5. 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'appaltatore l'avvio del contratto in via anticipata rispetto alla stipulazione, con apposita comunicazione da far pervenire all'appaltatore stessa tramite PEC.

Art. 6 – Importo del contratto

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

Art. 7 – 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. 8 – 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 dal Comune per l'avvio dell'esecuzione del contratto. Qualora l'appaltatore non adempia, il Comune ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto previa instaurazione del contraddittorio con l'appaltatore.

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. Qualora, per l'estensione delle aree o dei locali, o per l'importanza dei mezzi strumentali all'esecuzione del contratto, l'inizio dell'attività debba avvenire in luoghi o tempi diversi, il direttore dell'esecuzione del contratto provvede a dare le necessarie istruzioni nel verbale di avvio dell'esecuzione del contratto.
5. Nel caso l'appaltatore intenda far valere pretese derivanti dalla riscontrata difformità dello stato dei luoghi o dei mezzi o degli strumenti rispetto a quanto previsto dai documenti contrattuali, l'appaltatore è tenuto a formulare esplicita contestazione sul verbale di avvio dell'esecuzione, a pena di decadenza.

Art. 9 – 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. 10 – 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. 11 – Modalità di pagamento e fatturazione del compenso

1. Il corrispettivo dovuto all'appaltatore viene determinato al momento dell'aggiudicazione in base all'offerta economica presentata dal soggetto risultato vincitore.
2. Tale corrispettivo è dovuto in proporzione all'effettivo svolgimento del servizio.
3. Il corrispettivo dovrà essere determinato come segue:
 - a. una quota forfetaria relativa al numero di posti disponibili pari a 18 come determinata al momento dell'aggiudicazione in base all'offerta economica presentata dal soggetto risultato vincitore;
 - b. una quota mensile per ogni bambino iscritto in più rispetto al numero sopra citato e fino al numero massimo di posti disponibili pari a 45 posti, come determinata al momento dell'aggiudicazione in base all'offerta economica presentata dal soggetto risultato vincitore e articolata in relazione alle seguenti fasce di iscritti:
 - da 19 bambini iscritti a 23;
 - da 24 bambini iscritti a 33;
 - da 34 bambini iscritti a 45.

Il numero di iscritti si determina mensilmente con riferimento al numero massimo di bambini contemporaneamente iscritti.

La quota forfetaria, nel caso il bambino sia iscritto a orario ridotto, (solo mattino o solo pomeriggio) il compenso da corrispondere al soggetto gestore sarà pari ai 2/3 del compenso stabilito per ogni altro bambino secondo le fasce sopra delineate.

4. L'importo corrispettivo è considerato comprensivo di tutti i costi necessari a garantire la completa gestione della struttura secondo quanto previsto dal presente capitolato. A tale importo deve essere aggiunta l'I.V.A., se dovuta, a termini di legge.
5. L'eventuale corrispettivo orario per l'impiego di personale aggiuntivo è determinato secondo le modalità definite nel presente capitolato.
4. La stazione appaltante provvede al pagamento del corrispettivo spettante all'appaltatore in 11 rate mensili posticipate per ogni anno educativo (settembre – luglio), a seguito dell'emissione di regolare fattura, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 16 del presente capitolato (subappalto).

5. 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.
6. 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.
7. La verifica di conformità avviene entro 30 giorni dal termine di esecuzione della prestazione a cui si riferisce ed è condizione essenziale per procedere alla emissione della documentazione fiscale da parte dell'appaltatore.
8. La stazione appaltante provvede al pagamento del corrispettivo entro 30 giorni dalla data di ricevimento della documentazione fiscale.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, ferma restando la sussistenza dei requisiti di qualificazione, eventuali modificazioni alle parti o alle percentuali di esecuzione dei servizi, rispetto alle parti o quote di servizio indicate in sede di gara o in sede di stipulazione del contratto, devono essere comunicate tempestivamente alla stazione appaltante mediante l'invio dell'atto di modifica redatto nelle stesse forme dell'atto in cui sono contenute le indicazioni originarie; la stazione appaltante procede all'eventuale autorizzazione alla modificazione e conseguentemente non è richiesta la stipulazione di atto aggiuntivo al contratto. La mancata produzione dell'atto di modifica delle quote di partecipazione al raggruppamento sospende il pagamento del corrispettivo, senza diritto per l'appaltatore al riconoscimento di interessi o altri indennizzi. Per l'ente committente ciascuna impresa partecipante al raggruppamento fattura gli importi corrispondenti alla quota dei servizi eseguiti, mentre la liquidazione avrà come beneficiario di pagamento solo l'impresa capogruppo (soggetto quietanzante).
13. Il comune procede al pagamento del saldo delle prestazioni eseguite e allo svincolo della garanzia prestata dall'appaltatore per il mancato o inesatto adempimento delle obbligazioni dedotte in contratto successivamente all'emissione del certificato di verifica di conformità con esito positivo. La verifica di conformità deve avere luogo non oltre un anno dall'ultimazione delle prestazioni.

Art. 12 – 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).*

- *L'impresa (...), in qualità di subappaltatore/subcontraente dell'impresa (...) nell'ambito del contratto sottoscritto con il comune di Comano Terme, identificato con il CIG n. (...)/CUP n. (...), assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.*
 - *L'impresa (...), in qualità di subappaltatore/subcontraente dell'impresa (...), si impegna a dare immediata comunicazione al Comune di Comano Terme della notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria.*
 - *L'impresa (...), in qualità di subappaltatore/subcontraente dell'impresa (...), si impegna ad inviare copia del presente contratto al comune di Comano Terme".*
3. L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed al Commissariato del Governo della provincia di Trento della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/sub-contraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.
4. La stazione appaltante verifica i contratti sottoscritti tra l'appaltatore ed i subappaltatori e i subcontraenti in ordine all'apposizione della clausola sull'obbligo del rispetto delle disposizioni di cui all'art. 3 della legge 136/2010, e, ove ne riscontri la mancanza, rileva la radicale nullità del contratto.
5. Le parti stabiliscono espressamente che il contratto è risolto di diritto in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane S.P.A. attraverso bonifici su conti dedicati, destinati a registrare tutti i movimenti finanziari, in ingresso ed in uscita, in esecuzione degli obblighi scaturenti dal contratto. L'appaltatore comunica alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane S.P.A., dedicati, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche. La comunicazione 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 (CIG) ed il codice unico progetto (CUP).

Art. 13 – 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 al comune di Comano Terme 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. 14 – 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. 15 – Divieto di cessione del contratto e cessione dei crediti derivanti dal contratto

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

Art. 16 – Subappalto

1. In conformità a quanto previsto dall'art. 26 della legge provinciale n. 2/2016 e, limitatamente alla quota subappaltabile, dall'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016, il subappalto è ammesso, entro il limite massimo del 30 % (trenta per cento) dell'importo complessivo del contratto (comprensivo degli oneri della sicurezza).
2. L'appaltatore, al fine di poter procedere all'affidamento in subappalto, deve assoggettarsi agli ulteriori obblighi e adempimenti previsti dal sopracitato art. 26 della legge provinciale n. 2/2016, pena il diniego dell'autorizzazione al subappalto e le ulteriori conseguenze previste dalla legge nel caso di subappalto non autorizzato, nonché agli obblighi e adempimenti previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010, a pena di nullità assoluta.
3. Ai sensi di quanto previsto dall'art. 26, comma 6, della legge provinciale n. 2/2016, la stazione appaltante procede al pagamento diretto al subappaltatore della parte degli importi delle prestazioni dallo stesso eseguite procedendo come segue:
 - a) durante l'esecuzione delle prestazioni l'appaltatore comunica, ai fini dell'emissione del certificato di pagamento della rata in acconto dell'appalto, la proposta di pagamento diretto al subappaltatore con l'indicazione dell'importo delle prestazioni affidate in subappalto effettivamente eseguite nel periodo considerato nello stato di avanzamento dei servizi;
 - b) entro dieci giorni dalla fine delle prestazioni del subappalto, l'appaltatore comunica la proposta di pagamento diretto al subappaltatore con l'indicazione della data iniziale e finale

- del medesimo subappalto, nonché dell'importo delle prestazioni affidate in subappalto effettivamente eseguite;
- c) il subappaltatore trasmette alla stazione appaltante la fattura relativa alle prestazioni eseguite;
- d) la stazione appaltante verifica la regolarità del subappaltatore nei confronti degli enti previdenziali ed assicurativi, attestata nel DURC, in ragione dell'avanzamento delle prestazioni ad esso riferite e registrate nei documenti attestanti l'avvenuta esecuzione. Ai fini del pagamento del saldo del contratto di subappalto, la stazione appaltante accerta anche la regolarità retributiva del subappaltatore.
4. L'elenco prodotto dall'appaltatore prima della stipula del contratto e recante l'indicazione di tutte le prestazioni, con i relativi importi, che lo stesso intende affidare in conformità a quanto già dichiarato in sede di gara, nonché il nome, il recapito e i rappresentanti legali dei suoi subappaltatori e subcontraenti coinvolti nelle prestazioni e sottoposti agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge 13 agosto 2010, n. 136 (Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia), se questi sono noti al momento della stipula del contratto, viene utilizzato dalla stazione appaltante per i controlli di competenza.
5. Ai sensi dell'art. 26, comma 3, della legge provinciale n. 2/2016, l'appaltatore deve comunicare alla stazione appaltante le eventuali modifiche delle informazioni relative ai subappaltatori e subcontraenti sopravvenute rispetto a quanto comunicato ai fini della stipula del contratto, nonché le informazioni richieste per eventuali nuovi subappaltatori e subcontraenti coinvolti successivamente. La stazione appaltante controlla i contratti stipulati dall'appaltatore con i subappaltatori e i subcontraenti, per le finalità della legge n. 136 del 2010, e ne verifica l'avvenuto pagamento tramite fatture quietanzate.
6. L'appaltatore deve comunicare alla stazione appaltante i dati relativi a tutti i subcontratti stipulati per l'esecuzione dell'appalto, sottoposti agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge 13 agosto 2010, n. 136, con il nome del subcontraente, l'importo del contratto, l'oggetto della prestazione affidata e la dichiarazione che non sussiste, nei confronti dell'appaltatore, alcun divieto previsto dall'articolo 67 del decreto legislativo n. 159 del 2011.
7. L'affidatario si obbliga ad assicurare il servizio con proprio personale escludendo qualsiasi forma di cessione, totale o parziale, dell'affidamento.
8. Non sono subappaltabili il servizio educativo e la pulizia ordinaria dei locali.
9. L'affidatario rimane comunque l'unico responsabile del corretto svolgimento del servizio.

Art. 17 – 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. 18 – Condizioni economico-normative da applicare al personale impiegato nell'appalto

1. Ai sensi dell'art. 32, comma 1, della legge provinciale n. 2/2016 e s.m. e della deliberazione di Giunta provinciale n. 1796 di data 14 ottobre 2016, trovano applicazione le disposizioni economico-normative non inferiori a quelle previste dal Contratto Collettivo Nazionale del lavoro per i dipendenti delle cooperative sociali ed integrativo provinciale, se presente. Le medesime condizioni devono essere garantite ai soci lavoratori dipendenti da società cooperative. Le predette condizioni economico-normative riguardano unicamente le seguenti voci:
- a) minimi retributivi CCNL e CCPL;
 - b) mensilità aggiuntive CCNL e CCPL;
 - c) maggiorazione per lavoro straordinario, festivo notturno e supplementare;

- d) eventuali premi di risultato previsti da CCNL e CCPL;
 - e) trattamento economico per malattia, infortunio e maternità;
 - f) ROL ed ex festività;
 - g) modalità di cambio appalto.
2. L'eventuale differenza retributiva derivante dall'applicazione del CCNL ed eventuale CCPL di riferimento formerà la quota (c.d. "indennità d'appalto") che è riconosciuta per l'intero periodo di svolgimento del servizio affidato in appalto, oggetto del presente capitolato. Gli istituti contrattuali quali 13esima, 14esima e TFR maturano pro-quota in riferimento alla durata delle prestazioni nell'appalto.
 3. Qualora i minimi retributivi dei contratti di riferimento individuati vengano rideterminati successivamente all'aggiudicazione dell'appalto e vengano incrementati, l'indennità d'appalto non viene incrementata. Qualora durante l'esecuzione del contratto l'appaltatore, che applica il CCNL o il CCPL diverso da quello di riferimento, veda incrementare i minimi retributivi per effetto dei rinnovi contrattuali, assorbirà gli incrementi fino a concorrenza della determinazione dell'appalto.

Art. 19 – Disposizioni per la tutela del lavoro in caso di cambio di gestione dell'appalto

1. Ai sensi dell'art. 32, comma 4, della L.p. 2/2016, l'appaltatore è tenuto a garantire la continuità dei rapporti di lavoro, in essere al momento del subentro, del personale già impiegato nei servizi oggetto di gara, ferma restando la facoltà di armonizzare successivamente l'organizzazione del lavoro, previo confronto sindacale.
2. L'appaltatore, al fine di consentire il rispetto di quanto previsto da questo articolo anche nel prossimo affidamento, è tenuto a trasmettere alla stazione appaltante, a mezzo di posta elettronica certificata, le informazioni relative al personale impiegato nella gestione uscente, a qualsiasi titolo, anche come socio lavoratore o collaboratore, attraverso la compilazione dell'"Elenco del personale". L'elenco è formato con riferimento alla data indicata nella richiesta della stazione appaltante. L'elenco è redatto con l'indicazione per ciascuna persona: dell'orario contrattuale, dell'anzianità maturata, dell'inquadramento economico, delle mansioni e/o qualifica. Ai fini della pubblicazione dell'elenco negli atti di gara, lo stesso è anonimizzato mediante la sola indicazione delle iniziali del nome e del cognome.

Art. 20 – 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 si 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 sub appaltatori nei confronti del loro personale e dei loro collaboratori.

Art. 21 – Elezione di domicilio dell'appaltatore

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

Art. 22 – Trattamento dei dati personali

1. In relazione all'appalto affidato, Titolare del trattamento è il comune di Comano Terme, 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. Ai sensi dell'art. 29 del regolamento, infatti, il Responsabile del trattamento, o chiunque agisca sotto la sua autorità, che abbia accesso a dati personali, non può trattare tali dati se non è istruito in tal senso dal Titolare del trattamento.
2. Nell'ambito dell'attività oggetto del contratto, l'appaltatore viene a conoscenza e tratta dati personali relativi agli utenti della stazione appaltante, o ad altri aventi diritto. Il trattamento di tali dati, da parte dell'appaltatore, deve avvenire esclusivamente in ragione dell'appalto affidato. Pertanto, con la stipula del contratto di appalto, l'appaltatore, ai sensi dell'art. 28 del regolamento, è nominato Responsabile del trattamento dei dati, secondo l'allegato "Istruzioni al Responsabile del Trattamento dei dati" al presente capitolato speciale d'appalto, per gli adempimenti previsti nel contratto di appalto e nei limiti e per la durata dello stesso. La nomina di Responsabile è valida per tutta la durata del contratto d'appalto e si considererà revocata a completamento dell'incarico.

Art. 23 – Garanzia definitiva

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

1. L'appaltatore, in relazione agli obblighi assunti con il presente appalto, espressamente solleva il Comune da ogni e qualsiasi responsabilità in caso di infortuni o danni eventualmente subiti da persone o cose, sia del Comune, sia dell'appaltatore, sia di terzi e verificatesi in dipendenza dell'attività svolta nell'esecuzione dell'appalto.
2. L'appaltatore sarà ritenuto responsabile di ogni danno imputabile a negligenza del proprio personale; avrà pertanto a suo carico la rifusione di eventuali danni ed ammanchi.
3. Il soggetto appaltatore si impegna a garantire, mediante apposita 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 e relative pertinenze.
4. La polizza R.C., derivante dall'esercizio di nidi 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, anche occasionale, alle attività dell'Assicurato. L'assicurazione deve comprendere la responsabilità civile derivante da colpa grave dell'Assicurato aggiudicatario e/o dolo e colpa grave delle persone di cui deve rispondere.
5. I massimali di assicurazione R.C.T. non dovranno essere inferiori all'importo di euro 10.000.000,00 per sinistro, con il limite per R.C.O. di euro 10.000.000,00 per sinistro e di euro 2.500.000,00 per prestatore di lavoro.
6. Il soggetto aggiudicatario si impegna inoltre a provvedere alla garanzia assicurativa per gli infortuni dei bambini.
7. 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.
8. I massimali della polizza infortuni dovranno essere previsti nella misura minima di:
 - morte euro 260.000,00;
 - invalidità permanente euro 260.000,00;
 - diaria da ricovero euro 50,00;
 - rimborso spese mediche euro 5.200,00.
9. La polizza andrà a regolazione premio sulla base del numero effettivo dei bambini iscritti ai nidi d'infanzia. Dovrà inoltre essere compresa la garanzia per il contagio da virus HIV.
10. Le polizze andranno inviate in copia al Comune di Comano Terme prima della stipulazione del contratto e comunque prima dell'attivazione del servizio oggetto del presente capitolato. All'inizio di ogni anno educativo dovrà essere presentata copia della relativa quietanza del versamento del premio annuale.
11. La mancata trasmissione della copia della polizza prima dell'avvio del servizio o delle relative quietanze entro 10 (dieci) giorni dalla richiesta espressa dell'Amministrazione, dà la facoltà all'Amministrazione stessa di procedere alla risoluzione dell'affidamento secondo quanto previsto dal presente capitolato.

Art. 25 – Penali

1. L'Aggiudicatario si impegna ad eseguire il servizio conformandosi a tutte le disposizioni di legge, regolamentari ed alle norme del presente capitolato.
2. In caso di ritardo nell'espletamento delle prestazioni di cui al presente capitolato, è applicata una penale pari allo 0,5 per mille dell'importo contrattualmente dovuto per ogni giorno di ritardo.
3. In caso di inadempimento delle prestazioni dedotte in contratto, ivi comprese quelle di cui all'offerta tecnica, si applica una penale massima di Euro 3.000,00.
4. L'entità delle penali è stabilita in relazione alla gravità dell'inadempimento e/o disservizio.
5. L'Amministrazione si riserva altresì la facoltà di applicare all'Aggiudicatario una penale, nella misura di seguito indicata, per i seguenti inadempimenti:

- mancato rispetto del rapporto personale educativo/bambini: € 3.000,00 (tremila/OD);
 - mancata o inadeguata qualificazione del personale impiegato: € 1.000,00 (mille/OO);
 - mancata o inadeguata attuazione del Progetto educativo: € 1.000,00 (mille/OO);
 - carenze di gestione che si traducano in un disservizio arrecato all'utenza: € 2.000,00 (duemila/OO);
 - violazioni di normativa igienico-sanitaria e in materia di sicurezza € 1.500,00 (millecinquecento/DO);
 - mancata produzione di documentazione e comunicazioni entro i termini fissati dal presente capitolato o comunque indicati dall'Amministrazione: fino a 30 giorni di ritardo euro 500,00 (cinquecento/OO); dal 31° giorno al 60° giorno euro 1.000,00 (mille/OO); dal 61° giorno in poi euro 2.000,00 (duemila/OO).
6. L'applicazione delle penali di cui sopra sarà preceduta dalla formale contestazione scritta da parte da parte dell'Amministrazione all'Aggiudicatario il quale potrà formulare le proprie controdeduzioni entro e non oltre il termine di giorni 10 (dieci) dal ricevimento della pec contenente la contestazione.
 7. Nel caso in cui decorra inutilmente il termine assegnato, ovvero la stazione appaltante ritenga le controdeduzioni formulate dall'Aggiudicatario non fondate, sarà applicata la penale come sopra indicata e si procederà, nel rispetto delle normative fiscali, a trattenere tale importo direttamente da una fattura di prima scadenza, o, in caso di insufficienza, mediante prelievo sulla garanzia definitiva
 8. La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso l'Aggiudicatario dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è resa inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.
 9. In ogni caso, l'Amministrazione si riserva il diritto di agire nei confronti dell'Aggiudicatario per il risarcimento di tutti i danni subiti a causa dell'inadempimento di quest'ultimo.
 10. Nel caso in cui l'importo della penale, calcolato ai sensi dei commi precedenti, superi il 10 % dell'importo contrattuale, la stazione appaltante procede a dichiarare la risoluzione del contratto, ai sensi di quanto previsto all'art. 32 del presente capitolato, fatto salvo il diritto all'eventuale risarcimento del danno patito a causa dell'inadempimento stesso.

Art. 26 – 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. n. 50/2016 nei seguenti casi:
 - a) frode, a qualsiasi titolo, da parte dell'appaltatore nell'esecuzione delle prestazioni affidate;
 - b) ingiustificata sospensione del servizio;
 - c) subappalto non autorizzato;
 - d) cessione in tutto o in parte del contratto a terzi, in violazione dell'art. 19 del presente capitolato;
 - e) mancato rispetto ripetuto degli obblighi retributivi, previdenziali ed assistenziali stabiliti dai vigenti contratti collettivi;
 - f) riscontro, durante le verifiche ispettive eseguite dalla stazione appaltante presso l'appaltatore, di non conformità che potenzialmente potrebbero arrecare grave nocumento alla qualità del servizio e/o rischi di danni economici e/o di immagine alla stazione appaltante stessa, in conformità all'art. 17, comma 3, del presente capitolato;
 - g) applicazione di penali tali da superare il limite previsto dall'art. 33, del presente capitolato;
 - h) il venire meno dei requisiti tecnici posti alla base dell'aggiudicazione dell'appalto;
 - i) utilizzo anche temporaneo di risorse umane non rispondenti ai requisiti specificati ed alle altre condizioni stabilite senza autorizzazione da parte della stazione appaltante;

- j) mancato rispetto ripetuto degli obblighi di legge in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
 - k) mancato grave rispetto degli obblighi di legge in materia di tutela della privacy;
 - l) mancato rispetto del requisito di localizzazione dell'infrastruttura di erogazione dei servizi nell'ambito territoriale prescritto contrattualmente;
 - 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; il non aver iniziato l'esecuzione delle attività oggetto del contratto entro 5 giorni dal termine previsto contrattualmente o richiesto dalla stazione appaltante;
3. Non potranno essere intese quale rinuncia alla risoluzione di cui al presente articolo eventuali mancate contestazioni a precedenti inadempimenti, per i quali la stazione appaltante non abbia provveduto in tal senso, anche per mera tolleranza, nei confronti dell'appaltatore.

Art. 27 – Recesso

- 1. Per la disciplina del recesso del contratto si applica l'art. 109 del D.Lgs. n. 50/2016.
- 2. Il recesso dal contratto può essere applicato, a discrezione dell'Amministrazione nel caso in cui il numero di bambini iscritti al servizio siano inferiore alle 18 unità. In tal caso l'Amministrazione si riserva la facoltà di non attivare il servizio e di recedere dal contratto senza che l'appaltatore possa chiedere ristori, indennizzi o risarcimenti di sorta.
- 3. In ogni caso il contratto di appalto potrà essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 27, comma 2, lett. a) della L.P. n. 2/2016, mantenendo fermo il costo del servizio salvo diverso accordo con l'appaltatore, applicando comunque le condizioni economiche derivanti dall'offerta presentata in sede di gara.

Art. 28 – 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. 29 – Spese contrattuali

- 1. L'imposta di bollo, l'imposta di registro, diritti di segreteria e tutti gli altri oneri tributari relative al contratto, da stipularsi in forma pubblica amministrativa, sono a carico dell'appaltatore.

Art. 30 – 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. 31 – Disposizioni anticorruzione

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

Art. 32 – Norma di chiusura

1. L'appaltatore, avendo partecipato alla procedura per l'assegnazione 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. 33 – Destinatari del servizio

1. Il servizio di asilo nido è rivolto ai bambini dai 3 mesi ai 3 anni di età.
2. Sono fatte salve eventuali eccezioni previste dalla normativa provinciale di settore e dal Regolamento di gestione.
3. Per l'ammissione all'Asilo nido si applicano le modalità di iscrizione e i criteri stabiliti dal Regolamento di gestione.
4. L'ammissione avverrà esclusivamente su indicazione dell'ufficio comunale competente del comune capoconvenzione il quale provvede all'acquisizione delle domande di ammissione, all'analisi istruttoria, alla predisposizione delle graduatorie ed alla gestione amministrativa della pratica di ammissione al servizio.
5. La graduatoria è predisposta dal Comune capoconvenzione ed approvata con provvedimento della Giunta comunale di Comano Terme.
6. L'assegnazione dei posti al nido d'infanzia viene effettuata seguendo l'ordine di posizione nella graduatoria generale (senza distinzione fra lattanti e divezzi) e nelle eventuali graduatorie periodiche approvate in corso d'anno come indicato nel Regolamento di gestione.

Art. 34 – Periodo di apertura ed orario di servizio

1. Per tutta la durata del contratto l'appaltatore garantisce l'apertura del servizio 5 giorni la settimana, dal lunedì al venerdì, a partire dal 1 settembre al 31 luglio di ogni anno educativo, fatta salva l'interruzione per vacanze in corrispondenza delle festività natalizie e pasquali.
2. In caso di raggiungimento del numero minimo di 5 richieste il servizio dovrà essere garantito anche nella giornata di sabato.
3. Il servizio agli utenti è erogato a tempo pieno, dalle 07.00 alle 18.30 con possibilità di prolungamento fino alle ore 20.00 in caso di richiesta da parte dell'utenza

4. I periodi di interruzione saranno disposti dal comune capoconvenzione sentito l'appaltatore.
5. Il servizio erogato agli utenti è a tempo pieno o ridotto.
6. Gli orari di apertura del servizio e le eventuali modifiche all'articolazione dell'orario stesso sono stabilite con provvedimento della Giunta Comunale, in accordo con il gestore e tenuto conto delle esigenze dell'utenza.
7. Resta inteso che l'appaltatore assicura la vigilanza sui bambini in caso di ritardo, anche immotivato, dei familiari all'orario di uscita, senza imputazione di alcun onere economico aggiuntivo.

Art. 35 – Sede del servizio

1. Il servizio di asilo nido si svolgerà nell'immobile sito in Comano Terme, frazione Comighello, n. 60, piano terra, come da planimetria allegata.
2. Il Comune metterà a disposizione i locali e parte delle attrezzature attraverso verbale di consegna e redazione del verbale analitico riportante gli arredi e le attrezzature concessi in uso all'inizio della gestione del servizio.

Art. 36 – 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. 4 del presente capitolato.
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. 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 assenza e/o inadempimento.
5. L'appaltatore deve garantire la continuità della regolare esecuzione del servizio di asilo nido senza interruzioni di sorta per tutta la durata dell'affidamento del servizio medesimo.
6. Nell'erogazione del servizio l'appaltatore deve attenersi agli standard ed ai criteri di funzionamento definiti dalla normativa provinciale e comunale vigente, nonché definita dal presente capitolato.
7. In particolare, l'appaltatore è tenuto 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 deve prestare attività personale in grado di assicurare le tempestive sostituzioni degli addetti e l'attivazione degli interventi di emergenza che dovessero rendersi necessari. A tale recapito sono altresì indirizzate le comunicazioni e le richieste di informazioni e interventi che l'Amministrazione intenda far pervenire all'affidatario;
 - dare attuazione al progetto pedagogico ed al progetto educativo che per il primo anno di affidamento, sarà quello presentato in sede di gara. Per gli anni successivi al primo l'affidatario è tenuto ad aggiornare annualmente il progetto educativo e presentarlo al Comune per la valutazione, entro il secondo mese di ogni anno educativo;

- provvedere, a propria cura e spese, alla manutenzione ordinaria, consistente in tutti gli interventi volti a garantire una corretta e diligente conduzione degli immobili che ne garantiscano l'efficienza e la durata nel tempo. A titolo puramente esemplificativo ma non esaustivo rientrano nella manutenzione ordinaria: le tinteggiature delle pareti e degli infissi interni, la sostituzione dei vetri, la riparazione/sostituzione delle serrature, delle maniglie e dei rubinetti, la verniciatura di ringhiere, parapetti e recinzioni, la manutenzione dei giochi, gli spurghi delle fognature, la pulizia di griglie e canali per la raccolta delle acque meteoriche e relativi pozzetti, la sostituzione di lampade e tutte le riparazioni che possano essere fatte sul posto con normali mezzi d'opera e materiali di consumo; provvedere inoltre, a propria cura e spese, alla manutenzione ordinaria delle parti esterne della struttura messe a disposizione in via esclusiva e dell'area esterna compreso il taglio dell'erba del giardino, al fine di conservare per tutta la durata dell'affidamento il tutto in perfetto stato ed efficienza;
- provvedere a mantenere, a propria cura e spese le attrezzature e gli arredi affidati ripristinando la funzionalità venuta meno per l'usura derivante dal normale utilizzo e, al termine del rapporto convenzionale, riconsegnare gli stessi nello stato di fatto della consegna iniziale provvedere inoltre alla sostituzione delle attrezzature e degli ulteriori beni mobili non di consumo, messi a disposizione dell'Amministrazione, con attrezzature e beni di pari valore e qualità qualora la loro funzionalità venga meno definitivamente;
- provvedere alla manutenzione degli impianti e alla tenuta dei relativi registri di manutenzione;
- provvedere a comunicare tempestivamente all'amministrazione comunale la necessità di interventi di manutenzione straordinaria;
- sostenere gli oneri accessori, tra i quali le spese per l'acqua, il gas, l'energia elettrica, TARI, telefono ed accesso ad internet, provvedendo preliminarmente alla voltura a proprio nome delle utenze, subentrando pertanto nella titolarità delle stesse; spese per il riscaldamento e raffrescamento della struttura e per il contratto di manutenzione di ascensore;
- gestire l'autocontrollo igienico-sanitario ai sensi del regolamento CEE 852/2004 e relative disposizioni attuative;
- garantire il pieno rispetto delle norme in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro ai sensi del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81. Al fine di soddisfare l'obbligo giuridico di cooperazione e coordinamento e la promozione del medesimo in considerazione del verificarsi di eventuali rischi interferenziali, il soggetto affidatario sarà tenuto alla sottoscrizione del DUVRI (documento di valutazione dei rischi interferenziali);
- partecipare, su richiesta del Comune, a momenti di confronto e verifica, promuovere l'informazione e la partecipazione delle famiglie alla vita ed organizzazione del nido d'infanzia;
- fornire al Comune, entro i termini previsti, ogni informazione, dato o documento che il medesimo ritenga di richiedere ai fini della valutazione dell'attività espletata;
- garantire il collegamento con le locali scuole dell'infanzia territoriali anche ai fini di un ottimale inserimento dall'asilo nido alla scuola dell'infanzia;
- presentare al Servizio comunale competente, al momento dell'attivazione del servizio, nota sottoscritta dal legale rappresentante indicante, per ogni dipendente/collaboratore impiegato nel servizio, i dati anagrafici, il titolo di studio ed ogni altra informazione che attesti il diritto allo svolgimento dell'incarico, la data di assunzione, il tipo di contratto applicato e l'orario di lavoro assegnato. Tale adempimento, nel corso della vigenza contrattuale, dovrà essere aggiornato con le modifiche che di volta in volta dovessero verificarsi (sostituzioni, integrazioni, cessazioni; altro ...);
- redigere una relazione annuale sull'andamento complessivo del servizio da trasmettere al Comune, 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;
- provvedere all'acquisto dei generi alimentari e del materiale igienico - sanitario, anche relativo ai locali cucina, in conformità ai Criteri ambientali minimi (CAM) di cui al DM 24

maggio 2012 "CAM per l'affidamento di servizi di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene;

- garantire l'assolvimento, di tutte le operazioni volte ad assicurare il servizio di preparazione e somministrazione dei pasti ai bambini, nonché di quelle relative alla pulizia e sanificazione dei locali di distribuzione del pasto.
- garantire l'assolvimento 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 da un 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 eseguita solo con prodotti conformi Criteri ambientali minimi (CAM) di cui al DM 24 maggio 2012 "CAM per l'affidamento di servizi di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene"
- provvedere a propria cura alle spese e alla pulizia straordinaria degli arredi, degli apparecchi, delle attrezzature, degli strumenti, delle pertinenze e delle aree esterne messe 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. Anche la pulizia straordinaria deve essere eseguita solo con prodotti conformi ai Criteri ambientali minimi (CAM) di cui al DM 24 maggio 2012 "CAM per l'affidamento di servizi di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene.
- 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:
 - beni di consumo caratterizzati dall'avere un'utilità non ripetuta: generi alimentari, materiale di pulizia, materiale igienico sanitario (es: pannolini, fazzoletti, salviette, altro), cancelleria;
 - beni caratterizzati dal fatto di avere un'utilità ripetuta ma di durata limitata nel tempo: biancheria (es: tovaglie; lenzuolini, cuscini; coperte, altro), suppellettili da cucina necessario per la preparazione e la somministrazione dei pasti (es: piatti, bicchieri, posate, altro), 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.

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

Art. 37 - Attività di ristorazione

1. Entro il 15 di ogni mese, l'appaltatore fornirà al Comune la programmazione del menù relativo al mese successivo. I menu presentati devono essere controllati e visti da un dietista. Il menù potrà essere strutturato su 4 settimane e, a rotazione, predisponendo menù stagionali. L'appaltatore ha l'obbligo 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 "oneri specifici del servizio di ristorazione" in attuazione della deliberazione della Giunta Provinciale n. 1737 di data 20.10.2017 in quanto compatibile.
2. 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 allegato 1
3. In caso di comprovati motivi, l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione di prodotti coinvolti in scandali alimentari o provenienti da mercati nei quali si sono verificati problemi di salute pubblica.

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. 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.
7. L'Amministrazione si riserva la facoltà di eseguire o di far eseguire da ditta specializzata appositi controlli sulla qualità del servizio effettuato.

Art. 38 – Controllo sull'esecuzione del contratto

1. Il Comune di Comano Terme o un suo incaricato può effettuare, in qualsiasi momento, anche senza preavviso e con le modalità ritenute opportune, i controlli sul corretto espletamento del servizio oggetto del presente capitolato.
2. L'appaltatore è tenuto a fornire al personale incaricato dal Comune per i controlli, la massima collaborazione ai fini di consentire il regolare svolgimento di tali procedure, consentendo in ogni momento il libero accesso alla struttura messa a disposizione e a fornire ogni documentazione ed informazione completa e veritiera che ritenga opportuno acquisire.
3. Il Comune, anche attraverso l'accesso al nido di propri delegati, svolgerà tutte le verifiche che si renderanno necessarie, in particolare con riferimento ai seguenti aspetti:
 - la rispondenza dell'attività espletata dall'appaltatore al progetto educativo, agli standard di erogazione del servizio definiti nel presente capitolato e a tutte le condizioni definite nell'offerta tecnica;
 - presenza del personale educativo e ausiliario;
 - controllo del rispetto del rapporto personale – bambini presenti;
 - igiene e pulizia degli ambienti;
 - rispetto delle disposizioni di sicurezza dei bambini e dei lavoratori;
 - verifica dell'attuazione dei progetti pedagogico ed educativo in relazione alle condizioni definite nell'offerta tecnica, anche sulla base di specifiche segnalazioni da parte del Comitato di gestione, attraverso il coordinamento pedagogico provinciale;
 - le modalità di utilizzo e di gestione della struttura, dello stato di manutenzione dell'immobile, degli impianti, delle sue pertinenze e di tutti i beni e attrezzature affidati;
 - ogni altra verifica che il Comune ritenga necessaria ai fini del regolare svolgimento del servizio.
4. In particolare il Comune si riserva di sottoporre agli utenti dei questionari relativi alla qualità del servizio e di effettuare altre forme di verifica della stessa.
5. Ai fini del presente articolo, si dichiara che l'attività dell'amministrazione presso il nido d'infanzia non comporta rischi interferenziali.
6. L'appaltatore si impegna ad agevolare ogni controllo dell'Azienda Sanitaria competente per la verifica del rispetto della normativa igienico-sanitaria.
7. La stazione appaltante evidenzia le eventuali "non conformità" riscontrate rispetto agli obblighi contrattuali in forma scritta e l'appaltatore sarà chiamato a rispondere alla stazione appaltante, nei tempi e nei modi da essa specificati, evidenziando le azioni correttive che intende porre in essere.

8. La stazione appaltante si riserva infine, ove le "non conformità" evidenziassero oggettivamente i presupposti di gravi inadempienze contrattuali, la facoltà di risolvere il contratto.
9. L'appaltatore si impegna a presentare al Comune, al momento dell'attivazione del servizio, l'elenco del personale in servizio. Eventuali aggiornamenti dovranno essere prodotti al Comune entro 72 ore dall'avvenuta variazione. Comunicherà altresì, mensilmente, al Comune i nominativi, i dati anagrafici e il titolo di studio in possesso del personale operante nell'asilo nido.
10. L'appaltatore si impegna altresì a redigere, al termine di ogni anno educativo, una relazione dettagliata sull'attività svolta, corredata di dati numerici relativi al servizio erogato (a titolo esemplificativo: n. bambini, n. presenze, n. assenze, n. fruizioni anticipo/posticipo, ecc.), che sarà presentata alla Giunta comunale entro il 30 settembre successivo.

Art. 39 – Personale dell'appaltatore

1. Nell'erogazione del servizio l'appaltatore deve attenersi agli standard ed ai criteri di funzionamento definiti dalla normativa provinciale vigente in materia, dal Regolamento di gestione del servizio di asilo nido di Comano Terme, dalle disposizioni del presente capitolato.
2. L'affidatario deve mettere a disposizione del servizio, per tutto il periodo di durata della concessione, le seguenti figure professionali.
 - **una persona, individuata all'interno della propria organizzazione, che sia referente per l'esecuzione del contratto e di collegamento con il Comune**
 - **un coordinatore/coordinatrice pedagogico/a**, anche in forma di consulente, con adeguato curriculum professionale inerente la gestione dei servizi educativi (da 0 a 6 anni), con esperienza minima annuale.
L'attività di supporto di tale figura dovrà essere pari ad almeno 20 ore mensili dedicate al servizio oggetto del presente capitolato.
Tale figura dovrà raccordarsi con il Comune allo scopo di:
 - condividere le linee generali di intervento e di coordinamento;
 - concordare all'inizio e nel corso dell'anno educativo il piano degli inserimenti e l'organizzazione dei gruppi di 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.
 - **Il personale educativo necessario per l'erogazione del servizio di nido d'infanzia** che deve essere in possesso dei titoli professionali stabiliti dalla L.P. n. 4 dd. 12/03/2000 e s.m. e disposizioni attuative e nello specifico:
 - **un coordinatore/coordinatrice interna** al nido in possesso dei medesimi titoli previsti per il personale educativo con esperienza minima biennale come educatore o come coordinatrice nei servizi educativi per l'infanzia. Tale figura deve essere individuata fra il personale educativo impiegato nell'erogazione del servizio del nido d'infanzia. Il coordinatore 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 o concordate con l'amministrazione.

- **personale educativo** in possesso dei titoli di studio previsti dalla citata normativa provinciale.

- **personale ausiliario**: assolvimento dell'obbligo scolastico.

3. L'appaltatore deve assegnare il personale al servizio di nido dell'infanzia, tenuto conto delle caratteristiche della struttura, dell'età e delle caratteristiche dei bambini e delle bambine accolti, nonché dei tempi di apertura del servizio in ragione del rapporto:
 - un educatore per ogni gruppo di 6 bambini iscritti di età compresa tra i 3 e 18 mesi;
 - un educatore per ogni gruppo di 9 bambini iscritti di età superiore a 18 mesi;
 - un addetto alle funzioni ausiliarie, di norma ogni 15 bambini.
 - un cuoco in possesso del diploma professionale triennale di cuoco oppure licenza scuola dell'obbligo e attestato di qualifica biennale di cuoco.
4. Il rapporto personale educativo-bambini deve essere garantito secondo i parametri indicati, durante tutto l'orario di apertura del servizio, tenuto conto dell'andamento delle entrate e delle uscite dei bambini iscritti al nido.
5. La sostituzione del personale, compreso il/la pedagoga deve avvenire con il personale di corrispondente qualifica e professionalità ed in ogni caso nel rispetto di quanto previsto dalla legge provinciale 12 marzo 2002 n. 4 e ss.mm., dalle relative deliberazioni attuative e dovranno essere effettuate in modo da garantire il mantenimento dei rapporti previsti.
6. L'appaltatore si impegna in ogni caso ad assegnare il personale in ragione di nuovi o diversi parametri che venissero definiti nel corso della gestione con eventuale rideterminazione del corrispettivo concordata con il Comune.
7. Al fine di garantire la continuità educativa ai bambini, l'appaltatore mette a disposizione un gruppo di lavoro, la cui composizione rimane stabile per un periodo di almeno un anno, fatti salvi i casi di forza maggiore. Il numero del personale stabile, come sopra specificato, è determinato sulla base del 70% degli iscritti.
8. Il personale dell'appaltatore deve rispettare la normativa provinciale vigente in materia, il regolamento comunale inerente il servizio di asilo nido assegnato, le norme fissate dal presente capitolato, le disposizioni concordate dal Comune con i responsabili dell'affidatario.
9. Nel rapporto con l'utenza il personale dell'appaltatore deve svolgere il compito assegnato con perizia, prudenza, diligenza ed un abbigliamento decoroso in considerazione della funzione svolta e della peculiarità del servizio prestato. Dovrà essere assolutamente rispettato il divieto di fumo.
10. L'Amministrazione comunale 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.
11. L'affidatario deve garantire l'immediata individuabilità ed identificabilità del personale in servizio presso la struttura.

Art. 40 – Orario di servizio e formazione del personale

1. L'articolazione e la distribuzione del monte ore da dedicare alle suddette attività sarà stabilita, in base alle esigenze del servizio, dall'appaltatore in accordo con il Comune.

2. L'appaltatore dovrà comunque garantire lo svolgimento delle ore extradidattiche necessarie per l'attività di aggiornamento e formazione professionale, programmazione didattico-educativa, organizzazione interna, rapporti con le famiglie, incontri con servizi educativi diversi, preparazione e realizzazione di particolari iniziative (gite, feste, ecc ...).
3. Il personale operante nell'asilo nido è tenuto, ai sensi della normativa provinciale, a partecipare alle iniziative di formazione e aggiornamento promosse dalla Provincia Autonoma di Trento e dal Comune. L'appaltatore potrà attuare altre iniziative di aggiornamento, in aggiunta a quelle promosse dalla Provincia Autonoma di Trento. L'appaltatore si impegna a provvedere a proprie spese all'aggiornamento professionale di tutti gli operatori dell'area educativa e dei servizi generali.

Art. 41 – Integrazione scolastica

1. Qualora al nido d'infanzia siano ammessi bambini con particolari e gravi difficoltà psichiche, fisiche o sensoriali, l'appaltatore, su richiesta dell'Amministrazione comunale e secondo le modalità con la stessa concordate, provvede ad assegnare ulteriore personale, nel rispetto delle disposizioni della L.P. n. 4 del 12 marzo 2002 e S.111. e relative deliberazioni attuative.
2. L'Amministrazione comunale riconosce all'appaltatore, per il periodo di frequenza del bambino al nido, le spese aggiuntive effettivamente sostenute e documentate. Non verrà rimborsata alcuna spesa di carattere generale ed il costo di eventuali sostituzioni dell'educatore che dovranno essere comunque garantite dall'appaltatore.
3. Prima dell'ambientamento del bambino al nido o, se lo stesso risulta ammesso, nel corso della frequenza, il Coordinatore Pedagogico promuove la costituzione del Gruppo di lavoro composto dal Coordinatore interno dell'appaltatore, dagli educatori del nido, dagli operatori socio-sanitari che hanno in carico il bambino.
4. Il Gruppo di lavoro definisce, condividendole con la famiglia, le linee di intervento da attuare per l'elaborazione del progetto educativo individualizzato, che sarà curato dagli educatori del nido.
5. Gli educatori del nido d'infanzia si impegnano ad operare secondo le modalità e le finalità concordate dal Gruppo di lavoro.
6. L'appaltatore deve, infine, curare i rapporti con la scuola dell'infanzia al fine di favorire la continuità didattica.

Oneri specifici del servizio di ristorazione

ARTICOLO 1

Finalità

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

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

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

E' possibile così far maturare un positivo atteggiamento nei confronti della sicurezza alimentare e dell'ambiente in cui si produce e si consuma, come previsto dalle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica – Min. Salute 29/4/2010" e dalle "Linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana – Min. Istruzione, Università e Ricerca 14/10/2011" e dal Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare di cui alla deliberazione della Giunta Provinciale 27/2017.

In tale contesto diviene conseguentemente di interesse:

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

CAPO I

ARTICOLO 2

Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

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

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

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

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

ARTICOLO 3

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

Si intende contribuire al sostegno della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile attraverso la richiesta di fornitura dei prodotti con le caratteristiche stabilite nell'Allegato A e con le caratteristiche vincolanti riguardanti i metodi di coltivazione adottati, di seguito riportati, ove viene stabilito, per ciascuna categoria di alimentari, il criterio di qualificazione del prodotto e la percentuale di incidenza minima della fornitura qualificata rispetto al totale del peso della fornitura per la medesima categoria. Trovano quindi applicazione le specifiche tecniche derivate dai CAM per i servizi di ristorazione collettiva individuati dal DM 25 luglio 2011 in GURI S. Gen. 21 settembre 2011, allegato 1, punto 5.3 – Specifiche tecniche di base, come stabilito dall'art. 34 del Codice dei Contratti, e come trasposti dalla deliberazione della Giunta Provinciale n. 27 del 20 gennaio 2017 recante "Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare".

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

Tabella A)

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
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 settembre 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
	prodotti tipici e tradizionali	Art. 2, 3 del DM 8 settembre 1999, n. 350

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

C) Pesce

Tabella C)

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

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

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

Bevande confezionate

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

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

Nel caso in cui, durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti richiesti dal presente allegato 1 ovvero offerti dall'aggiudicatario, non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali al fine di evitare la mancata erogazione del pasto.

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

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

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

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

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

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

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

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

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

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

Per quanto attiene alle ulteriori specifiche tecniche obbligatorie per la presente procedura, si recano di seguito i riferimenti dei Criteri Ambientali Minimi per ogni 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 e a quanto previsto in sede di offerta;
- c) un rapporto semestrale da fornire all'Amministrazione contenente l'aggiornamento periodico della stima quantitativa dei prodotti alimentari e della tipologia prevista in sede di offerta, con le disponibilità delle materie prime in riferimento a quanto contenuto nell'allegato A sezione "QUALITÀ MERCEOLOGICA DEGLI ALIMENTI" e nell'offerta e la relativa rendicontazione delle quantità fornite; in particolare il rapporto semestrale dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità; ove compatibile può essere applicata la legge 155/2003 e s.m. e i (cd. legge del "Buon Samaritano").
- d) una modalità alternativa per garantire l'erogazione dei pasti in casi di criticità della prestazione ordinaria.
- e) la predisposizione giornaliera delle sale mensa, compreso l'allestimento dei tavoli con tovaglie e tovaglioli di carta, la rigovernatura giornaliera delle sale mensa, la pulizia dei tavoli, il lavaggio e sanificazione delle stoviglie e quanto utilizzato per il servizio e la pulizia generale dei locali.

La ditta aggiudicataria è tenuta inoltre:

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

- a) il pieno rispetto delle norme di legge vigenti in materia igienico-sanitaria, di sicurezza alimentare e di ogni altra direttiva emanata dalle competenti autorità, con l'assunzione di tutti gli oneri derivanti dalla procedura prevista dal sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), comprensivo delle metodiche di rintracciabilità degli alimenti e della predisposizione di tutta la documentazione richiesta, come meglio specificato nell'allegato A "Piano alimentare"; la ditta aggiudicataria deve produrre un piano di autocontrollo e darne copia all'Amministrazione che potrà richiedere le integrazioni necessarie. La ditta aggiudicataria nomina il responsabile del Piano di Autocontrollo, il quale deve effettuare e documentare almeno un sopralluogo mensile seguendo una specifica check-list per il monitoraggio della sicurezza alimentare e gli adempimenti del sistema di prevenzione igienico-sanitario e deve trasmettere tempestivamente copia del verbale di sopralluogo all'Amministrazione.
- b) il confezionamento dei pasti in giornata o nel giorno immediatamente antecedente al loro consumo per i soli piatti che, per i tempi di preparazione, non possono essere confezionati in giornata; questi dovranno essere autorizzati all'inizio di ogni anno educativo, dopo la predisposizione della tabella dietetica. E' da escludere l'uso di vivande precotte, preconfezionate e surgelate, fatte salve le ipotesi specifiche previste nell'art. 3 e nell'Allegato A Piano alimentare;
- c) la conformità alla grammatura, alla qualità merceologica e ai principi nutrizionali previsti nelle disposizioni contenute nell'allegato A Piano alimentare;

- d) la predisposizione dei menù che rispettino le indicazioni contenute nelle Linee guida dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari e i L.A.R.N (Livelli di assunzione raccomandata di Nutrienti), articolati su due stagioni e cinque settimane a rotazione, nel rispetto delle previsioni contenute nell'allegato A e di quanto indicato in sede di offerta dall'aggiudicatario;
- e) il rispetto del menù giornaliero predisposto in via generale; qualora risulti necessario modificare il menù comunque sempre nel rispetto dei principi nutrizionali fondamentali, la Ditta aggiudicataria dovrà ottenere l'autorizzazione dell'Amministrazione;
- f) l'esposizione della lista ingredienti in posizione facilmente leggibile dai genitori -;
- g) i prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali e rispettare i "calendari di stagionalità" proposti dalla ditta aggiudicataria. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.
- h) la somministrazione, previo accordo con l'Amministrazione e senza ulteriori oneri per il medesimo e per gli utenti del servizio, di pietanze alternative come specificato al punto 4 dell'allegato A.
- i) ove non di competenza dell'Amministrazione, ad effettuare le eventuali necessarie opere igieniche di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione dei locali cucina, sala e magazzino/deposito, avvalendosi di ditte specializzate o dei competenti organi della Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari di Trento;
- l) la rimozione e successivo trasporto dei rifiuti e degli imballaggi ai bidoni o cassoni all'uopo predisposti, con l'osservanza, in materia di raccolta differenziata, del sistema vigente in ambito Comunale e delle relative modalità gestionali; inoltre sono a carico della ditta aggiudicataria le spese (compreso l'acquisto degli involucri necessari allo smaltimento) relative alla tassa o tariffa sui rifiuti ed eventuali sanzioni connesse ai rifiuti dalla stessa prodotti, al tributo comunale sui servizi (Tasi), se dovuto, ed eventuali altre tasse, tariffe o tributi istituiti dopo l'aggiudicazione;
- m) la fornitura della documentazione giustificativa necessaria al fine di permettere all'Amministrazione l'applicazione del Reg. CE 657/2008 e s.m.i (applicativi del Reg. CE n. 1234/2007), riguardante il recupero di un aiuto comunitario per la distribuzione di latte e di taluni prodotti lattiero-caseari agli alunni/studenti delle scuole; in particolare la ditta sarà tenuta a fornire: le fatture/bolle intestate alla ditta aggiudicataria che devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche di riferimento della gestione associata di cui fa capo l'Amministrazione includendo solo i prodotti lattiero caseari acquistati per la preparazione dei pasti o merende; devono indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e sono muniti della prescritta bollatura sanitaria (direttiva CEE 92/46 e s.m.i.).

La ditta aggiudicataria è tenuta infine:

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

- a) ogni responsabilità per le eventuali carenze igienico-sanitarie attinenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti;
- b) ogni responsabilità in merito all'inosservanza del divieto di fumo come disposto dall'art. 22 della L.P. 14.07.2000 n. 9 e ss.mm.;
- c) ogni responsabilità civile e penale derivante dall'espletamento dell'attività oggetto del presente allegato; in particolare l'impresa si assume la responsabilità nei confronti degli utenti del servizio per eventuali danni che dovessero derivare dallo svolgimento del servizio stesso, compreso il rischio del deterioramento dei prodotti, sia all'interno che all'esterno di locali, anche per fatto dei subappaltatori. In ordine a tale ultimo punto c) è fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di stipulare, a suo esclusivo onere, con primaria Compagnia di Assicurazione e per l'intera durata dell'appalto, apposita polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e responsabilità civile verso prestatori di lavoro (R.C.O.) in conformità a quanto sotto stabilito ad integrazione di quanto già previsto in capitolato. In particolare la polizza dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori dei servizi nonché dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

2) per quanto concerne **i locali, gli arredi e le attrezzature** ad assumere:

- a) l'onere della conservazione e della custodia con cura e diligenza, come previsto dagli artt. 1766 e seguenti del codice civile, di quanto affidato a titolo gratuito dall'Amministrazione per l'espletamento del servizio;
- b) l'onere relativo alle manutenzioni e alle utenze, secondo quanto indicato in capitolato;
- c) l'onere relativo alla rimozione, al trasporto e allo smaltimento dei rifiuti ivi compreso il pagamento delle relative imposte e tasse comunali;

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

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

ARTICOLO 5

Autocontrollo e controllo della qualità

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

Pertanto la ditta aggiudicataria:

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

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

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

Con cadenza annuale la Ditta inoltra altresì:

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

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

ARTICOLO 6

Analisi di controllo

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

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

ARTICOLO 7

Campionatura rappresentativa del pasto

La ditta è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, del pasto alternativo al menù base e del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, nel luogo di produzione dei pasti. Tali campioni, con almeno 100 gr di prodotto a portata, vanno posti in contenitori/sacchetti sterili forniti dalla ditta stessa, muniti di etichetta recante la data di preparazione, il

contenuto, il nome del cuoco responsabile della preparazione; conservati a +2/+4°C per 72 ore in un a zona identificabile con un cartello riportante la seguente dizione: "Alimenti appartati per eventuale verifica".

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

ARTICOLO 8

Penali

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

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

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

1° livello (inadempienza lieve) euro 250,00

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

2° livello (inadempienza media) euro 500,00

- per ogni caso di mancata conservazione dei campioni come indicato nel presente capitolato;
- per ogni mancata registrazione dei dati di monitoraggio previsti nel Piano di autocontrollo;
- per ogni rilevamento di mancata effettuazione delle manutenzioni previste nel presente capitolato;
- per ogni mancato rispetto di quanto previsto dal presente allegato e di quanto dichiarato nell' offerta tecnica;
- per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti e degli alimenti ai sensi della normativa vigente;
- per il mancato rispetto delle modalità di preparazione e somministrazione previste dal presente allegato;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei che non pregiudichino la salute o la sicurezza dell'utente nei pasti somministrati;
- per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente capitolato;
- per ogni alimento scaduto rinvenuto in magazzino, in cucina o nelle celle frigo, che riporti indistintamente la dicitura da consumarsi preferibilmente entro ;
- per ogni rilevamento di non conformità a quanto stabilito nelle schede tecniche e di sicurezza di prodotti detergenti e disinfettanti;
- ogni qualvolta venga negato l'accesso agli incaricati preposti ad eseguire i controlli di conformità al capitolato;
- in caso di non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sulla bolla di consegna;
- in caso di etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato;

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

3° livello (inadempienza grave) euro 1.000,00

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

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

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

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

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

L'ammontare delle penali, degli eventuali danni e delle spese da essi derivanti potrà a scelta dell'Amministrazione essere direttamente trattenuta all'atto del pagamento o, qualora necessario, sulla cauzione.

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

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

ARTICOLO 9

Iniziative ispirate ad esigenze socio-educative

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

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

ARTICOLO 10

Oneri a carico della Amministrazione aggiudicatrice

a) la messa a disposizione gratuita dei locali ospitanti i servizi di mensa;
b) la messa a disposizione in uso gratuito delle attrezzature e degli arredi necessari all'espletamento dei servizi, secondo apposita elencazione fornita. Le attrezzature e gli arredi presenti in ciascuna mensa non potranno essere dislocati presso altre strutture dalla ditta aggiudicataria senza preventiva richiesta e conseguente autorizzazione da parte dell'amministrazione.

ARTICOLO 11

Monitoraggio e controllo da parte della stazione appaltante

La vigilanza sul servizio di ristorazione compete alla stazione appaltante per tutto il periodo dell'appalto, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità. La stazione appaltante si riserva il diritto di effettuare, in qualsiasi momento, anche senza preavviso, con le modalità e la tempistica che riterrà più opportune, controlli sulla conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate allo scopo di accertare la loro rispondenza alle norme stabilite dal presente allegato e dal capitolato.

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

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

ARTICOLO 12

Comitato tecnico

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

ARTICOLO 13

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

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

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

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

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

1. REQUISITI E DEFINIZIONI

A) REQUISITI DI PROCESSO/DI PRODOTTO

- Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti in tema di sicurezza alimentare (pacchetto igiene).
- Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e s.m.i.
- E' vietato l'uso di alimenti modificati geneticamente(OGM).
- Il confezionamento deve garantire un'idonea protezione del prodotto.
- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
- Per tutti i prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna deve essere pari al 70%, ad eccezione dei prodotti freschissimi, con shelf life inferiore ai 10 giorni, per i quali la predetta percentuale è ridotta al 50%.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

In base ai Regolamenti Reg. CE 834/2007 e Reg. CE 889/2008 e al D. Lgs. 220/95, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

La produzione biologica si basa sui seguenti principi:

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

Tali normative si riferiscono a :

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

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

- a) indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali: BIO, ECO;
- b) indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- c) menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.
- d) logo comunitario ed indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, «Agricoltura UE», «Agricoltura non UE», «Agricoltura UE/non UE» (obbligatorio dal 1/7/2010).

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

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

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

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

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

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

- come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e
- del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e
- la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata". (Reg. CE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al D. Lgs. 61/10).

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

questo marchio di origine è volto a tutelare produzioni che siano caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali, secondo quanto disciplinato dal regolamento CE n. 509/2006. si tratta di prodotti agricoli e alimentari che hanno una "specificità" legata al metodo di produzione o alla composizione legata alla tradizione di una zona, ma che non vengano prodotti necessariamente solo in tale zona. Per quanto attiene al Marchio Qualità Trentino si rinvia ai riferimenti riportati all'articolo 3 di questo allegato.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA INTEGRATA

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

B) ALTRI REQUISITI E DEFINIZIONI

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Prodotti agroalimentari tradizionali, sono quelli "le cui procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo" e sono presenti all'interno dell'"Elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" pubblicato annualmente a cura del Ministero per le Politiche Agricole (D.Lgs. n° 173/98, D.M. 350/99).

ALTRI PRODOTTI AGROALIMENTARI TIPICI:

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

PRODOTTI DELLA FILIERA TRENTINA O INTERAMENTE TRENTINA

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

PRODOTTI A BASSO IMPATTO AMBIENTALE

La definizione è riportata nel Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare di cui alla deliberazione 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 QUALITÀ RICONOSCIUTA E CERTIFICATA

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

2. CALENDARIO PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI

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

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

GENNAIO

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

FEBBRAIO

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

MARZO

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

APRILE

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

MAGGIO

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

GIUGNO

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

LUGLIO

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

AGOSTO

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

SETTEMBRE

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

OTTOBRE

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

NOVEMBRE

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

DICEMBRE

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

3. CALENDARIO PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

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

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

GENNAIO

Arance, clementine, mandarini, kiwi.

FEBBRAIO

Arance, clementine, kiwi, mandarini.

MARZO

Arance, kiwi.

APRILE

Arance, kiwi.

MAGGIO

Fragole, kiwi.

GIUGNO

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

LUGLIO

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

AGOSTO

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

SETTEMBRE

Meloni, prugne, susine, uva, anguria.

OTTOBRE

Arance, clementine, mapo, uva.

NOVEMBRE

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

DICEMBRE

Arance, cachi, clementine, mandarini, kiwi.

4. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

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

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

GRUPPO 1: CARNI FRESCHE REFRIGERATE

GRUPPO 2: PESCE E PESCE SURGELATO/CONGELATO

GRUPPO 3: LATTE E I SUOI DERIVATI

GRUPPO 4: SALUMI

GRUPPO 5: UOVA

GRUPPO 6: VERDURE SURGELATE BIOLOGICHE

GRUPPO 7: FRUTTA E VERDURA FRESCA, LEGUMI SECCHI

GRUPPO 8: ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

GRUPPO 9: CEREALI E DERIVATI

GRUPPO 10: PANE E PRODOTTI DA FORNO

GRUPPO 11: OLII ALIMENTARI

GRUPPO 12: SPEZIE CONDIMENTI E SALSE

GRUPPO 13: PRODOTTI DIETETICI PER DIETE SPECIALI

GRUPPO 14: PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

GRUPPO 1: CARNI FRESCHE REFRIGERATE

CARNI AVICOLE

Prodotti:

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

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

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

Tutte le carni devono essere di classe A

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

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

Petto di pollo (con forcilla): 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

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

Le carni devono essere:

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

Caratteristiche igienico-sanitarie

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

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

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

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

Confezionamento e/o imballaggio

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

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

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

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

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

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

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

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

- ☐ stato/i in cui ha avuto luogo l'ingrasso ("allevato in")
- ☐ stato e numero di riconoscimento dell'impianto di macellazione ("macellato in")
- ☐ stato e numero di riconoscimento del laboratorio di sezionamento ("sezionato in")

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

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

Rintracciabilità

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

Trasporto

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

852/2004 e garantire la loro conservazione ad un'idonea temperatura (<4°C) per tutta la durata del trasporto.

CARNI SUINE

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

lombi disossati (filoni) taglio "Bologna" (4-6 Kg)

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

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

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

Le carni devono essere:

- pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue
- prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura.
- privi di ossa rotte sporgenti
- 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 853/2004 e garantire la loro conservazione ad un'adeguata 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 tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm

☐ peso non inferiore ai 7 kg, normalmente compreso fra gli 8 e i 10 kg

☐ colore al taglio uniforme, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;

☐ carne di sapore delicato e dolce, con aroma fragrante e caratteristico

☐ la stagionatura non deve essere inferiore ai 16 mesi;

☐ assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica;

☐ la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore/sapore di rancido.

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

GRUPPO 5: UOVA

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

devono inoltre mantenere le temperature previste dalla Legge sia per la conservazione che per il trasporto.

Uova pastorizzate

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

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

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

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

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

All'analisi il prodotto dovrà corrispondere alle seguenti specifiche:

pH 7.3-7.7

secco 23%min

proteine 11%min

lipidi 10.5%min (metodo con cloroformio)

lipidi 9% min (metodo con idrolisi acida+estrazione con etere)

steroli 0.4+/-0.3

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

Uova fresche di gallina con guscio

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

Le uova dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

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

Le confezioni devono riportare in etichetta:

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

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

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

GRUPPO 6: VERDURE SURGELATE BIOLOGICHE

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

Minestrone surgelato e verdure varie surgelate biologici

Le materie destinate alla produzione di verdure surgelate dovranno essere di provenienza preferibilmente trentina ed in ogni caso nazionale o comunitaria biologiche e rispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti ed essere fresche, sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge.

Esse dovranno essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione dovranno essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile ed in condizioni igieniche ottimali.

Tutti i prodotti:

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

Genere verdure surgelate

- carote
- fagiolini
- piselli extra fini

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

GRUPPO 7: FRUTTA E VERDURA FRESCA, LEGUMI SECCHI

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

FRUTTA

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

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

I prodotti devono:

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

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

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

Mele

Varietà (golden, stark, deliziose).

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

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

Pere

Varietà (Williams, Abate, Kaiser, Conference).

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

Pesche

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

Banane Potrà essere richiesta anche la fornitura di prodotti del mercato equo-solidale.

Devono possedere le caratteristiche riportate per gli altri tipi di frutta.

Kiwi

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

Albicocche

Devono possedere le caratteristiche generali sopracitate.

Fragole

Devono possedere le caratteristiche generali sopra citate.

Prugne e susine

Devono possedere le caratteristiche generali sopra citate.

Agrumi

Devono essere esenti da colorazioni anomale e da inizi di essiccamento, non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente rugosa 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.

Aglie

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 correttori, di metalli tossici, di coloranti artificiali, anche se non nocivi, nonché larve o parassiti e alterazioni di natura parassitaria o marciumi interni.

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

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

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

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

GRUPPO 9: CEREALI E DERIVATI

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

Pasta di semola

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

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

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

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

E' preferita la fornitura di un prodotto a filiera trentina.

Pasta all'uovo

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

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

RISO

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

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

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

FARINA DI MAIS PRECOTTA PER POLENTA

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

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "O" E "OO"

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

GRUPPO 10: PANE E PRODOTTI DA FORNO

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

PANE

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

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

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

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

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

PANE GRATTUGIATO

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

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

GRUPPO 11: OLII ALIMENTARI

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

OLIO DI SEMI

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

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

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

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

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

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

GRUPPO 12: SPEZIE CONDIMENTI E SALSE

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

SALE GROSSO E FINO

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

CAPPERI

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

PESTO

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

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

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

PINOLI

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

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

MAIONESE

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

ALTRI AROMI

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

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

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

GRUPPO 13: PRODOTTI DIETETICI PER DIETE SPECIALI

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

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

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

PRODOTTI DIETETICI SENZA GLUTINE

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

Risultano idonei agli utenti celiaci:

- i prodotti notificati con D.Lgs. 111/92 del Ministero della Salute
- i prodotti inseriti nel prontuario AIC aggiornato
- i prodotti con marchio a spiga barrata
- i prodotti con dizione "senza glutine".

Pasta senza glutine e paste fresche ripiene senza glutine

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

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

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

Pane bianco

Pane a fette sottovuoto, del tipo senza glutine.

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

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

Farina per celiaci

Il prodotto dovrà essere senza glutine, di peso netto di g 500.

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

Biscotti al cioccolato e dolci senza glutine

Questi prodotti non dovranno contenere glutine.

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

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

Budino e yogurt alla frutta senza glutine

Prosciutto cotto senza glutine

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

- banana;
- cioccolato al latte/fondente;

5. GRAMMATURE

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

6. MENÙ

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

Il menù variato dovrà essere di equivalente valore economico senza alcun aggravio per l'Amministrazione e dovrà essere applicato in tempi brevi. Nessuna variazione potrà essere apportata dalla ditta aggiudicataria senza la specifica autorizzazione scritta dell'Amministrazione.

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

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

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

7. DIETE PARTICOLARI

Le diete speciali riguardano:

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

☐ **celiachia** con indicazioni circa gli alimenti da evitare e da sostituire con l'uso esclusivo di prodotti riportanti in etichetta la dicitura "senza glutine", ossia di prodotti inseriti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (AIC) che deve sempre essere aggiornato. Gli alimenti destinati alla dieta priva di glutine devono essere mantenuti separati da tutti gli altri, i pasti devono essere preparati e confezionati in area dedicata con appositi utensili e i pasti devono essere qualitativamente analoghi a quelli normali sotto il profilo dell'appetibilità. Il personale sia cuoco che addetto alla distribuzione dovrà frequentare corsi di formazione e di aggiornamento periodici annuali avvalendosi anche della collaborazione di AIC Trentino che potrà mantenere un canale diretto di collaborazione con la ditta aggiudicataria per la gestione dei problemi riscontrati dagli utenti. L'Amministrazione potrà avvalersi del personale di AIC Trentino per effettuare verifiche sull'esatta preparazione e somministrazione dei piatti senza glutine.

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

Per ogni utente affetto da patologie o portatore di intolleranze/ allergie alimentari, previa richiesta scritta corredata da certificato medico valido per due anni, la ditta aggiudicataria si impegna a proprie spese a fornire menù alternativi. Per la celiachia e tutte le patologie croniche, il certificato medico avrà validità fino ad eventuale revoca. L'Amministrazione non prenderà in considerazione certificati medici in cui siano indicate le diete in modo generico senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare o non utilizzare.

Nei casi determinati da motivazioni di carattere religioso e/o etico (ovvero dieta vegetariana), previa richiesta scritta, e consegnata ad inizio di ogni anno scolastico, la ditta aggiudicataria è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, un menù alternativo, la cui composizione sarà concordata con l'Amministrazione, ad esempio si dovrà prevedere la sostituzione di un tipo di carne non permesso con gli altri tipi di carne, pesce o uova.

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

Procedimento d'appalto relativo all'affidamento del servizio di gestione dell'asilo nido intercomunale delle Giudicarie Esteriori

Costo della manodopera

I costi del personale sono stati calcolati sulla base del vigente CCNL di riferimento e CCPL di riferimento per il settore delle cooperative del settore socio-sanitario assistenziale e di inserimento lavorativo.

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

Coordinatrice	E1
Educatore	C3/D1
Cuoco	C1
Aiuto cuoco	B1
Ausiliario	A2

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

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

Minimi contrattuali conglobati mensili	Da tabella ministeriale
Elemento retributivo territoriale	Previsto da contratto provinciale delle cooperative sociali della provincia Autonoma di Trento
Anzianità (3 scatti)	Da tabella ministeriale
Altre indennità	Da tabella ministeriale

Moltiplicando il "lordo mensile" per 13 mensilità si è ottenuto il "totale lordo annuo + tredicesima". Su tale importo sono stati calcolati gli oneri previdenziali e assistenziali:

INPS (26,9%)	Da tabella ministeriale
INAIL (3%)	Da tabella ministeriale

Sono stati poi calcolati i seguenti elementi:

T.F.R. (7,4%)	Da tabella ministeriale
Rivalutazione T.F.R. (3,302885%)	Da tabella ministeriale
Previdenza complementare (1%)	Da tabella ministeriale
Assistenza sanitaria integrativa	€ 60,00

La sommatoria di tutte le voci sopraindicate è stato determinato il "costo annuo", che è stato poi suddiviso per il numero annuo di "ore mediamente lavorate" pari a 1548 come indicato nella tabella ministeriale.

Il costo annuo per ciascuna tipologia di figura professionale, suddiviso per le 1548 ore ha determinato il "costo orario", in base ai relativi livelli contrattuali sopra indicati.

Il "costo orario" delle varie figure è stato così determinato:

Coordinatrice	E1	€ 23,48
Educatore	C3/D1	€ 20,78
Cuoco	C1	€ 19,56
Aiuto cuoco	B1	€ 18,14
Ausiliario	A2	€ 17,25

Il numero annuo di “ore mediamente lavorate” pari a 1548 è stato poi rapportato agli 11 mesi lavorativi e successivamente si è determinato il costo del personale per anno educativo:

<i>Figura prof.le</i>	<i>Cat.</i>	<i>Costo orario</i>	<i>N. ore per a.e.</i>	<i>Costo</i>
Coordinatrice	E1	€ 23,48	1419	€ 33.318,12
Educatore	C3/D1	€ 20,78	1419	€ 29.486,82
Cuoco	C1	€ 19,56	1419	€ 27.755,64
Aiuto cuoco	B1	€ 18,14	1419	€ 25.704,66
Ausiliario	A2	€ 17,25	1419	€ 24.477,75

Sulla base del numero minimo di ore richieste a piena capienza (corrispondente a 45 tempi pieni) pari a:

RUOLO	LIVELLO	TOT ORE SETTIMANALI
Coordinatrice	E1	30,75
Educatrice 1	D1	30,5
Educatrice	D1	30,5
Educatrice 3	D1	36,5
Educatrice 4	D1	36,5
Educatrice 5	D1	36,5
Educatrice 6	D1	25,5
Educatrice 7	D1	26,75
Educatrice 8	D1	28
Educatrice 9	D1	21,75
Cuoco	C1	32,5
Aiuto cuoco	B1	27,5
Ausiliario 1	A2	20
Ausiliario 2	A2	20
Ausiliario 3	A2	30

Si stabilisce un costo della manodopera annuale pari ad € 325.852,74



COMUNE DI COMANO TERME

PROVINCIA DI TRENTO

PROCEDURA APERTA SOPRA SOGLIA COMUNITARIA CON IL CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELL'ASILO NIDO INTERCOMUNALE DELLE GIUDICARIE ESTERIORI

CODICE CIG _____

PARAMETRI E CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

MODALITÀ DI FORMULAZIONE DELL'OFFERTA

ALLEGATO ALLA
GIUNTALE
DELIBERAZIONE
CONS.RE
32 DD. 07.03.2019
IL SEGRETARIO COMUNALE
F.to dott. Nicola Dalfovo

L'offerta dovrà essere composta rispettivamente da un **ALLEGATO TECNICO** e da un **ALLEGATO ECONOMICO**, redatti in conformità alle prescrizioni del presente documento.

L'**Allegato tecnico** dovrà contenere, a pena di esclusione, una relazione tecnica la quale illustri la proposta tecnico organizzativa del servizio suddivisa secondo i sub elementi di valutazione sottoriportati (Progetto pedagogico, progetto educativo ed aspetti gestionali/organizzativi).

L'offerta dovrà essere redatta secondo le modalità sotto riportate e caricate a sistema

L'**Allegato Economico** dovrà essere redatto seguendo il modello predisposto, firmato digitalmente e caricato a sistema.

L'aggiudicazione sarà effettuata mediante procedura aperta ai sensi dell'articolo 60 del D.Lgs. 50/2016, con il criterio di aggiudicazione **dell'offerta economicamente più vantaggiosa** ai sensi degli articoli 16 comma 2 lettera a) e c) e 17 comma 2 della L.P. 2/2016 e del relativo regolamento di attuazione approvato con D.P.P. 21 ottobre 2016, n. 16-50/Leg.

L'aggiudicazione verrà disposta nei confronti del soggetto che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa e, quindi, che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto risultante dalla somma del punteggio attribuito all'offerta tecnica e del punteggio attribuito all'offerta economica.

In caso di parità di punteggio, l'individuazione dell'impresa aggiudicataria avverrà mediante estrazione a sorte in seduta pubblica. Si precisa altresì che le **offerte in aumento, duplici, parziali, con alternative o comunque condizionate** non saranno ritenute valide e **saranno escluse**.

L'amministrazione procederà all'aggiudicazione anche nel caso di una sola offerta valida purché la stessa sia ritenuta conveniente o idonea per l'Amministrazione in relazione all'oggetto dell'appalto e alle prescrizioni degli atti di gara.

L'offerta sarà valutata in funzione degli elementi di seguito individuati:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	Totale 100 punti
ALLEGATO ECONOMICO	20
ALLEGATO TECNICO suddivisa per i seguenti elementi e sub-elementi qualitativi di valutazione	80

A) PROGETTO PEDAGOGICO: da 0 a 20 punti*(presentare, per ciascuno degli elementi indicati, i principi guida teorici)*

SUBELEMENTI QUALITATIVI DI VALUTAZIONE	Punteggio massimo assegnabile Punti
1. il modello pedagogico-educativo: finalità e obiettivi del servizio in risposta ai bisogni di crescita	5
2. lo spazio al nido: criteri e motivazioni pedagogiche per l'organizzazione degli spazi interni ed esterni in relazione agli obiettivi educativi individuati.	2,5
3. il tempo al nido: criteri e motivazioni pedagogiche per la strutturazione dei diversi momenti della giornata educativa.	2,5
4. il sistema delle relazioni: criteri e motivazioni pedagogiche per la promozione dei vari livelli di relazione interna ed esterna al contesto educativo.	2,5
5. il processo di ambientamento dei bambini: significato pedagogico, in riferimento anche a modalità che favoriscano il coinvolgimento attivo delle famiglie.	2,5
6. la famiglia. Presupposti per l'alleanza educativa e per la promozione della partecipazione diretta della famiglia alla vita del nido.	2,5
7. la comunità: l'idea di servizio nei collegamenti con il territorio e a livello interistituzionale per il perseguimento delle finalità educative;	2,5

B) PROGETTO EDUCATIVO: da 0 a 40 punti*(presentare, per ciascuno degli elementi indicati, le modalità operative di espletamento del servizio, in coerenza con quanto esposto nel progetto pedagogico.**NB: saranno valutate negativamente trattazioni teoriche e/o generiche)*

SUBELEMENTI QUALITATIVI DI VALUTAZIONE	Punteggio massimo assegnabile Punti
8. l'organizzazione dei gruppi dei bambini e ruolo degli educatori di riferimento. I criteri metodologici di impostazione delle attività: esemplificazione operativa per fascia di età.	6
9. l'organizzazione degli spazi per funzioni, tipologie, utilizzo di materiali in relazione alle diverse fasce di età. Si chiede di sviluppare, esplicitando i criteri e le motivazioni delle scelte effettuate una proposta relativa all'organizzazione differenziata delle stanze in funzione delle diverse fasce di età	4
10. l'organizzazione della giornata educativa: declinazione operativa dei tempi, attività e routines comprensiva dell'organizzazione delle risorse educative.	5
11. l'ambientamento: modalità organizzativa proposta, azioni qualificanti, strumenti impiegati a supporto dell'ambientamento dei bambini e delle loro famiglie.	4,5
12. la continuità nido-famiglia: strategie di comunicazione e relazione nel quotidiano, piano di incontri previsti e relativi obiettivi	4
13. progettazioni educative innovative per offrire ai bambini occasioni di crescita (es. uso di nuovi materiali e predisposizione di laboratori particolari, iniziative sull'educazione alimentare)	4
14. approccio alle lingue in prima infanzia secondo il modello previsto dal Trentino trilingue	4

(http://www.trilinguismo.provincia.tn.it/)	
15. la continuità con la scuola dell'infanzia: proposte operative e modalità organizzative;	3
16. la presa in carico dei bambini con i bisogni educativi speciali, comprensiva delle modalità di rapporti con i servizi territoriali.	4
17. per quanto riguarda il servizio educativo modalità operative di interazione con i soggetti della rete territoriale	1,5

C) ASPETTI ORGANIZZATIVO/GESTIONALI: da 0 a 20 punti

SUBELEMENTI QUALITATIVI DI VALUTAZIONE	Punteggio massimo assegnabile Punti
18. Organizzazione delle risorse umane impiegate: orario di lavoro, turnistica settimanale e modalità di sostituzione del personale assente	4,5
19. Modalità e strumenti di valutazione e autovalutazione della qualità del servizio educativo e di ristorazione	1,5
20. Programma formativo e di aggiornamento destinato al personale	2
21. Piano di gestione ed organizzazione del servizio di ristorazione con indicazione delle misure volte alla tutela ambientale mediante azioni per eliminare/ridurre le eccedenze e gli sprechi alimentari nonché mediante azioni volte al contenimento dei rifiuti (es. misure per evitare confezionamenti ecc.)	3,5
22. Tipologie di derrate alimentari a filiera trentina ed a filiera interamente trentina, che il concorrente si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti, compatibilmente con le effettive potenzialità/disponibilità, del territorio trentino: - Carni bovine: punti 0,7 - Frutta fresca: mele, pere, pesche, albicocche, kiwi, fragole, prugne e susine: punti 0,7 - Trote: punti 0,7 - Latte e derivati: punti 0,7 - Verdura fresca: patate, carote, verze, cappucci, cavolfiori, zucche, zucchine: punti 0,7	3,5
23. Prodotti provenienti da cooperative sociali utilizzati nella preparazione dei pasti. Il concorrente dovrà indicare l'incidenza percentuale della spesa – senza alcun dato in valore assoluto – che sarà sostenuta per l'acquisto dei prodotti di cui sopra rispetto al totale acquistato su base annua. Per cooperative sociali si intendono quelle di cui al punto B) del comma 1 dell'art.1 della Legge 381/91; per prodotti provenienti da Cooperative Sociale si intendono prodotti da produzione primaria provenienti da cooperative sociali e/o prodotti trasformati in cui l'ingrediente caratterizzante sia proveniente da cooperative sociali o la cui lavorazione / trasformazione sia stata svolta da cooperative sociali.	1,5
24. Piano annuale di manutenzione ordinaria della struttura e delle pertinenze esterne nonché della manutenzione di arredi ed attrezzature interne ed esterne, completo di modalità di esecuzione, frequenza e sostituzioni delle attrezzature e arredi che si rendono necessarie	3,5

Al fine di consentire la valutazione tecnica dell'offerta da parte della Commissione giudicatrice, essa deve necessariamente evidenziare gli elementi che consentono la valutazione e l'attribuzione dei punteggi secondo quanto indicato nel presente documento e negli atti di gara.

Gli impegni assunti con gli elaborati costituenti l'offerta tecnica costituiranno altrettante obbligazioni contrattuali nel rispetto di quanto prescritto dal Capitolato, i cui contenuti costituiscono caratteristiche minime

inderogabili del servizio.

Il punteggio complessivo dell'offerta sarà attribuito secondo la seguente formula:

$$Ca = \sum [Wi * V(a)i]$$

dove:

Ca = indice di valutazione dell'offerta (a)

n = numero totale dei sub-elementi di valutazione

V(a)i = coefficiente di prestazione dell'offerta (a) rispetto al sub-elemento (i) variabile tra 0 e 1

Wi = punteggio attribuito al sub-elemento di valutazione (i)

\sum = sommatoria

Relativamente ai sub elementi di valutazione contrassegnati con i numeri da 1 a 25 (esclusi il n. 22 e il n. 23) i coefficienti V(a)i saranno determinati attraverso la media dei coefficienti, variabili tra 0 e 1, attribuiti discrezionalmente dai singoli membri della Commissione tecnica secondo quanto di seguito specificato:

- coefficiente pari a 0,0 nel caso in cui il sub-elemento in esame risulti "non trattato"
- coefficiente pari a 0,1 nel caso in cui il sub-elemento in esame risulti trattato in modo "assolutamente inadeguato"
- coefficiente pari a 0,2 nel caso in cui il sub-elemento in esame risulti trattato in modo "inadeguato"
- coefficiente pari a 0,3 nel caso in cui il sub-elemento in esame risulti trattato in modo "gravemente carente"
- coefficiente pari a 0,4 nel caso in cui il sub-elemento in esame risulti trattato in modo "carente"
- coefficiente pari a 0,5 nel caso in cui il sub-elemento in esame risulti trattato in modo "insufficiente"
- coefficiente pari a 0,6 nel caso in cui il sub-elemento in esame risulti trattato in modo "sufficiente"
- coefficiente pari a 0,7 nel caso in cui il sub-elemento in esame risulti trattato in modo "discreto"
- coefficiente pari a 0,8 nel caso in cui il sub-elemento in esame risulti trattato in modo "positivo"
- coefficiente pari a 0,9 nel caso in cui il sub-elemento in esame risulti trattato in modo "buono"
- coefficiente pari a 1,0 nel caso in cui il sub-elemento in esame risulti trattato in modo "ottimo".

Terminata la procedura di attribuzione dei coefficienti, si procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni sub-elemento da parte di tutti i membri della Commissione tecnica in coefficienti definitivi, riportando a 1,00 (uno) la media più alta ottenuta e proporzionando, conseguentemente, a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Relativamente al sub elemento di valutazione n. 22, il punteggio sarà assegnato con la seguente formula:

$$Pi = 35 * \text{Punti-i} / \text{Punti-max}$$

dove

Pi = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

Punti i = punteggio conseguito dal concorrente i-esimo

Punti max = punteggio conseguito dalla migliore offerta

Relativamente al sub elemento di valutazione n. 23, il punteggio sarà assegnato con la seguente formula:

$$Pi = 15 * \%i / \%max$$

dove

Pi = punteggio attribuito al concorrente i-esimo

%i = percentuale offerta dal concorrente i-esimo

%max = percentuale massima offerta

Al fine di garantire la corretta attribuzione dei punteggi agli elementi di valutazione A), B) e C) dell'offerta tecnica, i rispettivi punteggi derivanti dalla somma dei sub punteggi riparametrati, verranno a loro volta riparametrati, riportando al valore massimo per ciascuno di essi previsto il miglior punteggio conseguito e

riproporzionando gli altri.

La procedura di riparametrazione verrà poi applicata al punteggio complessivo, in modo tale che qualora nessun concorrente abbia ottenuto, per l'intera offerta tecnica, il punteggio massimo assegnabile, pari a 80 punti, si procederà all'ulteriore riparametrazione dei punteggi totali complessivi, riportando a 80 il punteggio complessivo più alto e proporzionando a tale punteggio massimo i punteggi complessivi provvisori prima calcolati.

MODALITA' DI REDAZIONE DELL'ALLEGATO TECNICO

L'**Allegato tecnico** dovrà contenere, a pena di esclusione, una relazione tecnica che illustri la proposta tecnico organizzativa del servizio suddivisa secondo i sub elementi di valutazione soprariportati.

La relazione consisterà in un file pdf, sottoscritto digitalmente, composto da un massimo di 50 facciate (25 fogli), ognuno di massimo 50 righe per facciata, dimensione carattere 12. Le facciate eccedenti tale numero non saranno valutate dalla Commissione.

Le dimensioni del file firmato digitalmente in ogni caso non dovrà superare il limite di **20 MB**.

MODALITA' DI REDAZIONE DELL'ALLEGATO ECONOMICO

L'**allegato economico** dovrà essere redatto secondo quanto previsto dal fac simile predisposto, dovrà essere firmato digitalmente pena la sua esclusione e caricato a sistema.

L'offerta economica dovrà essere espressa in termini di ribasso percentuale unico da applicarsi esclusivamente sul prezzo a base d'asta di seguito indicato:

Quota forfettaria di corrispettivo di cui al comma 3a dell'art. 11 relativo al numero di posti disponibili pari a 18 per il periodo 1° settembre – 31 luglio	Euro 597.000,00 di cui oneri per la sicurezza euro 3.000,00
Quota mensile suddivisa per fasce, per ogni bambino iscritto in più rispetto al numero della quota forfetaria, come specificato dal comma 3, lettera b) dell'art. 11 del capitolato speciale d'appalto.	Bambini iscritti: da 19 a 23 Euro 1.000,00 da 24 a 33 Euro 800,00 da 34 a 45 Euro 750,00
Ferma restando la quota forfetaria, nel caso il bambino sia iscritto a orario ridotto, (solo mattino o solo pomeriggio) il compenso da corrispondere al soggetto gestore sarà pari ai 2/3 del compenso stabilito per ogni altro bambino secondo le fasce sopra delineate.	

Nell'offerta economica andranno distintamente indicati i costi relativi alla manodopera.

L'offerta economica deve essere formulata al netto degli oneri fiscali e della sicurezza (non soggetti a ribasso).

Non sono ammesse offerte in aumento

Al fine dell'attribuzione del punteggio, l'amministrazione procederà successivamente a determinare il ribasso percentuale offerto dal concorrente, rapportando il prezzo unitario offerto dal concorrente al netto degli oneri della sicurezza e al netto degli oneri fiscali, rispetto alla base d'asta stimata dall'Amministrazione.

All'offerta economica verrà attribuito un punteggio massimo di 20 punti.

Il punteggio all'offerta economica sarà dato dall'applicazione della seguente formula matematica:

$$Vi=(Ri/Rmax)^{\alpha}$$

dove:

Vi = coefficiente compreso tra 0 e 1, da moltiplicarsi per il peso assegnato all'elemento prezzo

Ri = ribasso percentuale offerto dal concorrente i-simo

Rmax = ribasso percentuale massimo offerto in gara

$\alpha = 0,3$ esponente applicato sulla base del peso dell'elemento prezzo discrezionalmente individuato

Nel "modulo offerta economica" gli operatori economici **devono indicare i propri costi aziendali per l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e i costi della manodopera di cui all'art. 95 co. 10 del D.Lgs. 50/2016 e s.m., a PENA DI ESCLUSIONE.**

I costi aziendali per l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, ai sensi dell'art. 95 comma 10 del D.Lgs. 50/2016 e i costi della manodopera di cui all'art. 95 co. 10 del D.Lgs. 50/2016 e s.m. vanno indicati in cifre e in lettere. In caso di discordanza tra gli importi espressi in cifre e in lettere, prevarrà l'importo scritto in lettere.

Comporta **L'ESCLUSIONE AUTOMATICA** dell'offerta:

- la mancata sottoscrizione con firma digitale dell'allegato tecnico e dell'allegato economico;
- la mancata indicazione del ribasso percentuale unico da applicarsi esclusivamente al prezzo base d'asta come indicato nelle tabelle soprariportate;
- la presentazione di offerte in aumento rispetto al prezzo posto a base di gara;
- la mancata indicazione dei costi relativi alla sicurezza aziendale ex . 95 comma 10 del D.Lgs. 50/2016 (o oneri per la sicurezza da rischio specifico di impresa)
- la mancata indicazione dei costi della manodopera di cui all'art. 95 co. 10 del D.Lgs. 50/2016 e s.m..

MODALITÀ' DI SOTTOSCRIZIONE DELL'OFFERTA TECNICA E DELL'OFFERTA ECONOMICA "MODULO OFFERTA ECONOMICA"

I file dell'offerta tecnica e dell'offerta economica dovranno essere **entrambe sottoscritte digitalmente dal legale rappresentante dell'impresa** (o da persona in possesso dei poteri di impegnare l'impresa), a **PENA DI ESCLUSIONE** dalla gara.

Nel caso di **imprese riunite in raggruppamento temporaneo di imprese non ancora costituito**, i file dell'offerta tecnica e dell'offerta economica dovranno essere **entrambe sottoscritte digitalmente dal legale rappresentante di ciascuna impresa raggruppata**, a **PENA DI ESCLUSIONE** dalla gara.

Nel caso di **imprese riunite in raggruppamento temporaneo di imprese già costituito**, i file dell'offerta tecnica e dell'offerta economica dovranno essere **entrambe sottoscritte digitalmente dal legale rappresentante dell'impresa capogruppo**, a **PENA DI ESCLUSIONE** dalla gara.

Nel caso di **consorzio ex 2602 c.c. già costituito o di G.e.i.e.**, , i file dell'offerta tecnica e dell'offerta economica dovranno essere **entrambe sottoscritte digitalmente dal legale rappresentante del consorzio o del G.e.i.e.**, a **PENA DI ESCLUSIONE** dalla gara.

Nel caso di **consorzio ex 2602 c.c. non ancora costituito**, , i file dell'offerta tecnica e dell'offerta economica dovranno essere **entrambe sottoscritte digitalmente dal legale rappresentante di ciascuna impresa consorziata**, a **PENA DI ESCLUSIONE** dalla gara.

Per tutte le **altre forme di consorzio**, , i file dell'offerta tecnica e dell'offerta economica dovranno essere **entrambe sottoscritte digitalmente dal legale rappresentante del consorzio**, a **PENA DI ESCLUSIONE** dalla gara.