

**SERVIZIO DI FORNITURA PASTI E MERENDE PER LA SCUOLA INFANZIA PIAZZE
DI BEDOLLO
ANNO SCOLASTICO 2022/2023**

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la fornitura dei pasti e merende alla scuola d'Infanzia di Piazza di Bedollo (Tn)

L'impresa si impegna a dar corso all'esecuzione del contratto in via d'urgenza, e comunque entro 10 giorni dalla notifica di aggiudicazione definitiva, in pendenza della relativa stipula.

Il servizio è regolato dalle disposizioni del presente Capitolato dalle norme dal Codice Civile e dal D.Lgs. n. 50/2016 (Codice dei contratti) con particolare riferimento alle disposizioni relative ai servizi di ristorazione art. 144 commi 1 e 2. E' inoltre regolato dalla normativa specifica di settore in materia di ristorazione collettiva e scolastica quale in particolare, le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" adottate dalla Conferenza Unificata Stato/Regioni con provvedimento del 29.04.2010 pubblicato nella G.U. n. 134 dell'11.06.2010, dal documento "Alimentazione sana a scuola e in famiglia" redatto dall'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari di Trento anno 2009, dalle tabelle dietetiche (LARN) in vigore, dalla direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore, dalla normativa in vigore riguardante i criteri ambientali minimi (CAM), individuati dal D.M. 10 marzo 2020 n. 65.

ART. 2 - PRESTAZIONI RICHIESTE PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di fornitura pasti ristorazione scolastica comprende:

- **la fornitura annuale di un numero di pasti annuali stimato in 7.500 che riguardano al momento dell'iscrizione n. 32 bambini in fascia d'età dai 3 – 6 anni e n. 5 adulti, totale stimati 37 pasti giornalieri;**
- **l'elaborazione di una proposta di menù settimanale e stagionale per la scuola dell'infanzia validato da una dietista;**
- la fornitura di derrate alimentari necessarie per l'esecuzione del servizio;
- la preparazione pasti;
- il confezionamento in pluriporzione;
- il trasporto a legame fresco-caldo;
- il mantenimento temperatura con messa a disposizione di appositi contenitori termici da parte dell'Impresa;
- **la fornitura per n. 32 bambini, al momento iscritti, di una merenda mattutina a base di frutta e/o yogurt;**
- **la fornitura di una merenda pomeridiana con fornitura di tazza di tè o altra bevanda equivalente e 3 biscotti;**
- **la fornitura di una merenda per n. 16 bambini che hanno il prolungamento dell'orario (tale numero potrebbe subire delle modifiche nel corso dell'anno nuovo e anche se non rilevanti) e che consiste in un panino o in alternativa n. 3 biscotti o in alternativa ancora della frutta.**

La stazione appaltante per mezzo del personale comunale interno alla scuola dell'infanzia provvederà per ogni giorno di servizio a comunicare il numero dei pasti necessari al referente individuato dalla ditta appaltatrice e a tenere apposito registro.

La fornitura dei pasti da parte dell'appaltatore, deve avvenire dalle ore 11:30 alle ore 11:45 in quanto i bambini alle 12:00 pranzano e necessita dare il tempo agli operatori della scuola di organizzarsi per la distribuzione.

Il lavaggio delle stoviglie, dei piatti e dei contenitori termici quest'ultimi forniti dall'appaltatore, rimane a carico del personale comunale della scuola dell'infanzia, il quale provvederà a consegnare i contenitori puliti, il giorno successivo, in occasione della consegna dei pasti e merende da parte dell'appaltatore e ritiro dei medesimi.

Rimane inoltre a carico del personale comunale la predisposizione giornaliera della sala mensa, compreso l'allestimento dei tavoli.

ART 2.1 PRESTAZIONI DI CARATTERE TECNICO IN CARICO ALL'APPALTATORE

1. L'appaltatore assicura, con oneri a proprio carico e nel rispetto del presente Capitolato e relativi allegati, oltre che delle norme tecniche in vigore in materia (come specificato anche nell'articolo che segue):
 - a) l'acquisto dei prodotti alimentari, la preparazione, il confezionamento e il trasporto dei pasti presso la scuola dell'infanzia di Piazza, mediante l'impiego di prodotti alimentari secondo quanto indicato nell'allegato (Piano alimentare) e quanto proposto in sede di gara;
 - b) la rendicontazione alla stazione appaltante – una volta all'anno o comunque su richiesta della medesima,

a mezzo posta elettronica certificata o tradizionale – delle derrate alimentari impiegate nell'esecuzione del servizio, elencando tipologia, quantità, metodi di produzione e origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegandone documentazione appropriata a comprova (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera di cui alla norma ISO 22005:2007). Nel rapporto andranno inoltre indicate la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo di riferimento;

- c) il trasporto dei pasti agli utenti presso la scuola dell'infanzia di Piazze, con mezzi idonei e conformi alle vigenti normative igienico-sanitarie. Il trasporto è organizzato in modo che i tempi di consegna presso i refettori siano ridotti al minimo. Per la conservazione delle derrate durante il trasporto sono utilizzati contenitori isotermitici tali da consentire il mantenimento, fino al momento della somministrazione, delle temperature previste dalle normative e dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi;
- d) l'appaltatore si impegna e si obbliga ad assumere, qualora ne abbia necessità e compatibilmente alle professionalità richieste, personale del Comune di Bedollo o comunque dell'Altopiano di Pinè.

ART 2.2 ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

1. L'appaltatore indica nel contratto di appalto una sede o un 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 corrisponda alla sede legale.
2. Entro 60 giorni dall'aggiudicazione, ai fini dell'espletamento dell'attività affidata in appalto, l'appaltatore inoltra all'Amministrazione competente la prevista segnalazione certificata di inizio attività e all'Azienda provinciale per i Servizi sanitari (APSS) di Trento la dichiarazione di inizio attività per l'inizio dell'attività di somministrazione e per la registrazione presso l'Ufficio Igiene e sanità pubblica e verificare l'esistenza delle necessarie autorizzazioni secondo quanto previsto dalla normativa vigente.
3. Per quanto riguarda la prestazione del servizio, l'appaltatore ha l'onere di garantire:
 - a) il rispetto delle norme vigenti in materia igienico-sanitaria e di sicurezza alimentare e di ogni altra direttiva emanata dalle competenti Autorità, anche ai sensi del sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), comprensivo delle metodiche di rintracciabilità degli alimenti e della predisposizione della documentazione richiesta, come meglio specificato nell'allegato (Piano alimentare). Al riguardo l'appaltatore produce, entro 15 giorni dall'avvio del servizio, un piano di autocontrollo e lo trasmette alla stazione appaltante, a mezzo posta elettronica certificata, la quale potrà richiedere le integrazioni necessarie. Contestualmente l'appaltatore nomina il responsabile del Piano di autocontrollo, che effettua e documenta almeno un sopralluogo mensile in ogni singola struttura, seguendo una specifica scheda, per il monitoraggio della sicurezza alimentare e gli adempimenti di cui al sistema di prevenzione igienico-sanitaria. Il verbale di sopralluogo è trasmesso entro 5 giorni alla stazione appaltante, a mezzo posta elettronica certificata o tradizionale.
 - b) il confezionamento dei pasti in giornata (o – per i soli piatti che, per i tempi di preparazione, non possono essere confezionati in giornata – nel giorno immediatamente antecedente il loro consumo). È escluso l'uso di vivande precotte, preconfezionate e surgelate, fatte salve le ipotesi specifiche di cui all'allegato (Piano alimentare);
 - c) la conformità alla grammatura, alla qualità merceologica e ai principi nutrizionali previsti nelle disposizioni contenute nell'allegato (Piano alimentare);
 - d) la predisposizione dei menù che rispettino le indicazioni contenute nelle Linee guida dell'Azienda provinciale per i Servizi sanitari (APSS) di Trento e nei LARN (Livelli di assunzione raccomandata di nutrienti), articolati su due stagioni e cinque settimane a rotazione, nel rispetto delle previsioni contenute nell'allegato B (Piano alimentare) e di quanto indicato in sede di offerta tecnica dal medesimo appaltatore. A tal fine, prima dell'avvio del servizio, l'appaltatore comunica a mezzo posta elettronica tradizionale o certificata le proposte di menù alla stazione appaltante;
 - e) il rispetto del menù giornaliero concordato. L'adozione di variazioni che si rendessero necessarie ai menù potrà avvenire solo su autorizzazione della stazione appaltante, previa intesa con l'appaltatore e comunque sempre nel rispetto dei principi nutrizionali fondamentali;
 - f) la percentuale minima di prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata, biologici e a basso impatto ambientale;
 - g) che i prodotti ortofrutticoli siano stagionali e rispettino i “calendari di stagionalità” proposto dal medesimo appaltatore. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo;
 - h) la somministrazione, previo accordo con la stazione appaltante e senza ulteriori oneri per la medesima e per gli utenti del servizio, di pietanze alternative, come specificato nell'allegato (Piano alimentare);
 - i) ai soggetti incaricati di poter eseguire i controlli;
 - l) l'invio alla stazione appaltante, a mezzo posta elettronica certificata e su richiesta della medesima, dei dati relativi al personale impiegato e della documentazione relativa alla fornitura di derrate alimentari, suddivise per categorie merceologiche, quantità, peso, fornitore, tipo di produzione (biologica, IGP, DOP, STG, produzione integrata, prodotti tradizionali, altro).

ART 2.3 - AUTOCONTROLLO E CONTROLLO DELLA QUALITÀ

1. L'appaltatore deve essere in possesso di procedure di autocontrollo ai sensi dei Regolamenti dell'Unione europea in materia di igiene e sicurezza degli alimenti nr. 852/2004, 853/2004, 2073/2005 e dei relativi provvedimenti attuativi e del d.lgs. n. 193/2007 di recepimento della Direttiva dell'Unione europea n. 41/2004 e dei relativi provvedimenti attuativi.
2. L'appaltatore consente l'accesso, a chi ne abbia diritto, alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto e informa tempestivamente la stazione appaltante, a mezzo posta elettronica certificata, delle visite ispettive degli organi di controllo che rilevino non conformità alle norme vigenti, trasmettendo altresì la documentazione inerente alle azioni correttive adottate per la risoluzione di quanto accertato, come di seguito specificato.
3. Prima dell'avvio del servizio e a seguito di ogni variazione, l'appaltatore comunica alla stazione appaltante, a mezzo posta elettronica certificata, il nominativo del responsabile aziendale per la sicurezza igienico-sanitaria, individuato all'interno del proprio organico.
4. Spetta all'appaltatore l'esecuzione delle analisi di controllo di cui al Regolamento dell'Unione europea n. 2073/2005 e relativi provvedimenti attuativi, con oneri a proprio carico. In caso di anomalie, l'appaltatore applica le opportune azioni correttive, dandone comunicazione alla stazione appaltante a mezzo posta elettronica certificata entro 5 giorni lavorativi dall'esito delle analisi.

ART. 2.4 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

1. L'appaltatore è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, del pasto alternativo al menù base e del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, nel luogo di produzione dei pasti, sia esso il centro cottura, in caso di pasti veicolati, o la cucina della scuola, in caso di produzione in loco.
2. I campioni di cui al comma precedente contengono almeno 100 grammi di prodotto a portata, sono posti in contenitori o sacchetti sterili, a cura e spese dell'appaltatore, muniti di etichetta (recante la data di preparazione, il contenuto, il nome del cuoco responsabile della preparazione) e conservati ad una temperatura compresa tra +2/+4 °C per 72 ore in un'area identificata da un cartello riportante, per la cucine, la seguente dicitura (oltre all'oggetto dell'appalto): "Alimenti appaltati per eventuale verifica", per i pasti veicolati la seguente dicitura (oltre all'oggetto dell'appalto): "Pasti veicolati – Campionatura rappresentativa del pasto".
3. I campioni delle preparazioni del venerdì sono conservati fino al martedì della settimana successiva.

ART. 2.5 MONITORAGGIO E CONTROLLO DA PARTE DELLA STAZIONE APPALTANTE

1. La vigilanza sul servizio compete alla stazione appaltante per tutto il periodo dell'appalto, senza che ciò costituisca pregiudizio ai poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità ad altri soggetti.
2. La stazione appaltante si riserva il diritto di effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità e la tempistica che riterrà più opportune, controlli sulla conduzione del servizio, sull'igiene dei locali destinati a centri cottura e sulla qualità delle derrate impiegate, allo scopo di accertare la loro rispondenza alle prescrizioni di legge, di regolamento e del presente Capitolato speciale.
3. Durante le operazioni di cui al comma che precede, effettuate da personale autorizzato, il personale dell'appaltatore coinvolto nel servizio non interferisce nell'ispezione, offrendo viceversa la collaborazione necessaria.
4. All'esito degli accertamenti eseguiti è redatto apposito verbale. In caso di rilievi, copia del verbale è inviata agli organi di controllo.
5. A titolo esemplificativo e non esaustivo, di seguito si riporta un elenco dei soggetti autorizzati all'effettuazione dei controlli, con l'indicazione delle relative competenze:
 - a) il Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda provinciale per i Servizi sanitari (APSS) di Trento (APSS) svolge istituzionalmente il controllo ufficiale igienico-sanitario relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria nella preparazione dei pasti, al controllo degli alimenti, all'idoneità delle strutture e al rilascio delle relative autorizzazioni, all'idoneità dei mezzi di trasporto;
 - b) i dipendenti della stazione appaltante e i soggetti esterni a ciò incaricati dalla medesima effettuano il controllo tecnico-ispettivo su:
 - stato, condizioni igieniche, degli impianti di cottura e dei mezzi di trasporto;
 - materie prime, ingredienti e altri prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti;
 - prodotti finiti;
 - etichettatura, data di scadenza, stoccaggio e presentazione dei prodotti alimentari;
 - modalità di conservazione, stoccaggio e temperature nei frigoriferi, nelle celle e nei congelatori, dei centri di cottura;
 - organico e professionalità degli addetti;
 - modalità di trasporto di derrate e pasti veicolati;
 - quantità delle porzioni in relazione alle tabelle dietetiche;
 - preparazione delle diete speciali;
 - temperature dei pasti.

ART. 3 - SEDE DELLA PREPARAZIONE DEI PASTI

La preparazione dei pasti dovrà avvenire all'interno di strutture nella disponibilità giuridica dell'Impresa per l'intera durata dell'appalto. Al fine di preservare la qualità organolettica e le temperature dei pasti il centro di cottura non dovrà distare a più di 20 km dalla sede di consegna.

In caso di indisponibilità del centro cottura, l'Impresa potrà provvedere alla preparazione dei pasti presso altro centro di cottura, di cui abbia parimenti la disponibilità sempre entro i 20 km dalla sede di consegna.

Il Comune, attraverso propri incaricati, si riserva di effettuare verifiche presso il centro indicato per il controllo del rispetto di tutte le prescrizioni contenute nel capitolato speciale e suoi allegati o previste dalla normativa vigente.

ART. 4 - DURATA

L'erogazione dei pasti e delle merende nelle scuole sarà subordinata al calendario scolastico 1 SETTEMBRE 2022 – 30 GIUGNO 2023, esclusi i giorni festivi infrasettimanali. Il servizio potrà essere prorogato fino al 31 LUGLIO 2023, qualora la Provincia lo stabilisca.

ART. 5 – IMPORTO PASTO E SERVIZI AGGIUNTIVI

1. Il costo unitario a base d'asta del pasto (comprensivo della fornitura delle merende di cui all'art. 2) è stimato in **Euro 5,50.= IVA esclusa.**

Per un valore stimato di Euro 41.250,00.= + IVA

Si stima incidenza costo personale 60%

2. A cui si aggiunge un costo per un servizio di trasporto giornaliero, per consegna e pasti e ritiro contenitori del giorno prima, calcolato sulla base delle distanze stabilite dall'art. 3, in presunte Euro 20,00 iva esclusa.

Per un valore stimato di Euro 4.160,00.= + IVA

Si stima incidenza costo del personale 70%

ART. 6 – OFFERTA

Per quanto riguarda il contenuto e le modalità di presentazione dell'offerta, l'impresa concorrente dovrà attenersi a quanto indicato nella lettera di invito.

L'offerta deve riguardare tutti i servizi richiesti, non essendo ammissibile un'offerta parziale.

L'offerta per fornitura pasti e merende e per i servizi aggiuntivi di cui all'art 5 comma 2 dovrà prevedere la scorporazione dei costi fra spese relative al personale e altre spese (percentuale incidenza)

ART 7 - CARATTERISTICHE DEI PASTI FORNITI

ART. 7.1 – ALTRE NORMATIVE DI RIFERIMENTO

La Ditta Aggiudicataria dovrà altresì eseguire il servizio nel rispetto delle seguenti normative:

- Regolamento UE n. 178/2002 e s.m.i. in tema di rintracciabilità agroalimentare, intesa come possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione;
- Regolamenti UE n. 1829/2003 e n. 1830/2003, che vietano la somministrazione di prodotti alimentari derivanti da OGM o che contengono OGM o sostanze indesiderate;
- Regolamento UE n. 1169/2011 in materia di allergeni negli alimenti, intesa come obbligo di evidenziare in etichetta i principali allergeni alimentari e di fornire indicazioni sulle caratteristiche nutrizionali;
- Il DPCM del 4 maggio 2007 con il quale è stato approvato il documento programmatico “Guadagnare in salute”

Si ricorda, in particolare, che:

- 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;
- 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 di produzione, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

ART. 7.2 - MENU' E TABELLE DIETETICHE

Nella predisposizione delle tabelle dietetiche dovranno essere osservate le indicazioni contenute nei LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati dei Nutrienti) di cui all'ultima revisione del 2014. Pertanto i menù e le singole ricette con indicazione calorica e nutrizionale, con le grammature stabilite, dovranno essere redatti sulla base delle seguenti indicazioni generali:

- adozione del modello alimentare mediterraneo, con apporto consistente di cereali e loro derivati, anche integrali (es: pasta, riso, polenta, ecc.) di legumi, verdure e frutta di stagione e di olio extravergine di oliva. Dovrà essere prevista un'alternanza dei secondi piatti incentivando il consumo di pesce, legumi, uova e carni bianche;
- menù strutturato su almeno 4 settimane a rotazione;
- stagionalità: autunno-inverno, primavera-estate;
- descrizione analitica delle ricette con precisazione quantitativa dei singoli ingredienti;
- i pasti dovranno essere completi di:
 - n. 1 primo piatto;
 - n. 1 secondo piatto;
 - n. 2 contorni (di cui n. 1 cotto e n. 1 crudo);
 - pane.
- Nel pasto è inclusa la merenda mattutina che sarà composta da frutto o yogurt;
- Nel pasto è inclusa una merenda pomeridiana con fornitura di the e 3 biscotti;
- Nel pasto è inclusa altresì una merenda per i soli bambini che hanno un prolungamento dell'orario composta da 3 biscotti o in alternativa un panino o frutto.

ART. 7.3 – DIETE SPECIALI

La ditta dovrà assicurare "diete speciali" cioè diverse da quella fornita comunemente e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti.

L'impresa provvederà ad adeguare il menù con sostituzione degli alimenti/ingredienti.

Le preparazioni sostitutive devono essere il più possibile simili al menù giornaliero, garantire una alimentazione nutrizionalmente equilibrata e varia, pur nel rispetto delle esigenze cliniche di utenti con reazione avversa a taluni alimenti, in un'ottica di salvaguardia del rilevante ruolo socializzante ed educativo della condivisione del momento del consumo del pasto.

Il personale addetto alla preparazione e alla somministrazione dei pasti speciali deve essere adeguatamente formato e svolgere l'attività con scrupolo e sensibilità.

La ditta dovrà altresì assicurare diete speciali correlate ad esigenze etico-religiose.

ART. 7.4 – MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla produzione di pasti in regime fresco-caldo da somministrare in appositi contenitori monoporzione termo sigillati o in multi porzione. Tutti i contenitori dovranno rispettare le norme di cui all'art. 7.5. e le norme igienico sanitarie sia agli stessi contenitori che al contenuto alimentare.

Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione.

In particolare si richiede:

- Cuocere le verdure al vapore o al forno;
- Cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- Aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- Preparare il pure, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- Le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso;
- Somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- Evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- Si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità

d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno; Non devono essere utilizzati:

- Le carni al sangue;
- Cibi fritti;
- Il dado da brodo contenente glutammato;
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- Residui dei pasti dei giorni precedenti;
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- Da evitare la soffrittura, da sostituire con l'appassimento o tostatura delle verdure in poca acqua o brodo vegetale.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:

- La cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10°C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4°C entro le successive due ore);
- Cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- Cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menu, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico sanitarie in vigore.

Tutti i prodotti impiegati nella preparazione dei pasti devono rispondere ai requisiti della Legge 283/1962 per quanto riguarda stato e conservazione e, in particolare, quelli deperibili devono essere immagazzinati a temperatura di 0/+4°C, se si tratta di prodotti freschi, e a temperatura non superiore a -18°C, se si tratta di prodotti congelati o surgelati, salvo diverse prescrizioni.

La preparazione e la cottura dei pasti deve avvenire nel rispetto di quanto previsto dal Reg. CE 852 del 2004 in materia di igiene e sicurezza alimentare. La Ditta Aggiudicataria in base al Reg. CE 852 del 2004 deve applicare i requisiti generali in materia di igiene, oltre a procedure di gestione dei pericoli basate sui principi dell'HACCP, con lo scopo di garantire la sicurezza degli alimenti impiegati e prodotti.

Tutte le lavorazioni effettuate nel centro cottura devono rispettare la normativa vigente, le disposizioni del Comune e le disposizioni dell'ASL competente.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.), come previsto dalla normativa vigente in materia.

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali e regionali di riferimento.

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.

ART. 7.5 – MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI

I pasti multi porzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori termici, chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta di idoneo materiale facilmente lavabile e disinfettabile, idoneamente coibentati per garantire il mantenimento della temperatura ottimale,

Tutti i contenitori (ed i carrelli eventualmente utilizzati) devono essere sanificati e presentarsi puliti, senza residui di cibo e/o cattivi odori.

ART. 7.6 – CRITERI DI SOSTENIBILITÀ ENERGETICA ED AMBIENTALE IN MATERIA DI PRODOTTI ALIMENTARI

1. I prodotti utilizzati per la preparazione di cibi per l'esecuzione del servizio di fornitura pasti oggetto di appalto devono altresì essere conformi alle caratteristiche riguardanti i metodi di coltivazione adottati di cui alla delibera della Giunta provinciale n. 27 del 20 gennaio 2017, recante il *“Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare”* della Provincia autonoma di Trento (parte seconda, par. 1, lett. a). Per ciascuna tipologia di derrata alimentare sono di seguito riportati il criterio di qualificazione del prodotto e la percentuale di incidenza minima rispetto al totale del peso della fornitura per la medesima categoria, espresso in chilogrammi.
2. Altresì si applicano, quali criteri di sostenibilità energetica ed ambientale di cui all'art. 34 del Codice dei contratti pubblici, le clausole contrattuali derivate dai Criteri ambientali minimi (CAM) per i servizi di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari individuati dal d.m. 10 marzo 2020, n. 65, pubblicato nella G.U. 4

aprile 2020, n. 90, paragrafo C, punti 4, 5, 6, 7, 8, 9, come riportate nell'articolo seguente.

3. Con riferimento 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:
 - a) per quanto attiene alle uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento delegato UE n. 2168/2017 e relativi provvedimenti attuativi;
 - b) i prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali e rispettare i "calendari di stagionalità". Per "prodotti di stagione" si intendono i prodotti coltivati in pieno campo;
4. Con riferimento alla carne:

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
7,5%	produzione biologica	Regolamento UE n. 848/2018 e relativi provvedimenti attuativi
12,5%	prodotti IGP, DOP	Regolamento UE n. 1151/2012 Regolamento delegato UE n. 664/2014 e relativi provvedimenti attuativi
	prodotti tradizionali	d.m. 8 settembre 1999, n. 350 (Ministero delle Politiche agricole e forestali)

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

5. Con riferimento al pesce:

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
10%	acquacoltura biologica o pesca sostenibile	Regolamento UE n. 848/2018 e relativi provvedimenti attuativi Criteri di certificazione MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti
10%	prodotti IGP, DOP, STG nonché prodotti di qualità riconosciuta e certificata (come il Marchio "Qualità Trentino")	Regolamento UE n. 1151/2012 Regolamento delegato UE n. 664/2014 e relativi provvedimenti attuativi Per il Marchio "Qualità Trentino" deliberazione della Giunta provinciale n. 986 del 13 maggio 2011 e relativi provvedimenti attuativi

- a) il pesce somministrato nelle mense, se surgelato, non può essere ottenuto da prodotti ricomposti;
 - b) sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscano criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente comma;
 - c) in ogni caso, per almeno il 60% espresso in percentuale di peso sul totale deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.
6. Nel caso in cui, durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti previsti nel menù non fossero disponibili sul mercato, essi potranno essere momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali, al fine di evitare la mancata erogazione del pasto. In ogni caso l'appaltatore documenta adeguatamente alla stazione appaltante, a mezzo posta elettronica o tradizionale, le condizioni – indipendenti dalla propria volontà – che comportano la mancata fornitura, unitamente all'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi, e provvede al recupero della periodicità e della quantità della fornitura nel più breve tempo possibile. Qualora l'appaltatore non comunichi la momentanea mancanza dei prodotti di cui al presente comma o il mancato recupero della fornitura, la stazione appaltante provvede a comminare le penali di cui al presente Capitolato speciale.
 7. I prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento UE n. 848/2018 e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali. Ai fini della qualificazione relativa alla pesca sostenibile, occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

8. Tutti i prodotti DOP, IGP, STG devono provenire da fornitori che operano all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012 e dal Regolamento delegato UE n. 664/2014 e relativi provvedimenti attuativi e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali. Per quanto attiene al Marchio "Qualità Trentino", si rinvia al Regolamento allegato alla delibera della Giunta provinciale n. 986 del 13 maggio 2011, ai relativi atti attuativi nonché ai disciplinari disponibili anche nel sito internet www.trentinoqualita.it.
9. Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.
10. 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 delle Politiche agricole, alimentari e forestali di cui agli artt. 2 e 3 del decreto del Ministro per le Politiche agricole e forestali 8 settembre 1999, n. 350.
11. I prodotti di cui al presente articolo devono essere certificati da organismi di certificazione ai sensi del Regolamento UE n. 625/2017 e della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 (Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi) e accreditati in conformità ai medesimi.

ART. 8 – FATTURAZIONE E PAGAMENTI

La fatturazione, con cadenza mensile, consisterà nella somma dei pasti ordinati giornalmente dalla Scuola d'Infanzia per l'importo offerto dalla ditta aggiudicataria moltiplicati per i giorni che sono stati richiesti, più il costo giornaliero del servizio di trasporto.

ART. 9 - REFERENTE DEL SERVIZIO

La responsabilità del servizio ed i rapporti con l'Amministrazione Comunale saranno affidati ad un incaricato (referente) di esperienza e qualifica professionale adeguate, designato dalla Ditta, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio.

Il Referente dovrà essere reperibile dalle ore dalle 8.00 fino alle 17.00 dal lunedì al venerdì.

Funzione del Referente è quella di controllare giornalmente che i servizi vengano svolti secondo le modalità previste dal presente Capitolato, far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio ed essere presente ai controlli di conformità dello stesso.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza formulate dal Comune al Referente, si intendono come presentate direttamente alla Ditta Aggiudicataria.

In caso di assenza o impedimento del Referente (ferie, malattia, ecc.), la Ditta Aggiudicataria deve provvedere alla sua sostituzione con altro Soggetto, avente pari competenze, e darne immediata comunicazione al Comune.

Prima dell'avvio del servizio, la Ditta Aggiudicataria dovrà produrre recapiti telefonici e mail del Referente del servizio.

ART. 10 - RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE

La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione-preparazione, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

La Ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi e all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione del servizio.

La ditta appaltatrice si assume inoltre tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

La ditta appaltatrice è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, della qualità e della bontà del servizio assunto.

La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone.

Per quanto riguarda ai terzi l'appaltatore si assume:

- a) ogni responsabilità nei confronti dei propri fornitori, fermo restando che la stazione appaltante può chiedere all'appaltatore, in ogni momento e a mezzo posta elettronica certificata, schede tecniche, documenti di trasporto e fatture relativi ai prodotti, ove devono essere indicate le caratteristiche qualitative e quantitative delle derrate alimentari;
- b) ogni responsabilità per le eventuali carenze igienico-sanitarie attinenti alla preparazione, al confezionamento e al trasporto dei pasti;

- d) ogni responsabilità derivante dall'espletamento dell'attività oggetto di appalto. In particolare l'appaltatore 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 dei locali di cottura dei pasti, anche per fatto dei subappaltatori. Ai fini di cui alla presente lettera, l'appaltatore stipula, con oneri a suo carico e per l'intera durata del contratto, apposita polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e verso prestatori di lavoro (R.C.O.), alle condizioni di seguito riportate:
- l'assicuratore risponde delle somme che l'appaltatore sia tenuto a pagare, quale civilmente responsabile, a titolo di risarcimento di danni involontariamente cagionati a terzi dal medesimo quale persona giuridica o da persone delle quali debba rispondere, sia per lesioni personali sia per danni a cose in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione alla sua qualità di prestatore dei servizi affidati dalla stazione appaltante. La polizza dovrà elencare tutte le attività oggetto dell'appalto e comprendere l'esercizio di tutte le attività complementari, preliminari ed accessorie;
 - la stazione appaltante è espressamente considerato "terzo" a tutti gli effetti; l'assicuratore riconosce inoltre la qualifica di "terzo" a tutti coloro che non rientrano nel novero dei prestatori di lavoro;
 - il contratto dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori dei servizi oggetto di appalto nonché dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'appaltatore a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto;
 - l'assicurazione si intende prestata fino alla concorrenza dei seguenti massimali: R.C.T.: Euro 5.000.000,00 per ogni sinistro, sia per danni a persone che a cose e R.C.O.: Euro 5.000.000,00
 - l'assicurazione vale per i danni determinati da colpa dell'appaltatore nonché da dolo o colpa delle persone delle quali esso deve rispondere, anche se non dipendenti, purché operanti nell'ambito delle attività del medesimo;
 - l'assicuratore rinuncia all'esercizio del diritto di surrogazione spettante ai sensi dell'art. 1916 c.c. nei confronti dell'assicurato o di qualsiasi ente o società del medesimo, degli amministratori, dirigenti, impiegati e operai dell'assicurato e loro eredi;
 - l'assicuratore, in caso di recesso dal contratto di assicurazione, si impegna a darne comunicazione all'appaltatore e alla stazione appaltante, mediante posta elettronica certificata, con preavviso di almeno 30 giorni;
 - il foro competente per ogni controversia è quello di Trento per le controversie in cui sia parte la stazione appaltante;
 - qualora l'appaltatore sia un'associazione temporanea di imprese, le stesse garanzie assicurative prestate dalla mandataria coprono senza alcuna riserva anche i danni causati dalle mandanti;
 - la stazione appaltante si riserva, a proprio insindacabile giudizio, di autorizzare l'appaltatore, che disponga di coperture assicurative che già contengono le garanzie richieste dalla presente lettera, ad avvalersene specificando con apposita appendice che le polizze già in corso coprono per intero i rischi e i massimali sopra specificati; in caso contrario la stazione appaltante richiede una polizza specifica;
- e) l'impegno di trasmettere copia delle polizze di cui alla lettera che precede, regolarmente quietanzata, all'atto della stipula del contratto. Il mancato pagamento del premio non costituisce motivo di invalidità delle polizze e non può essere opposto ai danneggiati.

ART. 11 - PENALITÀ E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale avrà il diritto di applicare le seguenti penalità:

- 1) ritardo di oltre 15 minuti nella consegna dei pasti, salvo comprovate cause di forza maggiore: **Euro 20,00.=** per ogni inosservanza;
- 2) per mancata fornitura di diete richieste (comprese le diete etico religiose) penale di **Euro 200,00.=** per ogni dieta interessata;
- 3) per fornitura di diete speciali non conformi alle patologie richieste, penale di **Euro 200,00.=** per ogni dieta interessata, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria;
- 4) in caso di condizioni igieniche carenti verificate sia in produzione che in fase di trasporto: **Euro 500,00.=** per ogni inosservanza;

L'applicazione delle penalità come sopra descritte non estingue il diritto di rivalsa dell'Amministrazione comunale nei confronti della Ditta Aggiudicataria per eventuali danni patiti, né il diritto di rivalsa di terzi, nei confronti dei quali la Ditta Aggiudicataria rimane comunque e in qualsiasi caso responsabile per ogni inadempimento.

L'unica formalità richiesta per l'irrogazione delle penalità è la contestazione dell'infrazione commessa mediante richiamo scritto (notificato tramite mail o PEC) e l'assegnazione di un termine di 10 (dieci) giorni lavorativi per la presentazione di eventuali discolpe e/o per eseguire le prestazioni.

Scaduto il termine assegnato si procederà ai sensi dell'art. 108, comma 4 del D.Lgs.n. 50/2016.

Si procederà al recupero della penalità da parte della Ditta Aggiudicataria mediante ritenuta diretta sulla fattura presentata.

ART. 12 – RECESSO

È facoltà dell'Amministrazione Comunale recedere unilateralmente dal contratto per giusta causa in qualsiasi momento della sua esecuzione, mediante preavviso di almeno 30 giorni naturali e consecutivi, da comunicarsi alla Ditta Aggiudicataria mediante PEC.

Dalla data di efficacia del recesso, la Ditta Aggiudicataria dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali non in corso di esecuzione, fatto salvo il risarcimento del danno subito dall'Amministrazione.

ART. 13 – CONTROVERSIE

Per ogni controversia relativa al presente contratto è competente in via esclusiva il Foro di Trento.