



**COMUNE DI TRADATE
PROVINCIA DI VARESE**

**CAPITOLATO SPECIALE DEL SERVIZIO DI CUCINA PRESSO L' ASILO NIDO COMUNALE
PERIODO CONTRATTUALE DAL 23.01.2022 – 31.07.2023
CON OPZIONE DI PROROGA.**

INDICE

- Art. 1 - Oggetto dell'appalto
- Art. 2 - Durata dell'appalto
- Art. 3 - Corrispettivo del servizio
- Art. 4 - Tipologia dell'utenza, numero pasti presunti
- Art. 5 - Svolgimento del servizio.
- Art. 6 - Locali e attrezzature
- Art. 7 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie e miglioramento attrezzature di proprietà comunale
- Art. 8 - Modificazioni
- Art. 9 - Riconsegna al Comune dell'immobile, impianti, attrezzature, utensileria
- Art. 10 - Accessi
- Art. 11 - Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia e sanificazione
- Art. 12 - Personale di servizio
- Art. 13 - Igiene del personale
- Art. 14 - Vestiario
- Art. 15 - Addestramento e aggiornamento del personale
- Art. 16 - Obblighi verso il personale impiegato
- Art. 17 - Codice di comportamento dei dipendenti pubblici
- Art. 18 - Documento di valutazione del rischio (DVR) e norme in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro
- Art. 19 - Menù per tutte le utenze
- Art. 20 - Variazione menù
- Art. 21 - Diete leggere e diete speciali
- Art. 22 - Pranzi "al sacco"
- Art. 23 - Standard minimi di qualità del servizio
- Art. 24 - Garanzie e Caratteristiche delle derrate alimentari
- Art. 25 - Utilizzo di prodotti certificati
- Art. 26 - Etichettatura delle derrate
- Art. 27 - Trasporto e ricevimento delle materie prime
- Art. 28 - La cernita e la separazione delle derrate alimentari.
- Art. 29 - Immagazzinamento dei prodotti a temperatura positiva.
- Art. 30 - L'immagazzinamento dei prodotti a temperatura negativa
- Art. 31 - La lavorazione degli alimenti.
- Art. 32 - L'allestimento dei piatti freddi
- Art. 33 - Il trattamento dei prodotti crudi
- Art. 34 - Lo scongelamento dei prodotti.
- Art. 35 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione
- Art. 36 - La cottura degli alimenti.
- Art. 37 - Il raffreddamento dei prodotti cotti.
- Art. 38 - Il riscaldamento dei prodotti.
- Art. 39 - Condimenti
- Art. 40 - Generi vietati
- Art. 41 - Riciclo
- Art. 42 - La sistemazione e lo smaltimento dei rifiuti
- Art. 43 - Il campione di riferimento della prestazione
- Art. 44 - Il controllo batteriologico della prestazione
- Art. 45 - Distribuzione
- Art. 46 - Derattizzazione e disinfestazione
- Art. 47 - Obblighi assicurativi.
- Art. 48 - Ulteriori oneri a carico dell'I.A.
- Art. 49 - Direttore dell'esecuzione
- Art. 50 - Pagamenti
- Art. 51 - Interruzioni
- Art. 52 - Controlli

- Art. 53 - Penalità
- Art. 54 - Clausola risolutiva espressa
- Art. 55 - Risoluzione del contratto
- Art. 56- Effetti della risoluzione del contratto
- Art. 57- Esecuzione in danno
- Art. 58 - Eccezione di inadempimento
- Art. 59 - Recesso unilaterale
- Art. 60 - Interruzione del servizio
- Art. 61- Tutela dei dati personali
- Art. 62 - Rinvio a norme di Legge
- Art. 63 - Controversie

Allegati al Capitolato Speciale d'Appalto

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento, ad imprese (di seguito indicate *I.A.* - Impresa Aggiudicataria), del servizio di ristorazione scolastica, inteso come fornitura di materie prime, lavorazione, cottura e somministrazione, presso l'Asilo Nido comunale "Santina Bianchi", sito in Via Oslavia n. 19 – Tradate (VA). Il servizio si svolge da lunedì a venerdì, con esclusione dei giorni festivi e di tutti gli altri giorni di sospensione previsti dal calendario di attività determinato dall'Amministrazione comunale (Comune di Tradate - di seguito indicato *Comune*) e/o da provvedimenti degli organi competenti.

Art. 2 - Durata dell'appalto

L'appalto ha durata di 18 mesi e si riferisce al periodo 23.01.2022 – 31.07.2023, secondo l'articolazione del calendario dell'anno educativo.

La stazione appaltante si riserva la possibilità **di richiedere la proroga del servizio oggetto del presente capitolato** ai sensi dell'art. 63 comma 5 e dell'art. 125 comma 1 lettera f del D.lgs 50/2016

L'esecuzione del servizio seguirà il calendario educativo secondo le date e le cadenze che saranno comunicate dal Comune entro la prima settimana del mese di Agosto.

Art. 3 - Corrispettivo del servizio

1. Il servizio di cui al presente capitolato viene aggiudicato e contabilizzato a misura sulla base dei pasti effettivamente consumati dai bambini dell'asilo nido.
2. Il prezzo unitario a base d'asta, è fissato in **€ 6,50** a pasto oltre IVA. L'offerta dovrà essere formulata indicando il ribasso unico percentuale sul prezzo del singolo pasto.
3. L'importo presunto del servizio del presente capitolato è di € 104.390,00 più IVA per il numero di pasti massimi erogabili quantificato in n.10.340.
4. Il prezzo contrattuale è quello derivante dall'applicazione del ribasso d'asta unico, formulato dal soggetto aggiudicatario al prezzo unitario di € 6,50 più IVA
5. L'importo di aggiudicazione, non avente valore vincolante per le parti se non per il prezzo contrattuale che lo compone, è pari alla risultante dell'applicazione del ribasso d'asta formulato dall'aggiudicatario sull'importo presunto del servizio.
6. L'appaltatore non vanta, nei confronti della stazione appaltante alcun diritto o pretesa in relazione alla fissazione del numero di pasti da rendere, restando vincolanti in termini contrattuali soltanto il "prezzo contrattuale" così come definito dal presente articolo.
7. All'appaltatore è preclusa la facoltà di incassare da parte degli utenti compensi o rimborsi spese di qualsiasi tipo.
8. L'importo contrattuale, come definito dal comma quarto, è remunerativo per l'appaltatore di tutte le prestazioni richieste dal presente capitolato.
9. Ai sensi dell'art. 106, comma 11, del Codice al momento della scadenza del contratto la stazione appaltante si riserva, sin d'ora, la possibilità di avvalersi dell'opzione di proroga del contratto. Il valore presunto dell'opzione di proroga è pari ad € 25.282,40 IVA compresa. Come previsto all'art. 35, comma 4, del Codice, tale valore è stato stimato solo al fine di individuare il regime applicabile in relazione alla soglia comunitaria di cui all'art. 35, comma 1, lett. d) del Codice, pari ad € 750.000,00. Qualora la stazione appaltante, alla scadenza del contratto, decidesse di avvalersi dell'opzione di proroga, l'appaltatore è obbligato ad acconsentire alla richiesta di prorogare la durata del servizio alle stesse condizioni economiche e contrattuali del contratto principale.

Art. 4 - Tipologia dell'utenza, numero pasti presunti

Il servizio è rivolto a bambini della primissima infanzia, di età compresa tra i tre mesi e i tre, oltre che alle educatrici. L'asilo nido è organizzato in tre gruppi suddivisi per età, così ripartiti:

- Gruppo PICCOLI (fino ai 14 mesi di età),
- Gruppo MEDI (dai 15 ai 22 mesi di età),
- Gruppo GRANDI (oltre i 22 mesi di età).

L'asilo nido ha una capienza di n. 40 posti (come da autorizzazione al funzionamento n. 17948-G del 22/05/1996 rilasciata dalla Provincia di Varese) aumentabile del 20% (+8 bambini) come previsto dalla D.G.R 11 febbraio 2005 n. 7/20588 - Regione Lombardia.

Il numero degli utenti iscritti al momento della pubblicazione del presente documento è di 44 bambini

Il numero totale indicativo di pasti da erogare, riferito al periodo d'appalto, è di massimo n.10.340

Art. 5 - Svolgimento del servizio.

Il servizio, da svolgersi nella cucina in loco, attrezzata, che il Comune mette a disposizione dell'I.A., come successivamente specificato all'Art. 6, comprende:

- l'approvvigionamento delle derrate e degli ingredienti alimentari, nelle misure necessarie e sufficienti alla trasformazione per la preparazione, la cottura e la produzione finale dei pasti (incluse le merende e le diete speciali), in legame fresco-caldo;
- la consegna, mediante vassoi di servizio, delle preparazioni previsti dal menù in vigore, alle varie sale dell'asilo nido ed in ogni caso, secondo indicazione della Coordinatrice della struttura;
- la pulizia, con personale qualificato proprio, del locale cucina e delle attrezzature utilizzate per la preparazione e consumazione dei pasti e di tutte quelle necessarie allo svolgimento del servizio.

Il servizio oggetto del presente appalto, deve essere svolto secondo le migliori regole d'arte, considerate nelle sue singole componenti, allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

- fornire ai bambini una alimentazione sana, genuina, di facile digeribilità;
- impiegare materie prime rispondenti alle specifiche riportate in allegato 2 e comunque sempre di ottima qualità;
- costituire un valido e qualificato apporto nutrizionale, gradevole e gustoso;
- assicurare la più scrupolosa igienicità delle preparazioni;
- rispettare le più appropriate norme nutrizionali (con particolare riferimento alle tabelle delle grammature dei singoli alimenti componenti il pasto) previste per la particolare categoria di utenti cui è destinato ed in particolare, quanto indicato nelle più recenti Linee Guida di settore dell'ATS Insubria.

I vassoi contenenti i vari alimenti da consumare presso le n.5 sale (attualmente così suddivise: n. 1 *sale dei lattanti*, n. 2 *sale dei mezzani*, n.2 *sale dei grandi*) dovranno essere consegnati alle educatrici, a seconda delle fasce di età dei bambini presenti in ogni sala da pranzo:

- alle ore 9.00 - fruttata fresca lavata, sbucciata e porzionata (frullata, per i bambini del gruppo *piccoli*) e dell'acqua in tutte le sale dell'asilo nido e il ritiro successivo dei materiali di servizio impiegati;
- dalle 11.00 mediante montacarichi - pasti preparati per bambini più piccoli, secondo indicazione della Coordinatrice della struttura;
- alle 11.15, mediante montacarichi - pasti preparati per i bambini mezzani e grandi e per le relative n. 4 sale dell'asilo nido ed in ogni caso, secondo indicazione della Coordinatrice della struttura;
- ore 14.50, mediante montacarichi - merende previste dai menù e suddivise per le differenti fasce di utenza e per le n.5 sale dell'asilo nido ed in ogni caso, secondo indicazione della Coordinatrice della struttura

L'I.A. dovrà tenere anche conto che la merenda è consumata dai bambini, a seconda delle fasce di età, alle ore 15.00 circa.

Tali orari si riferiscono alla situazione attuale al momento della stesura del presente documento. Gli orari e la logistica (es. suddivisione delle sale) potrà subire delle modifiche in relazioni a specifiche esigenze contingenti.

L'I.A. dovrà garantire la presenza minima di proprio personale dalle ore 7,30 alle ore 16,00 di cui:

- del/della cuoco/a per almeno 5 ore giornaliere dalle 7.30 alle 12.30;
- di altro personale con idonea qualifica (es. aiuto-cuoca o addetta alla distribuzione e riordino) dalle ore 13.00/14.00 fino alle ore 16.00.

La somministrazione, l'assistenza al pasto e la pulizia delle sale da pranzo, non è a carico dell'I.A.

Il numero dei pasti diviso per età sarà comunicato giornalmente dalle educatrici al/alla cuoco/a entro le ore 9,10 di ogni mattina.

Il personale dell'I.A. dovrà provvedere ad una perfetta pulizia delle stoviglie, dei locali cucina, della dispensa, della bagno con relativo spogliatoio e delle attrezzature ivi esistenti.

L'eventuale chiusura dell'Asilo Nido per qualsiasi causa e/o la sopravvenuta opportunità di pervenire ad una diversa organizzazione del servizio comporterà la cessazione della gestione senza che si renda necessaria alcuna preventiva disdetta. Resta inteso che l'I.A. non potrà pretendere alcun risarcimento.

L'I.A. assicura e garantisce la fornitura di pasti sostitutivi in presenza di agitazioni sindacali, vertenze aziendali, scioperi di fornitori o trasportatori o emergenze di altra natura.

Trattandosi di appalto di pubblica utilità, la mancata prestazione dei servizi, dovuta a qualunque motivo, ivi inclusi quelli di cui ai precedenti commi e che comporti per il Comune l'obbligo di provvedervi a propria cura, comporterà l'addebito all'I.A. delle spese a tale scopo sostenute dal Comune, oltre ad una penalità del 100% del valore della prestazione dovuta. La penalità viene trattenuta sul prezzo della fornitura all'atto della liquidazione della fattura del mese di riferimento.

Si intendono, comunque qui letteralmente trascritte, le garanzie di ordine penale stabilite dagli artt. 355 e 356 del Codice Penale per le forniture delle Pubbliche Amministrazioni.

Art. 6 - Locali e attrezzature

Il Comune consegna all'I.A. i locali cucina unitamente agli impianti tecnologici, fissi e mobili, gli utensili vari, le attrezzature e gli arredi. Tutto il materiale preso in consegna dall'I.A. si intende in buono stato d'uso e di funzionamento.

Sono a carico dell'I.A. gli eventuali reintegri dell'utenileria, del vasellame, delle stoviglie, delle apparecchiature e attrezzature necessarie per la preparazione e realizzazione dei pasti o, comunque, di quant'altro occorra per la corretta e completa fornitura del servizio affidato.

Alla scadenza del contratto le attrezzature reintegrate o di nuovo acquisto, rimarranno di proprietà del Comune di Tradate.

Il Comune si farà carico delle spese di consumo di acqua, gas ed energia elettrica che l'uso dei summenzionati locali comporterà.

In caso di eventuali guasti alle attrezzature di proprietà del Comune, l'I.A. dovrà darne immediata comunicazione all'ufficio servizio sociali.

L'I.A. si assume la responsabilità per i danni arrecati alle attrezzature comunali dovuti ad incuria, o ad ogni altra ragione, non riconducibili ad usura.

L'I.A., inoltre,

- è tenuta ad utilizzare i locali ed i materiali messi a disposizione dal Comune esclusivamente per la realizzazione del servizio oggetto del presente appalto.
- in tema di consumi energetici, qualora intenda fornire nuove attrezzature elettriche, o debba sostituire/integrare quelle presenti, dovrà fornire/utilizzare:
 - apparecchi che secondo quanto previsto dalla direttiva 2010/30/UE, garantiscano i livelli massimi di prestazione e l'appartenenza alla migliore classe di efficienza energetica.
 - apparecchi "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, a basso consumo energetico, producendo apposita documentazione tecnica.

Art. 7 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie e miglioramento attrezzature di proprietà comunale

Alle manutenzioni delle attrezzature e degli arredi forniti dal Comune per lo svolgimento del servizio di che trattasi, fino all'importo di € 500,00, provvederà con oneri a proprio carico l'I.A. Qualora non si sia superato l'importo di € 500,00 e vi sia da effettuare un intervento di importo superiore alla cifra rimanente, le modalità di copertura del costo rimanente dovranno essere concordate con il Comune prima della realizzazione dell'intervento.

In caso di guasti tecnici tali da rendere momentaneamente inutilizzabili le attrezzature esistenti, l'I.A. garantirà comunque il servizio nel rispetto dei tempi e modalità previsti dal presente capitolato.

- L'I.A. ha, inoltre, l'obbligo di annotare su di un apposito *registro di manutenzione*, da custodirsi presso la cucina, la periodicità e la tipologia degli interventi eseguiti, la data e il nominativo del riparatore; per gli interventi NON indicati nel citato registro, il Comune non riconoscerà compensi né rimborso spese.

A titolo puramente indicativo e non esaustivo, si richiamano, in sintesi, le operazioni di **manutenzione ordinaria** a carico dell'I.A.

- pulizia di sifoni, pilette di scarico, pulizia di cappe di aspirazione, vetri delle finestre;
- pulizia accurata di tutte le apparecchiature esistenti nell'impianto (cucina, dispensa, spogliatoio, servizio igienico), con l'impiego di materiali specifici alle tipologie degli attrezzi trattati;
- riparazioni di componenti di attrezzature non tecnologiche, scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli, ecc.;
- interventi su tutte le attrezzature di cottura, lavaggio, lavorazione alimenti;
- sostituzione di posate, coltelli, piatti e bicchieri, tovaglie, tovaglioli, contenitori, pentole coperchi, utensili, ecc. usurati o inservibili;

In qualunque momento, su richiesta del Comune e in occasione della scadenza del contratto, le parti provvederanno alla verifica dello stato delle attrezzature, degli impianti e dello stato di conservazione di quanto consegnato e se gli interventi di manutenzione sono stati riportati sul registro di manutenzione.

Per eventuali mancanze riscontrate, l'I.A. ha l'obbligo di sopperire con la necessaria sostituzione e/o effettuazione dei lavori entro i successivi 8 giorni lavorativi dal riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'I.A., il Comune provvederà direttamente ad effettuare l'intervento dandone comunicazione scritta all'I.A. e addebitandone alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale. Il rimborso avverrà tramite trattenuta di pari importo dai pagamenti in corso.

Si considerano **manutenzione straordinaria** tutti gli interventi di posizionamento di nuove apparecchiature o di sostituzione delle apparecchiature o di loro componenti tecnologiche funzionali.

La determinazione e le modalità degli interventi da eseguire dovranno essere comunicate preventivamente al Comune, ufficio servizi sociali.

Art. 8 - Modificazioni

L'I.A. si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni dei locali, nonché agli impianti tutti, se non previo accordo con il Comune.

In caso di interventi non autorizzati, il ripristino è a carico dell'I.A., che dovrà risarcire il Comune per eventuali danni arrecati.

Art. 9 - Riconsegna al Comune dell'immobile, impianti, attrezzature, utensileria

Alla scadenza del contratto l'I.A. si impegna a riconsegnare al Comune i locali con gli impianti e le attrezzature annesse, nel numero almeno pari a quello che è stato rilevato in sede di effettuazione del verbale di consistenza ed in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Qualora si ravvisassero danni arrecati alla struttura, agli impianti, alle attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati e addebitati all'I.A., rivalendosi sui pagamenti in corso o se insufficienti, sul deposito cauzionale.

Art. 10 - Accessi

In occasione dei lavori di manutenzione dell'immobile o trasformazione degli impianti, l'I.A. dovrà dare libero accesso al personale del Comune o di imprese autorizzate.

Il Comune non si assumerà alcuna responsabilità circa ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

Inoltre, l'I.A. è tenuta a garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi affidati in appalto.

In tutti i locali di servizio non è consentito l'accesso al personale estraneo alla produzione, se non espressamente autorizzato dal Comune.

Art. 11 - Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia e sanificazione

L'1.A. deve predisporre un piano di sanificazione e provvedere ad eseguire i trattamenti di pulizia presso la cucina e le aree di servizio indicate; le attività eseguite dovranno essere quotidianamente registrate su un documento comprovante il rispetto del piano predisposto.

In particolare, presso i locali di servizio (cucina, dispensa, spogliatoio, servizio igienico), dovrà essere anche previsto il lavaggio trimestrale delle finestre e reti anti insetto, dei davanzali e dei vetri interni ed esterni, nonché il lavaggio annuale (anno scolastico) delle eventuali tende presenti; mensilmente dovrà essere prevista la rimozione delle ragnatele.

L'1.C., per le attività di sanificazione previste dal presente capitolato, dovrà utilizzare prodotti detergenti che rispettino i criteri ecologici Ecolabel UE previsti dalla Decisione della Commissione 2011/383/UE del 28 giugno 2011:

- ✓ nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, questi dovranno essere conformi al D.Lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.
- ✓ nel caso di utilizzo di prodotti in carta (rif. Allegato 2) – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – l'1.C. dovrà utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Si presumono conformi i prodotti in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE.

Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere corredati da scheda tecnica e di sicurezza, redatte secondo la vigente normativa.

La scheda tecnica dovrà contenere la descrizione delle caratteristiche, il peso delle confezioni, il numero della registrazione qualora abbia la prescritta autorizzazione del Ministero della Salute, la percentuale di principio attivo e le modalità d'uso.

Tutti i prodotti dovranno essere muniti di etichettatura a norma di legge dalla quale risulti comunque:

- il nome della sostanza o del preparato
- il nome ed indirizzo della Ditta produttrice o distributrice
- frasi o simboli di rischio riguardanti l'utilizzazione
- consigli riguardanti l'utilizzazione dei prodotti

I prodotti dovranno essere forniti con dosatori al fine di limitarne il consumo e lo spreco.

L'1.A. si impegna a fornire le sostanze detergenti e disinfettanti, il materiale e le attrezzature necessarie a garantire la sanificazione di attrezzature e locali di servizio, evitando la promiscuità con i prodotti alimentari sia nello stoccaggio che durante la produzione.

L'1.A. dovrà provvedere alla fornitura dei sacchi per lo smaltimento dell'immondizia secondo la raccolta differenziata attuata dal Comune.

Art. 12 - Personale di servizio

Il personale utilizzato dovrà:

- essere professionalmente e numericamente adeguato a garantire il buon funzionamento del servizio, così come previsto dal contratto;
- ricevere adeguata preparazione igienico-sanitaria prima dell'inizio dello svolgimento delle attività lavorativa ed essere aggiornato con periodicità. Gli interventi formativi dovranno essere registrati su apposito modulo da cui si evinca la data dell'intervento, gli argomenti trattati, oltre che ai nominativi dei partecipanti;
- ricevere adeguata formazione ed informazione secondo quanto previsto dal D.Lgs. 81/08;
- indossare, obbligatoriamente, divisa da lavoro di colore chiaro, con dotazione minima composta da copricapo, camice e scarpe antinfortunistiche ed in ogni caso, secondo le disposizioni di legge.

Per l'esecuzione delle attività di pulizia, dovrà indossare camice di colore differente rispetto a quello impiegato per le produzioni alimentari.

- mantenere un rapporto corretto con il personale del Comune e dell'Asilo Nido e non assumere in alcun modo atteggiamenti scortesi o offensivi.

Al fine di salvaguardare il rapporto fiduciario instauratosi tra l'operatore, l'equipe educativa e le famiglie, l'appaltatore subentrante, ai sensi dell'art. 50 del d.lgs. 50/2016, è obbligato ad assumere prioritariamente il personale dipendente dell'appaltatore uscente e impiegato dallo stesso per lo svolgimento del servizio, per il periodo di durata dell'appalto, purché ciò sia compatibile con la propria organizzazione di impresa. L'appaltatore subentrante è obbligato ad applicare nei confronti di tali dipendenti condizioni contrattuali e retributive non inferiori a quelle risultanti dal CCNL del settore di riferimento.

Resta escluso qualsiasi rapporto di dipendenza tra il Comune e gli operatori che l'I.A. utilizzerà per il servizio oggetto del presente appalto.

Prima dell'inizio del servizio, l'I.A. dovrà trasmettere al Comune l'elenco nominativo del personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute, della posizione contributiva e del monte ore settimanali con specifica giornaliera secondo il diagramma di Gantt.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Comune. Tale sostituzione dovrà avvenire entro 15 gg. dalla richiesta scritta.

Art. 13 - Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione e preparazione dei pasti, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti, orecchini, piercing e non deve avere smalto sulle unghie, al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente: camice, copricapo e scarpe di color chiaro, nonché mascherina e guanti di colore blu e preferibilmente in nitrile (da sostituire con adeguata frequenza) per la produzione dei piatti freddi e la lavorazione di carne, pesce ed impasti contenenti ingredienti di origine animale o da consumare crudi o tal quali (es. verdura fresca o prosciutto cotto).

Art. 14 - Vestiario

L'I.A. fornirà a tutto il personale indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene e le protezioni previste dalla normativa in materia di sicurezza del lavoro, da indossare durante le ore di servizio.

Art. 15 - Addestramento e aggiornamento del personale

L'I.A., oltre a garantire il rispetto della Legge Regione Lombardia n. 33 del 30.12.2009 e s.m.i., deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune. A tali corsi potrà partecipare anche il Comune attraverso propri incaricati; a tale scopo l'I.A. informerà il Comune circa il giorno ed il luogo dove si terranno i seminari.

La durata della formazione del personale addetto alla produzione dei pasti, non deve essere inferiore a n. 4 ore/anno. Al termine di ogni ciclo di formazione l'I.A. dovrà obbligatoriamente effettuare un test di valutazione, ponendo limiti minimi di apprendimento e di efficacia della formazione, al di sotto dei quali dovranno necessariamente essere attivate azioni correttive nei confronti del/degli operatore/i.

In particolare, i temi trattati durante tali corsi devono riguardare:

- l'organizzazione e le specificità del servizio sulle basi del presente capitolato e relativi allegati;
- la valutazione del prodotto finale nel rispetto della qualità igienica (odore, colore, sapore);

- le procedure di approntamento e di rifinitura della ricetta presso la cucina;
- le tecniche di porzionamento/allestimento carrelli e impiego delle corrette attrezzature di servizio;
- la formulazione, la produzione e il confezionamento delle diete speciali;
- la gestione delle non conformità e delle situazioni di emergenza;
- igiene e microbiologia degli alimenti;
- l'autocontrollo dell'igiene degli alimenti nella ristorazione collettiva;
- il comportamento igienico del personale durante il lavoro;
- pulizie e disinfezioni.

ed inoltre

- alimentazione e salute
- alimentazione e ambiente affrontando,
 - caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
 - stagionalità degli alimenti
- corretta gestione dei rifiuti
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- energia e trasporti.

Art. 16 - Obblighi verso il personale impiegato.

1. L'I.A. si obbliga ad impiegare per l'espletamento delle prestazioni relative al servizio in oggetto, un numero di operatori adeguato alle esigenze del servizio
2. Tutto il personale adibito al servizio deve essere fisicamente idoneo e costantemente aggiornato sia in campo professionale che sulle norme di sicurezza e prevenzione in ottemperanza alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.
3. L'I.A. si impegna ad osservare integralmente e ad applicare in favore del proprio personale, tutte le norme del C.C.N.L. per i dipendenti delle imprese di ristorazione e degli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore nel tempo e nella località in cui si svolge il servizio o di altro C.C.N.L. adeguato al servizio oggetto del presente capitolato
4. L'I.A. dovrà comunicare prima dell'avvio del servizio l'elenco del personale adibito al servizio con gli orari di servizio giornalieri e settimanali, unitamente ai contratti di lavoro sottoscritti dal personale e dal datore di lavoro.
5. Eventuali sostituzioni del personale indicato possono avere luogo esclusivamente nei casi previsti dal comma 7 del presente articolo. I nominativi del personale subentrante devono essere comunicati alla stazione appaltante prima che le relative prestazioni abbiano inizio.
6. L'I.A. si obbliga previa valutazione con il direttore dell'esecuzione, a garantire la sostituzione immediata degli operatori impiegati in caso di loro temporanea assenza, in modo da non causare l'interruzione del servizio ed il mancato rispetto degli standard gestionali. È convenzionalmente considerata "temporanea assenza" quella avente durata non superiore a dieci giorni. Assenze di durata superiore a detta soglia rientrano ad ogni conseguente effetto nella fattispecie di cui al comma 7 del presente articolo.
7. Nel caso si riscontrassero comportamenti non adeguati al profilo professionale ricoperto dagli operatori dipendenti dell'appaltatore, la stazione appaltante ha la facoltà di chiedere la sostituzione degli operatori; tale sostituzione deve avvenire entro 15 giorni dalla richiesta.
8. Riguardo al personale utilizzato, l'appaltatore si obbliga:
 - a. a conformarne l'attività dei propri operatori a tutte le normative nazionali e regionali per il settore, e ad osservare gli eventuali regolamenti adottati dal comune;
 - b. a dotarlo di tutti gli strumenti necessari per il corretto espletamento delle prestazioni richieste, anche ai sensi degli articoli 69 e seguenti del D.Lgs 81 del 2008, di tutti i dispositivi di protezione individuale di cui agli articoli 74 e seguenti di cui allo stesso decreto legislativo, nonché di un cartellino identificativo della propria identità da apporre visibilmente sugli indumenti indossati.
9. In caso di sciopero del personale impegnato nell'esecuzione del presente appalto, l'appaltatore deve garantire i servizi minimi essenziali.

10. Il preavviso in caso di sciopero deve essere fornito da parte dell'I.A. al Comune mediante comunicazione, anche via fax, almeno cinque giorni prima della data stabilita per l'astensione dal lavoro. In caso di mancato o ritardato preavviso
11. Nessun rapporto contrattuale, neppure di mero fatto, intercorre tra la stazione appaltante e il personale a qualunque titolo utilizzato dall'appaltatore.
12. In caso di accertata irregolarità da parte della stazione appaltante, l'appaltatore è obbligato a rimuoverla entro il termine fissato dal direttore dell'esecuzione.
13. L'appaltatore è responsabile della sicurezza e dell'incolumità del proprio personale, nonché dei danni procurati dai propri operatori a terzi nel corso dello svolgimento del servizio prestato, esonerando la stazione appaltante e i comuni associati da ogni responsabilità.
14. L'I.A., entro il termine fissato dalla stazione appaltante e, in ogni caso, prima dell'avvio del servizio, è tenuto a trasmettere alla stazione appaltante la proposta di assunzione formulata al personale in servizio presso le ditte uscenti

Art. 17 - Codice di comportamento dei dipendenti pubblici

Ai sensi dell'art. 2, comma 3, del DPR 62 del 16/04/2013 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165", i dipendenti e collaboratori a qualsiasi titolo della ditta aggiudicataria sono tenuti al rispetto delle norme di comportamento previste dal suddetto decreto.

Ai sensi del combinato disposto dell'art. 2 comma 3 del D.P.R. 16.4.2013 n. 62 e dell'art. 2 del Codice di Comportamento integrativo al codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato dalla stazione appaltante, il contratto sarà risolto di diritto nel caso in cui il personale e/o i collaboratori a qualsiasi titolo della ditta aggiudicataria violino gli obblighi di condotta previsti dai richiamati atti normativi, in quanto compatibili.

Art. 18 - Documento di valutazione del rischio (DVR) e norme in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro

1. Entro il termine richiesto dalla stazione appaltante e, in ogni caso, laddove il contratto non sia ancora stata stipulato, prima dell'avvio del servizio, l'I.A. deve consegnare, come sancito dagli art. 17 e 18 de d. lgs. 81 del 2008, alla stazione appaltante il documento di valutazione del rischio redatto secondo l'art. 28 del decreto medesimo. Gli è fatto obbligo tenere costantemente aggiornato tale documento e procedere a sua modifica o integrazione su richiesta del direttore dell'esecuzione entro il termine da questi fissato o degli enti preposti al controllo. E' preciso obbligo dell'appaltatore dare piena e costante applicazione alle misure di sicurezza previste nel documento e, comunque, a quanto previsto dal decreto legislativo 81 del 2008.
2. Tutti gli operatori impiegati devono essere ininterrottamente tenuti informati sui rischi connessi alle attività svolte ed adeguatamente formati all'uso corretto delle attrezzature e dei dispositivi di protezione individuali da utilizzare ed alle procedure cui attenersi in situazioni di potenziale pericolo.
3. L'aggiudicatario deve inoltre applicare le norme relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che dovesse intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.
4. L'aggiudicatario deve in ogni momento, a semplice richiesta della stazione appaltante, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra, presentando alla stazione appaltante entro il termine fissato dal direttore dell'esecuzione la documentazione occorrente.
5. L'aggiudicatario deve garantire la gestione dell'emergenza con la predisposizione del piano di formazione teorico - pratico di tutto il personale con particolare riferimento alle manovre rapide.
6. L'aggiudicatario adotta autonomamente le misure previste nel piano di sicurezza e, in caso di accertamento di inadempimento da parte della stazione appaltante, provvede entro il termine fissato dal direttore dell'esecuzione.
7. L'importo degli oneri previsti per la sicurezza fisica dei lavoratori, di cui al d.lgs. n. 81/08 sono quelli derivanti dal documento di valutazione del rischio che deve essere redatto a cura dell'aggiudicatario e dall'attuazione delle misure ivi previste come necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi. I relativi costi, sono a carico dell'aggiudicatario e remunerati con l'importo contrattuale.

Art. 19 - Menù per tutte le utenze

I menù utilizzati giornalmente per la preparazione dei pasti destinati ai bambini frequentanti l'asilo nido, devono:

- corrispondere, per caratteristiche, tipo e qualità, a quelli approvati dal Comune e dall'ATS Insubria e presenti nell'Allegato 1.
- essere realizzati con derrate conformi alle specifiche merceologiche e qualitative di cui all'Allegato 2.
- essere realizzati secondo le grammature e le indicazioni nutrizionali di cui agli Allegati 3 e 4 e s.m.i..

Per ciò che attiene ai menù in vigore, qualora necessario, l'I.A. dovrà provvedere ad apportare le modifiche/le integrazioni relative all'indicazione degli allergeni presenti, in conformità alle specifiche di cui al Reg. (UE) 1169/2011, nonché ulteriori eventuali modifiche per comprovate esigenze degli utenti o richieste formulate dall'ATS Insubria. Ogni modifica apportata ai menù, comunque, prima di essere eseguita, dovrà venire preventivamente autorizzata dal Comune.

I menù dovranno essere articolati in menù autunno/inverno (indicativamente 01/10-30/04) e primavera/estate (indicativamente 01/05-30/09); tali date potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente.

Oltre a quanto dettagliatamente riportato negli Allegati 3 e 4 e s.m.i., i pasti dovranno genericamente essere così costituiti:

- spuntino di metà mattina: costituisce il 5% dell'apporto calorico giornaliero, deve essere nutriente ma leggero al fine di non compromettere l'appetito a pranzo; è da preferire il consumo di frutta fresca di stagione;
- pranzo: costituisce l'apporto calorico di maggior rilevanza durante la giornata (40%); deve essere costituito da un primo piatto, un secondo accompagnato da un contorno e la frutta (talvolta può essere presente un piatto unico che deve essere in grado di conferire l'apporto nutritivo del primo piatto e del secondo come ad esempio pasta e legumi, pizza, sformati, sempre accompagnati da verdure fresche); rappresenta un momento educativo molto importante oltre che nutrizionale; deve garantire l'alternanza delle fonti proteiche: carne, pesce, uova, latticini, legumi, cercando di inserire il pesce e i legumi almeno 2/3 volte a settimana;
- merenda pomeridiana: costituisce il 5% delle calorie totali; deve essere equilibrata e calibrata in relazione all'attività fisica svolta nel corso della giornata; può essere costituita da frutta fresca di stagione, yogurt, prodotti da forno semplici. Gli alimenti proposti in questo momento della giornata si possono alternare per andare incontro alle esigenze ed alle consuetudini alimentari dei piccoli utenti.

Potranno essere serviti alternativamente i seguenti alimenti:

- latte intero con eventuale aggiunta d'orzo
- yogurt naturale e/o alla frutta
- tè deteinato con biscotti secchi
- macedonia di frutta fresca
- frutta cotta
- spremuta d'arancia
- torta fresca preparata presso la cucina
- pane e marmellata
- pane fresco

Acqua minerale: si intende compresa nel costo pasto - da fornirsi (500ml/utente) quotidianamente, in bottiglia.

L'I.A. dovrà inoltre fornire, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, in occasione di festività particolari, quali: Natale (es. panettone/pandoro), Carnevale (es. chiacchiere cotte al forno), Pasqua (es. colomba/uova di cioccolato), chiusura anno scolastico (es. torte, snack) o altri eventi non specificamente indicati (es. menù di fine anno, ecc..).

Saranno richiesti alimenti differenti da quelli indicati per particolari esigenze dietetiche, etico-religiose e didattiche.

Art. 20 - Variazione menù

Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con gli Uffici preposti del Comune ed approvate dall'ATS Insubria.

Nessuna variazione può essere apportata dall'I.A. senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.

L'I.A. può, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

- mancata e/o parziale fornitura di una o più materie prime;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, del gas metano;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

In tutti i casi, la I.A. dovrà comunicare le motivazioni della variazione e la preparazione sostitutiva che, oltre a rispettare i principi di qualità definiti in allegato, dovrà essere di pari valore economico rispetto alla preparazione variata.

Art. 21 - Diete leggere e diete speciali

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete leggere o "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta dal genitore dei bambini, entro le ore 10,00 dello stesso giorno di richiesta.

Le diete leggere, che non necessitano di prescrizione medica se non superano la durata di due settimane, sono costituite da:

primi piatti

- pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio o salsa di pomodoro oppure con olio e prezzemolo,
- polenta condita con salsa di pomodoro. Eventualmente poco Parmigiano Reggiano ben stagionato.

secondi piatti

- carne bianca o rossa (tagli magri) al vapore, alla piastra, lessata,
- pesce al vapore, alla piastra, lessato,
- ricotta di vacca

contorni

- verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone

frutta

- fresca e matura senza buccia o cotta.

Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura.

Tipologia	Dosi pro-capite
Pasta	20 g.
Riso	20 g.
Farina di mais	45 g.
Olio extravergine di oliva	5 g.
Carne	40 g.
Verdura	50 g. cotta/ 80 g. cruda
Pane	25 g.
Frutta	50 g.

L'I.A. si impegna inoltre ad approvvigionarsi delle derrate necessarie e a preparare le diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico ai competenti Uffici del Comune/ATS e per motivi etico-religiosi. Qualora tali diete non fossero proposte dall'ATS Insubria, dovranno essere prontamente elaborate da un/una *Dietista*, dell'I.A., in possesso di LAUREA DI 1° LIVELLO IN DIETISTICA e iscrizione all'Albo per l'esercizio della professione.

Art. 22 - Pranzi "al sacco"

Potrà inoltre essere richiesto all'I.A., con un anticipo minimo di 48 ore, il confezionamento di pranzi "al sacco" (panino/tramezzino con prosciutto/formaggio o pizze confezionate, dolce da forno, n. 1 frutto, succo di frutta, bottiglia di acqua minerale in PET da 0,5 L, tovagliolo di carta) in caso di uscite programmate dei bambini dall'Asilo Nido. In questo caso, la fornitura dei pranzi al sacco, dovrà essere effettuata inserendo i cestini in specifici contenitori isotermitici, dotati di piastre eutettiche o di altri sistemi che permettano il mantenimento della catena del freddo.

Il costo del servizio "pranzo al sacco" è pari a quello giornaliero ordinario.

Art. 23 - Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato Speciale d'Appalto. Tali standard sono da considerarsi minimi.

L'I.A. dovrà adottare ed attuare scrupolosamente procedure di autocontrollo in ottemperanza al Reg. CE 852/04.

Ogni variazione del servizio dovrà essere seguita da una coerente modificazione delle procedure predisposte.

Art. 24 - Garanzie e Caratteristiche delle derrate alimentari

L'I.A. deve acquisire da fornitori qualificati e rendere disponibili al Comune, ad ogni richiesta, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti normative in materia alimentare ed alle tabelle merceologiche.

Entro trenta giorni dall'assegnazione della gara, dovrà essere specificato l'elenco dei prodotti forniti con relativa scheda tecnica.

Ogni variazione dell'elenco prodotti dovrà essere previamente autorizzata dal Comune, che si esprimerà solo dopo aver preso visione della scheda tecnica del nuovo prodotto.

Le derrate alimentari e le bevande in uso, quelle presenti nei frigoriferi ed in dispensa, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia, che si intendono tutte richiamate e a quanto previsto all'Allegato 2.

Art. 25 - Utilizzo di prodotti certificati

Oltre a quanto indicato nell'Allegato n. 2 al CSA, il Comune, con specifico riferimento al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP) e ai criteri ambientali minimi previsti per i servizi di ristorazione (Cfr. PAN GPP Punto 5.3.1), per l'utenza dell'asilo nido, ogniqualvolta presenti nei menù, richiede la fornitura dei seguenti prodotti certificati ai sensi delle normative comunitarie ed internazionali di riferimento, nonché rispondenti a quanto specificato dal presente capitolato:

➤ **prodotti biologici di cui al Reg. CE n. 834/2007**

- banane
- olio extravergine di oliva (da olive coltivate e lavorate in Italia),

• **pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC — Marine Stewardship Council od equivalenti).**

- numero una (1) tipologia di pesce surgelato (Merluzzo o platessa o altra tipologia di pesce prevista dai menù)

➤ **prodotto del commercio Equo e Solidale**

- banane
- ananas
- cioccolato in barretta, fondente e al latte

- **prodotti alimentari a km zero,**
- numero un (1) formaggio fresco.

Per “prodotti a km zero”, salvo specifica indicazione più restrittiva del capitolato Speciale, si intendono i prodotti alimentari (materie prime e prodotti ottenuti da attività di manipolazione o trasformazione effettuate direttamente dal produttore) provenienti da areali di produzione appartenenti all’ambito regionale (Lombardia) in cui è ubicato il mercato agricolo di vendita diretta.

Per i prodotti la cui produzione non avviene in ambito regionale, la definizione di prodotti a *km zero* è valida solo se sono posti a una distanza non superiore a 50km dal confine della Regione (Lombardia) ove è ubicato il mercato.

Rientrano nella categoria dei prodotti a *km zero* anche quei prodotti la cui produzione non è presente in nessuno dei sopraindicati ambiti, ma per i quali è dimostrato, tramite certificazione di Ente terzo, un minor apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto (rispetto a prodotti della stessa specie presenti in altri ambiti territoriali).

Nel caso in cui uno o più prodotti “certificati” non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con prodotti *convenzionali*.

L’I.A. ha l’obbligo di comunicare immediatamente (entro le ore 10.30 del giorno di consumo) l’elenco dei prodotti sostituiti nel determinato giorno attestando l’indisponibilità sul mercato. In caso di ripetute sostituzioni di alimenti, il Comune si riserverà di chiedere documentazione comprovante l’impossibilità di reperimento sul mercato e di applicare le penalità previste.

Art. 26 - Etichettatura delle derrate

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Tutte le derrate fornite devono essere etichettate o inequivocabilmente identificabili ai fini della tracciabilità.

Art. 27 - Trasporto e ricevimento delle materie prime

Il trasporto delle derrate dovrà avvenire nel rispetto delle norme vigenti.

I mezzi di trasporto dovranno possedere le autorizzazioni necessarie e dovranno essere in grado di conservare durante il trasporto le temperature previste nelle normative vigenti e le condizioni igrometriche ideali, pena la non accettazione della merce.

Le derrate alimentari dovranno pervenire alla cucina dell’Asilo Nido dal Lunedì al Venerdì, preferibilmente entro le ore 9,30, provvedendo allo scarico della merce e alla consegna presso la dispensa, lasciando al personale di cucina tutto il tempo necessario per espletare le operazioni di controllo (verifica peso, etichettatura, caratteristiche organolettiche, ecc.) definite dal piano di autocontrollo.

Il documento di trasporto delle derrate crude deve riportare tutte le indicazioni necessarie ad individuare qualità e quantità dei prodotti forniti e all’identificazione degli stessi (rintracciabilità delle derrate e degli eventuali semilavorati); una copia di tale documento resterà al Comune.

CALENDARIO FORNITURE:

Tipologia Prodotti

Pane

frequenza (minima) di consegna
giornaliera

Pasta per la pizza

nella giornata di consumo

*Frutta e verdura fresche, latte fresco,
formaggi freschi, carni*

bisettimanale

*Prodotti di salumificio, surgelati, pasta fresca
formaggi stagionati, latticini, latte fresco
uova*

settimanale

Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire che:

- siano effettuati:
 - . tutti i controlli previsti dalle procedure HACCP aziendali,
 - . le registrazioni necessarie a garantire una efficiente ed efficace rintracciabilità dei prodotti ricevuti,
- siano presi tutti i provvedimenti in modo tale che non possa essere accettata e messa in produzione alcuna derrata non conforme a quanto stabilito,
- sia salvaguardato l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate alimentari attraverso una lavorazione adeguata e sistemi di immagazzinamento a temperature idonee e controllate.

Eventuali prodotti ritenuti "non conformi" e non restituiti immediatamente al fornitore devono essere identificati ed evidenziati correttamente ed isolati dalle restanti merci.

Art. 28 - La cernita e la separazione delle derrate alimentari.

Le derrate alimentari devono essere sempre ispezionate prima della lavorazione. Solamente i prodotti puliti e salubri saranno utilizzati per la preparazione dei piatti.

Successivamente ai controlli in accettazione, le merci sono avviate agli appropriati luoghi di immagazzinamento il più rapidamente possibile. La sistemazione delle derrate alimentari all'interno degli impianti frigoriferi e degli scaffali della dispensa, deve essere realizzata in condizioni che ne impediscano il deterioramento e l'eccessivo accatastamento, prevenendo cross-contaminazioni.

Per evitare possibile diffusione di infestanti, i prodotti ortofrutticoli contenuti in cassette di legno, devono essere spostati in cassette in materiale plastico prima di essere riposte in cella.

Si deve effettuare la rotazione delle scorte delle derrate per garantire un grado di freschezza ottimale.

Le scorte non dovranno mai superare, alle temperature adeguate, la capacità di immagazzinamento dei vari depositi.

Art. 29 - Immagazzinamento dei prodotti a temperatura positiva.

Gli alimenti crudi e cotti di origine animale (esclusi quelli da conservare a temperatura ambiente e a temperature negative) devono essere stoccati a una temperatura compresa tra 0°C e +4°C.

Gli alimenti cotti, da consumare freddi, possono essere mantenuti in attesa della somministrazione, ad una temperatura compresa tra 0°C e +10°C.

Le temperature di immagazzinamento devono essere regolarmente controllate e deve essere organizzato un sistema di intervento rapido in caso di anomalie o di guasti.

Art. 30 - L'immagazzinamento dei prodotti a temperatura negativa.

Le derrate alimentari congelate e/o surgelate che non sono utilizzate immediatamente per la preparazione dei piatti, dal momento del ricevimento devono essere sistemate e/o mantenute a una temperatura uguale o inferiore a -18°C. Le temperature di immagazzinamento devono essere regolarmente controllate e deve essere organizzato un sistema di intervento rapido in caso di anomalie o di guasti.

Art. 31 - La lavorazione degli alimenti.

Tutte le lavorazioni/manipolazioni di alimenti, devono essere eseguite nello stesso giorno di preparazione e consumo del prodotto.

- L'I.A. dovrà predisporre una scheda di lavorazione giornaliera, secondo procedura HACCP, sulla quale dovranno essere annotati i dati utili alla rintracciabilità di ogni singolo ingrediente impiegato per la produzione del pasto del giorno (in riferimento al menù in vigore), evitando, per quanto possibile, il mantenimento di etichette sporche e potenzialmente contaminanti le aree di lavoro.

Devono essere adottate delle misure efficaci per impedire la contaminazione di alimenti cucinati e precucinati, dal contatto diretto o indiretto da parte del personale o da parte di materie prime in una fase

precedente di trasformazione. Il lavoro deve essere organizzato, nello spazio o nel tempo secondo il principio della "marcia in avanti".

Le merci devono essere tolte dai loro imballaggi prima di entrare nel locale di lavorazione (area/piano dedicato). Al bisogno, deve essere previsto il travaso in recipienti puliti e lavati. Il personale che manipola imballaggi, oggetti potenzialmente contaminati, derrate alimentari crude o prodotti semi-lavorati, deve adottare le seguenti precauzioni:

- * lavarsi le mani ed asciugarsele accuratamente con salviette monouso, dopo ogni tipo di operazione;
- * indossare un abbigliamento consono ai lavori e alle manipolazioni da effettuare (guanti monouso di colore blu e preferibilmente in nitrile, mascherine).

Art. 32 - L'allestimento dei piatti freddi

L'allestimento dei piatti freddi è una operazione che necessita di condizioni igieniche rigorose e che deve effettuarsi senza interruzioni.

L'allestimento dei piatti freddi deve essere realizzato nei tempi più rapidi ed il personale addetto a tale operazione deve lavarsi accuratamente le mani ed indossare mascherine e guanti monouso.

I recipienti, il materiale e le stoviglie utilizzati per l'allestimento devono essere puliti e sanificati in maniera efficace.

L'allestimento deve essere effettuato su piani di lavoro puliti e sgombri da derrate, utensili od oggetti suscettibili di provocare una contaminazione delle derrate stesse.

I piatti freddi devono essere sempre disposti in contenitori con coperchio o protetti con pellicola trasparente.

Art. 33 - Il trattamento dei prodotti crudi

In base alla disposizione dei locali della cucina, la lavorazione degli alimenti crudi di origine animale e dei prodotti crudi di origine vegetale deve essere separata, nel tempo, da una fase di pulizia e di disinfezione.

Le verdure crude e la frutta, da consumare tal quale o destinate a subire una operazione di taglio o di grattugia, devono essere sempre accuratamente lavate e risciacquate con acqua potabile.

Deve essere prevista una disinfezione di questi cibi tramite prodotti autorizzati. Tale operazione di disinfezione sarà seguita da uno o più energici risciacqui con acqua potabile.

Il materiale che è stato a contatto con derrate alimentari crude o potenzialmente contaminate deve essere pulito e disinfettato.

In seguito alla preparazione, i prodotti devono essere ricoverati a una temperatura compresa tra 0°C e +4°C.

Art. 34 - Lo scongelamento dei prodotti.

Nel caso in cui i prodotti debbano essere scongelati prima della lavorazione o della cottura, debbono essere rispettate le seguenti procedure:

- * lo scongelamento dei prodotti deve avvenire in frigorifero, al riparo da cross-contaminazioni e ad una temperatura positiva massima di +4°C;
- * è tassativamente vietato scongelare prodotti a temperatura ambiente o sottoponendoli ad immersione in acqua;
- * i prodotti scongelati devono essere lavorati entro le 24 ore successive;
- * la risurgelazione di un prodotto scongelato è tassativamente vietata.

Art. 35 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- * legumi secchi (salvo differente indicazione riportata dal produttore, direttamente sull'etichetta della merce): ammollo per 24 ore con 2 ricambi d'acqua. Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della 1^a ebollizione;
- * la carne trita deve essere macinata direttamente presso la cucina, nello stesso giorno di consumo;
- * il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- * il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo;

- * le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore antecedenti la cottura;
- * le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti la somministrazione.

Art. 36 - La cottura degli alimenti.

Tutte le cotture devono essere eseguite nello stesso giorno di consumo del prodotto.

La cottura degli alimenti deve essere sempre concepita con il fine di preservare al massimo il loro valore nutritivo.

La durata e la temperatura di cottura devono essere sufficienti ad assicurare la salubrità del prodotto.

Dal termine della cottura, i prodotti devono essere mantenuti al caldo, a una temperatura minima di +65°C, fino al momento dell'allestimento dei vassoi.

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Potranno essere richieste attrezzature in materiali differenti al fine di permettere la realizzazione di specifiche diete patologiche.

- Non possono essere utilizzate pentole o attrezzature in alluminio, che a seguito di imperfetta manutenzione possono cedere sostanze agli alimenti ed in ogni caso, non rispondenti a quanto previsto dal Decreto 18 aprile 2007 n. 76.

L'I.A. dovrà inoltre dotarsi di procedure per la gestione dei M.O.C.A..

Art. 37 - Il raffreddamento dei prodotti cotti.

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua. È necessario l'impiego di sistemi di raffreddamento rapido (abbattitore di temperatura).

Art. 38 - La riattivazione dei prodotti.

La riattivazione dei prodotti, ove necessario, deve essere sempre concepito con il fine di preservare al massimo il loro valore nutritivo e la salubrità.

Gli alimenti riattivati devono giungere al consumatore il più velocemente possibile e a una temperatura di almeno +65°C al cuore del prodotto.

I prodotti devono essere riattivati nel momento più prossimo all'ora della distribuzione, al fine di conservare le migliori caratteristiche sensoriali e nutritive.

Art. 39 - Condimenti

Per tutte le cotture e i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, delle pietanze cotte e per la preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva, in bottiglia di vetro di colore scuro, da un litro o da ½ litro.

Il burro, da utilizzarsi a crudo, ove espressamente indicato dal menù, per *preparazioni della tradizione*, deve risultare fresco e non essere stato sottoposto a congelamento.

È vietato l'utilizzo di grassi idrogenati.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato nella stessa giornata di consumo.

Il Parmigiano Reggiano grattugiato, salvo diversa comunicazione da parte della Coordinatrice dell'Asilo Nido, viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione pasti, dietro richiesta del commensale.

Art. 40 - Generi vietati

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e a quanto previsto all'Allegato 2.

In particolare è vietato l'uso dei prodotti di seguito indicati:

- materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).
- preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti similari.
- semilavorati di IV e V gamma,
- frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro, delle olive e dei capperi in salamoia.
- semilavorati industriali freschi o surgelati, pronti da cuocere quali:
 - hamburger,
 - tutti i tipi di wurstel, anche di pollo o di tacchino,
 - carni precotte,
 - carni intenerite meccanicamente con aghi e/o lame o con altro sistema industriale (frollatura meccanica),
 - carni bovine e avicunicole congelate/surgelate,
 - fiocchi di patate,
 - patate già addizionate di oli/grassi, crocchette di patate, prodotti pre-fritti
 - basi di pasta precotta/preformata, confezionate e a lunga conservazione, per pizza e focaccia.
 - pizza e focaccia precotta/preformata, confezionata e a lunga conservazione (*ad eccezione, qualora, su richiesta dell'I.A., il Comune accertasse la necessità, per motivi igienico sanitari, di introdurre il semilavorato per la realizzazione del prodotto finito previsto dal menù – N.B.: l'utilizzo deve essere specificatamente e preventivamente autorizzato dal Comune*).
- molluschi e crostacei,
- prodotti contenenti grassi idrogenati e polifosfati
- olio di palma, di cocco e di colza,
- bibite zuccherate,
- zucchero aggiunto alle merende e alle salse (es. sughi di pomodoro, macedonia),
- formaggi fusi/contenenti sali di fusione
- Glutammato monosodico.

Il Comune pone inoltre il divieto di riutilizzo (per qualsiasi scopo) di contenitori per alimenti, specie se in banda stagnata.

Art. 41 - Riciclo

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati nella stessa giornata di consumo.

La I.A. potrà destinare le preparazioni non distribuite alle classi ad enti caritatevoli o canili/gattili. Tali attività potranno essere attivate previo autorizzazione del Comune e saranno sotto la piena della I.A. .

Art. 42 - La sistemazione e lo smaltimento dei rifiuti

Il C.A.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune e secondo le modalità attivate dal soggetto gestore in materia di raccolta differenziata dei rifiuti, in applicazione di quanto previsto al punto 5.3.7 dell'allegato 1 al DM 25 luglio 2011.

Tutti i residui devono essere smaltiti in idonei sacchi per rifiuti (se non forniti dal Comune, dovranno essere direttamente approvvigionati dall'I.A.); tale operazione deve sempre avvenire quando i sacchi utilizzati sono pieni al massimo a tre quarti e comunque dopo ogni turno di lavoro.

I sacchi utilizzati devono essere facilmente sigillabili (richiudibili) e devono essere prontamente immessi negli specifici cassonetti per la loro rimozione.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Contenitori e pattumiere, sanificanti secondo quanto previsto dalle procedure HACCP adottate ed in ogni caso ogniqualvolta risultino in condizioni igieniche non sufficienti, devono essere munite di coperchio a comando non manuale; qualora non presenti, danneggiate o inutilizzabili, dovranno essere fornite dall'I.A.

Art. 43 - Il campione di riferimento della prestazione

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari, l'I.A. dovrà conservare, presso la cucina, un campione rappresentativo dei pasti del giorno. In particolare, dovranno essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.

Procedure per il campionamento:

- il campione dovrà essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
- il campione dovrà essere rappresentativo di ogni produzione, dovrà cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- ogni tipo di alimento dovrà essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi (almeno 150 grammi);
- il campione dovrà essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a 0°C/4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi;
- il contenitore dovrà riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.

Art. 44 - Il controllo batteriologico della prestazione

E' fatto obbligo all'I.A. di predisporre ed applicare un piano di analisi microbiologica, chimica e fisica per il controllo delle materie prime (acqua potabile inclusa), dei semilavorati e dei prodotti finiti. Nello specifico piano di analisi predisposto, dovrà essere indicato chiaramente il numero dei campionamenti, la tipologia delle determinazioni e la frequenza dei controlli.

Il laboratorio di analisi dovrà avere accreditamento ACCREDIA.

Per quanto concerne i parametri microbiologici, chimici e fisici relativi agli alimenti, all'acqua ed agli ambienti di produzione e servizio si fa riferimento alla vigente normativa che si intende tutta richiamata ed in particolare:

- Legge 283/62, art. 5 – disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari;
- Regolamento (CE) n. 1441/2007 modificante il regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e s.m.i.;
- Reg.CE 853/2004 in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e s.m.i.;
- Reg. CE 854/2004 in materia di organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e s.m.i.;
- Reg. CE 882/2004 relativo ai controlli ufficiali a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e benessere degli animali e s.m.i.;
- Linee guida per la ristorazione scolastica – Regione Lombardia;
- Decreto Legislativo n. 31 del 02/02/2001 sulle acque destinate al consumo umano e s.m.i.;
- Regolamenti (CE) n. 149/2008 e n. 839/2008 in materia di residui di prodotti fitosanitari;
- Reg. UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, e al relativo decreto sanzionatorio, D.Lgs. 231/2017;
- Regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e s.m.i..

Art. 45 - Distribuzione

L'I.A. è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti ed in altra area, ove i genitori dei bambini frequentanti l'asilo nido possano prenderne comodamente visione, il menù del giorno.

La somministrazione verrà effettuata da personale comunale, al quale dovranno essere forniti i vassoi contenenti tutto ciò che è necessario all'espletamento del servizio.

Prima della consegna dei vassoi, il personale dell'I.A. dovrà:

- * controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
- * controllare la presenza delle eventuali diete speciali ordinate e verificarne la corretta ed inequivocabile identificazione;
- * provvedere, mediante termometro a sonda, al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare ed annotare i valori su apposita scheda di registrazione ed adottare le opportune procedure previste dal piano HACCP aziendale.

Alimenti		Temperature di riferimento	Tolleranza
da consumare caldi	Tutte le preparazioni	≥65 °C	60 °C
da consumare freddi	Salumi	≤10 °C	11 °C
	Formaggi e latticini	≤10 °C	11 °C
	Verdure crude	≤10 °C	11 °C
	Insalate di riso o pasta	≤ 10 °C	11 °C

Art. 46 - Derattizzazione e disinfestazione

L'1.A. è tenuta ad effettuare gli interventi di disinfestazione e derattizzazione dei locali di preparazione pasti.

Le attività dovranno essere eseguite da ditta specializzata e dovrà presentare ad inizio anno il piano degli interventi.

Art. 47 - Obblighi assicurativi.

1. La ditta è responsabile per eventuali danni causati alla stazione appaltante e/o a terzi, derivanti direttamente o indirettamente dall'attività di espletamento del servizio affidato. L'aggiudicatario sarà sempre direttamente responsabile di danni di qualunque natura che risultino arrecati a persone o a cose dal proprio personale e in ogni caso dovrà provvedere senza indugio e a proprie spese alla riparazione e/o sostituzione delle parti e degli oggetti danneggiati. Restano a carico dell'aggiudicatario, in modo totalmente esclusivo gli eventuali risarcimenti che lo stesso sarà tenuto ad assicurare, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte della stazione appaltante, salvo l'eventuale intervento di società assicuratrice.
2. Antecedentemente alla stipulazione del contratto e, nel caso in cui il contratto non sia stato ancora stipulato, comunque entro la data fissata per l'inizio del servizio, l'appaltatore è obbligato a stipulare una polizza assicurativa che tenga indenne la stazione appaltante da tutti i rischi di esecuzione del servizio da qualsiasi causa determinati e che preveda altresì una garanzia di responsabilità civile per danni a terzi nell'esecuzione del servizio. La polizza deve:
 - a) avere durata non inferiore a quella del contratto cui essa è riferita;
 - b) avere quale unico oggetto il servizio di cui al presente capitolato e come beneficiario il Comune di Tradate;
 - c) avere un massimale contro i rischi inerenti la gestione della mensa per un massimale RCT non inferiore a € 2.500.000,00 per ogni sinistro, con un sottolimito di EURO 1.500.000,00= per danni a cose o a persone
3. Qualora l'appaltatore abbia già stipulato un contratto di polizza di responsabilità civile generale a copertura dei danni a terzi nell'esecuzione della propria attività professionale, avente un massimale non inferiore a € 2.500.000,00 per ogni sinistro e con un sottolimito di EURO 1.500.000,00= per danni a cose o a persone, per ogni sinistro, in alternativa a quanto indicato al comma 2, potrà produrre un'appendice alla polizza RC, già attivata, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio oggetto del presente capitolato, per tutta la durata del contratto.
4. Indipendentemente dalle coperture assicurative di cui ai commi precedenti e dai massimali garantiti, l'appaltatore risponde comunque dei sinistri causati a terzi in relazione al servizio cui il presente capitolato è riferito, lasciando indenne la stazione appaltante. La ditta aggiudicataria è responsabile dei danni che dovessero occorrere agli utenti del servizio e/o a terzi nel corso dello svolgimento dell'attività ed imputabili a colpa dei propri operatori e/o derivanti da gravi irregolarità o carenze nelle prestazioni.
5. L'aggiudicatario è pertanto obbligato a risarcire qualsiasi danno causato a terzi, anche per la parte che eccedesse le somme obbligatoriamente assicurate, che costituiscono esclusivamente dei minimi

contrattualmente prescritti e che pertanto non limitano la sua possibilità di adeguare la copertura assicurativa al maggior rischio che ritenga connesso con il servizio.

6. Laddove la polizza preveda franchigie o scoperture l'importo non coperto resta a carico dell'appaltatore.
7. In caso di pagamento del premio con cadenza periodica, l'aggiudicatario deve presentare alla stazione appaltante attestazione di pagamento della rata del premio almeno 7 giorni prima della scadenza della rata stessa.

Art. 48 - Ulteriori oneri a carico dell'I.A.

Sono a carico dell'I.A. appaltatrice, oltre a quelli espressamente previsti nei precedenti articoli del presente capitolato:

- le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti, indistintamente, gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro;
- l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, dei procedimenti e della cautele necessarie per garantire la salute e l'indennità delle persone addette ai lavori e dei terzi.

Sono altresì a carico dell'I.A.

- le imposte e tasse comunque derivanti dall'assunzione del servizio, esclusa l'I.V.A. sul servizio fornito, che è a carico del Comune;
- la presentazione e l'eventuale aggiornamento della SCIA relativa ai locali di servizio;
- le spese contrattuali e di registrazione.

Art. 49 - Direttore dell'esecuzione

1. Ai sensi dell'art. 111, comma 2, del d. lgs. n. 50/16, l'incarico di Direttore dell'Esecuzione verrà eseguito dalla educatrice dipendente del Comune di Tradate che presta servizio presso presente all'asilo nido in qualità di coordinatrice.
2. Il direttore dell'esecuzione provvede al coordinamento, alla direzione ed al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto stipulato tra l'I.A. e il Comune di Tradate, verificando altresì che le attività e le prestazioni contrattuali siano eseguite in conformità al contratto. A tal fine il direttore dell'esecuzione svolge tutte le attività demandate dalla Comune che si rendano opportune per assicurare la regolare esecuzione delle prestazioni ed il perseguimento dei compiti a questo assegnati dalla legge.
3. Laddove necessario e qualora non sia già previsto dal presente capitolato, il direttore dell'esecuzione, fissa all'I.A., di volta in volta, le direttive per l'espletamento del servizio ed i termini di esecuzione delle prestazioni oggetto del servizio di cui al presente capitolato, la cui mancata ottemperanza comporta l'applicazione delle penali previste dal presente capitolato
4. L'appaltatore è obbligato ad eseguire tutte le prestazioni a regola d'arte attenendosi scrupolosamente alle direttive impartite dal direttore dell'esecuzione e in caso di irregolarità nello svolgimento dell'appalto, è tenuto a rimuovere le stesse dando luogo al ripristino entro il termine fissato dal direttore dell'esecuzione.

Art. 50 - Pagamenti

1. I pagamenti verranno corrisposti all'appaltatore mensilmente, l'ammontare del pagamento è riferito al costo giornaliero del servizio effettivamente erogato nel mese di riferimento, secondo il presente Capitolato, al netto del ribasso risultante dall'offerta economica sul prezzo posto a base di appalto. I pagamenti saranno effettuati entro il termine di 30 giorni decorrenti dalla data di presentazione della relativa fattura, previo accertamento da parte dell'ufficio competente della regolarità contributiva dell'appaltatore, mediante acquisizione del DURC.
2. A semplice richiesta del servizio, l'I.A. fornirà copia delle bolle di accompagnamento (DDT) delle derrate alimentari ed ancora i certificati necessari alla verifica della qualità e provenienza delle stesse.
3. Qualora i pagamenti dei corrispettivi non intervengano entro il termine fissato dal comma precedente, l'aggiudicatario ha diritto al pagamento degli interessi maturati e calcolati in base alla vigente normativa di legge.

4. Su richiesta della stazione appaltante, l'aggiudicatario si impegna a comunicare gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, come previsto dall'art. 3 comma 7 della L. 136/2010, nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso. Ai sensi dell'art. 3 comma 7 della Legge 136/2010, l'appaltatore si assume analogo obbligo nei confronti dei subappaltatori e si impegna a comunicare alla stazione appaltante i relativi estremi identificativi.
5. Ai sensi e per gli effetti dell'art. 1, commi da 209 a 213, della legge 24 dicembre 2007, n. 244, del decreto ministeriale 3 aprile 2013 n. 55, nonché dell'art. 25 del D.L. n. 66/2014, convertito in legge n. 89/2014, a decorrere dal 31.03.2015, l'appaltatore è tenuto ad emettere verso l'Ente appaltante, la fattura in forma elettronica e non cartacea, riportando il relativo codice CIG, secondo le modalità previste nel Regolamento ministeriale n. 55/2013. Ai sensi dell'art. 6, comma 6, del D.M. 03.04.2013 n. 55, decorsi tre mesi dalla data di decorrenza dall'obbligo di fatturazione elettronica, l'Ente non potrà eseguire alcun pagamento, neppure in forma parziale, fino al momento del ricevimento della fattura in formato elettronico. Il Codice unico per la fatturazione elettronica è **OPIU1R**
6. In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 1, comma 629, lett. b) della legge 23 dicembre 2014, n. 190 (legge di stabilità 2015) – Applicazione “split payment”, che ha modificato il Dpr n. 633/1972, in materia di IVA, l'aggiudicatario nella fattura è tenuto ad esporre l'IVA inserendo la seguente dicitura: “Scissione dei pagamenti– Art. 17-ter del Dpr n. 633/1972”. IL Comune di Tradate, ai sensi della normativa sopra richiamata, provvederà a versare l'IVA direttamente all'erario.

Art. 51 - Interruzioni

In caso di sciopero del personale dell'Asilo Nido o di altri eventi che, per qualsiasi causa, non consentissero la somministrazione dei pasti, l'I.A. dovrà essere preavvisata, anche telefonicamente o via telefax o e-mail, di norma non oltre le ore 10,00 (dieci) del giorno prima. In difetto, il Comune corrisponderà all'I.A. l'importo relativo al costo giornaliero del servizio.

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcune per entrambe le parti.

Art. 52 - Controlli

Il Comune si riserva il diritto in qualsiasi momento, di effettuare o di far effettuare controlli nei locali di produzione dei pasti, per verificare la corrispondenza alle norme stabilite nel contratto.

Il controllo può avvenire in qualsiasi momento senza preavviso da parte dell'Ufficio incaricato del Comune anche tramite incaricati esterni e dai competenti servizi dell'ATS.

Controlli a vista:

- modalità di stoccaggio nelle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- lavaggio ed impiego di sanificatori;
- modalità di sgombero rifiuti;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente locali produzione;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- professionalità degli addetti;
- controllo della quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno n. 5 porzioni/piatti o la singola “dieta speciale”);
- modalità di manipolazione;
- controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle presentazioni dei piatti;

- controllo dell'attuazione del *Pest Management* e del piano di analisi microbiologica.

Controlli analitici:

I tecnici incaricati dal Comune effettueranno prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

I prelievi sono effettuati nel modo ritenuto più opportuno, facendo ricorso anche a fotografie.

Durante i controlli il personale dell'I.A. non dovrà interferire in nessun modo. L'ispezione non deve comportare interferenza nello svolgimento della produzione.

Il servizio può essere sospeso a giudizio del Comune qualora l'esito dei controlli o dei prelievi accerti la non igienicità dei locali o dei cibi o la commestibilità del prodotto.

Il Comune farà pervenire per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, sia per quanto riguarda il cibo fornito che la pulizia dei locali, comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'I.A. dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'I.A. non potrà indurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto al Comune.

L'I.A. sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni ed ai rilievi del Comune. Se entro 5 giorni dalla data della giustificazione l'I.A. non provvede alla eliminazione delle cause che hanno originato la segnalazione o non si adegua ai rilievi mossi e non fornisce in merito alcuna controprova probante, il Comune applicherà le penalità previste dal successivo articolo.

Art. 53 - Penalità

1. Fatto salvo il risarcimento del maggior danno subito, in caso di ritardo nell'adempimento delle prestazioni contrattuali o di inadempimento contrattuale da parte dell'appaltatore la stazione appaltante applica le penali entro gli importi massimi di seguito rispettivamente indicati per ciascuna fattispecie

1) *Standard merceologici.*

1.1. € 520 (cinquecentoventi)

Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche.

1.2. 520 (cinquecentoventi)

Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.

1.3. 520 (cinquecentoventi)

Etichettatura non conforme alla vigente normativa.

1.4. € 100 in caso di mancato utilizzo/mancanza nel menù giornaliero, di uno o più prodotti *certificati* (quando previsti) con comunicazione da parte dell'I.A., nel limite massimo di n. 5 giornate al mese. Al superamento del limite detto il Comune si riserva di applicare discrezionalmente le penali di cui ai punti 1.1 o 1.5.

1.5. € 520 nel caso in cui l'I.A. non avverta il Comune del mancato utilizzo/mancanza, nel menù giornaliero, di uno o più prodotti *certificati* (quando previsti).

2) *Quantità.*

2.1. € 520 (cinquecentoventi)

Non corrispondenza del numero dei pasti prodotti al numero dei pasti ordinati.

2.2. € 520 (cinquecentoventi)

Mancata/quantitativamente inadeguata preparazione di diete speciali personalizzate/diete leggere/diete etico-religiose.

2.3. € 260 (duecentosessanta)

Mancato rispetto delle grammature, verificato su n. 5 porzioni della stessa preparazione. In caso di dieta speciale, il controllo potrà essere condotto anche su dieta singola, monoporzione.

3) *Rispetto del menù.*

3.1. € 520 (cinquecentoventi)

Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto)

3.2. € 520 (cinquecentoventi)

Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto)

3.3. € 260 (duecentosessanta)

Mancato rispetto del menù previsto (contorno)

3.4. € 260 (duecentosessanta)

Mancato rispetto del menù previsto (frutta)

4) *Igienico-sanitari.*

4.1. € 520 (cinquecentoventi)

Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.

4.2. € 260 (duecentosessanta)

Rinvenimento di parassiti.

4.3. € 260 (duecentosessanta)

Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.

4.4. € 260 (duecentosessanta)

Inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili.

4.5. € 520 (cinquecentoventi)

Nel caso di mancato rispetto delle procedure previste nel manuale di autocontrollo dell'I.A. o di mancata applicazione del piano di analisi dichiarato.

4.6. € 260 (duecentosessanta)

Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.

4.7. € 1050 (millecinquanta)

Fornitura di pasti chimicamente contaminati o bruciati o in ogni caso tali da essere inadatti all'alimentazione umana.

4.8. € 260 (duecentosessanta)

Mancato rispetto del piano di sanificazione e di pulizia presso la cucina.

4.9. € 520 (cinquecentoventi)

Mancato rispetto del piano relativo al *pest management* e/o al piano di analisi microbiologica.

4.10. € 520 (cinquecentoventi)

Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.

4.11. € 260 (duecentosessanta)

Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.

4.12. € 520 (cinquecentoventi)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso la cucina.

5) *Tempistica.*

5.1. € 260 (duecentosessanta)

Mancato rispetto degli orari di consegna dei cibi per un anticipo o ritardo superiore a 20 minuti dall'orario previsto.

5.2. € 260 (duecentosessanta)

Mancato rispetto dell'orario di inizio del servizio in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente.

6) inadempimenti diversi da quelli indicati nei punti precedenti: € 300,00 per ogni giorno di ritardo rispetto al termine fissato dal direttore dell'esecuzione avuto riguardo, nell'ordine, al danno causato agli utenti, alla stazione appaltante e/o a terzi, alla intenzionalità del comportamento dell'appaltatore, alla eventuale prevedibilità dell'evento

2. In caso di identici comportamenti reiterati nel corso della durata del servizio, gli importi delle penali di cui al comma precedente sono progressivamente incrementati del 25% per ogni successivo comportamento reiterato, entro il limite dell'1 per mille giornaliero, utilizzando come base di calcolo la misura della penale rispettivamente indicata al comma precedente.

3. Gli inadempimenti contrattuali sono contestati per iscritto da parte della stazione appaltante all'appaltatore che, ricevuta l'intimazione, ha l'obbligo di rimuovere immediatamente la causa dell'inadempimento ponendo in essere tutte le azioni eventualmente richieste in tal senso da parte della stazione appaltante, e la facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni in merito entro il termine di sette giorni dal ricevimento della contestazione.

4. Valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto in cui i comportamenti hanno avuto luogo, le controdeduzioni eventualmente presentate dall'appaltatore, le misure da questi intraprese per rimuovere la causa dell'inadempimento e l'eventuale avvenuta applicazione di penali nel corso del rapporto contrattuale, la stazione appaltante applica la penale rapportandone nel caso di cui al comma secondo del presente articolo, l'importo alla gravità dell'inadempimento.

5. L'importo della penale è versato dall'aggiudicatario alla stazione appaltante entro il termine di 30 giorni decorrenti dalla data di conclusione del procedimento di cui ai commi 3 e 4 del presente articolo. Decorso tale termine, la stazione appaltante, a propria scelta, escute la cauzione definitiva o attiva il procedimento di riscossione coattiva relativo all'importo della penale, maggiorato degli interessi di mora. Sin tanto che perdura l'inadempimento relativo al pagamento della penale, ai sensi dell'articolo 1460 del codice civile, la stazione appaltante non procede al pagamento degli importi maturati. Non è in ogni caso possibile dar corso al pagamento delle penali mediante compensazioni con i pagamenti relativi a prestazioni non ancora liquidate. Il mancato pagamento delle rate non produce gli effetti di cui agli articoli 1218, 1219, 1221, 1223 e 1224 del codice civile.

6. In tutti i casi in cui l'aggiudicatario non rimuova tempestivamente la causa dell'inadempimento, fatto salvo quanto disposto, la stazione appaltante dispone che l'esecuzione delle prestazioni cui l'inadempimento è riferito siano svolte da terzi, addebitando all'appaltatore i relativi costi sostenuti e fatta salva l'applicazione della penale. Gli stessi sono addebitati con le modalità indicate al comma 5.

7. L'applicazione di penali per un importo superiore al 10% del corrispettivo contrattuale dell'appalto, in un periodo massimo pari a dodici mesi continuativi, equivalgono alla manifesta incapacità dell'appaltatore a svolgere il servizio appaltato, e pertanto comportano la risoluzione del contratto, con relativo incameramento della cauzione e risarcimento dell'eventuale maggior danno provocato alla stazione appaltante.

8. Le disposizioni del presente articolo si applicano anche nel caso in cui il comportamento inadempiente sia attribuito al subappaltatore o al cottimista, anche se l'aggiudicatario dimostri di non esserne stato a conoscenza.

Art. 54 - Clausola risolutiva espressa

1. La stazione appaltante procede alla risoluzione del contratto ex articolo 1456 c.c. (clausola risolutiva espressa) nei seguenti casi, fermo restando il risarcimento dell'eventuale maggior danno:
 - a) quando nel corso dell'esecuzione dell'appalto, intervenga una causa che determini la perdita di uno dei requisiti generali previsti dalla normativa vigente nonché uno dei requisiti necessari per l'esecuzione del servizio;
 - b) accertamento per quattro volte nel corso di dodici mesi continuativi, dello stesso comportamento tra quelli previsti all'articolo penali del presente capitolato;
 - c) interruzione del servizio per non meno di 3 giornate consecutive, salvo che ciò avvenga per cause di forza maggiore che devono essere provate da parte dell'appaltatore;
 - d) frode dell'appaltatore;
 - e) mancata adozione delle misure sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie del personale prescritte dalle norme vigenti e dal documento di valutazione del rischio come sancito dagli art.17 e 18 del d. lgs 81/08 e redatto secondo l'art. 28 del decreto medesimo;
 - f) qualora l'appaltatore accumuli l'applicazione di penali per un importo complessivo maggiore del 10% dell'importo contrattuale, in un periodo pari o inferiore a dodici mesi continuativi;
 - g) mancato reintegro della cauzione definitiva sino all'importo originariamente prestato entro il termine di 30 giorni dalla richiesta della stazione appaltante;
 - h) subappalto non autorizzato dalla stazione appaltante e/o in violazione delle disposizioni contenute nell'articolo 105 del d.lgs. n. 50/16;

- i) cessione anche parziale del contratto;
 - j) fallimento dell'appaltatore, salvo i casi previsti nei commi 17 e 18 dell'art. 48 del Codice per i raggruppamenti temporanei ed i consorzi;
 - k) cessazione dell'attività da parte dell'appaltatore, sua estinzione o sua trasformazione in soggetto la cui natura non permetta l'assunzione del servizio;
 - l) qualora nei confronti dell'appaltatore sia intervenuta la decadenza dell'attestazione di qualificazione per aver prodotto falsa documentazione o dichiarazioni mendaci (art. 108, comma 2, del Codice);
 - m) qualora nei confronti dell'appaltatore sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'articolo 80 del codice (art. 108, comma 2, del Codice).
2. Quando si verificano una o più tra le vicende indicate al comma precedente, ai sensi e per gli effetti dell'Articolo 1456 c.c., la stazione appaltante si avvale della clausola risolutiva, intimata a mezzo raccomandata A.R., dichiarando il contratto risolto di diritto con effetto immediato.
 3. Fatte salve le responsabilità di natura civile e penale, nonché le sanzioni dovute al mancato rispetto di normative regionali o nazionali, in caso di risoluzione del contratto, l'appaltatore incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata da parte della stazione appaltante, salvo il diritto da parte della stessa al risarcimento del maggior danno subito. Tra i danni ulteriori si considerano anche quelli relativi all'espletamento di una nuova procedura di gara per l'affidamento del servizio ad un nuovo soggetto aggiudicatario.

Art. 55 - Risoluzione del contratto

1. Salvo il caso di risoluzione di diritto del contratto di cui al precedente articolo, la stazione appaltante può ricorrere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1454 c.c. qualora il direttore dell'esecuzione accerti comportamenti dell'appaltatore che concretino gravi inadempimenti alle obbligazioni contrattuali tali da compromettere la buona riuscita del servizio, secondo le modalità previste dall'art. 108, comma 3, del Codice.
2. Qualora, al di fuori di quanto previsto al comma 1, l'esecuzione delle prestazioni ritardi per negligenza dell'appaltatore rispetto alle previsioni del contratto, il direttore dell'esecuzione del contratto assegna un termine, che, salvo i casi d'urgenza, non può essere inferiore a dieci giorni, entro i quali l'appaltatore deve eseguire le prestazioni. Scaduto il termine assegnato, e redatto processo verbale in contraddittorio con l'appaltatore, qualora l'inadempimento permanga, la stazione appaltante risolve il contratto, fermo restando il pagamento delle penali di cui al precedente art. 26.
3. Ai sensi del codice di comportamento il contratto si risolve in caso di violazione degli obblighi di condotta previsti dal D.p.r. 16 aprile 2013 n. 62 per i dipendenti pubblici, da parte dell'appaltatore e dei suoi dipendenti e/o collaboratori.
4. Nel caso di risoluzione del contratto l'appaltatore ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto.
5. In caso di risoluzione del contratto si applicano le disposizioni di cui all'art. 108, commi da 5 a 9, del codice. Rimane salvo il diritto della stazione appaltante di richiedere il risarcimento del danno in conseguenza degli inadempimenti accertati e della risoluzione del contratto e di esperire qualsiasi azione giudiziaria che si rendesse necessaria.
6. Il contratto si risolve per impossibilità sopravvenuta qualora sopravvengano ragioni imperative imposte dalla legge. In tal caso, all'appaltatore è corrisposto il compenso relativo ai servizi resi, senza che lo stesso possa pretendere dalla stazione appaltante alcun ristoro o indennità dovuta al mancato utile, a investimenti effettuati o ad aspettative a qualunque titolo nutrite per la naturale conclusione dell'appalto.
7. Su richiesta dell'appaltatore, il contratto si risolve per eccessiva onerosità nel caso in cui, nel corso della durata del servizio, sopraggiungano disposizioni normative e/o amministrative innovative o modificative di quelle vigenti e relative a qualsivoglia aspetto del presente capitolato, che rendano la prestazione dell'appaltatore eccessivamente onerosa. In tal caso è onere dell'appaltatore fornire la

prova dell'eccessiva onerosità e quantificare la stessa con riguardo alle componenti essenziali di costo di cui si compone il prezzo contrattuale relativo a ciascun lotto. Grava sull'appaltatore l'onere di dimostrare analiticamente, fornendo alla stazione appaltante dati oggettivamente riscontrabili, la scomposizione percentuale del prezzo contrattuale in singoli elementi di costo, nonché il ricorrere della circostanza che, ai sensi del presente comma, determina l'eccessiva onerosità. L'eccessiva onerosità non può comunque riguardare la normale alea del contratto. Ricevuta la richiesta di risoluzione, la stazione appaltante esercita nei confronti dell'appaltatore entro 15 giorni dal suo ricevimento, una delle seguenti opzioni:

- a. consenso alla proposta di risoluzione;
- b. applicazione della revisione prezzi con le modalità e nella misura indicate all'articolo 4. In tal caso, spetta comunque all'appaltatore fornire i dati necessari al computo della revisione. Nell'ipotesi indicata alla lettera b) del comma precedente, non si dà corso alla risoluzione del contratto se i prezzi revisionati conformemente all'articolo 4 assorbono integralmente gli scostamenti quantificati dall'appaltatore con la richiesta di risoluzione indicata al comma precedente.

Art. 56- Effetti della risoluzione del contratto

Tranne che nelle ipotesi di risoluzione del contratto per impossibilità sopravvenuta ogni qual volta il contratto sia risolto, l'appaltatore incorre nella perdita della cauzione definitiva che resta incamerata da parte della stazione appaltante.

E' comunque fatto salvo il diritto da parte della stazione appaltante di ottenere il risarcimento del maggior danno subito a causa della risoluzione. Tra i danni ulteriori si considerano, tra l'altro, quelli relativi all'espletamento di una nuova procedura di gara per l'affidamento del servizio ad un nuovo soggetto aggiudicatario e quelli pari alla differenza tra l'importo del contratto stipulata con l'appaltatore e l'importo del contratto stipulata con il soggetto subentrante, rapportata al periodo residuo di validità del contratto risolta.

Art. 57- Esecuzione in danno

Fermo restando quanto previsto dagli artt. 24 penali e 25 recesso, in caso di arbitrario abbandono o sospensione del servizio o di gravi deficienze nello svolgimento delle prestazioni, la stazione appaltante, previa diffida inviata all'appaltatore, può sostituirsi allo stesso per l'esecuzione d'ufficio delle prestazioni, addebitandone le relative spese all'appaltatore stesso, fatto salvo il risarcimento del danno e l'escussione totale della cauzione definitiva

Art. 58 - Eccezione di inadempimento

In tutti i casi in cui l'appaltatore sia inadempiente totalmente o parzialmente riguardo alle obbligazioni su di esso gravanti in forza delle norme del presente capitolato e del relativo contratto, sin tanto che permane l'inadempimento, ai sensi dell'articolo 1460 del codice civile, la stazione appaltante non procede al pagamento del corrispettivo contrattuale di cui all'articolo 4 comma 1, del presente capitolato. Il mancato pagamento del corrispettivo non produce gli effetti di cui agli articoli 1218, 1219, 1221, 1223 e 1224 del codice civile.

Art. 59 - Recesso unilaterale

1. All'infuori di quanto previsto dall'articolo cessione del contratto e dall'articolo 106, comma 1, lett. d.2) del codice, non è ammessa alcuna novazione soggettiva delle parti del contratto cui il presente capitolato è riferito.
2. La stazione appaltante può recedere dal contratto:
 - a) per sopravvenute esigenze di interesse pubblico;
 - b) laddove l'appaltatore, pur dando corso all'esecuzione del servizio, dimostri di non essere in condizioni di poter idoneamente eseguire le obbligazioni discendenti dal contratto
3. L'ente può altresì recedere dal contratto ai sensi dell'art. 1 comma 13, del Decreto-Legge 95/2012, convertito con modificazioni nella L. 135/2012, qualora la Consip stipuli una convenzione per l'acquisto del servizio in oggetto che preveda prezzi inferiori a quelli previsti nel contratto d'appalto per il servizio di che trattasi stipulato con l'appaltatore. In tal caso la stazione appaltante può recedere dal contratto, pagando le prestazioni eseguite oltre al decimo delle prestazioni non

eseguite, con un preavviso di 15 giorni qualora l'appaltatore non acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche tale da rispettare i parametri della convenzione Consip.

4. Il recesso è comunicato da parte della stazione appaltante all'appaltatore con un preavviso di almeno 20 (venti) giorni solari consecutivi antecedenti rispetto alla data in cui lo si vuol far valere. In caso di recesso, l'appaltatore ha diritto al pagamento delle prestazioni già eseguite secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali in essere relativo alla parte del servizio ancora da eseguire. Tale ammontare deve essere stimato secondo le modalità indicate nell'art. 109 commi da 1 a 6 del Codice, e, in ogni caso, non può eccedere quello il decimo dell'importo dei servizi non eseguiti.
5. All'appaltatore non è data la facoltà di recedere dal contratto.

Art. 60 - Interruzione del servizio

1. I servizi oggetto del presente appalto sono da considerarsi di pubblico interesse e, come tali, non potranno essere sospesi o interrotti se non per causa di forza maggiore; pertanto di norma non sono consentite interruzioni del servizio. In casi particolari possono essere tollerate interruzioni temporanee del normale servizio, fatta salva la messa in atto di soluzioni alternative
2. La ditta aggiudicataria deve definire e rendere operativa apposita procedura "gestione emergenze", ove siano trattati i diversi casi previsti (a titolo esemplificativo: emergenza in caso di guasti delle attrezzature per le pulizie, di sciopero del personale ecc.) con chiara ed efficace descrizione del possibile caso, delle soluzioni ed attività previste, dell'attribuzione delle responsabilità nella gestione, delle modalità di comunicazione correlate nonché della descrizione della formazione prevista per gli operatori interessati.
3. Ai sensi dell'art. 298 del DPR 207/2010, il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale della ditta aggiudicataria costituisce inadempienza contrattuale grave, tale da motivare la risoluzione del contratto qualora la ditta aggiudicataria non riprenda le attività entro il termine intimato dalla stazione appaltante mediante diffida inoltrata a mezzo telefax seguito da raccomandata A.R., ed il responsabile del procedimento accerti che la penale applicabile per l'inadempienza abbia importo massimo superiore al 10% dell'importo contrattuale.
4. In tale ipotesi restano a carico della ditta aggiudicataria tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del contratto.

Art. 61- Tutela dei dati personali

Ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR), e dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 in materia di protezione dei dati personali, si informa che i dati forniti saranno utilizzati dagli uffici esclusivamente per le finalità di gestione della procedura e saranno trattati successivamente per le finalità connesse alla gestione dell'affidamento, nel rispetto della normativa specifica di cui al D.lgs 50/2016 "Codice dei contratti pubblici".

Il trattamento viene effettuato sia con strumenti cartacei sia con supporti informatici a disposizione degli uffici; i dati verranno comunicati al personale dipendente della stazione appaltante coinvolto nel procedimento e ai soggetti partecipanti alla gara che hanno diritto di post informazione.

Il trattamento è necessario per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico. I dati saranno conservati ai fini dei controlli dell'Autorità Nazionale Anticorruzione e per le finalità statistiche e di monitoraggio dei contratti pubblici nei limiti delle previsioni della normativa nazionale.

Art. 62 - Rinvio a norme di Legge

Per quanto non precisato nel presente capitolato speciale si rimanda alle leggi e regolamenti sia statali che regionali in materia di esecuzione dei contratti, che, ad ogni effetto, vengono richiamati come facenti parte integrante del presente capitolato.

Art. 63 - Controversie

Per la definizione di eventuali controversie che potessero sorgere nell'esecuzione del servizio, non definibili in via breve tra le parti, il Foro competente è quello di Varese.

Allegati al Capitolato Speciale d'Appalto:

- **1** - Menù
- **2** - Qualità delle materie prime per la preparazione dei pasti nell'ambito del servizio di ristorazione
- **3** - La sana alimentazione (ATS Insubria)
- **4** - Linee guida per il servizio di ristorazione scolastica (ATS Insubria)