



COMUNE DI CORNAREDO

Città Metropolitana di Milano

Ufficio Provveditorato/Gare/Contratti

CAPITOLATO TECNICO

PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI CONTROLLO DI CONFORMITA' E DI ASSISTENZA
PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
DEL COMUNE DI CORNAREDO

Periodo: 01.01.2020 – 31.12.2022

INDICE

INDICE.....	2
TITOLO I - ASPETTI GENERALI DEL SERVIZIO.....	3
Art. 1 – Definizioni.....	3
Art. 2 - Oggetto dell'appalto.....	3
Art. 3 - Durata dell'incarico	4
TITOLO II - MODALITA' OPERATIVE DEI SERVIZI	4
Art. 4 – Modalità di esecuzione delle attività di Controllo di Conformità	4
Art. 5 - Spese inerenti il servizio	4
Art. 6 - Coordinatore del servizio	5
Art. 7 – Gruppo di lavoro	5
Art. 8 – Reperibilità	6
Art. 9 – Ubicazione delle strutture di ristorazione	6
Art. 10 - Periodicità dei controlli	7
Art. 11 – Aspetti da verificare nel corso degli audit.....	8
Art. 12 – Determinazioni analitiche	10
Art. 13 - Presentazione dei risultati delle analisi di laboratorio	12
Art. 14 - Emergenza per prelievi urgenti di alimenti.....	12
Art. 15 - Rilevazioni durante le fasi del ciclo produttivo	12
Art. 16 - Situazioni anomale in fase di campionamento o di analisi.....	13
Art. 17 - Modalità di espletamento del servizio di assistenza	13
Art. 18 - Accessi.....	13
Art. 19 - Rispetto della normativa	13
Art. 20 - Obblighi dell'aggiudicatario	14
Art. 21 - Controlli da parte del Committente	14
Art. 22 - Riservatezza e segretezza.....	14
Art. 23 - Norme Etiche	15
TITOLO III - TEMPI E MODALITA' DI PAGAMENTO	15
Art. 24 - Tempi di esecuzione dell'incarico.....	15
Art. 25 - Prezzi	15
Art. 26 - Revisione prezzi	15
Art. 27 - Divieto di subappalto.....	15
Art. 28 - Penalità	16
Art. 29 - Stipula e risoluzione del contratto.....	17
Art. 30 – Liquidazione e Pagamenti	18
Art. 31 - Cauzione definitiva	18
Art. 32 - Obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.....	19
Art. 33 - Disposizioni finali	19
Art. 34 - Altre norme.....	19
Art. 35 - Controversie	19

TITOLO I - ASPETTI GENERALI DEL SERVIZIO

Art. 1 – Definizioni

- Per “Committente” si intende l’Amministrazione Comunale di Cornaredo, che affida all’Operatore Economico i servizi di cui all’art. 2.
- Per “Operatore Economico” si intende l’impresa risultata aggiudicataria, alla quale sono affidati i servizi di cui all’art. 2.

Art. 2 - Oggetto dell’appalto

L'appalto ha per oggetto il servizio di controllo di conformità e di assistenza per la gestione del servizio di ristorazione scolastica del comune di Cornaredo, di cui al presente Capitolato tecnico.

L’attività costitutiva dei servizi che l’Operatore Economico deve espletare è costituita da:

- Controllo di conformità del servizio di ristorazione scolastica
- Assistenza alla corretta applicazione del piano di autocontrollo igienico per gli Asili Nido
- Formazione del personale comunale
- Assistenza per la gestione del servizio di ristorazione

Il servizio oggetto dell'appalto ha lo scopo di:

- monitorare l'erogazione del servizio di ristorazione scolastica in riferimento a: strutture, attrezzature, derrate alimentari ed altre forniture, metodologie tecnico operative;
- verificare che le prestazioni fornite dall'appaltatore del servizio di ristorazione scolastica rispettino le caratteristiche tecniche dettagliate nel capitolato d'appalto relativo al servizio stesso;
- assicurare che il servizio si svolga secondo quanto previsto dalle normative in materia igienico sanitaria;
- testare la corretta esecuzione del servizio anche attraverso analisi di laboratorio così, come da allegato 1 del presente Capitolato;
- assicurare sostegno tecnico al Comune nella gestione del servizio;
- verificare la rispondenza del servizio alle esigenze degli utenti.

Art. 3 - Durata dell'incarico

L'incarico del servizio di Controllo di Conformità avrà durata di 3 anni, dal 01 gennaio 2020 al 31 dicembre 2022.

Il Committente, accertata la disponibilità dell'Operatore economico, prima della scadenza del contratto, qualora la normativa allora vigente lo renderà possibile, previo accertamento di sussistenza di ragioni di convenienza e/o di pubblico interesse, può procedere alla ripetizione del contratto con lo stesso Operatore economico per ulteriori 3 (tre) anni.

La decisione di ripetizione del contratto deve essere comunicata dalla Stazione Appaltante all'aggiudicatario almeno 1 mese prima della scadenza del contratto, per il tramite di posta elettronica certificata.

Nel caso in cui allo scadere del termine naturale previsto per il contratto, il Committente non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per l'anno successivo, l'Operatore economico sarà tenuto a continuarlo per un periodo non superiore a mesi sei, alle stesse condizioni contrattuali e operative vigenti alla data di scadenza.

TITOLO II - MODALITA' OPERATIVE DEI SERVIZI

Art. 4 – Modalità di esecuzione delle attività di Controllo di Conformità

I servizi di Controllo di Conformità del servizio di refezione scolastica affidato a terzi devono essere svolti mediante sopralluoghi effettuati da tecnici qualificati, presso i punti indicati al successivo Art. 9.

Il servizio di formazione del personale comunale deve essere svolto secondo quanto concordato con il Committente.

Art. 5 - Spese inerenti il servizio

L'Operatore economico deve svolgere il servizio a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione.

Tutte le spese relative all'esecuzione del servizio medesimo, nessuna esclusa, sono interamente a carico dell'Operatore economico, restando il Committente completamente sollevato da qualsiasi onere e responsabilità a tale titolo.

Art. 6 - Coordinatore del servizio

L'Operatore economico deve impiegare nell'erogazione del servizio un coordinatore del gruppo di lavoro, responsabile per il servizio oggetto del presente capitolato, e indicare il nominativo e la professionalità del responsabile del laboratorio di analisi.

Il coordinatore del servizio deve essere un Tecnologo Alimentare, iscritto al relativo Albo Professionale (Legge 59/94), con almeno 10 anni di esperienza dimostrabile nell'attività oggetto del contratto, in qualità di coordinatore responsabile di servizi di Controllo di Conformità, assistenza all'autocontrollo e di consulenze sull'organizzazione e ottimizzazione dei servizi di ristorazione.

Il coordinatore, nell'ambito organizzativo dell'Operatore economico, deve possedere in organigramma una posizione tale da consentire una reale gestione organizzativa e di coordinamento di tutte le professionalità coinvolte nel servizio.

In considerazione della complessità della prestazione richiesta, deve essere altresì impiegato un vice o sostituto del coordinatore in caso di indisponibilità (ferie, malattia) del coordinatore del servizio che abbia i medesimi requisiti del coordinatore.

Art. 7 – Gruppo di lavoro

In considerazione della complessità della prestazione richiesta, si rende necessario che l'Operatore Economico costituisca un gruppo di lavoro con professionisti specialisti nelle differenti attività richieste. Il Gruppo di lavoro dovrà prevedere, almeno, le seguenti figure, in organico:

1. Tecnologo alimentare iscritto all'Ordine dei tecnologi Alimentari, cui affidare la mansione di coordinatore del gruppo di lavoro con esperienza decennale nella stessa posizione;
2. Tecnologo alimentare o Laurea equipollente cui affidare la mansione di vice/sostituto del coordinatore del gruppo di lavoro con esperienza quinquennale nella stessa posizione;
3. Chimico o tecnologo alimentare iscritto all'albo, quale responsabile della sezione chimica del laboratorio;
4. Veterinario o biologo o tecnologo alimentare quale responsabile della sezione microbiologica del laboratorio;

I professionisti di cui ai punti 2), 3) e 4) dovranno possedere i requisiti tecnici specifici per l'espletamento di tutti i controlli e le verifiche necessarie, essere competenti per il lavoro loro

assegnato ed avere una esperienza dimostrabile di almeno 5 anni in servizi analoghi a quello richiesto.

I tecnici che effettueranno il servizio e i sopralluoghi nei centri cottura e nei refettori devono essere, preferibilmente, alle dipendenze dell'Operatore economico, oppure avere con esso un rapporto continuativo di collaborazione dimostrabile.

La formazione e le esperienze devono essere dettagliate nei Curriculum Vitae sottoscritti.

Tali professionalità, unitamente a quanto richiesto dal presente articolo dovranno essere indicate in offerta e resteranno invariate per tutta la durata del servizio.

I tecnici devono operare in base a dettagliate procedure, esplicitate anche in base a quanto previsto dal Manuale della Qualità aziendale, per l'esecuzione delle prescrizioni del presente Capitolato.

I tecnici e, comunque, tutto il personale dell'Operatore economico, devono assicurare, nell'ambito delle proprie procedure, i requisiti della massima riservatezza, in merito alle circostanze, agli esiti delle verifiche e dei controlli di cui verranno a conoscenza nel corso del servizio di assistenza e Controllo di Conformità.

Art. 8 – Reperibilità

L'Operatore economico deve garantire la reperibilità telefonica del coordinatore del servizio di controllo, almeno in orario di ufficio.

Art. 9 – Ubicazione delle strutture di ristorazione

Le strutture di ristorazione presso le quali deve essere svolto il servizio di controllo di conformità e di assistenza per la gestione del servizio di ristorazione scolastica del comune di Cornaredo di cui al presente capitolato sono:

CENTRI COTTURA:

- *CENTRO COTTURA di via Colombo – Cornaredo*
- *CENTRO COTTURA di via Mazzini – Cornaredo*
- *CENTRO COTTURA di via Volta – San Pietro all'Olmo*
- *CENTRO COTTURA di via IV Novembre – Cornaredo*
- *CENTRO COTTURA di via Don Sturzo – Cornaredo*
- *CENTRO COTTURA "Il Melograno" di via Brera – Cornaredo*

ASILI NIDO

- *ASILO NIDO di via Imbriani – Cornaredo*

REFETTORI

- *SCUOLA DELL'INFANZIA di via Colombo – Cornaredo*
- *SCUOLA DELL'INFANZIA di via Mazzini – Cornaredo*
- *SCUOLA DELL'INFANZIA di via Don Sturzo – Cornaredo*
- *SCUOLA PRIMARIA di via Volta – San Pietro all'Olmo*
- *SCUOLA PRIMARIA di via Don Sturzo – Cornaredo*
- *SCUOLA PRIMARIA di via IV Novembre – Cornaredo*
- *SCUOLA SECONDARIA "Muratori" di via L. da Vinci– Cornaredo*
- *SCUOLA SECONDARIA "Curiel" di via Imbriani – Cornaredo*
- *CENTRO POLIVALENTE "Il Melograno" di via Brera – Cornaredo*
- *CENTRO ESTIVO di via Volta – San Pietro all'Olmo*
- *CENTRO ESTIVO di via Don Sturzo – Cornaredo*

Art. 10 - Periodicità dei controlli

In considerazione dei giorni di apertura delle scuole, secondo il calendario ministeriale e l'autonomia scolastica, che il Committente s'impegna a comunicare tempestivamente all'inizio di ciascun anno scolastico, l'Operatore Economico deve effettuare per ciascun anno i seguenti interventi:

- **n. 1 intervento mensile** presso ciascuno dei 6 Centri Cottura per 11 mesi/anno (mese di Agosto escluso), per un totale di 66 interventi annuali;
- **n. 1 intervento mensile** presso l'Asilo Nido per 11 mesi/anno (mese di Agosto escluso), per un totale di 11 interventi annuali;
- **n. 1 intervento mensile** presso ciascuno dei 9 terminali di distribuzione (refettori) per 10 mesi/anno (mesi di Luglio e Agosto esclusi), per un totale di 90 interventi annuali;
- **n. 2 interventi mensili** presso ciascuno dei 2 Centri estivi (refettori) nel mese di Luglio, per un totale di 4 interventi annuali;

La programmazione di massima degli interventi deve essere quella presentata all'interno della relazione tecnico-organizzativa del servizio, in fase di gara; tale programmazione potrà subire dei perfezionamenti in corso d'opera, previo accordo con il Committente.

I sopralluoghi dovranno avvenire senza alcun preavviso, fatti salvi quelli richiesti appositamente dal Committente.

Per ciascuna ispezione effettuata deve essere redatto un rapporto scritto (check list) relativo a tutti gli aspetti oggetto del presente capitolato. Tali rapporti devono essere consegnati al Referente indicato dal Committente, con cadenza da concordarsi comunque con lo stesso Committente.

Art. 11 – Aspetti da verificare nel corso degli audit

L'attività costitutiva dei servizi che l'Operatore economico deve espletare è costituita da:

a) CONTROLLO DI CONFORMITA' DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

1. Controllo del mantenimento dei requisiti previsti dal Capitolato Speciale per la gestione delle attività di Ristorazione scolastica.
2. Controllo dell'organizzazione del servizio di ristorazione scolastica e verifica delle singole componenti organizzative, in relazione all'offerta tecnica dell'Operatore Economico.
3. Controllo del personale presente in termini di numero, mansioni, livello e monte ore giornaliero e settimanale.
4. Controllo dell'igiene del personale.
5. Controllo della conformità delle derrate alimentari e non alimentari durante tutto il ciclo di produzione, in relazione alle Specifiche tecniche.
6. Controllo della conformità dei prodotti offerti in fase di gara, in relazione all'offerta tecnica dell'Operatore Economico.
7. Controllo della corretta erogazione dei menu e delle diete e del rispetto delle grammature, in relazione alle Specifiche tecniche.
8. Controllo dell'igiene ambientale e delle procedure di sanificazione, disinfestazione e derattizzazione.
9. Controllo delle tecnologie di produzione e cottura.
10. Controllo delle modalità di conservazione e trasporto dei pasti.
11. Controllo delle modalità di somministrazione dei pasti.

12. Controllo della corretta applicazione del piano di autocontrollo igienico, in ottemperanza al Regolamento CE 852/2004
13. Controllo della applicazione del D.Lgs 81/2008 e successive modificazioni (Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori).
14. Controllo della messa in atto delle misure atte a ridurre o eliminare i rischi interferenti e aggiornamento del DUVRI.
15. Controllo della documentazione e delle certificazioni.
16. Controllo dello stato di manutenzione di strutture, impianti e attrezzature e del rispetto del piano di manutenzione ordinaria e straordinaria a carico del gestore.
17. Controllo degli aspetti della comunicazione.
18. Monitoraggio analitico (microbiologico, chimico-fisico, merceologico) delle derrate alimentari e non alimentari e delle superfici.
19. Assistenza tecnica per l'assegnazione delle penali previste dal Capitolato Speciale di appalto.

b) ASSISTENZA ALLA CORRETTA APPLICAZIONE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO IGIENICO PER GLI ASILI NIDO.

20. Assistenza per la corretta applicazione del piano di autocontrollo igienico per gli Asili Nido, in ottemperanza al Regolamento CE 852/2004.
21. Monitoraggio analitico (microbiologico, chimico-fisico, merceologico) delle derrate alimentari e non alimentari e delle superfici.

c) ASSISTENZA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

22. Assistenza per la gestione delle emergenze.
23. Assistenza per la corretta applicazione delle normative del settore alimentare.
24. Assistenza nutrizionale, merceologica, tecnologica per l'introduzione di nuove derrate alimentari e nuovi menu.
25. Consulenza per la predisposizione e la verifica di nuovi menù e per la valutazione delle schede tecniche delle derrate alimentari.
26. Valutazione delle analisi di laboratorio effettuate dal gestore.
27. Assistenza per la costituzione e la gestione di Commissioni mensa e partecipazione alle riunioni.

28. Assistenza per l'adozione e l'introduzione nei menu di prodotti alimentari locali, provenienti da terreni sequestrati alla mafia, a rischio estinzione e per l'individuazione dei fornitori.
29. Assistenza per l'organizzazione di eventi per la promozione di prodotti alimentari locali, provenienti da terreni sequestrati alla mafia e a rischio estinzione.
30. Assistenza per l'applicazione dei Green Public Procurement.

d) ULTERIORI SERVIZI A RICHIESTA

Il Committente si riserva la possibilità di richiedere all'Operatore economico servizi aggiuntivi che per la loro complessità di esecuzione saranno oggetto di apposito preventivo, ma che l'Operatore economico deve essere in grado di garantire mediante suo personale interno.

1. Ulteriori analisi di laboratorio, aggiuntive a quelle già previste dal presente capitolato.
2. Assistenza per la predisposizione di Capitolati Speciali di appalto e di Specifiche tecniche per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica.
3. Consulenza economico-gestionale.
4. Verifica della congruità degli indici economici del servizio.
5. Valutazione economica del costo pasto e dei menù in caso di variazioni di qualsiasi fattore organizzativo e studio della riparametrazione dei prezzi dei pasti.
6. Rilevazioni fonometriche negli ambienti di consumo dei pasti.
7. Analisi del microclima e delle emissioni.
8. Audit presso fornitori.

Art. 12 – Determinazioni analitiche

Nel corso degli audit saranno effettuati campionamenti su matrice alimentare e ambientale da sottoporre ad analisi di laboratorio:

CENTRO COTTURA:

Nel corso di ciascun mese di servizio sarà effettuato il prelievo di 6 campioni su matrice alimentare o ambientale (tampone superficie) da sottoporre ad analisi di laboratorio, per un totale di 66 campioni annuali.

ASILI NIDO:

Nel corso di ciascun mese di servizio sarà effettuato il prelievo di 2 campioni su matrice alimentare o ambientale (tampone superficie) da sottoporre ad analisi di laboratorio, per un totale di 22 campioni annuali.

TERMINALI DI DISTRIBUZIONE:

Nel corso di ciascun audit sarà effettuata almeno 1 valutazione sensoriale delle preparazioni gastronomiche.

I campionamenti presso i Centri Cottura dovranno essere effettuati con la seguente suddivisione percentuale:

- analisi microbiologiche su alimenti e superfici: 80%
- analisi chimico/fisiche merceologiche o ispettive su alimenti: 20 %

Il numero dei parametri ricercati deve essere il seguente:

- analisi microbiologiche: mediamente 2 parametri su matrice alimentare o ambientale.
- analisi chimico/fisiche merceologiche o ispettive su alimenti: mediamente 2 parametri

E' inoltre prevista 1 analisi della potabilità dell'acqua presso i centri cottura, in conformità a quanto previsto dal D.L.vo 31/2001 e s.m.i., per ogni anno scolastico; i parametri previsti sono riportati in Tabella 1 "Elenco delle determinazioni chimiche, fisiche e microbiologiche".

Sono altresì previste 3 analisi per ogni anno scolastico per ricerca di residui di pesticidi su prodotti ortofrutticoli.

Tutte le analisi devono essere eseguite in base alle normative vigenti in materia e adottando metodiche di analisi appropriate.

Le analisi (prove), esplicitate in tabella 1, dovranno essere tutte accreditate da ACCREDIA o da altro organismo europeo riconosciuto ai sensi del Reg. CE n. 765/2008. Di conseguenza, tutti i rapporti di prova dovranno riportare il marchio ACCREDIA o equivalente.

I parametri microbiologici, chimico-fisici ed ispettivi, prescelti di volta in volta tra quelli riportati in Tabella 1 "Elenco delle determinazioni chimiche, fisiche e microbiologiche" allegato al presente capitolato, dovranno concorrere a fornire un quadro probante di misure intese ad assicurare che i prodotti siano conformi ai requisiti prescritti contrattualmente.

La Stazione appaltante si riserva di richiedere qualsiasi analisi prevista in Tabella 1 nel corso della durata contrattuale; tali analisi compenseranno le analisi previste dal piano di campionamento.

E' esplicitamente escluso l'utilizzo di "kit rapidi" per l'esecuzione di analisi di laboratorio.

Art. 13 - Presentazione dei risultati delle analisi di laboratorio

L'esito degli esami analitici sarà trasmesso al Comune in forma di Rapporto di Prova, sui quali dovranno figurare anche i limiti previsti dal capitolato di gestione del servizio di ristorazione scolastica, forniti dal Comune o i limiti di legge.

In allegato ai rapporti di prova, in caso di non conformità, dovrà figurare un commento, chiaro e comprensibile, che evidenzia la non conformità o la non corrispondenza del prodotto con le specifiche del capitolato.

Tutti i rapporti di prova dovranno essere firmati da professionisti iscritti ai rispettivi Albi ed Ordini Professionali, in relazione alle specifiche competenze riconosciute da ciascuno di essi. Su ogni documento dovrà essere riportato il numero d'iscrizione all'Albo, comprovante l'abilitazione legale dell'estensore all'esercizio della professione.

I rapporti di prova relativi alle analisi effettuate dovranno essere consegnati entro 15 (quindici) giorni dall'effettuazione dei campionamenti, compatibilmente con i tempi tecnici richiesti dalle analisi.

A fronte di motivi di particolare urgenza o cause contingenti l'affidatario dovrà dare immediata informazione al committente verbalmente e via e-mail.

Su richiesta del Committente, l'Operatore economico dovrà fornire chiarimenti in merito a metodi e procedure di prova utilizzati dal Laboratorio di analisi.

Art. 14 - Emergenza per prelievi urgenti di alimenti

L'Operatore economico si impegna a garantire, in caso di emergenza, l'intervento tempestivo a seguito di chiamata del Referente indicato dal Committente, e comunque in tempi non superiori a 2 ore dalla chiamata.

Art. 15 - Rilevazioni durante le fasi del ciclo produttivo

In caso di specifiche esigenze tecniche oppure qualora si verifici il persistere di una situazione anomala rispetto agli standard prefissati, l'Operatore economico deve garantire

l'effettuazione di rilevazioni, anche analitiche, in loco, mediante opportuna strumentazione, durante tutte le fasi del ciclo produttivo. Tali rilevazioni saranno mirate alla rapida identificazione della causa di anomalia ed alla eventuale assistenza per una risoluzione della stessa.

Art. 16 - Situazioni anomale in fase di campionamento o di analisi

L'Operatore economico è tenuto a comunicare tempestivamente eventuali situazioni anomale riscontrate sui parametri da analizzare, sia durante la fase di campionamento, sia durante l'esecuzione delle analisi stesse.

Tali comunicazioni dovranno avvenire telefonicamente informando l'ufficio preposto del Committente o tramite mail da inviare allo stesso ufficio.

Art. 17 - Modalità di espletamento del servizio di assistenza

Alle riunioni aventi come oggetto il servizio di assistenza, l'Operatore economico deve garantire la presenza di specialisti qualificati negli specifici settori oggetto della assistenza, coerentemente con i temi trattati.

Resta inteso che i professionisti che parteciperanno alle riunioni di assistenza, dovranno essere i medesimi, o avere i medesimi requisiti, indicati in sede di gara.

Art. 18 - Accessi

Il Committente si impegna a garantire l'accesso presso le unità produttive ai tecnici incaricati delle ispezioni in qualsiasi giorno e in qualsiasi orario lavorativo, per esercitare il controllo dell'efficacia e della regolarità del servizio, nonché delle condizioni igienico-sanitarie degli impianti, delle attrezzature e dei locali adibiti alla preparazione ed alla distribuzione dei pasti.

Art. 19 - Rispetto della normativa

L'Operatore economico nell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato, deve garantire il rispetto della normativa vigente in materia sanitaria.

Il personale che effettuerà il servizio oggetto dell'appalto deve indossare indumenti idonei ed essere munito di cartellino di riconoscimento.

Art. 20 - Obblighi dell'aggiudicatario

La Ditta Aggiudicataria si obbliga inoltre:

1. a garantire la continuità operativa del servizio;
2. a garantire l'esecuzione del servizio in stretto contatto con i competenti uffici della Stazione Appaltante;
3. a farsi carico di ogni eventuale spesa ed onere derivante dall'espletamento del servizio presso le strutture previste;
4. a non modificare l'organizzazione presentata nell'offerta tecnica in sede di gara, fatte salve richieste motivate del competente Servizio comunale, e a non sostituire i componenti nel corso dell'esecuzione del servizio, se non per cause di forza maggiore riconducibili a motivazioni oggettive e comunque a seguito di una procedura concordata con la Stazione Appaltante.

Art. 21 - Controlli da parte del Committente

E' facoltà del Committente di effettuare, sia prima dell'aggiudicazione definitiva dell'appalto che durante il corso di applicazione del contratto, controlli e verifiche presso il laboratorio di analisi dell'Operatore economico, allo scopo di accertarne l'idoneità allo svolgimento delle prestazioni richieste, con riferimento alle modalità di conservazione dei campioni, alle apparecchiature, agli strumenti analitici, alla qualità di reagenti ed alla professionalità del personale impiegato, nonché la corretta applicazione delle metodiche di analisi impiegate.

Il Committente si riserva inoltre la facoltà di effettuare, mediante le proprie strutture o attraverso altri laboratori, controlli paralleli e di confronto sui campioni prelevati ed analizzati. Ove fosse accertata, a giudizio insindacabile dal Committente la non idoneità, non si darà corso all'aggiudicazione definitiva, ovvero, nel caso di appalto già operante, si procederà alla rescissione del contratto.

Art. 22 - Riservatezza e segretezza

L'Operatore economico è tenuto al riserbo assoluto di quanto potrà apprendere durante il rapporto di collaborazione con il Committente.

I risultati, anche parziali, dell'opera professionale sono di esclusiva proprietà del Committente.

Art. 23 - Norme Etiche

L'Operatore economico, nonché i suoi tecnici impiegati nel servizio, come dichiarato in sede di gara, non potranno avere nessun tipo di rapporto professionale o di consulenza con gli erogatori del servizio di ristorazione del Committente.

TITOLO III - TEMPI E MODALITA' DI PAGAMENTO

Art. 24 - Tempi di esecuzione dell'incarico

I tempi di esecuzione dell'incarico seguiranno le scadenze previste nel presente Capitolato.

Art. 25 - Prezzi

I prezzi per l'esecuzione delle attività richieste dal presente Capitolato sono quelli specificati nel contratto sottoscritto dall'Operatore economico a seguito dell'affidamento.

Con riferimento a quanto stabilito nel presente Capitolato, nei prezzi s'intendono interamente compensati all'Operatore economico tutte le prestazioni del personale, le spese e ogni altro onere, espresso e non, dal presente Capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di inserire servizi non compresi nel progetto iniziale, né nel contratto iniziale, necessari all'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, nei limiti previsti dall'art. 106 – comma 12 del D.Lgs. 50/2016.

A parte saranno fatturati eventuali interventi o prestazioni aggiuntive, i cui prezzi saranno concordati di volta in volta tra le parti.

Art. 26 - Revisione prezzi

La richiesta di adeguamento Istat, ai sensi dell'art. 106 comma 1 lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. potrà essere formulata annualmente, a partire dal 2° anno di attività, con decorrenza 01.01.2021, sulla base dell'incremento medio dell'indice ISTAT (colonna a) relativo all'aumento dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI).

Art. 27 - Divieto di subappalto

L'Operatore economico è tenuto a seguire in proprio le forniture e i servizi compresi nel contratto.

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

E' ammesso il subappalto nei termini e alle condizioni previste dall'art. 106 del Codice degli appalti.

Art. 28 - Penalità

Salvo più gravi e diverse sanzioni previste a norma di legge, la Stazione Appaltante si riserva di applicare le seguenti penalità, qualora le norme previste dal presente Capitolato siano disattese:

- € 100,00 in caso di eventuali ritardi nella consegna di report o rapporti di prova, fatte salve cause di forza maggiore da certificarsi in accordo tra le parti.
- € 200,00 per mancato rispetto del tempo massimo previsto dalla Stazione appaltante e nell'offerta tecnica dell'Operatore Economico per l'effettuazione di interventi straordinari a chiamata.
- € 300,00 Nel caso in cui il servizio non sia fornito nei termini previsti dal presente Capitolato.

In ogni caso in cui fosse rilevata una qualunque inadempienza rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'Amministrazione invierà comunicazione scritta con specifica motivazione delle contestazioni, con richiesta di giustificazioni e con invito a conformarsi immediatamente alle condizioni contrattuali.

In caso di contestazione la ditta aggiudicataria dovrà comunicare le proprie deduzioni all'Amministrazione nel termine massimo di tre giorni lavorativi dal ricevimento della stessa.

Nel caso in cui le giustificazioni addotte non fossero ritenute accoglibili dall'Amministrazione, o in caso di mancata risposta o di mancato arrivo nel termine indicato, la stessa si riserva di applicare alla Ditta aggiudicataria una penalità in rapporto alla gravità dell'inadempienza o alla recidività, fatti salvi i maggiori oneri derivanti da ulteriori danni arrecati.

L'applicazione della penale sarà preceduta da specifica contestazione scritta. La ditta aggiudicataria potrà presentare le proprie controdeduzioni entro 10 giorni lavorativi dalla data di ricevimento della contestazione medesima.

L'Amministrazione provvederà alla rivalsa sulla cauzione definitiva prestata per l'importo delle penalità da addebitare.

Art. 29 - Stipula e risoluzione del contratto

L'Impresa Aggiudicataria si obbliga a stipulare il contratto previo versamento delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, senza alcun diritto di rivalsa, alla data che sarà comunicata dalla Stazione Appaltante.

Nel caso in cui l'Impresa non stipuli e/o non versi le spese inerenti al contratto nel termine fissato, senza giustificato motivo, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione scritta della Stazione Appaltante che le porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipula con altro contraente, tenendo comunque l'Impresa indenne delle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate.

Il contratto verrà stipulato presso la sede del Comune di Cornaredo.

Qualora nel corso del contratto la Stazione appaltante accerti che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, può fissare un congruo termine entro il quale l'Operatore Economico si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto di diritto.

La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'Operatore Economico.

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, la Stazione appaltante avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'Operatore Economico in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Operatore Economico e salva l'applicazione delle penali prescritte.

Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art.1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Operatore Economico;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'Operatore Economico;
- c) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- d) impiego di personale che non possieda i requisiti richiesti dal presente Capitolato o non corrispondente a quanto dichiarato in offerta;
- e) interruzione non motivata del servizio;

- f) non ottemperanza alle prescrizioni previste dall'Allegato 1 (parametri analitici non accreditati);
- g) subappalto del servizio;
- h) cessione del contratto a terzi;
- i) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- j) ulteriori inadempienze dell'Operatore Economico dopo la comminazione di n. 3 penalità per lo stesso tipo di grave infrazione nel corso del medesimo anno.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, la Stazione appaltante non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto dal risarcimento dei maggiori danni.

Art. 30 – Liquidazione e Pagamenti

Il servizio è “a corpo”, pertanto l'Operatore economico emetterà mensilmente fattura elettronica (conforme all'art. 25 del DL 66/2014) di importo pari a 1/36esimo del prezzo di aggiudicazione risultante dall'esito della gara.

Le fatture saranno liquidate direttamente dalla Società appaltatrice del servizio di gestione delle mense scolastiche, entro 30 giorni dalla data di emissione.

Copia delle fatture dovrà essere trasmessa alla Stazione appaltante.

Art. 31 - Cauzione definitiva

La stipula del contratto è subordinata alla costituzione da parte dell'Operatore economico della cauzione definitiva.

La cauzione definitiva è stabilita con le modalità previste all'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. nella misura del 10% dell'importo contrattuale e la stessa deve essere presentata mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa. Si applica l'art. 93 comma 7 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta della stazione appaltante.

La cauzione sarà restituita soltanto ad approvazione del certificato di regolare prestazione e dopo ultimata e liquidata ogni ragione contabile, pertanto, la garanzia deve essere prestata fino ad almeno 60 giorni dopo la conclusione del rapporto contrattuale.

La mancata costituzione della garanzia di cui all'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'art. 93 comma 7 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

Art. 32 - Obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari

L'Operatore economico assumerà tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

Art. 33 - Disposizioni finali

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato si fa riferimento alle norme di legge vigenti in materia e disposizioni di riferimento.

Art. 34 - Altre norme

La partecipazione alla gara comporta la piena e incondizionata accettazione di tutte le clausole e condizioni previste dal presente Capitolato.

Art. 35 - Controversie

Per la soluzione delle eventuali controversie relative all'applicazione del presente Capitolato e del relativo contratto è competente il Foro di Milano.