



COMUNE DI PESCHIERA BORROMEO
(Provincia di Milano)

SETTORE CULTURA, PUBBLICA ISTRUZIONE, SPORT E BIBLIOTECA

SERVIZIO PUBBLICA ISTRUZIONE

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI
PER IL MONITORAGGIO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA,
DI ASSISTENZA ALLA CORRETTA APPLICAZIONE
DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO IGIENICO PER GLI ASILI NIDO E DI
ASSISTENZA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
DEL COMUNE DI PESCHIERA BORROMEO
PER IL PERIODO 2016- 2019

CIG 6702716837

TITOLO I - ASPETTI GENERALI DEL SERVIZIO

Art. 1 – Definizioni

Per “Committente” si intende l’Amministrazione Comunale di Peschiera Borromeo che affida all’Operatore Economico i servizi di cui all’ art. 2.

Per “Operatore Economico” si intende l’impresa risultata aggiudicataria, alla quale vengono affidati i servizi di cui all’ art. 2.

Art. 2 - Oggetto dell’appalto

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

A) MONITORAGGIO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

1. Controllo del mantenimento dei requisiti previsti dal Capitolato Speciale per la gestione delle attività di Ristorazione scolastica, sociale e altri utenti;
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 allegate al Capitolato Speciale d’Oneri per la gestione del servizio di ristorazione;
6. Controllo della conformità dei prodotti offerti in fase di gara, in relazione all’offerta tecnica dell’Operatore Economico aggiudicatario del servizio di ristorazione;
7. Controllo della corretta erogazione dei menu e delle diete e del rispetto delle grammature, in relazione alle Specifiche Tecniche relative ai menu per ciascuna tipologia di utenti e alle Specifiche Tecniche allegate al Capitolato Speciale d’Oneri per la gestione del servizio di ristorazione;
8. Controllo dell’igiene ambientale e delle procedure di sanificazione, disinfestazione e derattizzazione, in relazione alle Specifiche tecniche allegate al Capitolato Speciale d’Oneri per la gestione del servizio di ristorazione;
9. Controllo delle tecnologie di produzione e cottura, in relazione al Capitolato Speciale d’Oneri per la gestione del servizio di ristorazione;
10. Controllo delle modalità di conservazione e trasporto dei pasti pronti, in relazione al Capitolato Speciale d’Oneri per la gestione del servizio di ristorazione;

11. Controllo delle modalità di somministrazione dei pasti, in relazione al Capitolato Speciale d'Oneri per la gestione del servizio di ristorazione;
12. Controllo della applicazione del D.Lgs 81/2008 e successive modificazioni (Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori);
13. Controllo della messa in atto delle misure atte a ridurre o eliminare i rischi interferenti e aggiornamento del DUVRI;
14. Controllo della documentazione e delle certificazioni, in relazione al Capitolato Speciale d'Oneri per la gestione del servizio di ristorazione;
15. Controllo dello stato di manutenzione di strutture, impianti e attrezzature, in relazione al Capitolato Speciale d'Oneri per la gestione del servizio di ristorazione;
16. Controllo degli aspetti della comunicazione;
17. Monitoraggio analitico (microbiologico, chimico-fisico, merceologico) delle derrate alimentari e non alimentari e delle superfici;
18. Assistenza tecnica per l'assegnazione delle penali previste dal Capitolato Speciale d'Oneri per la gestione del servizio di ristorazione.

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

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

C) ASSISTENZA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

21. Assistenza per la gestione delle emergenze;
22. Assistenza per la gestione della Commissione Mensa e partecipazione alle riunioni;
23. Attività di formazione destinata ai componenti della Commissione Mensa;
24. Assistenza per l'introduzione nei menu di prodotti alimentari provenienti dai terreni sequestrati alla mafia e di prodotti a rischio estinzione, nonché per l'individuazione dei fornitori;
25. Assistenza per l'organizzazione di eventi per la promozione di prodotti alimentari provenienti dai terreni sequestrati alla mafia e per prodotti a rischio di estinzione;
26. Assistenza per l'applicazione del GPP (Acquisti Verdi della Pubblica Amministrazione);
27. Servizio di elaborazione dei dati registrati dal committente o dalla società di ristorazione per il calcolo dei corrispettivi per la riscossione delle quote Agea/Cee sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nell'ambito del servizio medesimo;
28. Elaborazione dei dati registrati dal Committente o dalla Società di ristorazione per il calcolo dei corrispettivi per la riscossione degli aiuti AGEA relativi all'utilizzo dei prodotti lattiero-caseari nella ristorazione scolastica.

TITOLO II - MODALITA' OPERATIVE DEL SERVIZIO DI CONTROLLO DI CONFORMITA'

Art. 3 – Modalità di esecuzione delle attività di Controllo di Conformità

I servizi di Controllo di Conformità del servizio di Ristorazione Scolastica affidato a terzi, devono essere svolti mediante sopralluoghi effettuati da tecnici qualificati, presso i punti indicati al successivo Art. 4.

Art. 4 – Ubicazione delle strutture di ristorazione

Le strutture di ristorazione presso le quali deve essere svolto il Controllo di conformità di cui al presente capitolato sono:

CENTRO COTTURA: struttura appartenente alla ditta che eroga il servizio di Ristorazione, variabile in base all'aggiudicatario del servizio.

ASILI NIDO

- Frazione Zelofoamagno – via Gramsci 41 – “ Il Girotondo “
- Frazione Mezzate – piazza Costituzione 14 – “ La Trottola “
- Frazione S.Bovio - V.le Abruzzi, 3/A - “La bella Tartaruga”

REFETTORI

- Afferenti l'Istituto Scolastico Comprensivo “Fabrizio De Andrè”

Frazione Bettola:

- | | |
|---------------------------------|----------------------|
| - Scuola primaria | Via Goldoni 1 |
| - Scuola secondaria di 1° grado | Via Dante 8 |
| - Scuola dell'infanzia | Via Indipendenza, 16 |

Frazione San Bovio:

- | | |
|---------------------------------|----------------|
| - Scuola primaria | Via Abruzzi, 3 |
| - Scuola secondaria di 1° grado | Via Abruzzi, 3 |
| - Scuola dell'Infanzia | Via Abruzzi, 3 |

- Afferenti l'Istituto Scolastico Comprensivo “Rita Levi Montalcini”

Frazione Monasterolo

- | | |
|--------------------------------|-----------------|
| - Scuola primaria | Via Carducci, 7 |
| - Scuola Secondaria di 1°grado | Via Carducci, 7 |

Frazione Mezzate

- | | |
|------------------------|----------------------|
| - Scuola primaria | P.zza Costituzione 1 |
| - Scuola dell'infanzia | Via Resistenza, 16 |

Frazione Zelo

- | | |
|------------------------|-----------------|
| - Scuola dell'Infanzia | Via Gramsci, 43 |
|------------------------|-----------------|

N.B. Il Servizio di Refezione per quanto attiene il Centro Ricreativo Estivo (giugno/ settembre di ogni anno solare) verrà effettuato presso i refettori che saranno comunicati successivamente a cura della Stazione Appaltante.

Art. 5 - Durata dell'incarico

L'incarico del servizio di Controllo di Conformità avrà la durata di anni 3 dalla data indicata nella lettera di affidamento del servizio.

Il Comune-stazione appaltante si riserva la facoltà di prorogare, eventualmente, il contratto per un periodo non superiore a 6 (sei) mesi, tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura per individuare il nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante. Tali opzione è da esercitarsi, con un preavviso di almeno 60 (sessanta) giorni rispetto alla scadenza del contratto in essere in quel momento. Qualora, entro il sopra citato termine la stazione appaltante non abbia comunicato la propria intenzione di prorogare il contratto, questo cesserà alla scadenza naturale, senza che l'aggiudicatario abbia nulla da pretendere.

Art. 6 - Gruppo di lavoro

1. In considerazione della complessità della prestazione richiesta, si rende necessario che l'Operatore Economico costituisca un gruppo di lavoro che comprenda anche professionisti specialisti nelle differenti attività richieste, iscritti ai relativi Albi professionali (ove presenti) e con le qualifiche previste dalle normative vigenti.

2. Tali professionisti dovranno possedere i requisiti tecnici specifici per l'espletamento di tutti i controlli e le verifiche necessarie, ed inoltre una esperienza dimostrabile, di almeno tre anni, in servizi identici a quello richiesto.

Art. 7 – Reperibilità

L'Operatore economico deve garantire la reperibilità telefonica del coordinatore del servizio di controllo, almeno in orario di ufficio secondo le modalità indicate nell'offerta tecnica (modalità di gestione dei flussi informativi al suo interno, fino al Committente).

Art. 8 – Emergenza per prelievi urgenti di alimenti

1. L'Operatore economico si impegna a garantire, in caso di emergenza, l'intervento tempestivo dei propri tecnici (nei modi indicati nell'offerta tecnica), a seguito di chiamata del Referente indicato dal Committente, e comunque in tempi non superiori a 1 ora dalla chiamata.

2. Le relative analisi di laboratorio devono essere iniziate secondo i tempi indicati nella relazione tecnica.

Art. 9 - Spese inerenti il servizio

1. 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 responsabili a tale titolo.

Art. 10 - Periodicità dei controlli

1. 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, la Ditta deve effettuare per ciascun anno i seguenti interventi:

n. 2 interventi mensili presso il Centro Cottura (con esclusione del mese di agosto), per un totale annuale di n. 22 interventi.

n. 1 intervento mensile presso ciascun Asilo Nido (con esclusione del mese di agosto), per un totale annuale di n. 33 interventi.

n. 1 intervento mensile presso ciascun Terminale di distribuzione (con esclusione di luglio e agosto), per un totale annuale di n. 80 interventi.

n. 1 intervento mensile presso i Centri estivi nel mese di luglio e agosto per un totale annuale di 2 interventi.

2.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.

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

4.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. I rapporti devono essere stilati in maniera tale che emergano immediatamente e sinteticamente i problemi che dovranno essere oggetto di contestazione e eventuale applicazione di penale e dovranno essere in formato digitale modificabile e inoltrabile a terzi senza elaborazioni eccessive da parte dell'Ufficio.

5.Nel corso di ciascuna giornata di ispezione presso i terminali di distribuzione, deve essere effettuata una valutazione sensoriale di tutte le preparazioni previste dal menu.

6.Per ogni prelievo presso il Centro Cottura e i refettori degli Asili Nido l'Operatore Economico dovrà compilare, firmare e consegnare al personale in loco verbale riportante elenco dei prodotti prelevati e relativa grammatura. Il Committente potrà chiedere copia di tali verbali.

Art. 11 - Analisi di laboratorio

1.Nel corso delle ispezioni saranno effettuati campionamenti su matrice alimentare e ambientale da sottoporre ad analisi di laboratorio:

CENTRI COTTURA:

- n. 5 analisi per ogni ispezione presso il Centro cottura su matrice alimentare e/o ambientale.

ASILI NIDO:

- n. 3 analisi per ogni ispezione presso l'Asilo Nido su matrice alimentare e/o ambientale.

2.I campionamenti dovranno essere effettuati con la seguente suddivisione percentuale:

- analisi microbiologiche su alimenti e superfici: 80%
- analisi chimico/fisiche su alimenti: 10 %
- analisi merceologiche ed ispettive (anche prodotti ortofrutticoli): 10 %

3.Il numero dei parametri ricercati deve essere il seguente:

- analisi microbiologiche: almeno 3/4 parametri su matrice alimentare o matrice ambientale
- analisi chimico/fisiche e ispettive: mediamente 2 parametri.

4. I parametri microbiologici, chimico-fisici ed ispettivi, prescelti di volta in volta tra quelli riportati in Tabella 1, dovranno concorrere a fornire un quadro probante di misure intese ad assicurare che i prodotti siano conformi ai requisiti prescritti contrattualmente.

5. E' inoltre prevista 1 analisi della potabilità dell'acqua presso ogni Asilo Nido Comunale, 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.

6. Sono altresì previste 3 analisi per ogni anno scolastico presso il Centro Cottura per ricerca di residui di pesticidi su prodotti ortofrutticoli.

7. Sono infine previste le seguenti analisi di potabilità dell'acqua nei plessi della primaria:

- 1 analisi annuale presso ogni macro/plesso + 1 analisi annuale presso le due scuole infanzia decentrate (ZELOFORAMAGNO E BETTOLA Via Indipendenza)

Art. 12 – Tipologia e metodiche di analisi

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

2. I parametri, sia microbiologici sia chimico-fisici, dovranno essere verificati a rotazione tra quelli previsti in Tabella 1.

3. 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.

Conseguentemente, tutti i rapporti di prova dovranno riportare il marchio ACCREDIA o equivalente.

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

Art. 13 - Presentazione dei risultati delle analisi di laboratorio

1. I dati relativi ai risultati delle analisi di laboratorio dovranno essere riportati sui rapporti di prova in modo tale da consentirne una facile lettura.

2. A tal fine sui rapporti di prova, in corrispondenza dei valori determinati, dovranno figurare anche i limiti previsti dal capitolato di gestione, forniti dal Committente, o i limiti legali.

3. In allegato ai rapporti di prova, inoltre, 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.

4. 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.

Art. 14 - Tempi di consegna dei rapporti di prova relativi alle analisi

L'Operatore economico dovrà consegnare al Committente i rapporti di prova relativi alle analisi

effettuate entro 10 (dieci) giorni dall'effettuazione dei campionamenti, compatibilmente con i tempi tecnici richiesti dalle analisi, come indicato in fase di offerta.

Art. 15 - Controlli paralleli

1. 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.

2. In caso di ripetute discordanze, ovvero in caso di inosservanza delle presenti prescrizioni a giudizio insindacabile del Committente, il contratto si intenderà immediatamente risolto senza che l'Operatore economico abbia a pretendere compensi o indennizzi di alcun genere, riservandosi il Committente ogni eventuale azione di risarcimento danni. Tale risoluzione verrà comunicata a mezzo lettera R.R. o pec, ed avrà effetto dalla data di ricevimento.

Art. 16 - Rilevazioni durante le fasi del ciclo produttivo

1. In caso di specifiche esigenze tecniche oppure qualora si verifichi 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. 17 - Situazioni anomale in fase di campionamento o di analisi

1. 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 informando l'ufficio preposto del Committente tramite mail a istruzione@comune.peschieraborromeo.mi.it.

Art. 18 - Modalità di espletamento del servizio di assistenza

1. Per l'espletamento del servizio di assistenza di cui all'art. 2 (da comma 21 a comma 26) del presente Capitolato deve essere garantita dall'Operatore la presenza per un massimo di 20 ore annue di una figura di Tecnologo Alimentare o figura professionale equipollente secondo tempi e modi che saranno concordati con il Referente del Committente. 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.

2. 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. 19 - 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. 20 – Personale tecnico addetto all'esecuzione del servizio

1. I tecnici che effettueranno il servizio devono essere, preferibilmente, alle dipendenze dell'Operatore economico, oppure avere con esso un rapporto continuativo di collaborazione dimostrabile.

2. I tecnici devono essere competenti per il lavoro loro assegnato e avere una precedente esperienza specifica nelle prestazioni richieste e loro assegnate, di almeno tre anni. La formazione e le esperienze devono essere dettagliate nei Curriculum Vitae sottoscritti.

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

4. 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.

5. Nel corso dell'esecuzione del servizio di controllo di conformità, i tecnici potranno fare uso di macchina fotografica, o videocamera, all'esclusivo fine di documentare eventuali circostanze di anomalia comprovabile visivamente in loco, quali a solo titolo di esempio: stato manutentivo di attrezzature, macchine, ecc., verifica di grammature dei piatti, modalità di presentazione, risultanze di verifiche analitiche in loco, ecc.

6. 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. 21 - 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. 22 - Controlli da parte del Committente

1. E' facoltà del Committente 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.

2. Ove venisse 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. 23 - Penalità

1. 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 vengano disattese:

€ 250,00 in caso di eventuali ritardi nella consegna dei risultati, fatte salve cause di

forza maggiore da certificarsi in accordo tra le parti.

€ 250,00 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.

€ 500,00 nel caso in cui il servizio non venga fornito nei termini previsti dal presente Capitolato.

da € 100,00 a € 1.000,00 in altri casi di inadempienza, a seconda della gravità e a insindacabile giudizio della Stazione Appaltante

L'aggiudicatario è responsabile dell'esatto adempimento delle condizioni contenute nel presente Capitolato d'Appalto e nei restanti atti di gara.

Fermo restando l'obbligo di risarcire gli eventuali ulteriori danni, il Comune, a suo insindacabile giudizio, potrà applicare penali per irregolarità e inadempienze relative a quanto contrattualmente previsto.

2.All'applicazione della penale si procederà previa contestazione dell'inadempimento, a mezzo di raccomandata con ricevuta di ritorno o tramite pec, da effettuarsi a cura del Direttore dell'esecuzione del servizio o dal Responsabile del Settore o suo delegato. L'Aggiudicatario ha facoltà di presentare, anche a mezzo fax o pec, le proprie controdeduzioni, entro 5 (cinque) giorni dal ricevimento della raccomandata o pec. La penale verrà applicata, in assenza di risposta scritta, nei tempi ivi indicati, ovvero nel caso in cui gli elementi giustificativi non siano ritenuti validi.

Il Comune procederà al recupero delle penalità comminate all'Aggiudicatario e alla rifusione dei danni, previsti dal presente capitolato, fatti salvi i maggiori danni subiti, mediante ritenuta diretta sui corrispettivi dovuti allo stesso e, ove occorra, mediante prelievo del deposito cauzionale, ai sensi dell'articolo 31 del presente Capitolato.

Art. 24 - Riservatezza e segretezza

1.Il Fornitore 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. 25 - Norme Etiche

Il Fornitore, 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. 26 – Tempi di esecuzione dell'incarico

I tempi di esecuzione dell'incarico saranno eseguiti secondo le scadenze previste nel presente Capitolato e nell'offerta tecnica dell'aggiudicatario.

Art. 27 - Prezzi

1. I prezzi per l'esecuzione delle attività richieste dal presente Disciplinare 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 ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente Capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Art. 28 - Revisione prezzi

1. La richiesta di adeguamento Istat potrà essere formulata annualmente, a partire dal 2° anno di attività, ai sensi dell'art. 6 della L. 537/1993 e s.m.i., sulla base dell'incremento medio dell'indice ISTAT relativo all'aumento dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI).

Art. 29 - Modalità di pagamento

1. Le fatture, che dovranno rispettare la disciplina in materia di fatturazione elettronica alla Pubblica Amministrazione, dovranno riportare gli estremi della determinazione di affidamento dell'appalto che l'Amministrazione aggiudicatrice si impegna a comunicare ed il Codice CIG dello stesso.

2. Il pagamento dei corrispettivi dovuti dall'Amministrazione aggiudicatrice all'appaltatore avverrà entro 30 giorni dalla data di presentazione di regolare fattura.

3. Il pagamento avverrà previo accertamento da parte del Servizio Pubblica Istruzione della prestazione effettuata in termini di qualità e quantità, in relazione agli obblighi contrattuali.

4. Il Comune, in relazione alla puntuale osservanza delle prescrizioni e condizioni dettate per la conduzione dell'appalto, ha facoltà di sospendere i pagamenti all'Impresa aggiudicataria qualora siano state contestate inadempienze sino a quando lo stesso non si adegui agli obblighi assunti, ferma restando l'applicazione di eventuali penalità e delle più gravi sanzioni previste dalla legge, dal presente Capitolato e dal contratto. In particolare, il versamento di quanto dovuto avverrà previa verifica di regolarità contributiva (DURC) e, in caso di pagamento di importo superiore ad Euro 10.000,00, di verifica della regolarità fiscale.

Art. 30 - Spese contrattuali

1. Qualsiasi spesa inerente il contratto o conseguente a questo, nessuna eccettuata o esclusa, sarà a carico dell'Operatore economico, che assume a suo completo ed esclusivo carico tutte le imposte e tasse relative all'appalto in oggetto, con rinuncia al diritto di rivalsa comunque derivategli nei confronti del Committente.

Art. 31 - Cauzione definitiva

1. In sede di stipulazione del contratto l'Impresa aggiudicataria sarà tenuta a prestare una garanzia fideiussoria definitiva a tutela della regolare esecuzione del servizio e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempienza delle obbligazioni, fatta salva la risarcibilità del maggior danno.

2. La garanzia fideiussoria dovrà essere costituita ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. 50/2016, avere validità temporale almeno pari alla durata del contratto, avere comunque efficacia fino ad apposita comunicazione liberatoria (costituita anche dalla semplice restituzione del documento di garanzia) da parte dell'Amministrazione; dovrà prevedere espressa rinuncia al beneficio della preventiva

escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante.

3. In caso di riduzione della garanzia per incameramento parziale, la medesima andrà ricostituita nell'ammontare iniziale entro 30 giorni dal verificarsi della riduzione.

Art. 32 - Subappalto

Ai sensi e per gli effetti dell'Art. 105 del D.Lgs 50/2016 è consentito il subappalto previa autorizzazione della Stazione Appaltante, entro il limite del 30% dell'importo complessivo contrattuale. In caso di subappalto l'aggiudicatario dovrà:

1. In sede di offerta (Documentazione Amministrativa) indicare il servizio, o la parte di questo che intende subappaltare;
2. Provvedere al deposito del contratto di subappalto presso la stazione appaltante almeno 20 (venti) giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni;
3. Al momento del deposito del contratto di subappalto presso la stazione appaltante trasmettere altresì la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione prescritti dal D.Lgs 50/2016 in relazione alla prestazione subappaltata e la dichiarazione del subappaltatore attestante il possesso dei requisiti generali di cui all'articolo 80 del D.Lgs 50/2016;
4. L'aggiudicatario dovrà produrre dichiarazione di non sussistenza, nei confronti dell'affidatario del subappalto, di alcuno dei divieti previsti dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575, e successive modifiche e integrazioni;
5. È fatto obbligo all'aggiudicatario trasmettere, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei confronti del subappaltatore, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da essi corrisposti al subappaltatore, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate. Qualora gli affidatari non trasmettano le fatture quietanzate del subappaltatore entro il predetto termine, la stazione appaltante sospende il successivo pagamento a favore dell'aggiudicatario.

Art. 33 – Clausola risolutiva espressa

1. La persistenza o la reiterazione delle inadempienze contestate o comunque tali da pregiudicare il funzionamento del servizio o l'immagine dell'Amministrazione Comunale appaltante il servizio, produrrà la risoluzione anticipata del contratto.
2. A tale risoluzione si addiverrà, a norma degli artt. 1454 e 1456 del C.C. nei seguenti casi:
 - a) interruzione del servizio senza giusta causa;
 - b) inosservanza reiterata (almeno tre) delle disposizioni di legge, di regolamenti e degli obblighi previsti dal presente Capitolato;
 - c) in caso di frode, di grave negligenza, di contravvenzioni nell'esecuzione degli obblighi contrattuali e di mancata reintegrazione del deposito cauzionale;

- d) in caso di condanna definitiva per un delitto che comporti l'incapacità a trattare con la Pubblica Amministrazione;
- e) in caso di accertate violazioni dei diritti degli utenti e di pratiche lesive della libertà e della dignità personale;
- f) in caso di violazione del segreto d'ufficio e della tutela della privacy;
- g) negli altri casi previsti nel presente Capitolato.

3. In detti casi il Comune, previa diffida ad adempiere, comunicata ai sensi dell'art. 1454 del C.C., oltre a ritenere la cauzione, ha facoltà di ritenere risolto di diritto il contratto senza che l'appaltatore possa avanzare pretesa alcuna e salvo restando comunque il risarcimento al Comune dei danni da questo patiti in ragioni delle suddette inadempienze e per le maggiori spese che il Comune dovesse sostenere per il rimanente periodo contrattuale, sia in caso di esercizio diretto delle prestazioni, sia in caso di nuovo appalto.

4. Ai sensi dell'art. 1, comma 13, del D.L. 06/07/2012 n. 95 (convertito in Legge 07/08/2012 n. 135), la Stazione Appaltante procederà alla risoluzione del contratto in qualsiasi tempo dal contratto, previa formale comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore a quindici giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A. ai sensi dell'articolo 26, comma 1, della legge 23 dicembre 1999, n. 488 - successivamente alla stipula del predetto contratto – siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stipulato e l'appaltatore non acconsenta ad una modifica, proposta da Consip s.p.a., delle condizioni economiche tali da rispettare il limite di cui all'articolo 26, comma 3 della legge 23 dicembre 1999, n. 488.

Art. 34 - Foro competente

Per le eventuali controversie che dovessero insorgere in merito all'oggetto del presente capitolato è competente il Foro di Milano.

ALLEGATO: Tabella 1