



COMUNE DI TREZZANO SUL NAVIGLIO

Città Metropolitana di Milano

Area Servizi Sociali Culturali Sportivi

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

PER IL CONTROLLO E IL MONITORAGGIO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E DI ASSISTENZA ALLA CORRETTA APPLICAZIONE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO IGIENICO PER GLI ASILI NIDO E DI ASSISTENZA PER LA CORRETTA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE AFFIDATO A TERZI PER GLI ANNI SCOLASTICI 2021/2022 – 2022/2023 -2023/2024.

TITOLO I - ASPETTI GENERALI DEL SERVIZIO

Art. 1 – Definizioni

- Per "Committente" si intende l'Amministrazione Comunale di Trezzano sul Naviglio, che affida all' Operatore Economico i servizi di cui agli artt. 2 e 3.
- Per "Operatore Economico" si intende l'impresa risultata aggiudicataria, alla quale vengono affidati i servizi di cui agli artt. 2 e 3.

Art. 2 - Oggetto dell'appalto

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

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 di appalto 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 di appalto 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 di appalto per la gestione del servizio di ristorazione.
9. Controllo delle tecnologie di produzione e cottura, in relazione al Capitolato Speciale di appalto per la gestione del servizio di ristorazione.
10. Controllo delle modalità di conservazione e trasporto dei pasti pronti, in relazione al Capitolato Speciale di appalto per la gestione del servizio di ristorazione.
11. Controllo delle modalità di somministrazione dei pasti, in relazione al Capitolato Speciale di appalto 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 di appalto per la gestione del servizio di ristorazione.
15. Controllo dello stato di manutenzione di strutture, impianti e attrezzature, al Capitolato Speciale di appalto 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.

17. Assistenza tecnica per l'assegnazione delle penali previste dal Capitolato Speciale di appalto per la gestione del servizio di ristorazione.

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

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

ASSISTENZA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

20. Assistenza per la gestione delle emergenze.
21. Assistenza per la gestione del Circolo di Qualità e partecipazione alle riunioni.
22. Assistenza per l'introduzione nei menu di prodotti alimentari provenienti dai terreni sequestrati alla mafia e per l'individuazione dei fornitori.
23. Assistenza per l'adozione e l'introduzione nei menu di prodotti a rischio estinzione e per l'individuazione dei fornitori.
24. 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.
25. Assistenza per l'applicazione del GPP.

Art. 3 – 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.

- Ulteriori analisi di laboratorio, aggiuntive a quelle già previste dal presente capitolato.
- Assistenza per la corretta applicazione delle normative del settore alimentare.
- Consulenza economico-gestionale.
- Verifica della congruità degli indici economici del servizio.
- Valutazione economica del costo pasto in caso di variazioni di qualsiasi fattore. organizzativo e studio della riparametrazione dei prezzi dei pasti.
- Valutazione economica dei menù in caso di variazioni.
- Assistenza nutrizionale, merceologica, tecnologica per l'introduzione di nuove derrate alimentari e nuovi menu.
- Rilevazioni fonometriche negli ambienti di consumo dei pasti.
- Analisi del microclima e delle emissioni.
- Audit presso fornitori.

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

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. 5.

Art. 5 – 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 – Via Delle Brugherie 24 Garbagnate Milanese

ASILI NIDO

- Asilo Nido di via Fogazzaro – Trezzano sul Naviglio
- Asilo Nido di via Malibran – Trezzano sul Naviglio

REFETTORI

SCUOLE DELL'INFANZIA

- Scuola Infanzia di via Giacosa – Trezzano sul Naviglio
- Scuola Infanzia di via Rimembranze – Trezzano sul Naviglio
- Scuola Infanzia di via A. Caro (Boschetto) – Trezzano sul Naviglio
- Scuola Infanzia di via Malibran – Trezzano sul Naviglio
- Scuola Infanzia di via Verdi – Trezzano sul Naviglio

SCUOLE PRIMARIE

- Scuola Primaria di via Giacosa – Trezzano sul Naviglio
- Scuola Primaria di via IV Novembre – Trezzano sul Naviglio
- Scuola Primaria di via A. Caro (Boschetto) – Trezzano sul Naviglio
- Scuola Primaria di via Malibran – Trezzano sul Naviglio
- Scuola Primaria di via Manzoni – Trezzano sul Naviglio

SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO

- Istituto Comprensivo Franceschi di via Concordia – Trezzano sul Naviglio
- Istituto Comprensivo Gobetti di via Tintoretto – Trezzano sul Naviglio

Art. 6 - Durata

L'affidamento avrà durata triennale e comprende gli anni scolastici 2021/2022 – 2022/2023 - 2023/2024 con esclusione dei mesi di luglio ed agosto.

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 tre, alle stesse condizioni contrattuali e operative vigenti alla data di scadenza.

Art. 7 - 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.

Il coordinatore del servizio deve essere un Tecnologo Alimentare, iscritto al relativo Albo Professionale (Legge 59/94), con almeno 5 anni di esperienza dimostrabile nell'attività oggetto del contratto, in qualità di coordinatore responsabile di servizi di Controllo di Conformità ed assistenza all'autocontrollo, 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. 8 – Gruppo di lavoro

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.

In particolare deve essere garantita la presenza uno specialista in scienza dell'alimentazione.

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 analoghi a quello richiesto.

Art. 9 – 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. 10 – Emergenza per prelievi urgenti di alimenti

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.

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

Art. 11 - 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. 12 - 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:

Anno 2021

- **n. 1 intervento mensile** presso il **Centro Cottura** da ottobre a dicembre, per un totale di 4 interventi;
- **n. 1 intervento mensile** presso l'**Asilo Nido** da ottobre a dicembre, per un totale di 4 interventi;
- **n. 1 intervento mensile** presso **3 terminali di distribuzione**, a rotazione, da ottobre a dicembre, per un totale di 4 interventi.

Anno 2022

- **n. 1 intervento mensile** presso il **Centro Cottura** da gennaio a dicembre, con l'esclusione dei mesi di luglio/agosto, per un totale di n. 10 interventi;
- **n. 1 intervento mensile** presso l'**Asilo Nido** da gennaio a dicembre, con l'esclusione dei mesi di luglio/agosto, per un totale di n. 10 interventi;
- **n. 1 intervento mensile** presso **3 Terminali di distribuzione**, a rotazione, da gennaio a dicembre, con l'esclusione dei mesi di luglio/agosto, per un totale di n. 10 interventi.

Anno 2023

- **n. 1 intervento mensile** presso il **Centro Cottura** da gennaio a dicembre, con l'esclusione dei mesi di luglio/agosto, per un totale di n. 10 interventi;
- **n. 1 intervento mensile** presso l'**Asilo Nido** da gennaio a dicembre, con l'esclusione dei mesi di luglio/agosto, per un totale di n. 10 interventi;
- **n. 1 intervento mensile** presso **3 Terminali di distribuzione**, a rotazione, da gennaio a dicembre, con l'esclusione dei mesi di luglio/agosto, per un totale di n. 10 interventi.

Anno 2024

- **n. 1 intervento mensile** presso il **Centro Cottura** da gennaio a giugno, per un totale di n. 6 interventi;
- **n. 1 intervento mensile** presso l'**Asilo Nido** da gennaio a giugno, per un totale di n. 6 interventi;
- **n. 1 intervento mensile** presso **3 Terminali di distribuzione**, a rotazione, da gennaio a giugno, per un totale di n. 6 interventi.

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. 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.

Art. 13 – Determinazioni analitiche

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

CENTRO COTTURA:

- n. 4 analisi per ogni audit presso il Centro cottura su matrice alimentare/ambientale, per un totale complessivo di n. 104 analisi .

ASILI NIDO:

- n. 3 analisi per ogni ispezione presso l'Asilo Nido su matrice alimentare e/o ambientale, per un totale complessivo di n. 78 analisi .

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 % |

Il numero dei parametri ricercati deve essere il seguente:

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

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' inoltre prevista 1 analisi della potabilità dell'acqua presso l'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 "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.

Art. 14 – Tipologia e metodiche di analisi

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

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

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. 15 - Presentazione dei risultati delle analisi di laboratorio

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

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.

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.

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. 16 - 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 15 (quindici) giorni dall'effettuazione dei campionamenti, compatibilmente con i tempi tecnici richiesti dalle analisi, come indicato in fase di offerta.

Art. 17 - Controlli paralleli

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.

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., ed avrà effetto dalla data di ricevimento.

Art. 18 - Rilevazioni durante le fasi del ciclo produttivo

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. 19 - 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. 20 - Modalità di espletamento del servizio di assistenza

Per l'espletamento del servizio di assistenza di cui all'art. 2 del presente Capitolato deve essere garantita dall'Operatore la presenza per un **massimo di 10 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.

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. 21 - 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. 22 – Personale tecnico addetto all'esecuzione del servizio

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

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.

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.

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.

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. 23 - Rispetto della normativa

L'Operatore economico nell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato, deve garantire il rispetto della normativa vigente anti COVID-19 in materia sanitaria.

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

Art. 24 - Controlli da parte del Committente

E' facoltà del Committente di effettuare, durante il corso di esecuzione 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.

Ove venisse accertata, a giudizio insindacabile dal Committente, la non idoneità del laboratorio di analisi, si procederà alla rescissione del contratto.

Art. 25 - 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 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.

Art. 26 - Risoluzione del contratto

Quando nel corso del contratto la Stazione appaltante accerta 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. 5 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. 27 - Norme etiche

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

Art. 28 – Modalità di pagamento

I pagamenti delle prestazioni oggetto del presente Capitolato saranno effettuati dal Committente in favore dell'Operatore economico a seguito di emissione di regolare fattura mensile da parte dell'Operatore economico medesimo, a 30 giorni data fattura.

Art. 29 – Spese contrattuali

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. 30 – Subappalto

Il soggetto affidatario del contratto 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. 105 del Codice degli appalti.

Art. 31 - Foro competente

Per le eventuali controversie che dovessero insorgere tra il Comune di Trezzano sul Naviglio e l'Operatore economico in merito all'oggetto del presente capitolato è competente il Foro di Milano.

Art. 32 - Rinvio normativo

Per quanto non espressamente disciplinato e previsto nel presente Capitolato, si fa rinvio alla disciplina del codice dei contratti pubblici approvato con D. Lgs. 50/2016 e successive modifiche, integrazioni e norme attuative, nonché a quella del Codice Civile in materia di contratti, in quanto applicabile.