



Comune di Rosolini

Libero Consorzio dei Comuni di Siracusa

CAPITOLATO SPECIALE PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA STATALE DEL COMUNE DI ROSOLINI. APPALTO CON DECORRENZA GENNAIO 2023 E FINO AL 31 MAGGIO 2024.

ART. 1

OGGETTO CAPITOLATO

L'oggetto del capitolato è costituito dalla preparazione, nel centro di cottura della ditta appaltatrice, dei pasti caldi, di cui alle tabelle dietetiche vidimate dall'A S P competente allegate al presente Capitolato, alla loro distribuzione nelle scuole primarie e dell'infanzia statali di Rosolini e precisamente: Istituto Comp.vo S.Alessandra, Ist. Comp.vo. D'Amico, Ist. Comp.vo De Cillis, anche alla fornitura di tovagliato, posate, bicchieri, tovagliolini materiale monouso, apparecchiare i tavoli dei refettori, provvedere al loro sbarazzo, alla pulizia dei locali ed effettuare la raccolta e la differenziazione dei rifiuti prodotti secondo le procedure vigenti nel comune di Rosolini.

Il capitolato comprende, altresì, l'attività del controllo di qualità che l'Amministrazione intende effettuare per tutta la durata dello stesso.

Il capitolato ha la seguente durata: dalla data di affidamento del Servizio e fino al 31.05.2024.

Il calendario di apertura e chiusura del servizio di refezione è comunque stabilito dall'Amministrazione e può essere variato insindacabilmente dalla medesima, senza con ciò riconoscere alcun compenso alla ditta fornitrice dei pasti.

Si precisa che inoltre a causa delle norme di prevenzione della diffusione del virus Covid-19, è fatto salvo lo slittamento del termine di decorrenza derivante da provvedimenti statali o regionali che posticipino l'inizio del servizio mensa ovvero della sospensione o proroga dei contratti in essere.

Sulla base delle note inviate dai Dirigenti Scolastici di Rosolini con cui vengono comunicati il numero di alunni e personale scolastico che fruiranno della mensa scolastica si prevede che per l'anno scolastico 2022/2023 2023/2024 dovranno essere somministrati circa n. 450, pasti al giorno.

I dati sopra riportati, essendo presunti sono suscettibili di variazioni in più o in meno, in relazione sia alle richieste di effettuazione della refezione avanzate dagli interessati, sia per le fluttuazioni sempre possibili nella frequenza degli alunni. Comunque, l'effettuazione della refezione nelle suddette scuole è legata a molteplici fattori, in particolar modo all'applicazione della quota di contribuzione pari al 100% del costo del pasto che potrebbe anche portare alla non effettuazione della refezione in alcune o in tutte le scuole.

La data di inizio effettivo del servizio di refezione sarà comunicata alla ditta con preavviso di otto giorni.

Il quantitativo dei pasti, nonché il periodo di funzionamento relativo hanno quindi valore puramente indicativo e non costituiscono un impegno per il Comune, in quanto il quantitativo dei pasti da fornire nei giorni stabiliti sarà limitato a quello comunicato quotidianamente dalle scuole alla ditta appaltatrice.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di ordinare pasti in aumento, fino al limite stabilito nell'autorizzazione sanitaria relativa ai centri di cottura agli stessi prezzi, patti e condizioni.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a presentare entro gg. 10 dall'aggiudicazione, una dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 con la quale dovrà indicare se sussistano altri rapporti di fornitura in atto ed il relativo numero dei pasti da fornire. Qualora sommando il numero dei pasti che debbono essere forniti in dipendenza di precedenti contratti a quelli da fornire in dipendenza dell'eventuale aggiudicazione, si superi il limite stabilito nella autorizzazione sanitaria,

l'Amministrazione assegnerà un termine non superiore a gg. 30 entro il quale la ditta dovrà munirsi di apposita autorizzazione sanitaria per la fornitura di un numero di pasti adeguato ai rapporti esistenti e da instaurare.

ART. 2 INDICAZIONE DEL PREZZO

Il prezzo unitario del pasto unico completo, come descritto quotidianamente nei menù articolati in quattro settimane predisposti dall'Ufficio - Servizio Igiene e alimenti dell'ASP n° 8 di Siracusa allegati al presente Capitolato, è fissato in € 4.00 oltre IVA al 4% per gli alunni della primaria e docenti e personale scolastico, e di € 3,70 oltre IVA al 4%, per la scuola dell'infanzia, oltre oneri per la sicurezza non soggetti al ribasso pari ad €. 0.03, oltre IVA al 4%.

Il prezzo di aggiudicazione della gara rimarrà invariato per tutta la durata dell'appalto.

I costi per la sicurezza, come da DUVRI, allegato, sono pari a €.0.03 oltre IVA per singolo pasto, complessivamente calcolati su presunti 127.930 pasti, in €. 3.837,90 oltre IVA non soggetti a ribasso.

Il Comune si riserva in ogni caso la facoltà di recedere dal contratto in qualsiasi momento e con semplice preavviso di gg. 30 per comprovate inadempienze, anche solo parziali da parte della ditta aggiudicataria, delle clausole contrattuali, ovvero per ragioni di forza maggiore, anche conseguenti al mutare degli attuali presupposti giuridici e legislativi.

In ogni caso, eventi non prevedibili o comunque rientranti nelle previsioni dell'art. 1664 comma 2 del C.C. sono a carico della ditta appaltatrice.

In tale ipotesi, la ditta aggiudicataria non potrà pretendere eventuali risarcimenti di danni o compensi di sorta ai quali essa dichiara sin d'ora di rinunciare.

ART. 3 TABELLE DIETETICHE

I pasti dovranno essere forniti rispettando scrupolosamente le tabelle dietetiche, e la relativa appendice di modifica dei menù, elaborate dal competente Servizio dell'A.S.P. - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, e delle tabelle di variazione di menù, opportunamente vidimate, articolate in quattro settimane, che vengono allegate per far parte integrante del presente capitolato speciale.

I menù potranno essere variati nel corso dell'appalto, sia qualitativamente che quantitativamente, solo su richiesta dell'Amministrazione Comunale, previo parere delle autorità sanitarie competenti, ai sensi dell'art. 23 del D.P.R. 22/12/1977 n. 1518.

Inoltre la ditta aggiudicataria dovrà fornire durante i pasti acqua minerale naturale.

Autocontrollo: ai sensi di quanto stabilito dal D.Lgs. 26/05/97, n. 155 la ditta aggiudicataria dovrà garantire la sicurezza degli alimenti avvalendosi del sistema HACCP.

ART. 4 PASTI DIFFERENZIATI PER MINORI CON PROBLEMI CORRELATI A PARTICOLARI PATOLOGIE E PER GLI UTENTI DI RELIGIONE DIVERSA.

La ditta aggiudicataria del servizio sarà tenuta alla fornitura di pasti differenziati per minori con problemi correlati a patologie e condizioni fisiologiche particolari e per utenti di diverse religioni, su richiesta dell'amministrazione e senza alcun sovrapprezzo.

ART. 5 MODALITA' GESTIONE DEL SERVIZIO

Il quantitativo dei pasti giornalieri sarà prenotato entro le ore 9.30, di ogni mattina dalle scuole interessate.

Al quantitativo quotidiano di pasti richiesti dovrà essere aggiunto n. 3 pasti per consentire il relativo

controllo da parte degli organi competenti.

I pasti dovranno essere recapitati, con apposita bolla di consegna indicante data, ora, scuola e quantità a cura e spesa del fornitore con appositi e idonei mezzi di trasporto per alimenti e garantire il mantenimento delle temperature prescritte presso le singole scuole tra le ore 12.00 e le ore 12.30, in relazione alle motivate richieste da parte delle scuole interessate e sulle quali il Comune si riserva di decidere l'ora esatta che verrà comunicata alla ditta.

La consegna dovrà avvenire entro 15 minuti dall'ora stabilita.

Per ogni consegna l'economo della scuola o altro personale appositamente autorizzato rilascerà la relativa ricevuta che costituirà anche documento necessario per accertare la corrispondenza tra i pasti richiesti e quelli forniti.

Gli utenti del servizio sono tenuti a versare l'intero costo del pasto unico.

Gli utenti che abbiano 2 o più figli, che usufruiscono della mensa scolastica, hanno diritto allo sconto del 10% sul costo del pasto di ogni figlio successivo al primo.

La Ditta aggiudicataria dell'appalto è incaricata della vendita dei tagliandi-pasto, con relativa acquisizione delle somme ricavate dal pagamento dei tagliandi-pasto, da parte degli utenti.

La Ditta aggiudicataria al momento della fornitura dovrà ritirare i tagliandi-pasto in possesso dei bambini e del personale docente ed ausiliario.

Nel caso di sciopero e di assemblee sindacali del personale della scuola, di avvenimenti in genere che obbligano l'Amministrazione per causa di forza maggiore, a sospendere provvisoriamente il servizio, alla Ditta aggiudicataria sarà data comunicazione entro il giorno precedente a quello della fornitura.

Se i pasti non dovessero presentare i requisiti di idoneità e qualità prescritti, essi saranno senz'altro respinti e dovranno essere immediatamente sostituiti.

L'Amministrazione Comunale potrà anche disporre analisi sui pasti in questione, tramite l'autorità sanitaria competente, addebitando al fornitore le spese eventuali.

Nell'ipotesi di danni derivanti da inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato, l'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di applicare una sanzione pecuniaria di €. 1.910,00, pari al costo giornaliero del servizio (posto a base d'asta).

Si precisa che, potrebbe essere necessario rimodulare il servizio di mensa scolastica adottandolo a particolari prescrizioni eventualmente adottate per far fronte alla pandemia Covid-19. L'Amministrazione potrà procedere a modifiche del contratto durante il periodo di efficacia, nei limiti ed alle condizioni di legge, a condizione che tali modifiche non alterano la natura generale del contratto.

ART. 6 PREPARAZIONE PASTI

I pasti dovranno essere preparati in conformità alle tabelle dietetiche dell'ASP, redatte in base ai suggerimenti del coadiutore sanitario di igiene pubblica che fanno parte integrante del presente capitolato.

Per quanto riguarda la vigilanza e il controllo sul servizio di mensa offerto, che deve rispettare scrupolosamente tutte le condizioni previste nel capitolato d'oneri, l'Amministrazione Comunale su segnalazione sia delle autorità scolastiche, sia dei genitori, sia su propria iniziativa si riserva di effettuare periodiche ispezioni e in caso di inadempienza della ditta aggiudicataria applicare le sanzioni previste dal capitolato d'oneri.

La ditta appaltatrice dovrà impiegare sempre derrate di prima qualità e usare tutti gli accorgimenti idonei a garantire particolarmente la igienicità dei cibi.

ART. 7 QUALITÀ ALIMENTI

Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportano sull'etichetta "Contiene OGM".

ART. 8

LOCALI E ATTREZZATURE

La distanza fra il centro di produzione dei pasti ed il punto di consumo non deve essere superiore a Km. 35 (decreto Reg.le 19372 del 20/05/96) in ogni caso la durata del trasporto dal centro di cottura all'utenza non deve essere superiore ad 1 ora. Le attrezzature dovranno essere idonee alla perfetta preparazione dei pasti in programma, oltre a possedere, tra l'altro, tutti i requisiti tecnici ed igienico - sanitari prescritti dalle vigenti norme che disciplinano la materia, con particolare riferimento ai requisiti minimi di cui al D.P.R. n. 327 del 26/03/1980 ed alla legge 30/04/1962 n. 283 al fine di un adeguato mantenimento termico del cibo e per ridurre al minimo i tempi fra la cottura dei cibi e la loro distribuzione.

L'idoneità di cui sopra, è condizione essenziale per la partecipazione all'appalto, l'aggiudicazione, alla stipula del contratto e allo svolgimento del rapporto.

La ditta dovrà risultare inoltre in regola con le leggi vigenti sulla prevenzione, infortuni, incendi e sicurezza di lavoro, osservando scrupolosamente i decreti del Presidente della Repubblica 27/04/65 n. 547 e 07/01/56 n. 104 19/03/56 n. 3020 D.M. 303, concernenti le norme di prevenzione degli infortuni sul lavoro e quelle per l'igiene del lavoro.

La ditta che risulti vincitrice del bando, avendo accettato il computo metrico redatto dall'Ente per la messa in opera delle cucine di proprietà del Comune site presso L.C. S. Alessandra in Rosolini, si impegna a concludere gli interventi di messa in opera entro tre mesi, decorsi i quali verrà comunque addebitato il costo di affitto.

Le cucine non appena disponibili dovranno essere utilizzate da parte della ditta per la produzione ed il confezionamento dei pasti.

Il pagamento dell'affitto dei locali è pari ad €. 1.800 al mese o il maggiore importo offerto in sede di gara (il costo del gas è a carico della ditta).L'affitto verrà corrisposto al comune mensilmente;

ART. 9

CONFEZIONE E TRASPORTO PASTI

I pasti in programma, appena cucinati, dovranno essere confezionati nell'ambito del punto di cottura, in contenitori termici singoli, in conformità con le norme vigenti in materia.

1) In base al D.Lgs. del 26/05/97 n. 155 Cap. 4 i contenitori isotermitici utili al trasporto dei piatti monoporzione devono essere del tipo riciclabile: dovranno essere di colore bianco ed adoperate esclusivamente per il servizio di refezione scolastica (riporteranno delle stampigliature indelebili con la scritta: COMUNE DI ROSOLINI - SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA e dovranno essere lavati e disinfettati con idonee attrezzature prima di ogni consegna.

2) Il personale dipendente adibito alla consegna del vitto destinato alle scuole dovrà indossare un abbigliamento su cui dovrà essere stampata la dicitura REFEZIONE SCOLASTICA (caratteri cubitali per facilitare la lettura anche a distanza).

3) I piatti monoporzione dovranno essere del tipo monocomparto monouso, realizzati in materiali certificati biodegradabili e compostabili secondo i parametri EN13432, sigillati tramite termosaldatura con pellicola trasparente anch'essa compostabile.

I pasti, appena confezionati, dovranno essere trasportati presso le singole scuole (fino all'ingresso dei punti di refezione) a mezzo di speciali autofurgoni il cui numero dovrà risultare sufficiente, anche nell'eventualità di guasti e incidenti, a garantire la distribuzione dei pasti presso i plessi scolastici entro l'ora stabilita.

Gli autofurgoni in parola, dovranno essere in ottime condizioni meccaniche ed accessorie (con chiusura ermetica) e perfettamente idonei dal lato igienico - sanitario e dovranno essere muniti dell'autorizzazione ex art. 44 del D.P.R. n. 327 del 26/03/80.

La ditta documenterà prima dell'attivazione del servizio, dovrà provvedere all'assicurazione degli automezzi, fornendo l'elenco degli stessi.

ART. 10

PERSONALE ADDETTO

La cottura, le confezioni ed il trasporto dei pasti saranno effettuati dal personale dipendente della ditta appaltatrice. Così come la distribuzione dei pasti agli alunni delle singole classi sarà effettuata dal personale dipendente della ditta.

Il suddetto personale dovrà possedere idonea specializzazione specifica nel campo professionale ed anche tutti i requisiti igienico - sanitari previste dalle norme in materia.

Il personale che comunque viene a contatto con gli alimenti nelle diverse fasi della lavorazione e distribuzione, ai sensi dell'art. 14 della legge 283 del 1962 e 37 del D.P.R. n. 327 del 1980, dovrà essere munito di libretto di idoneità sanitaria rilasciato, dall'autorità sanitaria.

La ditta appaltatrice dovrà presentare prima della stipula del contratto di appalto, il piano di massima delle fasi lavorative e delle previsioni occupazionali per ogni fase lavorativa. Queste informazioni saranno oggetto di comunicazione preventiva tra Amministrazione, Sindacati e Ditta appaltatrice.

La ditta appaltatrice è inoltre tenuta ad applicare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nell'appalto e, se società cooperativa, anche nei confronti dei soci, un trattamento normativo ed economico non inferiore a quello previsto dai contratti nazionali collettivi di categoria e dagli accordi integrativi locali vigenti.

In ordine alla clausola sociale, in continuità con il Parere del Consiglio di Stato del 21 novembre 2018, che ha preceduto le linee guida, e con la giurisprudenza maggioritaria, si avverte che la clausola sociale di riassorbimento, “ammessa dall'art. 50 del D. Lgs. 18/4/2016, n. 50, deve essere interpretata conformemente ai principi nazionali e comunitari in materia di libertà di iniziativa imprenditoriale e di concorrenza, risultando altrimenti essa lesiva della concorrenza, scoraggiando la partecipazione alla gara e limitando ulteriormente la platea dei partecipanti, nonché atta a ledere la libertà”. Pertanto i lavoratori, che non trovano spazio nell'organigramma dell'appaltatore subentrante e che non vengano ulteriormente impiegati dall'appaltatore uscente in altri settori, sono destinatari delle ordinarie misure legislative in materia di ammortizzatori sociali; la clausola non comporta pertanto alcun obbligo per l'impresa aggiudicataria dell'appalto di assumere a tempo indeterminato ed in forma automatica e generalizzata il totale del personale già utilizzato dalla precedente impresa o società affidataria”.

ART.11

CONTROLLI E PENALITÀ

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà insindacabile di effettuare attraverso l'autorità sanitaria competente, ispezioni e controlli del personale addetto, dei recipienti, che possono venire a contatto con le sostanze alimentari, degli utensili da tavola, dei mezzi adibiti al trasporto, nonché sostanze destinate all'alimentazione, per garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia.

Il Comune potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato e in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti.

Per una funzionalità nel controllo la ditta appaltatrice è obbligata a fornire al personale degli uffici comunali incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali mensa, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa. Inoltre il Comune si riserva di effettuare mediante apposita Commissione, controlli sull'esecuzione del servizio.

Inoltre il Comune potrà richiedere al competente servizio A.S.P. periodici interventi, con prelievi di campioni sia alla fonte di produzione che al consumo dei pasti, da sottoporre ad esami di laboratorio.

Il Comune provvederà col suo personale alla vigilanza, restando esonerato da ogni responsabilità per l'espletamento dell'appalto.

La ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti il servizio stesso.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel

presente capitolato, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

- in caso di mancata consegna di interi pasti, o di parte di questi, regolarmente prenotati, nei giorni e nell'ora fissati, una penalità di € 3.000,00, pari al costo complessivo giornaliero posto a base d'asta;
- qualora le grammature delle derrate alimentari risultassero inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche e non si procedesse all'immediata integrazione delle stesse, una penalità di € 955,00, pari al 50% del costo complessivo giornaliero posto a base d'asta;
- qualora fossero forniti prodotti non corrispondenti a quanto previsto dal presente capitolato, e non venissero sostituiti a norma, una penalità pari a € 1.910,00, pari al costo complessivo giornaliero posto a base d'asta;
- qualora fossero forniti prodotti diversi da quelli indicati nella tabelle dietetiche allegate al presente capitolato o nei menù concordati dall'Amministrazione Comunale con la ditta appaltatrice, una penalità pari a € 1.910,00, pari al costo complessivo giornaliero posto a base d'asta;
- qualora si verifici un disservizio per difetto della ditta o dei suoi dipendenti, una penalità pari a € 1.910,00, pari al costo complessivo giornaliero posto a base d'asta.

La penale sarà applicata di volta in volta senza formalità, con intimazione scritta con cui viene contestata la violazione.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue contro deduzioni entro e non oltre 8 giorni lavorativi dalla notifica della contestazione e comunicato il pagamento dell'importo della penale all'Ente. Questo avverrà mediante accredito delle somme al tesoriere del Comune.

La ditta appaltatrice libera il Comune da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico sanitaria delle trasformazioni alimentari.

In caso di recidiva, nel caso di vigenza dell'appalto, le penalità indicate saranno raddoppiate e quindi triplicate.

In caso poi di ulteriore recidiva e qualora si verificassero da parte della ditta appaltatrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza procedendo nei confronti della ditta appaltatrice alla determinazione dei danni eventualmente sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove non bastasse, agendo per il pieno risarcimento dei danni subiti.

ART. 12

GARANZIA DEFINITIVA

A garanzia dell'osservanza degli obblighi derivanti dal presente capitolato, l'appaltatore è tenuto a prestare all'Amministrazione, al momento della firma del contratto, ai sensi dell'art. 103 del Codice degli Appalti, una cauzione pari al 10 % (dieci per cento) dell'importo netto dell'appalto, resa in una delle forme di legge.

- In caso di aggiudicazione con ribasso superiore al 10 % la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuale quanti sono quelli eccedenti il 10 %; ove il ribasso sia superiore al 20% l'aumento è di due punti percentuale per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

La cauzione resta vincolata a favore dell'Amministrazione per tutta la durata del contratto d'appalto ed in ogni caso fino allo svincolo, da parte dell'Amministrazione stessa, effettuato a seguito di certificazione di buona esecuzione della fornitura.

Nel corso dell'appalto, oltre ai casi descritti negli altri articoli del presente capitolato, la cauzione può essere incamerata dall'Amministrazione in caso di:

- decadenza dell'Appaltatore del contratto;
- risoluzione del contratto per fatto e colpa dell'appaltatore;
- violazione di obblighi contrattuali formalizzata a seguito di diffida dell'Amministrazione e successiva inottemperanza dell'appaltatore;
- danni subiti dall'Amministrazione per fatto o colpa dell'appaltatore

La cauzione è costituita mediante fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese di

assicurazione regolarmente autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni. La fideiussione deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione.

ART.13

DANNI A PERSONE O COSE - ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'esecuzione del servizio in oggetto o a cause ad esso connesse, derivassero all'Amministrazione Comunale o a terzi (cose o persone) si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'impresa aggiudicataria, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tale scopo, l'impresa aggiudicataria, prima della stipula del contratto, dovrà contrarre un'assicurazione con primaria compagnia di assicurazione e con contratto giudicato idoneo dal Comune, contro i rischi inerenti la gestione del servizio.

ART.14

PAGAMENTI

Il pagamento sarà effettuato direttamente dagli utenti alla ditta previo acquisto dei tagliandi pasto. La ditta ritirerà giornalmente i tagliandi pasto che gli alunni consegneranno agli insegnanti per usufruire del servizio mensa.

Per il personale statale docente e non, la ditta mensilmente trasmetterà all'ufficio del 7° Settore Pubblica Istruzione la rendicontazione dei pasti consumati ed erogati senza tagliandi mensa, verificata e comunicata alla ditta la corrispondenza a cura dell'Ufficio preposto potrà essere emessa la relativa fattura. L'ufficio procederà alla liquidazione e pagamento della stessa ad avvenuto accertamento di entrata del contributo statale che il MIUR assegna ai Comuni, come disposto dal D. Lgs. 95/2012 art. 7 c. 41.

Il pasto per il personale statale docente e non, avrà costo pari a quello degli alunni della primaria.

ART. 15

STIPULA ED EFFICACIA DEL CONTRATTO

L'aggiudicazione che sarà notificata alla ditta interessata con P.E.C. istituzionale, costituirà impegno per l'aggiudicatario a tutti gli effetti dal momento in cui essa verrà comunicata.

La stipulazione dell'atto formale avverrà tramite la sottoscrizione e lo scambio della "lettera commerciale presente sul MEPA" in relazione alla causale del presente capitolato e a tutti gli altri obblighi inerenti e conseguenti.

ART. 16

SUBAPPALTO

L'aggiudicatario non può affidare a terzi quanto forma oggetto del presente appalto.

In particolare, è vietata ogni forma di subappalto. E' vietata, altresì, la cessione, anche parziale, del contratto, pena la risoluzione dello stesso.

ART. 17

ONERI A CARICO

Ogni qualsiasi onere diretto ed indiretto all'acquisto di generi alimentari, preparazione e confezione dei pasti, personale relativo (compresi gli oneri previdenziali ed assicurativi), trasporti dei pasti nelle scuole convenute e consegna forniture varie di tovagliato posateria e ogni materiale di consumo necessario per la consumazione dei pasti, così come le spese per la pulizia dei locali adibiti a refettorio dei vari istituti compreso oneri per il personale incaricato sono a carico della ditta aggiudicataria.

La ditta risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che per difetto proprio o dei suoi dipendenti potrà derivare al Comune ed a terzi, oltre ovviamente, ai beneficiari del servizio.

Tutti gli oneri derivanti dal servizio, registrazione e diritti di segreteria, saranno a carico della ditta aggiudicataria

ART. 18
CONTROVERSIE

Qualsiasi controversia dovesse insorgere fra l'Amministrazione, e l'impresa appaltatrice in ordine all'esecuzione del presente contratto, facendo salva l'applicazione delle penali e la risoluzione in via amministrativa del contratto, verrà demandata alla cognizione dell'Autorità Giudiziaria, con esclusione della possibilità di ricorso al giudizio arbitrale.

L'insorgere di qualsiasi controversia fra il Comune e l'impresa appaltatrice non legittima la stessa a sospendere il normale svolgimento del servizio.

ART: 19
SOSPENSIONE DEL SERVIZIO CAUSA COVID 19

In caso di chiusura causa pandemia da Covid-19 se il servizio mensa sarà sospeso in tutti i plessi scolastici, i giorni di chiusura saranno recuperati nel successivo anno scolastico.

Sarà a discrezione della ditta appaltante, previa comunicazione a mezzo PEC al Responsabile Unico del Procedimento, la volontà di proseguire o meno lo svolgimento del servizio nel seguente anno scolastico.