

COMUNE DI MASSA LUBRENSE (NA)

Oggetto : SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ANNO 2018/2019 CIG 762680703E

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

Oggetto del presente appalto è il servizio di refezione scolastica nelle scuole dell'infanzia, primarie e medie a tempo prolungato afferenti ai due istituti comprensivi presenti sul territorio: Istituto Comprensivo Bozzaotra e Istituto Comprensivo Pulcarelli Pastena.

Il servizio comprende la preparazione, la distribuzione e il trasporto dei pasti, nonché la pulizia e il riordino dei locali mensa (cucine, refettori o aule scolastiche adibite anche a refettori). Il trasporto pasti è limitato ai plessi di S. Agata, Monticchio e Scuola Media Bozzaotra, in quanto privi di centro cottura in sede.

Per la scuola dell'infanzia il servizio è erogato per n. 5 giorni a settimana; per la scuola primaria per n. 1 giorno a settimana; per la scuola primaria con 40 h di didattica settimanale per n. 5 giorni a settimana; per la scuola media a tempo prolungato per n. 2 giorni a settimana.

Art. 2 - Ubicazione dei centri cottura

I centri cottura sono ubicati nelle seguenti sedi scolastiche:

- Plesso scolastico "Don Milani": preparazione di pasti per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria del medesimo plesso, nonché per gli alunni della scuola media Bozzaotra, a tempo prolungato.
- Plesso scolastico "Pastena": preparazione di pasti per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria del medesimo plesso.
- Plesso scolastico "Pulcarelli": preparazione di pasti per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria di S. Agata (Cesaro), della scuola dell'infanzia e primaria di Monticchio e per gli alunni della scuola media Pulcarelli Pastena, a tempo prolungato.
- Plesso scolastico "Torca": preparazione di pasti per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria del medesimo plesso.

Art. 3 - Durata dell'appalto

L'appalto avrà durata per l'anno scolastico 2018/2019. Di norma il servizio ha inizio il giorno 1 ottobre e termina il 31 maggio; per il corrente anno la data di decorrenza dell'appalto sarà quella di avvenuta ultimazione della procedura.

Art. 4 - Quantitativo dei pasti giornalieri

Il quantitativo di pasti giornalieri, come indicati nel **prospetto all. 1**, ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale, in quanto il numero dei pasti sarà stabilito sulla base delle presenze effettive e dei giorni di apertura della scuola. Pertanto

la ditta aggiudicataria non avrà nulla a pretendere nel caso in cui il numero dei pasti effettivamente richiesto risultasse inferiore a quello preventivato. Analogamente il prezzo offerto in sede di gara rimarrà invariato nel caso in cui alla ditta sarà richiesta la fornitura di un numero maggiore di pasti.

Il totale dei pasti per l'anno scolastico 2018/2019 è previsto in **126.000**.

L'utenza è composta dagli alunni e dal personale docente e non docente avente diritto al servizio di refezione.

Art. 5 - Importo dell'appalto

Il prezzo a pasto posto a base d'asta è di € 3,70 IVA esclusa, per un totale di € 466.200,00 (quattrocentosessantaseimiladuecentoeuro/00) IVA esclusa, soggetto a ribasso, oltre a € 0,05 a pasto (€ 6.300,00 complessivi) per oneri relativi alla sicurezza IVA esclusa, non soggetto a ribasso.

Art. 6 - importo contrattuale

L'importo del contratto sarà determinato dal costo del pasto, detratta la percentuale di ribasso offerta, moltiplicato il numero dei pasti da erogare per tutta la durata del contratto.

Art. 7 - Locali e attrezzature

I locali comunali interessati al servizio di refezione (cucine e pertinenze), le attrezzature, gli arredi e le stoviglie vengono messi a disposizione dell'appaltatore, che si impegna ad utilizzarli per la preparazione dei pasti con la massima diligenza e con l'obbligo di restituirli al termine dell'appalto in buone condizioni, fatta salva la normale usura. L'elenco di tutto quanto dato in consegna e il relativo stato d'uso risulterà da apposito verbale redatto e sottoscritto dalle parti prima dell'avvio del servizio.

Art. 8 - Utenze e spese di manutenzione

Sono a carico del Comune le spese inerenti il consumo di energia elettrica, acqua, telefono e riscaldamento di tutti i locali destinati al servizio. Per la fornitura del gas la stessa è a carico della ditta appaltatrice. La manutenzione straordinaria e ordinaria delle attrezzature di mensa è a totale carico della ditta appaltatrice, compresa la loro sostituzione in caso di guasti non riparabili o di ulteriori necessità.

Art. 9 - Modalità di svolgimento del servizio

Il servizio prevede lo svolgimento delle seguenti attività:

- acquisto e trasporto in proprio delle derrate alimentari e loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento;
- preparazione dei pasti presso le cucine;
- distribuzione e somministrazione dei pasti e loro trasporto nei plessi privi di centro cottura in sede (plesso Cesaro a S. Agata, plesso di Monticchio, scuola media Bozzaotra);
- approntamento dei refettori e loro riassetto, lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature e di quant'altro utilizzato per l'erogazione del servizio. Nell'attività di riassetto e di lavaggio è compresa anche la fornitura del necessario materiale di pulizia (detersivi,

disinfettanti, disincrostanti, scope, spugnette abrasive e quant'altro occorrente per la pulizia);

- richiesta e gestione di tutte le autorizzazioni previste dalle norme vigenti;
- redazione del piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP;
- richiesta di tutte le autorizzazioni, le licenze ed i permessi previsti dalle norme vigenti per l'attività di manipolazione ed erogazione pasti, nonché per il loro trasporto;
- quant'altro si renda necessario per la gestione in sicurezza del servizio.

Art. 10 - Trasporto dei generi alimentari e veicolazione dei pasti

Il trasporto dei generi alimentari va effettuato con mezzi e contenitori idonei, adibiti esclusivamente a tale uso ed in grado di garantire il mantenimento delle temperature.

Per il trasporto dei pasti l'Amministrazione Comunale affida, previo verbale di consegna, alla ditta appaltatrice un idoneo automezzo di sua proprietà, tipo FIAT Fiorino targato BH988MY, per il quale la ditta deve assicurare il personale di guida, munito di idonea patente. Prima dell'inizio del servizio la ditta appaltatrice riceverà il predetto automezzo e risponderà direttamente all'Amministrazione Comunale per ogni danno che dovesse essere ascritto a responsabilità del personale di guida per incuria, negligenza o incapacità. Per tale automezzo la ditta deve provvedere alla fornitura di carburante, all'ordinaria e straordinaria manutenzione (nell'ambito degli interventi di ordinaria manutenzione deve essere assicurato il cambio olio e filtri ogni 10.000 Km) ed alle spese assicurative e a quant'altro necessario per la funzionalità e la sicurezza dell'automezzo. Il suddetto automezzo deve essere adibito solo ed esclusivamente al trasporto dei pasti dai centri cottura alle sedi scolastiche prive di cucina al proprio interno. E' fatto obbligo alla ditta di provvedere al lavaggio giornaliero e alla sanificazione dell'automezzo.

Art. 11 - Menù, variazioni, diete speciali

Il pasto giornaliero comprende un primo ed un secondo piatto (per alcuni giorni del mese il menù prevede un piatto unico con contorno di verdura), contorno, pane e frutta fresca ed è regolato dal menù, riportato **nell'allegato n. 2**. Il pasto è preparato con l'impiego delle materie prime riportate **nell'allegato n. 3** e confezionato nel rispetto delle grammature di cui **all'allegato n. 4**. Ogni pasto dovrà essere preparato e cotto nella giornata destinata al consumo. E' vietata ogni forma di riciclo dei pasti e degli avanzi, così come è vietato l'uso di alimenti precotti.

La ditta aggiudicataria dovrà presentare, entro 30 giorni dall'aggiudicazione definitiva:

- le schede tecniche dei prodotti forniti, riportanti l'indicazione degli ingredienti e le modalità di conservazione;
- la nota informativa di tracciabilità del prodotto ordinato ad ogni consegna e quindi allegata al documento di trasporto (solo per le carni).

L'appaltatore provvederà a propria cura ad esporre il menù scolastico, utilizzando una cartellonistica che consenta l'immediata individuazione per l'utenza sia del menù del giorno che della settimana a cui questo si riferisce.

Variazioni del menù potranno essere effettuate nel corso dell'appalto, previo accordo tra le parti ed autorizzazione del competente servizio dell'ASL, al fine di poter meglio rispondere alle esigenze dell'utenza.

L'appaltatore può, in casi eccezionali e previa autorizzazione dell'Ufficio Pubblica Istruzione, effettuare variazioni al menù, limitatamente ai seguenti casi:

a) guasto di uno o più impianti, b) interruzione del servizio dovuta a sciopero, incidenti, mancanza di energia elettrica, c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, d) blocco della fornitura delle derrate a seguito di analisi ispettive effettuate dagli organi competenti.

L'appaltatore è tenuto a preparare diete speciali per esigenze dell'utenza documentate da certificazione medica, quali allergie o intolleranze. L'appaltatore si impegna, altresì, ad apportare, previa autorizzazione, variazioni nella dieta dovute a motivi etnico-religiosi.

Per gli alunni celiaci la produzione delle diete speciali deve essere gestita con il sistema dell'autocontrollo aziendale e deve trovare esplicito riferimento all'interno del documento relativo all'autocontrollo.

Art. 12 - Alimenti

per la sicurezza del servizio tutti gli alimenti impiegati nella preparazione dei pasti devono rispondere ai requisiti previsti dalle vigenti normative in materia, che si intendono tutte richiamate.

in particolare i prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti devono rispondere alle seguenti norme di carattere generale:

- avere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
- avere la corretta etichettatura facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica (elenco degli ingredienti, quantitativo netto, data di scadenza o termine minimo di conservazione degli alimenti, eventuale data di produzione per i prodotti per i quali è prevista, modalità di conservazione, istruzione per l'uso degli alimenti per i quali sono previste, luogo di origine e provenienza con nome e ragione sociale del produttore o confezionatore, con indirizzo completo, numero e lotto);
- avere imballaggi integri ed idonei senza alcun segno di deterioramento;
- per prodotti surgelati, non sono ammessi prodotti che abbiano subito anche uno scongelamento parziale nella fase di conservazione;
- il pane deve essere fresco di produzione giornaliera, ben cotto, imbustato in confezione singola con relativa tracciatura;
- per il condimento, sia a crudo che in cottura, va utilizzato olio extravergine di oliva; il burro va utilizzato solo per le pietanze dove è espressamente previsto; il sale va usato con moderazione e comunque sempre iodato.

In occasione di festività religiose e/o di ricorrenze speciali in cui la tradizione preveda l'uso di pietanze particolari, è possibile variare il menù del giorno con gli alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione, previa autorizzazione da parte dell'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune e autorizzazione dell'Ufficio sanitario di riferimento.

Non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

La ditta è tenuta a presentare, all'inizio del servizio e ogni qualvolta l'Amministrazione Comunale lo ritenga necessario, le schede tecniche dei prodotti utilizzati, di cui al precedente art. 11.

Art. 13 - Introduzione mirata di prodotti biologici

I prodotti biologici specificatamente richiesti, oltre a quelli che la ditta aggiudicataria vorrà dichiarare in sede di offerta, sono: **legumi secchi, pomodori (pelati e passata di pomodoro).**

Tutti i prodotti biologici utilizzati dovranno essere, all'origine, in confezioni sigillate, non manomissibili, munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia (origine, assenza di O.G.M., tracciabilità, certificazione).

I prodotti biologici

In base al Regolamento CEE 2092 e successive modifiche e al D.Lgs 17/3/1995 n. 220, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

Tali prodotti, siano essi prodotti vegetali non trasformati o prodotti composti essenzialmente da uno o più ingredienti di origine vegetale, devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- a) indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano "biologico"
- b) indicazione che il prodotto è stato ottenuto o importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo
- c) menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.

In caso di mancata fornitura di prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica, l'appaltatore dovrà fornire immediata comunicazione all'Amm.ne Comunale con le relative giustificazioni.

La mancata fornitura di uno o più prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica comporterà l'applicazione di una riduzione del costo del singolo pasto, da applicare su tutti i pasti forniti nella giornata, pari al 10%. se non giustificata comporterà la riduzione del costo del pasto per tutti i pasti forniti nella giornata, pari al 20% del costo applicato.

Art. 14 - Tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto

All'appaltatore compete la responsabilità in merito all'applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prevista dalla normativa vigente. L'appaltatore individua ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantisce che siano applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. Dovranno essere predispose e mantenute aggiornate le schede o altri strumenti consentiti dalla legge per la dovuta informazione sulla natura, frequenza e risultati delle procedure. L'appaltatore dovrà, altresì, predisporre un adeguato piano di formazione del proprio personale addetto al servizio agli effetti della formalizzazione ed applicazione delle procedure e delle prescrizioni. L'appaltatore si impegna a trasmettere all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune copia dei risultati delle campionature sulle materie prime o sul prodotto finito e delle analisi microbiologiche e chimico-fisiche sugli strumenti in uso e sui locali affidati.

Art. 15 - Personale adibito al servizio

Tutte le attività inerenti lo svolgimento del servizio sono a carico del personale dipendente dell'appaltatore. L'organico dovrà essere tale, sia per la qualifica posseduta che per entità numerica, da poter garantire un servizio efficiente ed efficace, nel rispetto dell'organizzazione scolastica. Nel caso in cui l'Amministrazione Comunale rilevi che il servizio non è svolto secondo gli orari prescritti per carenza di personale impegnato, ne darà immediata comunicazione all'appaltatore, il quale è obbligato a potenziare il servizio entro 48 h dalla comunicazione ricevuta. Il mancato adempimento nei termini di cui innanzi comporta l'applicazione di una penale giornaliera di € 200,00. L'applicazione della penale sarà preceduta da una formale contestazione

scritta, a mezzo posta elettronica certificata, alla quale la ditta ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro 2 giorni dal ricevimento. Alla terza formale contestazione del medesimo inadempimento, si potrà procedere alla risoluzione del contratto.

L'appaltatore prima dell'inizio del servizio presenta all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune l'elenco nominativo del personale operativo che sarà impiegato, con indicazione degli orari di servizio e delle mansioni espletate (cuoco, aiuto-cuoco, addetto alla distribuzione dei pasti, autista, ecc.) per ogni singolo operatore. Ogni variazione riguardante il personale va sempre comunicata all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune.

Art. 16 - Coordinatore responsabile del servizio

Il servizio di refezione deve essere svolto sotto il controllo di un Coordinatore, in possesso di **un'esperienza almeno biennale** conseguita come coordinatore del servizio di refezione scolastica. Il Coordinatore sovrintende al funzionamento del servizio, cura i rapporti con l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune, partecipa, qualora se ne ravvisi la necessità, alle commissioni mensa.

Art. 17 - Osservanza delle norme in materia di lavoro

L'appaltatore si obbliga a retribuire il personale in misura non inferiore a quella stabilita dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di categoria, ad assolvere tutti i conseguenti oneri compresi quelli concernenti le norme previdenziali, assicurative e similari. L'appaltatore è tenuto ad assicurare il personale incaricato del servizio contro gli infortuni, si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle norme di legge in materia.

Art. 18 - Condizioni particolari di esecuzione dell'appalto - clausola sociale

Nell'ottica del mantenimento degli attuali livelli occupazionali, data la situazione di crisi economica che ha investito anche il territorio comunale, è data facoltà alla ditta partecipante alla gara di dichiarare, in sede di offerta, la disponibilità a rilevare, in tutto o in parte, il personale della precedente ditta affidataria, con relativa attribuzione di punteggio ai fini della valutazione dell'offerta, come specificato nel disciplinare di gara.

Art. 19 - Interruzione del servizio

L'interruzione del servizio per causa di forza maggiore non dà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende un fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo dell'Amministrazione e dell'appaltatore, quale, ad esempio, l'interruzione totale di energia elettrica, il verificarsi di calamità naturali gravi. In caso di sciopero del personale dell'appaltatore, tale da impedire la realizzazione del servizio, l'Amministrazione comunale deve essere avvisata almeno 48 h prima dell'inizio dello sciopero e comunque va garantito almeno il pasto freddo. Qualora la comunicazione al Comune sia fatta posteriormente alle ore 9,00 del giorno precedente lo sciopero, verrà applicata all'appaltatore una penale pari al 30% del costo dei pasti non forniti (calcolato sul numero delle presenze del giorno precedente lo sciopero), fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di acquistare, a totale carico dell'appaltatore, alimenti alternativi al pasto non fornito.

Art. 20 - Standard minimi di qualità

L'appaltatore si impegna ad osservare tutti gli obblighi derivanti dal presente capitolato ed, in particolare, assicura i seguenti standard minimi di qualità del servizio:

- la preparazione dei refettori va effettuata in tempo utile da garantire il rispetto dell'orario di mensa previsto nelle scuole;
- il rispetto del menù di cui all'allegato n. 2 e delle grammature di cui all'allegato n. 4;
- la sparcchiatura e la pulizia dei tavoli, la pulizia dei locali e la gestione dei rifiuti vanno eseguite al termine del servizio;
- l'effettuazione presso un laboratorio autorizzato di almeno quattro campionature annue sulle materie prime o sul prodotto finito e di almeno otto analisi microbiologiche sulle attrezzature e sulle superfici utilizzate per la preparazione dei pasti.

Art. 21 - Verifiche e penali

L'Amministrazione Comunale può procedere - con personale proprio o incaricato - al controllo del rispetto della tabella dietetica e della tabella alimenti allegate al presente capitolato, alla qualità ed igienicità del prodotto e di quant'altro utilizzato nella preparazione del servizio. Eventuali contestazioni sollevate dal personale incaricato avverranno in contraddittorio con il responsabile della ditta appaltatrice. L'Amministrazione Comunale farà pervenire all'appaltatore per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate a seguito dei controlli. Se entro otto giorni dalla data di comunicazione l'appaltatore non fornirà alcuna giustificazione, l'Amministrazione Comunale applica le seguenti penali:

- non corrispondenza delle grammature previste: penale € 500,00
- non corrispondenza delle temperature previste: penale € 500,00
- fornitura con cariche microbiche elevate: penale € 1.000,00
- mancato rispetto della dotazione del personale e degli orari di presenza: penale € 500,00
- mancata osservanza delle modalità di preparazione dei pasti: penale € 500,00
- derrate non conformi alla tipologia ed alla qualità indicate nelle tabelle merceologiche: penale € 500,00
- altre infrazioni non espressamente contemplate: penale € 500,00

Art. 22 - Corrispettivo

Spetta all'appaltatore, a compenso di tutti gli oneri previsti nel presente capitolato, il corrispettivo calcolato sulla base dei prezzi contrattuali moltiplicati per il numero dei pasti serviti durante il mese. L'appaltatore presenta mensilmente fatture posticipate. L'appaltatore deve, altresì, far pervenire apposita distinta dalla quale risulti il numero dei pasti erogati relativamente ai singoli plessi. L'erogazione del corrispettivo avverrà con i termini e le modalità di cui al D. Lgs 231/2002. Dal pagamento del corrispettivo saranno detratte le eventuali spese per le esecuzioni d'ufficio, le penali a carico dell'appaltatore e quant'altro dallo stesso dovuto.

Art. 23 - Cauzione definitiva

Prima della stipula del contratto l'appaltatore deve costituire a favore del Comune e per tutta la durata dell'appalto una garanzia fidejussoria ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs 50/2016, in misura del 10% dell'importo del contratto. La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento, con le conseguenze di legge e l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria. La cauzione è versata a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, dell'eventuale risarcimento dei danni e del rimborso delle somme che il

Comune dovesse eventualmente sostenere durante l'affidamento a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

Qualora l'Amministrazione comunale si avvalga della cauzione, l'appaltatore è tenuto a reintegrarla entro 30 giorni.

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La cauzione resterà vincolata fino ad avvenuta definizione di tutte le pendenze tra l'Amministrazione e l'appaltatore, sempre che alla prima non competa il diritto di incameramento della cauzione o di parte di essa.

Art. 24 - Responsabilità - danni

L'appaltatore si assume la responsabilità penale e civile piena derivante da qualsiasi causa o motivo correlato all'esercizio delle attività oggetto dell'appalto. Assume, quindi, senza riserve ed eccezioni, ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, a cose o a persone.

L'appaltatore è responsabile verso l'Amministrazione appaltante dell'esatto e puntuale adempimento del contratto e dell'operato dei suoi dipendenti, ovvero dell'operato di quanti sono incaricati dall'impresa per il trasporto e la consegna dei prodotti ordinati nonché dei pasti per i plessi privi di centro cottura in sede.

Prima della stipula del contratto l'appaltatore deve consegnare all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune una polizza assicurativa per responsabilità civile verso terzi.

Art. 25 - Controversie

Le eventuali controversie in merito all'applicazione del presente capitolato, per le quali non si addiverrà ad un accordo bonario, saranno devolute esclusivamente al Tribunale di Torre Annunziata.

Art. 26 - Adempimenti per la stipula del contratto

Il contratto di appalto si perfeziona solo al momento della stipulazione del documento generato dal sistema MePA. L'appaltatore dovrà restituire entro 5 giorni dal ricevimento, tramite posta elettronica all'indirizzo PEC protocollo.massalubrense@pec.it, pena la revoca dell'affidamento, il documento sottoscritto digitalmente per accettazione assoggettandolo ad imposta di bollo ai sensi dell'art. 2 della tariffa Parte prima allegata al DPR n. 642/1972.

Ai sensi dell'art. 8 del DPR n. 642/1972 l'imposta di bollo è a carico esclusivamente del fornitore aggiudicatario.

L'imposta sui documenti può essere assolta con le modalità previste dall'art. 15 del DPR n. 642/1972, ovvero assolta in base alle modalità individuate dalla lett. a) dell'art. 3 del predetto DPR e cioè mediante versamento all'intermediario convenzionato con l'Agenzia delle Entrate che ne rilascia apposito contrassegno. In alternativa alle modalità suddette, è possibile utilizzare le modalità di assolvimento dell'imposta di bollo sui documenti informatici di cui all'art. 7 del D.M. 23.1.2004 le cui modalità sono illustrate dalla circolare n. 36/2006.

Art. 27 - Recesso

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di recedere dal contratto ai sensi dell'art. 1671 del c.c. in qualunque tempo e fino al termine del servizio.

Tale facoltà, ai sensi dell'art. 109 del D.Lgs 50/2016, sarà esercitata per iscritto, mediante invio di apposita comunicazione a mezzo posta elettronica o raccomandata AR che dovrà pervenire almeno 30 giorni prima della data del recesso. In caso di recesso per volontà della stazione appaltante, ai sensi del predetto art. 109, saranno pagate le prestazioni già eseguite al momento in cui viene comunicato l'atto di recesso oltre l'indennizzo del mancato utile da calcolarsi secondo quanto previsto in caso di recesso per gli appalti pubblici.

Art. 28 - Risoluzione del contratto

In caso di grave inadempimento dell'impresa alle obbligazioni di contratto, ovvero nei casi in cui l'esecuzione del contratto ritardi rispetto alle previsioni contrattuali, nonché in tutte le ipotesi di cui all'art. 108 del D.Lgs 50/2016, l'Amministrazione assegnerà mediante lettera raccomandata AR o pec un termine non inferiore a 15 (quindici) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione per adempiere. Nei casi di risoluzione del contratto, la comunicazione della decisione assunta dalla stazione appaltante è fatta all'esecutore a mezzo raccomandata AR o a mezzo pec.

In tutti i casi di cessazione anticipata del rapporto l'Amministrazione comunale dovrà corrispondere alla ditta la quota dell'importo per l'espletamento dei servizi erogati fino a quel momento.

in caso di risoluzione anticipata del contratto d'appalto, l'appaltatore sarà soggetto al risarcimento dei danni.

Art. 29 - Disposizioni finali

Per quanto non previsto dal presente capitolato si fa rinvio alla normativa sia generale che speciale regolante la materia. L'appaltatore è tenuto comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione o dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

Allegati:

- 1 – riepilogo pasti previsti
- 2 – menù
- 3 – materie prime
- 4 – grammature
- 5 - DUVRI