



COMUNE DI MONREALE

Città Metropolitana di Palermo

Area Gestione Risorse

AVVISO DI MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER L’AFFIDAMENTO DIRETTO TEMPORANEO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Premesso che l’Amministrazione Comunale intende avviare il servizio di refezione scolastica negli Istituti del Comune di Monreale che ne abbiano fatto richiesta, al fine di favorire l’attuazione dell’attività didattica pomeridiana.

Preso atto che sono state espletate due procedure di gara su piattaforma di approvvigionamento digitale e che entrambe sono andate deserte.

Considerato che si rende necessario procedere con urgenza all’individuazione di un fornitore per il servizio *de quo*, al fine di garantire il servizio di refezione agli alunni frequentanti gli Istituti Scolastici del Comune di Monreale che hanno optato per il tempo pieno.

Visto quanto sopra, si intende procedere con un affidamento diretto *ex art. 50 D.lgs 36/2023* comma 1 lettera a) sulla piattaforma <https://www.acquistinretepa.it>, previa acquisizione della manifestazione di interesse da parte delle ditte in possesso dei requisiti richiesti dalla normativa vigente in materia e secondo quanto previsto dal presente avviso.

OGGETTO DELL’APPALTO

L’appalto ha per oggetto l’affidamento in via temporanea, nelle more dell’espletamento delle procedure di gara, del servizio di refezione scolastica, per gli alunni e personale docente e non docente avente diritto, della scuola dell’asilo nido, dell’infanzia, della scuola primaria e secondaria di primo grado sita nel territorio del Comune di Monreale.

Il servizio in oggetto prevede la produzione, il trasporto e la consegna di pasti pronti per il consumo, preparati in “legame fresco-caldo”, confezionati in contenitori monoporzioni sigillati, destinati al servizio di ristorazione scolastica.

DURATA DELL’APPALTO

L’affidamento oggetto del presente avviso avrà durata presunta di mesi due.

Decorrerà dal 4 novembre (o comunque dalla stipula del contratto) e fino al 31 dicembre 2024, con esclusione dei periodi in cui le scuole resteranno chiuse per le vacanze previste dal calendario scolastico o per altre cause. Al termine del servizio, il contratto scadrà di pieno diritto, senza necessità di disdetta o preavviso e salvo proroghe.

IMPORTO DELL'APPALTO

L'importo complessivo dell'appalto ammonta ad € 86.975,00 oltre iva al 4% e il costo del singolo pasto è presuntivamente determinato nella misura di € **7,00 oltre IVA**, inclusi mano d'opera e oneri di sicurezza.

NUMERO PRESUNTO PASTI, SEDI E GIORNI DI SERVIZIO

Il numero medio giornaliero dei pasti determinato in via presuntiva è il seguente:

ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "MARGHERITA DI NAVARRA" MONREALE CENTRO – VILLA CIAMBRA – PIOPPO – SAN MARTINO DELLE SCALE	
Infanzia Palazzo Ciolino - PIOPPO	n. 65 alunni
Infanzia VILLACIAMBRA	n. 25 alunni
Primaria B. D'Acquisto PIOPPO	n. 38 alunni
Primaria VILLACIAMBRA	n. 13 alunni
Secondaria I grado PIOPPO	n. 51 alunni
Secondaria I grado SAN MARTINO	n. 11 alunni
Personale docente e ausiliario	n. 30 pasti
TOTALE	n. 233 pasti

ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "GUGLIELMO II" MONREALE CENTRO - AQUINO	
Infanzia – Plesso Sacro Cuore	n. 18 alunni
Infanzia – Plesso Badiella	n. 17 alunni
Infanzia – Plesso via Regione Siciliana	n. 17 alunni
Infanzia – Plesso Puglisi Aquino	n. 24 alunni
Personale docente e ausiliario	n. 22 pasti
TOTALE	n. 98 pasti

ASILO NIDO COMUNALE "P. GIACCONE" MONREALE CENTRO	
Asilo nido	n. 24 alunni
TOTALE	n. 24 pasti

Gli Istituti scolastici da rifornire sono ubicati nel territorio cittadino.

Tale numero è puramente indicativo sulla scorta del numero degli studenti iscritti e non costituisce impegno per l'Amministrazione; il numero esatto dei pasti da fornire corrisponderà a quello degli

utenti che usufruiranno del servizio mensa e dall'organizzazione scolastica relativa al servizio mensa.

La fornitura, consegna e la somministrazione all'utenza dei pasti dovrà essere ripartita in cinque giorni a settimana (da lunedì a venerdì);

Il personale scolastico, confermerà su App Smart.PA, entro le ore 9:00, le prenotazioni giornaliere dei pasti inserite dai genitori.

Il valore complessivo effettivo del contratto sarà pari al numero dei pasti effettivamente prenotati e consegnati nell'intera durata del contratto moltiplicato per il prezzo offerto dall'aggiudicatario in relazione ad ogni pasto.

L'Amministrazione Comunale non assume alcun obbligo di garantire il raggiungimento di tali livelli, né di garantire il servizio presso i plessi scolastici oggetto della fornitura.

TERMINI E MODALITÀ DI AFFIDAMENTO DELL'APPALTO

Le manifestazioni di interesse dovranno pervenire a mezzo pec all'indirizzo gestionerisorse.monreale@pec.it **entro e non oltre le ore 12:00 del 9 ottobre 2024.**

La manifestazione di interesse dovrà contenere l'accettazione delle condizioni previste dal presente avviso e l'offerta economica per la fornitura del servizio, in relazione al costo del singolo pasto.

Successivamente all'acquisizione di manifestazioni di interesse da parte delle ditte in possesso dei requisiti, si procederà con la valutazione delle offerte.

Successivamente si procederà con un affidamento diretto *ex art. 50 D.lgs 36/2023* comma 1 lettera a) sulla piattaforma <https://www.acquistinretepa.it>.

REGOLE GENERALI SULL'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Reperimento derrate, preparazione, conservazione e consegna dei pasti

La preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti avverranno presso i Centri di Produzione pasti che devono essere nella disponibilità del fornitore, funzionanti per tutta la durata del contratto. La distanza intercorrente tra il luogo di preparazione del pasto ed il luogo dell'effettiva consegna in ogni mensa non dovrà superare 50 KM al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei pasti, garantire sempre l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature di legge.

I centri di produzione dovranno essere muniti di autorizzazione sanitaria ai sensi delle leggi nazionali, regionali e comunitarie vigenti, che preveda anche la veicolazione dei pasti.

Relativamente ai Centri di Produzione il dimensionamento dei locali, delle attrezzature e delle utenze e di ogni altro fattore necessario per fornire il servizio, deve essere tale da garantire una capacità adeguata per soddisfare la fornitura dei pasti richiesti dalla Amministrazione Contraente.

I Centri di Produzione dovranno essere stati progettati e realizzati per la produzione di pasti che, opportunamente confezionati in contenitori monoporzioni sigillati, saranno successivamente trasportati in contenitori termici, in regime di legume fresco - caldo, alle Sedi di Ristorazione.

Nella realizzazione dei Centri di produzione pasti si dovrà tenere conto delle più recenti normative in materia di igiene delle produzioni alimentari applicando le procedure HACCP.

Il centro di cottura dovrà essere dotato delle figure professionali atte a garantire gli aspetti relativi

alla corretta nutrizione e all'alimentazione.

Le derrate deperibili dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi. Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari l'impresa dovrà avvalersi di fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità e di freschezza delle derrate. L'impresa dovrà acquisire dai propri fornitori di derrate alimentari e rendere disponibili alla Amministrazione, quando questa ne faccia richiesta, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi ed alle specifiche merceologiche.

Gli alimenti deperibili devono essere acquistati in prossimità della loro lavorazione per evitare lo stazionamento di queste derrate a temperatura ambiente. Le quantità devono essere suddivise in porzioni sufficienti alla lavorazione in modo da evitare ripetute variazioni della temperatura dei cibi.

La merce deve essere stoccata in ambiente idoneo ad assicurare la conservazione, confezionata ed imballata nel rispetto delle norme igienico sanitarie che disciplinano la materia. Le carni, le verdure, i formaggi, ed i prodotti surgelati dovranno essere conservati in frigoriferi distinti alle temperature previste dalla legge.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire con l'utilizzo di pellicole di alluminio idonee al contatto con alimenti e/o recipienti rispondenti alla normativa di riferimento.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. È vietato l'uso di recipienti e pentolame in alluminio.

Devono essere utilizzate adeguate tecnologie per la conservazione del sottovuoto.

I prodotti deperibili come le carni, il latte ed i formaggi freschi dovranno essere trasferiti immediatamente nei rispettivi frigoriferi al momento della consegna e durante la loro conservazione;

Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti elencati nei gruppi merceologici accompagnate dalla dicitura "biologico" o "prodotto tipico e tradizionale" devono rispondere alle "Specifiche per prodotti biologici" e "Specifiche per prodotti tipici e tradizionali" e dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa in materia e alle "Linee guida per la ristorazione scolastica" dell'Assessorato della salute della Regione siciliana.

I prodotti biologici, DOP, IGP, STG, tipici o tradizionali, prodotti equo-solidali, prodotti di filiera corta, prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero, prodotti da "sistema di produzione integrata", tenuto conto della composizione dei menù e delle relative grammature pro-capite, devono rispettare i criteri ambientali minimi adottati con decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare.

È causa automatica di esclusione dalla gara la mancata presentazione da parte del concorrente della dichiarazione di capacità di fornire prodotti biologici, DOP, IGP, STG tipici o tradizionali, prodotti equo e solidali, prodotti di filiera corta, prodotti agricoli e alimentari a chilometri zero, prodotti da "sistema di produzione integrata" nel rispetto dei criteri ambientali minimi adottati con decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare. Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti imposti dalle vigenti leggi e alle specifiche merceologiche indicate nelle "Linee guida per la ristorazione scolastica" dell'Assessorato della salute della Regione siciliana. Per la preparazione dei pasti non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati, derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da

rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i cibi dovranno essere preparati in giornata. Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle vigenti leggi e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente per i singoli prodotti sia per la conservazione che per il trasporto. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana con diciture poco chiare e poco leggibili. Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Tutti gli impianti dovranno essere a norma di legge e realizzati rispettando tutti i parametri igienico-sanitari nello scrupoloso rispetto delle norme di buona tecnica.

La preparazione e la cottura dovranno essere condotte secondo standard ben definiti e a conoscenza di tutto il personale; pertanto dovrà essere messo a disposizione della Amministrazione:

- ❑ modalità di preparazione;
- ❑ descrizione delle procedure di elaborazione;
- ❑ tecniche di cottura con indicazione dei tempi e delle temperature impiegate.

Lavaggio dei vegetali

I vegetali destinati al consumo devono essere lavati e disinfettati attentamente con idonee apparecchiature, per l'utilizzo delle quali il Fornitore dovrà attenersi alle norme specifiche indicate dai produttori delle stesse.

Qualora queste apparecchiature non fossero disponibili, le verdure, i vegetali e la frutta dovranno essere sottoposti ad un processo di sanificazione con l'ausilio di prodotti specifici.

Per tutto quanto non previsto, ed in ogni caso, si rimanda alle linee guida per una sana alimentazione redatte dall'istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione, alle linee di indirizzo per la ristorazione scolastica redatte dal ministero della salute, nonché alle linee guida sulla ristorazione collettiva della regione siciliana.

Salvo diverso accordo per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Il Fornitore dovrà assicurare il servizio di confezionamento, trasporto e consegna, secondo le scadenze temporali e per i giorni indicati dalla Amministrazione stessa nell'Atto della stipula del contratto. La ditta dovrà consegnare i pasti in tempo utile per l'orario di consumazione del pasto fissato dalla scuola. Quotidianamente la Ditta dovrà provvedere all'emissione di bolla di consegna riportante l'ora di inizio trasporto, la scuola destinataria dei pasti ed il numero dei pasti veicolati.

I pasti verranno confezionati in:

- contenitore monoporzione sigillato;
- contenitori monoporzione sigillati ed etichettati (dati del destinatario e della Sede di Refezione) per le eventuali diete speciali;
- la frutta dovrà essere trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Menù

I piatti dovranno essere preparati rispettando le tabelle dietetiche fornite dall'Amministrazione e in conformità alle grammature a crudo dei generi alimentari e al netto degli scarti.

È prevista la fornitura di eventuali pasti per diete speciali per utenti affetti da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico (es. celiachia, diabete mellito ecc.) o per motivi etnico-religiosi.

I pasti dovranno essere preparati e distribuiti in giornata. Ogni pasto sarà composto da un primo, un secondo, il contorno, la frutta, acqua e il pane, in conformità a tutto quanto previsto dai menù e dalle tabelle dietetiche allegate e da quanto eventualmente disposto dall'Autorità Sanitaria.

La ditta aggiudicataria, quotidianamente per ogni utente, dovrà fornire il seguente materiale a perdere:

- Tovaglietta monouso monoposto,
- Tovaglioli di carta,
- Set posate.

In ogni caso tutti gli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale dovranno rispettare la vigente disciplina igienica.

Previa opportuna certificazione e diagnosi attestante l'esistenza di una particolare patologia che necessita di diete speciali e/o previa segnalazione del medico che attesti la necessità di eliminare taluni elementi, verranno elaborati menu personalizzati per gli utenti di cui sopra.

Le eventuali diete speciali dovranno essere confezionate in monoporzione sigillata, etichettata con l'indicazione dei dati del destinatario.

Anche per dette monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste nella normativa vigente fino al momento del consumo.

La fornitura di detti pasti, di volta in volta richiesti dalla Amministrazione e per i quali il Fornitore dovrà garantirne la fornitura, non comporterà variazione di prezzo.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di introdurre in qualsiasi momento modifiche ai menù, alle caratteristiche merceologiche delle derrate e alle grammature con obbligo per l'Impresa aggiudicataria di adeguare conseguentemente e rapidamente la fornitura, fermo restando che dovrà trattarsi di modificazioni che non comportino variazioni del prezzo per pasto. L'Amministrazione Comunale si riserva altresì la facoltà di effettuare variazioni di menù, grammature e caratteristiche delle derrate alimentari conseguenti ad eventuali indicazioni o direttive fornite dall'Azienda per i Servizi Sanitari qualora la stessa Azienda per i Servizi Sanitari attribuisca alla variazione rilevanza particolarmente significativa e positiva per la salute dei bambini: in tal caso, ove la variazione richiesta implichi un aumento ovvero una diminuzione del prezzo unitario del pasto, il nuovo prezzo sarà oggetto di libero accordo tra le parti.

Personale

Il servizio di cui al presente CSA dovrà essere effettuato dall'appaltatore con proprio personale e sotto la propria responsabilità.

L'impresa dovrà assicurare la presenza di personale adeguato ed idoneo per il conseguimento dei risultati richiesti nel presente progetto.

Nell'esecuzione dell'appalto la ditta si impegna a:

- a) mantenere, come previsto dal C.C.N.L. di categoria, il personale in servizio con contratto a tempo, nel rispetto dell'art. 2112 c.c.;
- b) assicurare, al personale impiegato nel servizio, il trattamento economico e normativo dovuto in base a C.C.N.L. nazionale e territoriale di categoria;

c) rispettare la legislazione in materia di sicurezza dei lavoratori e di assicurazione obbligatoria contro gli infortuni sul lavoro, previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori, ivi comprese le disposizioni in materia di disabili, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi, nessuno escluso, senza diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione appaltante.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento,

L'impresa dovrà fornire a tutto il personale indumenti di lavoro adeguati, puliti, ove necessario protettivi come prescritti dalle norme vigenti in materia e dal Reg (CE) 852/2004, nonché idonei copricapi che contengano la capigliatura, mascherina igienica e guanti monouso.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome e cognome del dipendente.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e somministrazione all'utenza degli alimenti, dovrà essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste e munito del Libretto di Idoneità Sanitaria aggiornato secondo le norme vigenti.

Relativamente alle attività esercitate all'interno dei luoghi di lavoro, l'impresa si obbliga, ai sensi della normativa vigente a coordinarsi e a cooperare con il datore di lavoro committente, o suo delegato, e con le istituzioni scolastiche per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione in caso di interferenza di attività lavorative.

Il personale addetto alla preparazione, alla produzione, alla manipolazione delle sostanze alimentari, al trasporto e alla somministrazione dei pasti deve osservare i comportamenti dettati dall'uso e dalle leggi in materia igienico-sanitaria; devono essere rispettati i criteri Ambientali Minimi approvati con DM Ambiente n. 65 del 10/3/2020.

Erogazione del servizio nel caso d'interruzione della produzione per cause di forza maggiore

L'impresa dovrà essere in grado di fornire il servizio, anche in caso d'interruzione della produzione presso tutti i Centri di Produzione per causa di forza maggiore, producendo i pasti necessari, utilizzando una o più strutture produttive idonee alternative, mezzi ed attrezzature di trasporto, ovvero avvalendosi di tecnologie di preparazione e confezionamento dei pasti alternative (es., convenzioni con altri centri di produzione o con locali all'uopo convenzionati, ecc.).

Nei casi sopra indicati, l'impresa potrà anche avvalersi della facoltà di fornire, per un solo giorno, in luogo dei pasti previsti, cestini freddi.

CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

I controlli verranno effettuati in conformità alla normativa vigenti ed ai manuali di corretta prassi igienica del Ministero della Sanità.

Fermo il diritto di controllo delle Amministrazioni Contraenti l'attività del fornitore sarà sottoposta al controllo degli organismi istituzionalmente preposti.

È facoltà della Amministrazione Contraente effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con

le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito. È inoltre facoltà della Amministrazione Contraente disporre senza limitazione di orario la presenza presso i Centri di Produzione pasti del Responsabile del Servizio di ristorazione scolastica, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, il Fornitore deve prelevare giornalmente almeno 50 grammi di ciascun prodotto alimentare somministrato nel corso della giornata di riferimento, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli a temperatura non superiore a 2 gradi centigradi per le 72 ore successive. Sui sacchetti verrà riportata la data e l'ora di prelievo.

Il personale del Fornitore non deve interferire sulle procedure di controllo degli incaricati e/o della Amministrazione Contraente.

L'Amministrazione Contraente che avrà effettuato il controllo faranno pervenire al Fornitore, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro otto giorni dalla data di ricezione della comunicazione il Fornitore non fornirà nessuna controprova ritenuta valida e probante dalla Amministrazione Contraente, la stessa applicherà le penali previste, salvi gli altri rimedi contrattuali, e fermo in ogni caso il risarcimento dei danni.

PENALI

Per ogni giorno di mancata erogazione del servizio presso le sedi scolastiche, il Fornitore sarà tenuto a corrispondere una penale pari al corrispettivo che lo stesso avrebbe dovuto ricevere, calcolato sulla media giornaliera dei pasti erogati nel mese precedente (o frazione di questo qualora non sia trascorso un mese dall'inizio della prestazione), maggiorato del 5%. In ogni caso tale penale non potrà essere inferiore al 20% dell'importo totale dei pasti da erogare.

Resta inteso che per mancata erogazione del servizio si intende anche un ritardo superiore a sessanta minuti rispetto agli orari convenuti per la consegna dei pasti.

In caso di variazione del menù non concordato con l'Ente, il Fornitore sarà tenuto a corrispondere all'Ente una penale pari al 25% dell'intera fornitura del giorno.

In caso di mancato rispetto delle grammature indicate negli allegati menù, ai quali si fa espresso rinvio, il Fornitore sarà tenuto a corrispondere all'Ente una penale pari a 25% dell'intera fornitura del giorno.

In caso di mancato rispetto delle modalità di confezionamento, di trasporto e di consegna dei pasti, il Fornitore sarà tenuto a corrispondere una penale pari al 25% dell'intera fornitura del giorno. I prodotti non conformi dovranno essere sostituiti.

Il Fornitore prende atto che l'applicazione delle penali previste dal presente articolo non preclude il diritto dell'Ente a richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

In caso di inadempimento del Fornitore, resta ferma la facoltà dell'Ente di ricorrere a terzi per l'esecuzione dei servizi di cui al presente Contratto addebitando al Fornitore i relativi costi sostenuti.

FATTURAZIONE E PAGAMENTI

Il Fornitore, al momento della consegna dei pasti, presenterà una bolla di consegna in duplice copia riportante l'indicazione del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna. Il personale

dell'Amministrazione contraente o appositamente incaricato firmerà la bolla di consegna per ricevuta, restituendone copia al Fornitore ed inoltrando l'originale all'ufficio comunale competente per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del prospetto mensile.

I pasti verranno pagati in ragione di quelli prenotati e consegnati mediante l'applicato informatico in dotazione all'Ente; il corrispettivo è determinato dal prezzo unitario di riferimento offerto dal Fornitore aggiudicatario, moltiplicato per il numero dei pasti prenotati e consegnati.

Nel prezzo unitario di riferimento sono comprese tutte le spese e gli oneri derivanti dall'espletamento del servizio richiesto.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà previa ricezione presso il protocollo generale dell'Amministrazione comunale delle relative fatture; il fornitore dovrà fatturare, all'inizio d'ogni mese, i pasti espressamente prenotati e consegnati alle scuole nel mese precedente.

Le fatture dovranno riportare l'indicazione dei pasti, del periodo di fornitura e il CIG.

Il codice univoco di fatturazione è C72IBI

La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora siano state contestate alla Ditta appaltatrice addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo.

In caso di sospensione della fornitura e di interruzione del servizio, nessun corrispettivo o risarcimento danni sarà dovuto dal Comune.

CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO

L'Appaltatore non può cedere o subappaltare l'esecuzione di tutto o di parte del contratto, senza il consenso scritto dell'Amministrazione.

Le cessioni e i subappalti effettuati in violazione del disposto di cui al comma precedente, costituiscono causa di risoluzione del contratto, fatto salvo il risarcimento di ogni ulteriore danno conseguente.

Nel caso di subappalto autorizzato, resta invariata la responsabilità dell'Appaltatore.

Copia del contratto di subappalto dovrà essere consegnata all'Amministrazione.

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO. CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'articolo 1453 C.C., per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'articolo 1456 c.c. le seguenti ipotesi:

- a) Apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta;
- b) Messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività della ditta;
- c) Impiego di personale non dipendente della ditta.;
- d) Inosservanza delle norme igienico-sanitarie;
- e) Utilizzo di derrate alimentari in violazione di quanto previsto;
- f) Casi di grave intossicazione alimentare;
- g) Inosservanza delle norme di legge relative alla personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- h) Interruzione non motivata del servizio;

i) Subappalto totale o parziale del servizio senza previa comunicazione all'Amministrazione;
Nelle ipotesi di cui sopra il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di valersi della clausola risolutiva.
In caso di revoca dell'aggiudicazione o in caso di risoluzione del contratto il Comune si riserva la facoltà di aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria, alle condizioni già proposte dall'aggiudicatario in sede di offerta.

CONTRATTO

Il contratto è soggetto, oltre all'osservanza di tutte le norme e condizioni precedentemente enunciate, al rispetto delle vigenti disposizioni legislative in materia e del codice civile. La Ditta appaltatrice è tenuta comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Troveranno applicazione, inoltre, tutte le ulteriori prescrizioni previste nel bando di gara.

Sono a carico della Ditta appaltatrice tutte le spese inerenti al contratto, che sarà stipulato presso la Residenza Municipale in forma pubblica amministrativa, quelle di bollo e di registro, nonché le relative imposte e tasse, prescritte e future, esclusa l'IVA che è a carico del Comune.

L'aggiudicazione non vincolerà la stazione appaltante se non dopo la stipulazione del contratto che sarà stipulato previa effettuazione delle necessarie verifiche circa la documentazione prodotta e le dichiarazioni rese in sede di gara. Il contratto diverrà efficace con la stipulazione fatte salve le clausole di risoluzione espresse previste nel contratto. L'esecuzione potrà avere inizio prima della stipula del contratto qualora l'Ente ne ravvisi l'urgenza.

La stipulazione del contratto avverrà a seguito della aggiudicazione definitiva dell'appalto.

DOMICILIO DELL'AFFIDATARIO

Per gli effetti del presente appalto, la ditta appaltatrice comunica la propria elezione di domicilio. Le comunicazioni e le notificazioni saranno effettuate a mezzo di Posta elettronica certificata.

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Ai sensi degli art. 15 D.lgs. 36/2023, con riferimento al presente appalto, il Responsabile unico del progetto (RUP) è la Dott.ssa Sara Valeria SAPIENZA, fanno parte della Struttura di Supporto al RUP il sig. Filippo Militello n.q. di Responsabile del Servizio Provveditorato e la Dott.ssa Ilenia Ferraro n.q. di Istruttore dell'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Monreale.

TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi del Reg. UE 679/2016, si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tenuta dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza; il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento di idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento del contratto.

La gestione informatizzata dell'impresa aggiudicataria comporta il trattamento dei dati personali, anche sensibili, presso strutture esterne e considerando la stazione appaltante non dispone di facoltà

decisionale sulle strutture e sul personale dell'impresa, in ordine alle modalità di trattamento dei dati affidati, l'impresa aggiudicataria verrà designata "titolare di trattamento correlato", in conformità al dettato dell'art. 29 del predetto D. Lgs., per i soli trattamenti connessi all'erogazione del servizio contemplato nel presente atto. In virtù di tale designazione, l'impresa sarà tenuta, per tutta la durata del contratto, al rispetto della normativa in materia di trattamento dei dati personali.

DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non espressamente previsto, valgono le norme e le condizioni previste dalle ulteriori norme di legge e/o di regolamento e/o di provvedimenti amministrativi disciplinanti le specifiche modalità tecnico operative di svolgimento del servizio oggetto del contratto all'uopo applicabili, dal D. Lgs. 36/2023, dalle ulteriori norme speciali vigenti in materia di servizi e di contratti pubblici in genere, nonché dal Codice civile, se ed in quanto applicabili.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti e capitoli, in quanto applicabili, ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o saranno emanate in qualsiasi forma nel corso di tutta la durata dell'appalto.

Il RUP

Dott.ssa Sara Valeria Sapienza

Il Dirigente

Dott. Pietroantonio Bevilacqua