



Consorzio Intercomunale Servizi Socio Assistenziali
Biella

AREA TERRITORIALE - SERVIZI SOCIALI TERRITORIALI

Allegato 1

CAPITOLATO TECNICO

PROCEDURA MEPA

PER L’AFFIDAMENTO SERVIZIO DI PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO PASTI
CALDI MONOPORZIONATI E CONSEGNA PRESSO LE SEDI TERRITORIALI DEL
CONSORZIO IRIS – DURATA 36 MESI
CODICE CIG 90862388CB

Biella, _____

RESPONSABILE DELL’AREA
TERRITORIALE
(Dott.ssa Chiara Steila)
Firmato Digitalmente

PARTE I – DISPOSIZIONI GENERALI	3
ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO.....	3
ART. 2 - DURATA.....	3
ART. 3 - AMMONTARE DELL’AFFIDAMENTO.....	3
ART. 4 – OPZIONI DI MODIFICA DEL CONTRATTO.....	4
ART. 5 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE.....	4
ART. 6 – IMPEGNO DELL’OFFERENTE.....	4
PARTE II -SPECIFICHE TECNICHE DEL SERVIZIO	5
ART. 7 -DESCRIZIONE DEL SERVIZIO.....	5
ART. 8 – ASSICURAZIONE A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA.....	7
ART. 9 - SICUREZZA.....	8
ART. 10 – AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO.....	8
PARTE III – CONTROLLI – PENALITA’ - RISOLUZIONE	8
ART. 11 - CONTROLLI E PENALI.....	8
ART. 12 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	9
PARTE IV – GESTIONE DELLA FASE ESECUTIVA	9
ART. 13 -STIPULAZIONE E SPESE CONTRATTUALI.....	9
ART. 14 - ESECUZIONE DEL CONTRATTO E CONTABILITÀ.....	10
ART. 15 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI.....	10
ART. 16 - RECESSO DELLA STAZIONE APPALTANTE.....	10

PREMESSA

Relazione illustrativa del Servizio

Attualmente il servizio oggetto del presente appalto si svolge nel seguente modo:

La ditta aggiudicataria consegna alle sedi territoriali il menu settimanale - via mail- entro il lunedì precedente alla settimana di consegna (es: lunedì 7 febbraio 2022 per la settimana del 14 febbraio 2022). Gli operatori del Consorzio provvedono alla distribuzione del menu agli utenti. Utilizzando il programma messo a disposizione del Consorzio e installato presso la ditta aggiudicataria, entro il giovedì pomeriggio, gli operatori del Consorzio compilano l'ordine effettuato da ogni utente. Il programma informatico consente alla ditta aggiudicataria di generare l'elenco contenente il luogo e la data di consegna, il numero e la composizione dei pasti che dovranno essere preparati e consegnati alle ore stabilite ai punti individuati nei Comuni di Andorno Micca, Ronco Biellese, Cavaglià, Graglia, Occhieppo Inferiore e Verrone. I pasti, confezionati singolarmente per ciascun utente, sono consegnati in contenitori in grado di mantenere la catena del caldo e la catena del freddo. L'operatore socio-sanitario ritira i contenitori depositati ai punti di consegna e provvede al recapito del pasto ad ogni utente che ne abbia fatto richiesta.

PARTE I – DISPOSIZIONI GENERALI

ART. 1- OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di fornitura, preparazione, confezionamento pasti caldi e consegna presso le proprie sedi territoriali.

ART. 2- DURATA

L'affidamento relativo alla presente procedura avrà decorrenza dalla lettera di avvio del servizio ed il periodo richiesto è pari a 36 (trentasei) mesi.

Al termine del contratto, lo stesso scadrà di pieno diritto, senza necessità di disdetta o preavviso. L'Amministrazione si riserva la facoltà ai sensi dell'art. 32 comma 8 del D.Lgs. 50/2016 (di seguito anche Codice degli appalti o Codice), ovvero come modificato dall'art. 4 comma 1, lett. a) e b), D.L. 16 luglio 2020, n. 76, convertito, con modificazioni, dalla L. 11 settembre 2020 n. 120, di richiedere l'avvio dell'esecuzione del contratto in pendenza della formale stipulazione dello stesso.

ART. 3- AMMONTARE DELL'AFFIDAMENTO

L'importo complessivo presunto a base di gara, comprensivo di ogni forma di opzione o rinnovo, è pari a € 380.700 (trecentoottantamila settecento euro) oltre all'IVA di legge esclusivamente sui costi per la prestazione svolta dall'aggiudicataria e non sui costi retributivi e contributivi, così stimato:

Periodo fornitura	Previsione n. pasti/mese	Costo per singolo pasto €	Importo complessivo a base d'asta
36 mesi	2274	€ 4,65	€ 380.700,00

Il prezzo offerto dall'aggiudicatario, risultante dall'applicazione del ribasso offerto al prezzo unitario indicato nel presente Capitolato, si intende comprensivo di tutti gli oneri derivanti dall'esecuzione del servizio con le modalità e caratteristiche indicate negli atti di gara e comunque di tutte le spese occorrenti per la corretta e puntuale esecuzione dell'appalto, ivi comprese le spese generali e l'utile d'impresa.

ART. 4 – OPZIONI DI MODIFICA DEL CONTRATTO

La Stazione Appaltante si riserva espressamente di modificare i punti di consegna dei pasti individuati nel presente Capitolato Tecnico.

La durata del contratto potrà essere modificata, mediante proroga espressa, nelle more della conclusione della nuova procedura di gara per servizi equivalenti o comparabili a quelli oggetto del presente Capitolato.

Per tutta la durata del contratto non è ammessa la revisione prezzi

ART. 5- REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

I concorrenti dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

- Iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato, Agricoltura, per attività coerenti con l'oggetto della presente procedura negoziata;
- Assenza di cause di esclusione stabilite dall'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. o di altri impedimenti a contrarre con la pubblica Amministrazione.
- Risultare, nel momento dell'invito, abilitati al Bando MEPA Capitolato d'oneri "Servizi" per prestazioni di "Servizi di Ristorazione"
- Capacità economica e finanziaria: fatturato medio annuo, negli ultimi tre esercizi finanziari disponibili, per un importo complessivo non inferiore ad Euro 130.000,00 (centotrentamila/00);
- Capacità tecnica e professionale: avere svolto negli ultimi tre anni, dall'avvio delle procedure di gara, servizi analoghi a quello in oggetto in favore di almeno due enti pubblici con produzione di almeno 30.000 pasti all'anno
- Dichiarazione di disponibilità di un centro cottura, idoneo allo svolgimento del servizio nel caso di aggiudicazione, in grado di garantire un tempo di consegna dei pasti non superiore ai trenta minuti fra l'inizio del trasporto e i singoli punti di distribuzione.

ART. 6 – IMPEGNO DELL'OFFERENTE

Il contraente che partecipa alla gara, sottoscrivendo digitalmente il presente capitolato, attesta e dichiara, tra l'altro, quanto segue:

- di essere in possesso di tutti i requisiti per la partecipazione alla gara d'appalto;
- di aver preso conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che possono in qualunque modo aver influito sulla determinazione dei prezzi e sulle condizioni contrattuali, come descritto negli atti della presente procedura, e che possono influire sull'esecuzione del servizio anche ai fini della sicurezza e, di conseguenza, giudicare il servizio stesso realizzabile senza pregiudizio della qualità delle successive prestazioni, dichiarando remunerativa l'offerta economica presentata;
- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute negli atti di gara ed in particolare dichiara che, in caso di affidamento, avrà a disposizione, per l'esecuzione del contratto oggetto della presente procedura, il personale adeguato e qualificato secondo le norme vigenti in materia;
- di aver preso conoscenza e di rispettare tutti gli obblighi e gli oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere eseguite le prestazioni;

- di avere accertato l'esistenza e la reperibilità sul mercato della mano d'opera da impiegare nel servizio, in relazione ai tempi previsti per l'esecuzione dello stesso.

PARTE II-SPECIFICHE TECNICHE DEL SERVIZIO

ART. 7-DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere svolto con la massima cura e disciplina, nel rispetto delle norme vigenti e delle seguenti modalità:

- a. effettuare l'acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti, materiali e beni da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto;
- b. preparare, cucinare e confezionare, presso un Centro Cottura avente la capacità necessaria a fronteggiare il fabbisogno giornaliero del servizio, di proprietà o comunque in disponibilità, i pasti richiesti, rispettando la normativa vigente in materia e garantendo una dieta equilibrata per adulti;
- c. assicurare un pasto composto da primo piatto, secondo, contorno, due panini, un frutto.
- d. trasmettere al Consorzio I.R.I.S, all'avvio del servizio, la carta del menù contenente l'elenco delle portate che la ditta intende garantire precisando l'alternanza periodica;
- e. individuare un proprio incaricato, di esperienza e qualifica professionale adeguate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto entro giorni quindici dalla ricezione della lettera con cui quest'ultima comunicherà l'avvenuta aggiudicazione dell'appalto, al quale attribuire il ruolo di responsabile e di referente del servizio;
- f. effettuare il servizio una volta al giorno (pranzo) per 5 giorni alla settimana (14 agosto, 24 e 31 dicembre inclusi), escluse le festività infrasettimanali, per tutta la durata del periodo contrattuale;
- g. erogare il servizio sulla base delle comunicazioni settimanali effettuate on line dalle Sedi Territoriali del Consorzio;
- h. attivare immediatamente i pasti per i nuovi utenti. La richiesta dovrà essere ritenuta valida anche se effettuata via e-mail o con semplice comunicazione telefonica.
- i. consegnare i pasti presso i punti di raccolta di cui al presente Capitolato, che devono giungere caldi in conformità con le vigenti disposizioni sanitarie, in gamelle termiche o altro contenitore idoneo fornito dalla ditta presso i punti di raccolta suddetti e secondo gli orari concordati con l'Amministrazione contraente;
- j. organizzare il piano dei trasporti in modo che i tempi di consegna dal centro di cottura dei pasti ai punti di raccolta siano compresi di norma in un massimo di 30 minuti al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali degli alimenti.
- k. il pasto da fornire dovrà essere trasportato in linea calda (**minimo 65°**) o in linea fredda (**massimo 5°**) ai vari recapiti con automezzo di proprietà della ditta idoneo sotto ogni profilo, soprattutto igienico, in conformità con le vigenti disposizioni sanitarie;
- l. garantire, qualora alcuni degli utenti presentino particolari patologie, la preparazione di pasti dieteticamente compatibili;
- m. tutti i contenitori termici utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti, nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione, devono essere tali da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione e devono essere sostituiti dalla Ditta aggiudicataria in caso di usura.

L'organizzazione del personale e dei mezzi necessari per l'espletamento del servizio, compresa la fornitura dei contenitori termici per il trasporto dei pasti, è a totale carico dell'appaltatore.

Il Consorzio vigilerà sul servizio per tutta la sua durata con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che la Ditta aggiudicataria possa eccepire eccezioni di sorta.

CARATTERISTICHE DEI PASTI

I generi alimentari da impiegarsi nella preparazione dei pasti dovranno essere di qualità, nel pieno rispetto delle loro caratteristiche di genuinità e freschezza, nonché delle loro componenti organolettiche e merceologiche.

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto dovranno essere utilizzati esclusivamente alimenti non derivati direttamente o indirettamente da Organismi Geneticamente Modificati.

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo. La Ditta aggiudicataria dovrà fornire, a richiesta, eventuali piatti, anche non previsti dal menù, prescritti dai medici specialisti, per soggetti che debbano seguire diete speciali; tali pasti saranno comunque addebitati all'Amministrazione contraente al medesimo prezzo aggiudicato in sede di gara. Alle stesse condizioni dovranno essere forniti eventuali pasti a persone appartenenti a comunità religiose e/o con diverse abitudini alimentari.

Tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti e nel pieno rispetto del Regolamento (UE) n. 2016/679 i cui oneri sono in capo all'aggiudicatario.

Si segnalano, di seguito, alcune prescrizioni vincolanti in merito alle caratteristiche qualitative dei prodotti alimentari:

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E OLIO DI OLIVA - Devono essere di produzione e provenienza italiana.

PANE - È escluso l'uso di pane con aggiunta di condimenti (pane speciale).

CARNE - Potrà essere utilizzata carne bovina, suina e di avicoli. Le carni dovranno essere fresche e dovranno provenire solamente da allevamenti comunitari autorizzati.

PROSCIUTTO COTTO - Deve essere costituito da coscia suina intera, anche di provenienza comunitaria, di prima qualità.

Deve essere prodotto senza polifosfati, derivati del latte (sia lattosio, sia proteine) ed altri componenti estranei alla produzione tradizionale.

FRUTTA - La frutta deve essere fresca e di stagione, servita ad un livello di maturazione adeguato. La composizione dei pasti deve essere formulata secondo menu settimanali che garantiscano il più possibile l'utilizzo di prodotti stagionali.

MENÙ E DIETE SPECIALI

I pasti dovranno essere composti da un primo, un secondo con contorno di verdura fresca e/o cotta, frutta e due panini. Eventuali modifiche al menù presentato alla L'Amministrazione contraente ai sensi dell'art. 4 comma del presente Capitolato potranno essere richieste dall'Amministrazione contraente stessa per motivi argomentati e comunque legati ad osservazioni di un numero significativo di utenti; analogamente qualora la Ditta aggiudicataria avesse la necessità, per ragioni organizzative, di sostituire alcune delle pietanze proposte dovrà ottenere preventivamente il consenso dell'Amministrazione contraente.

Tali modifiche saranno comunque contenute e non produrranno eccessive variazioni sul costo delle derrate e, pertanto, la Ditta aggiudicataria ne conferma fin d'ora il prezzo-pasto fissato in sede di assegnazione. La Ditta aggiudicataria stessa potrà proporre anche l'introduzione di modifiche migliorative rispetto al menù offerto; resta inteso che tutte le modifiche, indipendentemente da chi le propone, dovranno essere frutto di specifico accordo.

Particolari attenzioni dovranno essere comunque riservate a tutti i casi di esigenze specifiche, di diete leggere o di diete speciali, riguardanti:

- intolleranze e allergie (latte, uovo, ecc.)
- celiachia
- patologie quali ad esempio nefropatie croniche, diabete, dislipidemie, ecc

La Ditta aggiudicataria si impegna a preparare tali pasti senza che ciò costituisca costi aggiuntivi per l'Amministrazione contraente o per gli utenti, per comprovate situazioni patologiche od esigenze cliniche.

L'eventuale relativa certificazione medica sarà agli atti del Consorzio. Le diete devono essere formulate, nel limite del possibile, in aderenza al menù settimanale corrente. Eventuali variazioni richieste dall'ASL dovranno essere immediatamente accolte senza che questo incida in alcun modo sul costo del pasto.

STANDARD

La preparazione e la cottura dovranno essere condotte secondo standard ben definiti e a conoscenza di tutto il personale; pertanto la Ditta aggiudicataria dovrà mettere a disposizione dell'Amministrazione contraente, entro 30 GIORNI DALLA DATA DI AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO, un piano di preparazione e cottura delle portate previste dai menù contenente:

- il ricettario con grammature;
- le modalità di preparazione;
- le tecniche di cottura impiegate.

La Ditta aggiudicataria dovrà rispettare tutte le leggi relative al servizio in oggetto, nonché gli standard richiesti dalla vigente normativa.

SEDI E ORARI DI CONSEGNA DEI PASTI

La consegna dei pasti dovrà avvenire entro le ore 11.00- 11.30 presso le attuali sedi. Si precisa che le sedi indicate potranno essere oggetto di variazione nel corso dell'appalto, all'interno comunque del territorio consortile.

Servizio Socio Assistenziale di Andorno Micca:

- presso il Servizio Sociale di Andorno Micca – via Galliari 50
- presso la Scuola Materna di Ronco Biellese- via Roma 20- o, in caso di chiusura della scuola, presso il Comune di Ronco Biellese – piazza Vittorio Veneto 1

Servizio Socio Assistenziale di Cavaglià:

- presso la sede del Comune di Cavaglià - via Mainelli 8

Servizio Socio Assistenziale della Valle Elvo

- presso la sede del Comune di Graglia via Marconi, n. 7
- presso la sede del Comune di Occhieppo Inferiore Piazza Don Giuseppe Scaglia, n.1

Servizio Socio Assistenziale di Verrone:

- presso i locali della mensa del Comune di Verrone - Via IV Novembre n. 3

ART. 8 – ASSICURAZIONE A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta aggiudicataria assume tutte le responsabilità per eventuali intossicazioni alimentari derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

Ogni responsabilità, sia civile che penale, per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero alla Stazione Appaltante o a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta aggiudicataria.

Nulla può essere fatto valere dalla ditta aggiudicataria, nei confronti della Stazione Appaltante. Pertanto, la Stazione Appaltante è esonerata da qualsiasi responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone (anche per danni che dovessero occorrere al personale della ditta), nonché per i danni arrecati alla Stazione Appaltante stessa durante l'esecuzione del servizio.

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli operatori impiegati presso le sedi territoriali del Consorzio I.R.I.S., gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nei locali presso i quali è previsto la consegna, nonché per danni a cose a chiunque appartenenti, per l'intera durata del contratto. Il massimale di tale polizza dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica l'appalto e, comunque, non inferiore ad euro 5 milioni. Detta polizza, nella quale dovrà risultare che la Stazione Appaltante è considerato "terzo" a tutti gli effetti, dovrà prevedere, tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare subiti dai fruitori dei servizi di ristorazione appaltati, nonché ogni altro danno conseguente la somministrazione dei pasti preparati dalla ditta aggiudicataria o/e relativo alle derrate. La descrizione del servizio oggetto del presente appalto dovrà chiaramente essere contenuta nelle "attività assicurate" della sopra citata polizza. La ditta aggiudicataria si impegna a consegnare all'Amministrazione copia della polizza di cui sopra entro 10 giorni dall'aggiudicazione del servizio, nonché a pagare le rate di premio successive per tutto il periodo in cui si svolge il servizio appaltato. La polizza di cui al presente articolo dovrà essere stipulata prima dell'esecuzione del servizio oggetto del contratto o comunque entro 5 giorni dall'avvio dello stesso.

ART. 9- SICUREZZA

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo alla Ditta Appaltatrice di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.

ART. 10 – AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO

È a cura e spese della Ditta Aggiudicataria, l'applicazione della normativa in materia di sicurezza alimentare per tutte le fasi/attività esplicitamente ed implicitamente previste dal presente Capitolato.

Il Piano di autocontrollo adottato dovrà essere messo a disposizione della Stazione Appaltante prima dell'avvio delle attività e in copia controllata (soggetta ad aggiornamento per revisione). In relazione alle attività di cui sopra, la Ditta Aggiudicataria dovrà designare, prima dell'inizio dell'appalto, un proprio rappresentante che assumerà la qualifica e le responsabilità proprie dell'"operatore del sistema alimentare" come definito dal Regolamento CE n. 178/2002 per l'intero servizio oggetto dell'appalto. Il suo nominativo dovrà essere comunicato alla Stazione appaltante.

PARTE III – CONTROLLI – PENALITA' - RISOLUZIONE

ART. 11- CONTROLLI E PENALI

L'Ente si riserva la più ampia facoltà di procedere, in qualsiasi momento, all'effettuazione di verifiche e controlli.

Il Consorzio si riserva il diritto di effettuare, tramite persone da esso autorizzato e ogni qual volta lo riterrà opportuno, ispezioni e controlli in merito alla quantità e qualità dei pasti consegnati, delle materie prime impiegate nonché al rispetto di tutte le norme relative all'esecuzione del servizio, previste dal presente Capitolato. Potrà utilizzare a tale scopo anche dei questionari di gradimento predisposti dal Consorzio stesso.

Il mancato rispetto della disciplina contrattuale, o della normativa presupposta, dà titolo al Committente all'applicazione di penali da un minimo di euro 250,00 ad un massimo di euro 3.000,00 per ogni infrazione contestata, da graduare secondo la gravità delle circostanze e l'eventuale recidiva.

Sulle penali, così applicate, il Committente ha diritto di rivalersi, in compensazione, sulle fatture emesse dall'Appaltatore e non ancora liquidate.

ART. 12 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'inadempimento da parte dell'Impresa aggiudicataria degli obblighi contrattuali posti a suo carico comporterà la risoluzione del contratto ai sensi degli artt. 1453 e ss. del Codice Civile.

Il contratto potrà in ogni caso essere risolto di diritto a norma dell'art. 1456 del C.C. qualora l'Amministrazione dichiarerà all'Impresa aggiudicataria di volersi avvalere della presente clausola risolutiva espressa al verificarsi di uno dei seguenti inadempimenti:

1. perdita dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;
2. accertamento della non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate dall'Impresa aggiudicataria nel corso della procedura di gara;
3. qualora, anche successivamente alla stipula del contratto, venga riscontrato il venir meno del possesso dei requisiti di ammissibilità alla gara;
4. gravi violazioni degli obblighi assicurativi, previdenziali e relativi al pagamento delle retribuzioni agli operatori impegnati nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del servizio;
5. gravi violazioni relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro;
6. per effetto di gravi e reiterate inadempienze alle prescrizioni contenute nei documenti di cui alla presente procedura;
7. per fallimento del soggetto selezionato;
8. violazione delle disposizioni di cui all'art. 2, comma 3, del DPR 16 aprile 2013, n. 62 e del Codice di Comportamento aziendale dell'Ente;
9. perdita della disponibilità del centro cottura;
10. ogni altra inadempienza, qui non contemplata, che renda impossibile la prosecuzione del servizio.

La dichiarazione di risoluzione del contratto viene comunicata con lettera raccomandata o mediante posta elettronica certificata.

In caso di risoluzione del contratto l'Impresa appaltatrice si impegnerà a fornire all'Amministrazione tutta la documentazione e i dati necessari al fine di provvedere direttamente o tramite terzi all'esecuzione dello stesso.

E' salva la facoltà dell'Amministrazione di affidare la continuazione del servizio ad altri o provvedervi direttamente addebitando l'eventuale maggior costo all'Impresa appaltatrice, fatta salva la possibilità di ogni azione legale per il recupero dei maggiori danni.

In caso di risoluzione del contratto per inadempimento dell'impresa aggiudicataria, l'Amministrazione si rivarrà sull'aggiudicataria fatti salvi il risarcimento dei danni e delle spese a favore dell'Amministrazione e provvederà alla segnalazione all'Autorità Nazionale Anti Corruzione.

PARTE IV – GESTIONE DELLA FASE ESECUTIVA

ART. 13-STIPULAZIONE E SPESE CONTRATTUALI

Il contratto relativo alla presente procedura si intenderà validamente perfezionato nel momento in cui il "Documento di Stipula" generato dal sistema informatico di negoziazione del Mercato Elettronico verrà sottoscritto digitalmente dal Punto Ordinante, caricato a sistema, così come previsto dall'art. 52, comma 3, lettera a) delle Regole del Sistema di e- Procurement della Pubblica Amministrazione predisposte da CONSIP S.p.a. e inoltrato al fornitore aggiudicatario, come previsto dall'art. 53 delle predette Regole.

In caso di aggiudicazione la ditta dovrà assolvere all'imposta di bollo pari ad € 16,00 per ogni 100 righe per la stipula del contratto.

ART. 14- ESECUZIONE DEL CONTRATTO E CONTABILITÀ

L'esecuzione del contratto è disciplinata, tra l'altro, dal Titolo V "Esecuzione" del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

ART. 15- FATTURAZIONE E PAGAMENTI

L'Amministrazione, nella persona del competente responsabile, entro i primi cinque giorni lavorativi del mese successivo a quello di riferimento, invierà alla ditta aggiudicataria il tabulato indicante il numero dei pasti somministrati per ogni sede territoriale, utile per il confronto dei dati in possesso della ditta aggiudicataria.

L'Amministrazione contraente pagherà mensilmente alla ditta aggiudicataria quanto dovuto in via posticipata sulla base di regolari fatture emesse dalla stessa, entro 30 (trenta) giorni dalla data del loro ricevimento trasmessa con le modalità previste dalla normativa di riferimento. L'amministrazione comunicherà il codice ufficio per l'inoltro della fattura.

Le fatture dovranno essere corredate dal dettaglio dell'importo fatturato.

L'Amministrazione procederà a disporre il pagamento di quanto dovuto alla ditta aggiudicataria solo a seguito della verifica della regolarità della fattura stessa.

Il pagamento verrà effettuato previo accertamento di regolarità contrattuale e di quella contributiva tramite DURC.

La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora:

- a) vengano contestati eventuali addebiti alla Ditta;
- b) la Ditta non risulti in regola con il versamento dei contributi a favore dei dipendenti.

ART. 16- RECESSO DELLA STAZIONE APPALTANTE

Ai sensi dell'art. 109 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. la Stazione Appaltante ha diritto di recesso dal contratto, in tutto o in parte, unilateralmente e senza preavviso, per giusta causa.

L'Amministrazione Consortile si riserva la facoltà di risolvere il contratto in qualunque tempo, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 del Codice Civile, senza alcun genere di indennità e compenso per l'impresa nel caso di:

- cessione del contratto;
- reiterata inadempienza agli obblighi contrattuali;
- in ogni altro caso in cui, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione Consortile la ditta non sia sicuro affidamento nella conduzione del Servizio.

Si conviene come unica formalità preliminare alla risoluzione del contratto la contestazione degli addebiti. Ciò con opportuna salvezza di ogni ragione e azione per rivalsa dei danni in conseguenza dell'inadempimento da parte dell'Impresa stessa dei propri impegni contrattuali e delle penali maturate.

Del provvedimento di risoluzione del contratto è data formale comunicazione alla ditta a mezzo Posta Elettronica Certificata (PEC)

In caso di risoluzione del contratto non verrà riconosciuto indennizzo alcuno alla Ditta salvo il pagamento del corrispettivo per le prestazioni regolarmente eseguite.

Con la risoluzione del contratto sorge nella Stazione Appaltante il diritto di incamerare l'intera cauzione dedotti gli eventuali prelevamenti già effettuati e di affidare, anche a trattativa privata, il servizio a terzi in danno dell'Impresa inadempiente.

Ai sensi dell'articolo 1, comma 13, del decreto legge 6 luglio 2012 n. 95 "Disposizioni urgenti per la revisione della spesa pubblica con invarianza dei servizi ai cittadini" (convertito in legge 135/2012), la Stazione appaltante ha diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto, previa formale comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore a quindici giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A. successivamente alla stipula del predetto contratto siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stipulato e l'appaltatore non acconsenta ad una modifica, proposta da Consip S.p.A., delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'articolo 26, comma 3, della legge 23 dicembre 1999 n. 488.