

(Provincia di Macerata)

N. Rep.....

CONTRATTO DI APPALTO SERVIZIO MENSA SCUOLE

D'INFANZIA, PRIMARIE E STRUTTURA PER ANZIANI DEL

COMUNE DI TREIA – PERIODO DAL 01.09.21 AL 31.08.2023.

C/G.....

L'anno duemila....., addì del mese di (.../.../20...),

in Treia, nel mio Ufficio presso la Sede Comunale in Piazza della

Repubblica, n. 2, avanti a me

Segretario Comunale del Comune di Treia, autorizzato a rogare gli atti

nella forma pubblica amministrativa nei quali il Comune è parte, ai

sensi dell'art. 97 comma 4 lett. c), del T.U.E.L. D.Lgs. 18 agosto 2000,

n. 267, senza assistenza dei testimoni, avendovi le parti, fornite dei

requisiti di legge, rinunciato d'accordo fra loro con il mio espresso

consenso, sono comparsi i Signori:

1) ORAZIO COPPE, nato a Segusino (TV) il 14.04.1961 e residente a

Recanati (MC) in Via Gherarducci n. 18, Funzionario responsabile del

VI Settore "Servizi alla persona" in rappresentanza del Comune di

Treia, nel cui esclusivo interesse agisce, di seguito chiamato

"Comune" (C.F./P.I. 00138790431);

2), nato ad (AN) il / / e residente

a (...), in – C.F.

....., Amministratore Delegato e Legale Rappresentante

della Società	con sede Legale in
....., Via	P.I./C.F., di
seguito chiamato "Appaltatore",	

PREMESSO

CHE, con contratto rep. 2.759 stipulato in data 29/08/2019 sono
stati affidati alla Società "Elior Ristorazione S.p.A." il servizio di
refezione per le mense scolastiche e per la struttura per anziani
periodo 01.09.2019 - 31.08.2020 (CIG 7364827F7D);

CHE con atto n. 72/172 in data 30/04/2020 del Responsabile dei
Servizi sociali è stata approvata la determinazione a contrarre e
rimessa la procedura alla C.U.C. dell'Unione Montana Potenza Esino
Musone di San Severino Marche per il periodo 01/09/2020 -
31/08/2022, con possibilità di rinnovo per ulteriori due anni;

CHE a seguito dell'emergenza COVID-19 i servizi scolastici sono
stati interrotti in tutto il territorio nazionale dal mese di febbraio 2020
fino alla fine dell'a.s. 2019/2020;

CHE con deliberazione G.C. n. 93 del 27/05/2020, con la quale è
stato espresso atto di indirizzo in merito al servizio de quo,
esprimendo la volontà a che il contratto in parola fosse prorogato per
un anno, demandando al Responsabile del VI settore la
predisposizione di tutti gli atti necessari;

CHE con determinazione dirigenziale n. 98/396 del 23/06/2020 si
prorogava il servizio di refezione scolastica e della Casa di Riposo e
della Residenza Protetta per anziani per il periodo 01/09/2020 –
31/08/2021;

CHE con determinazione del Responsabile della C.U.C.
dell'Unione Montana Potenza Esino Musone di San Severino Marche
n.del l'appalto è stato aggiudicato alla ditta
..... con sede in

TUTTO CIO` PREMESSO quale parte integrante e sostanziale del
presente atto, fra le parti come sopra convenute, si conviene e si
stipula quanto appresso:

ART. 1 - OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO

Il Dott. Orazio Coppe, Funzionario resp.le del VI Settore, in nome, per
conto e nell'interesse del Comune di Treia, demanda ed accolla alla
Società "....." con sede Legale in, Via
....., per la quale accetta il Sig. in
qualità di, l'appalto del servizio mensa delle
scuole d'infanzia, primaria e della struttura per anziani del Comune di
Treia, per il periodo dal 1° settembre 2021 al 31 agosto 2023 , con
opzione di rinnovo sino al 31 agosto 2025 ed eventuale
prolungamento di massimo 6 mesi cd. proroga tecnica ai sensi dell'art.
106, comma 11, del D. Lgs. 50/2016, secondo quanto previsto
dall'art.1 del bando di gara e dall'art.10 del capitolato.

In particolare, l'appalto ha per oggetto i seguenti servizi:

1. Mensa scolastica:

- | |
|---|
| a) preparazione e distribuzione di pasti caldi anche mediante trasporto |
| in sedi diverse da quelle di preparazione; |
| b) pulizia e riassetto dei locali mensa e di quelli addetti alla |
| preparazione e cottura dei cibi; |

ART. 2 - CARATTERE DEL SERVIZIO

I servizi oggetto del presente appalto sono da considerarsi ad ogni effetto servizi pubblici essenziali (art. 112 TUEL 267/00) e costituiscono attività di pubblico interesse e come tali per nessuna ragione devono essere sospesi o abbandonati, salvo scioperi o altri casi di forza maggiore previsti dalla legge.

In caso di sciopero si applicano le disposizioni della l. 12.6.90, n. 146, che detta norme per l'esercizio di tale diritto nel servizio in oggetto.

In ogni caso dovrà essere data tempestiva comunicazione all'Amministrazione Comunale per consentire eventuali interventi sostitutivi come di seguito specificato.

In caso di abbandono o sospensione ed in genere per ogni osservanza degli obblighi e delle condizioni del presente contratto, l'Amministrazione Comunale potrà sostituirsi, senza alcuna formalità, alla Appaltatrice per l'esecuzione d'ufficio del servizio, con rivalsa delle spese sulla stessa e ciò indipendentemente dalle sanzioni a questa applicabili e l'eventuale risarcimento dei danni.

Per l'esecuzione d'ufficio l'Amministrazione potrà avvalersi di qualsiasi impresa autorizzata, che non sia l'Appaltatrice, oppure provvedervi direttamente.

ART. 3 – QUANTITA' PASTI DA CONFEZIONARE

1. Ristorazione scolastica.

In via presuntiva n. 38.450 pasti annui (anno scolastico), data la media delle presenze dell'anno scolastico 2019/2020 e inizio anno scolastico 2019/2020, così distribuiti, ivi compresi i pasti agli

	insegnanti e assistenti aventi diritto:	
	SCUOLE MATERNE n. 16.120 c.a.	
	SCUOLE ELEMENTARI n. 22.330 c.a.	
	Totale n. 38.450 c.a.	
	2. Ristorazione struttura per anziani.	
	Servizio mensa comprendente colazione, pranzo, merenda, cena e dolci per feste istituzionali per n. 31 anziani ospiti per ogni giorno dell'anno.	
	ART. 4 - MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO DEI PASTI	
	1. Refezione scolastica:	
	Nell'espletamento dei servizi oggetto dell'appalto l'Impresa si impegna a rispettare le modalità di confezionamento dei pasti previste all'art. 5 lett. a), b), c), d), e), f) del capitolato speciale di appalto.	
	Ai sensi dell'art. 3 L.R. 23.02.00, n. 9, non potranno essere somministrati prodotti contenenti organismi geneticamente modificati.	
	2. Giornata alimentare struttura per anziani:	
	a) <u>Orari</u> : i pasti devono essere preparati per il consumo tutti i giorni dell'anno, compresi i festivi, secondo i seguenti orari:	
	Colazione: dalle ore 08,30 alle ore 09,30	
	Pranzo: alle ore 12,00	
	Merenda: dalle ore 15,00 alle ore 16,00	
	Cena: alle ore 18,00	
	Su espressa richiesta del responsabile della struttura o suo delegato potranno essere richieste variazioni sui tempi di preparazione in riferimento a particolari condizioni di salute degli ospiti, o a nuovi	
		pag. 7

assetti organizzativi.

b) <u>Caratteristiche prodotti alimentari</u> : Dovranno essere utilizzati
prodotti regionali e comunque a “filiera corta”. Dovranno essere
privilegiati i prodotti con marchio QM (Qualità Marche) che rispondono
ai seguenti requisiti fondamentali:

- | |
|----------------------------------|
| - No OGM; |
| - Qualità Superiore; |
| - Sicurezza alimentare; |
| - Rispetto dell'ambiente; |
| - Benessere degli animali; |
| - Trasparenza a tutti i livelli. |

Per i pasti oggetto del presente contratto non potranno essere
utilizzati generi precotti, liofilizzati, congelati o surgelati, fatta
eccezione per le verdure e per il pesce (odori esclusi).

Dovrà essere utilizzata esclusivamente carne D.O.C. delle Marche.

In particolare è tassativamente vietato l'uso di prodotti geneticamente
modificati e/o sottoposti a trattamenti transgenici.

In casi particolari, conseguenti a situazioni di emergenza igienico-
sanitaria, il Comune si riserva di effettuare, a sua totale discrezione,
sostituzioni e modifiche ai generi alimentari previsti per la
preparazione dei menù e fino al ripristino della situazione di normalità.

Dovranno essere previsti in base alle esigenze dell'utenza, se
nessari, in tutti i pasti alimentari, anche frullati e/o omogeneizzati.

c) <u>Menù e diete</u> : a livello indicativo i menù per la 1^ colazione, il pranzo, la merenda, la cena ed i compleanni e le feste devono
--

prevedere quanto previsto dall'art. 5, punto 2, lett. c) del capitolato,
come meglio specificato nell'offerta tecnica presentata in fase di gara.

L'Impresa s'impegna, inoltre, ad apportare le migliori offerte in sede di gara, ai sensi dell'art. 33 del capitolato, per entrambi i servizi, con le elevazioni delle percentuali minime di utilizzo nella preparazione dei pasti di prodotti provenienti da produzioni biologiche e/o DOC e/o DOP e di carne certificata, nonché con l'aggiunta dei prodotti a km. 0, così come indicato nella scheda tecnica presentata in fase di gara. Il controllo dovrà essere fatto con la produzione delle fatture dei fornitori qualificati, annualmente o con cadenza diversa da stabilire.

Inoltre, dovrà essere effettuato il controllo dei fornitori due volte l'anno
in date occasionali con richieste di fatture per materiale utilizzato nelle
nostre strutture.

ART. 5 - VARIAZIONE DELLA QUANTITA' E QUALITA' DEL SERVIZIO

Per tutta la durata dell'appalto il Comune potrà richiedere l'estensione
o il potenziamento del servizio appaltato. La Ditta Appaltatrice potrà,
altresì, proporre modifiche al servizio mirate alla razionalizzazione ed
al miglioramento dello stesso, durante il periodo di durata dell'appalto
o al momento dell'offerta.

In entrambi i casi nessuna variazione di prezzo potrà avvenire
nel piano di appalto per aumenti o diminuzioni del numero dei pasti
contenuti all'interno del $\pm 20\%$ delle quantità previste dal contratto.

ART. 6 - PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

[illegible][illegible]

	L'impresa, ai sensi dell'art. 7 del capitolato speciale di appalto,	
	s'impegna a riassumere prioritariamente il personale attualmente in	
	servizio, che si renderà disponibile alla continuazione del rapporto di	
	lavoro, subordinatamente alla compatibilità con l'organizzazione	
	d'impresa dell'appaltatore subentrante. Allo stesso personale verrà	
	applicato il contenuto del CCNL di categoria. Inoltre, allo stesso	
	personale non potrà, in nessun caso, essere applicato un trattamento	
	retributivo previdenziale e d'indennità percepite inferiore a quello	
	goduto alla data di passaggio di gestione.	
	Per l'espletamento dei servizi oggetto dell'appalto la ditta dovrà avere	
	alle proprie dipendenze almeno n. 1 cuoco per ogni punto cottura con	
	esperienza acquisita e comprovata.	
	Specificatamente per le mense scolastiche si richiedono almeno n. 2	
	unità di personale ausiliario per il servizio di distribuzione dei pasti in	
	ciascun punto di consumazione.	
	L'Impresa si impegna ad assumere n. 2 soggetti appartenenti alle	
	categorie di cui all'art.1,1 ^ della L. 68 del 12/03/1999.	
	L'Impresa si impegna ad impiegare squadre fisse di personale, salvo	
	le sostituzioni dovute per ferie, malattie, ecc.	
	Detto personale dovrà uniformarsi alle disposizioni della legge vigente	
	concernente norme igienico-sanitarie: D.P.R. 26.03.1980, n. 327 artt.	
	37 e seguenti, Regolamenti CE (852/04, 853/04, 854/04, 882/04,	
	Direttiva 202/99, Regolamento CE 183/05), nonché alle disposizioni e	
	agli ordini presenti e futuri emanati dall'Autorità comunale in fatto di	
	igiene e sanità e agli ordini impartiti dal presente contratto.	
		pag. 10

[illegible][illegible][illegible]

di pena pecuniaria combinata alla gravità dell'infrazione e comunque
di importo non inferiore a € 500,00.

Sono, inoltre, a carico del contraente la fornitura di materiali di
consumo per la pulizia delle attrezzature e dei relativi ambienti,
vestiario del personale addetto e quant'altro dovesse rendersi
necessario per il funzionamento del servizio.

ART. 8 - ULTERIORI PROGETTI MIGLIORATIVI E	
AZIONI/INIZIATIVE COMPLEMENTARI	

Realizzazione del progetto di educazione alimentare, così come
proposto nell'offerta ai sensi dell'art. 33 punto 4 del capitolato e
azioni/iniziative alternative e complementari ai sensi dell'art. 33 punto
5 concordate con il Responsabile del Settore "Servizi alla Persona",
Dott. Orazio Coppe.

ART. 9 - CONSEGNA DEL SERVIZIO

La consegna del servizio e relative attrezzature al concessionario da parte dell'Ente, dovrà avvenire entro il 31.08.2021 e dovrà risultare da appositi verbali, tenendo conto che il servizio mensa presso la struttura per anziani non potrà subire interruzioni e, pertanto, il gestore dovrà organizzarsi per garantire la continuità del servizio che attualmente è garantito fino al 31.08.2021.
--

L'Appaltatrice non potrà ritardare l'inizio della gestione oltre il	
01.09.2021, pena la decadenza "de jure e de facto" dell'appalto.	

L'Appaltatrice dovrà, inoltre, risarcire i danni causati
all'Amministrazione in conseguenza del ritardo dell'inizio del servizio.

ART. 10 – IMPORTO (CANONE): modalità di pagamento.

L'ammontare dell'appalto per entrambi i servizi per l'intero periodo del contratto (24 mesi) è, in via presuntiva, di € 627.563,78 (diconsi Euro seicentoventisettemilacinquecentosessantatre/78) , oltre gli oneri della sicurezza che saranno a carico della Ditta Appaltatrice e all'IVA come per legge ed eventuali oneri per servizi complementari.

La base di calcolo è rappresentata dai seguenti prezzi proposti dall'Impresa in sede di offerta economica, con ribasso sul prezzo base dell'asta:

- | |
|--|
| - € 3,83 per il servizio mensa della Scuola d'infanzia; |
| - € 4,15 per il servizio mensa delle Scuole primarie; |
| - € 9,75 per la giornata alimentare presso la struttura per anziani. |

La quantità dei pasti è quella indicata, in via presuntiva, nell'art. 3 del
presente Contratto, cui si rinvia.

Per l'esecuzione del servizio in appalto il Comune corrisponderà all'Appaltatrice un importo variabile in rate mensili da corrispondere in base all'offerta presentata, previa presentazione di regolari fatture, il cui pagamento avverrà entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento delle stesse, con allegati i buoni pasto relativi, precedentemente consegnati dagli iscritti al servizio.

L'importo (canone) annuo sopra indicato si intende remunerativo per
tutti i servizi ed obblighi contrattuali con l'implicita ammissione che
l'Appaltatrice abbia eseguito opportuni calcoli di propria convenienza.

ART. 11 - REVISIONE DELL'IMPORTO (CANONE)

L'importo (canone) annuo di cui all'art. 10 resterà fisso ed invariato
per tutta la durata del contratto, fatto salvo l'adeguamento dei prezzi,

dovuto ex lege, in caso di rinnovo di cui al precedente art. 1.

ART. 12 - ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

L'Impresa Appaltatrice si obbliga all'assunzione dei seguenti oneri, nonché a produrre la documentazione relativa agli adempimenti di cui al punto 4 del presente articolo:

1) Installazione presso tutte le cucine ove vengono confezionati i pasti, di tutte le apparecchiature, gli utensili, le attrezzature e i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, mancanti o non a norma di legge, per rendere funzionanti le cucine stesse il giorno di inizio del servizio e loro manutenzione nel corso del periodo contrattuale al fine di mantenere elevato il grado di efficienza e igienicità.

Dovranno essere effettuate almeno due verifiche, di messa a riposo e riattivazione.

2) Eventuale riparazione delle attrezzature di proprietà comunale presenti nelle cucine, di cui al punto uno, anche ai fini della eventuale messa a norma e loro periodica manutenzione nel corso della gestione.

Tali attrezzature, qualora non più a norma, dovranno essere sostituite dalla Ditta Appaltatrice a propria cura e spese.

3) Adempimenti relativi al D. Lgs. 6 novembre 2007, n. 193 (attuazione dei regolamenti europei CE n. 852/2004 e CE n. 853/2004 concernenti l'igiene dei prodotti alimentari, ivi compresa l'eventuale derattizzazione).

4) Faranno ugualmente carico al concessionario le assicurazioni civile

e verso terzi (ivi compresa l'Amministrazione Comunale) per il ristoro
dei danni provocati all'intero immobile in tutte le sue componenti
(strutture, impianti, infissi, finiture, ecc.), alle attrezzature, agli arredi,
ecc., in conseguenza di incendi (anche dolosi), furti e atti vandalici.

5) Le manutenzioni ordinarie dei locali, degli impianti e delle attrezzature dei centri di produzione pasti e dei locali di porzionamento sono a carico esclusivo dell'impresa, così come le opere manutentive ed i rinnovi (escluse le nuove installazioni) da eseguire in conseguenza di disposizioni delle autorità di vigilanza (ASUR, ARPAM, ecc.).
--

Al termine del periodo contrattuale la Stazione Appaltante, qualora lo
giudicasse di suo interesse, potrà richiedere alla ditta Appaltatrice la
cessione delle attrezzature installate a cura e spese di quest'ultima.
L'eventuale cessione sarà a titolo oneroso e la stazione Appaltante
avrà la facoltà di accettare o meno il prezzo dei beni che la ditta
appaltatrice proporrà tenendo conto sia del valore residuo risultante
dalle proprie scritture contabili sia del reale valore di mercato. Le
attrezzature di proprietà comunale, anche se oggetto di messa a
norma da parte della Ditta Appaltatrice, resteranno di proprietà
comunale e al termine del contratto verrà valutata la loro perfetta
efficienza.

12.1 RISPETTO NORME DI SICUREZZA E PREVENZIONE.

Il contraente sarà completamente responsabile del corretto uso degli impianti e delle attrezzature da parte del proprio personale, anche in relazione al rispetto delle vigenti norme antinfortunistiche. Per le

operazioni suddette la ditta dovrà nominare un responsabile
professionalmente qualificato, il cui nominativo dovrà essere
comunicato per iscritto prima dell'inizio del servizio. Eventuali danni
dovuti ad incuria o negligenza del contraente o del personale da lui
dipendente o da altri con lui aventi causa, saranno addebitati al
contraente, previa constatazione e valutazione fra le parti. Il
contraente dovrà predisporre e far affiggere a proprie spese dei
cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione ed
antifortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura e locali
annessi, secondo quanto previsto dalle normative vigenti (D.lgs.
493/1996 e D. Lgs. 81/2008). Inoltre il contraente, entro il termine di
30 giorni, dovrà redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la
sicurezza e la salute durante il lavoro (D. Lgs. 81/2008). Il documento
devrà essere trasmesso al Comune, il quale si riserva di indicare
ulteriori approfondimenti, ai quali l'Impresa dovrà adeguarsi entro un
massimo di 60 giorni.

12.2 AUTOCONTROLLO DA PARTE DEL CONTRAENTE (SISTEMA HACCP).	
---	--

Il contraente deve realizzare ed effettuare un piano di autocontrollo
concernente l'igiene dei prodotti alimentari in conformità con le norme
previste dal D. Lgs. 6 novembre 2007, n. 193 prima dell'inizio del
servizio oggetto dell'appalto. Il contraente deve adottare tutte le
misure necessarie per garantire le migliori condizioni igienico-sanitarie
e deve indicare la frequenza e la tipologia delle verifiche (analisi,
tamponi ecc.) che intende effettuare. Nel caso che il sistema di

autocontrollo non sia ritenuto adeguato, il contraente è tenuto alle
modifiche concordate con il responsabile del Comune. Resta inteso
che tutte le responsabilità inerenti la gestione del servizio rimangono a
totale carico del contraente.

12.3 EMERGENZA.

Il contraente si obbliga a fornire il servizio anche in caso di
interruzione forzata presso le cucine, per cause di forza maggiore
documentate, producendo i pasti necessari quotidianamente in altre
strutture produttive analoghe, con le stesse quantità e caratteristiche
richieste dal presente Contratto. Il contraente si obbliga ad attivare un
servizio di pronto intervento di manutenzione delle attrezzature della
cucina, per evitare il blocco degli impianti e/o trasformazioni od avarie
ai cibi.

12.4 ULTERIORI ONERI.

Sono a carico del contraente le spese per la rimozione dei rifiuti solidi urbani. Sono altresì a carico del contraente tutte le spese relative a imposte o tasse connesse allo svolgimento del servizio (con esclusione della TARSU). Il contraente si obbliga a conseguire tutte le necessarie autorizzazioni, con oneri a proprio carico, per la gestione delle cucine in relazione al presente contratto. E' fatto obbligo al contraente di conseguire un'autorizzazione sanitaria propria per la gestione della cucina.

ART. 13 - OBBLIGHI E RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

La gestione del servizio oggetto del presente contratto verrà effettuata
dall'Appaltatore a proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio

e pericolo, a mezzo di personale ed organizzazione propria.

L'Appaltatrice in ogni caso si intenderà espressamente obbligata a
tenere comunque sollevata ed indenne l'Amministrazione Comunale
da ogni qualsivoglia danno diretto ed indiretto a persone e cose che
potesse comunque e da chiunque derivare in relazione al servizio
oggetto dell'appalto, sollevando con questo l'Amministrazione
Comunale ed i tecnici preposti da ogni qualsivoglia azione sia in via
giudiziale che extragiudiziale da chicchessia instaurata.

L'Appaltatrice, inoltre, risponderà interamente per ogni difetto dei mezzi ed attrezzature impiegati nell'esecuzione del servizio, nonché dei conseguenti eventuali danni a persone o cose per l'intera durata dell'appalto, sollevando l'Amministrazione Comunale ed i suoi obblighi da ogni qualsivoglia responsabilità al riguardo.
--

L'Impresa Appaltatrice, oltre all'osservanza di quanto contenuto nel presente contratto, nel capitolato speciale di appalto e negli altri allegati del bando di gara (D1, D2, D3, D4, D5,), nonché nella "Relazione tecnica di offerta", nell'"Offerta economica" e nelle dichiarazioni presentate in sede di offerta di gara di appalto, che pur non essendo materialmente allegati formano parte integrante e sostanziale del presente atto, avrà l'obbligo di far osservare tutte le disposizioni conseguenti a leggi, regolamenti e decreti siano essi nazionali o regionali, in vigore od emanati durante il periodo di appalto, comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali, con particolare riferimento ai regolamenti comunali d'igiene.
--

Tutte le comunicazioni inerenti i servizi di cui al presente contratto,
trasmesse dall'Amministrazione Comunale, si riterranno come
intimate personalmente all'Appaltatrice o al suo legale
rappresentante, qualora siano state notificate al personale preposto
agli uffici dell'Impresa.

L'Appaltatrice dovrà rendere noto un recapito a cui potranno essere
indirizzate le comunicazioni urgenti che l'Amministrazione Comunale
intendesse trasmettere e i recapiti anche telefonici del personale
operante.

L'Impresa, inoltre, se espressamente richiesto, dovrà presentarsi
presso il competente ufficio comunale entro 24 ore a mezzo di
incaricato per ricevere le comunicazioni che si rendessero necessarie
e opportune.

Sarà cura dell'Impresa segnalare all'Amministrazione Comunale il nominativo della persona incaricata di sostituirlo e rappresentarlo, aggiornandolo in caso di variazione.
--

Per la durata dell'appalto e con frequenza annuale l'Impresa è tenuta
a presentare tutta la documentazione prevista dalla legislazione
antimafia vigente ed intervenuta nel corso dell'appalto; a tal proposito,
il Comune ha provveduto ad acquisire le informazioni antimafia
previste dal d.lgs. n. 159/2011.

L'Impresa dovrà, altresì, comunicare tempestivamente all'Amministrazione ogni variazione societaria che dovesse intervenire nel corso dell'appalto.

L'appaltatore si impegna ad attenersi a quanto disposto dal D. Lgs. 9

- € 5 milioni per sinistro, col limite di € 2,5 milioni per ogni persona
danneggiata (per morte o lesioni personali) e di 1 milione di EURO per
danni a cose, relativamente alla Responsabilità civile verso terzi
(RCT);

- € 2,5 milioni per sinistro, col limite di € 1,5 milioni per persona
infortunata, relativamente alla Responsabilità civile verso prestatori
d'opera (RCO).

L'anzidetta polizza dovrà prevedere l'estensione dell'assicurazione
alla responsabilità civile personale dei dipendenti (compresi i
parasubordinati) e dei collaboratori che, in relazione all'attività oggetto
dell'appalto, prestano la loro opera a qualunque titolo per conto della
ditta aggiudicataria.

Le polizze devono essere esclusive per i servizi oggetto del presente
appalto con esclusione di polizze generali dell'Appaltatore già attive.

Restano ad esclusivo carico della ditta aggiudicataria gli importi dei
danni rientranti nei limiti delle eventuali franchigie previste dalle
prescritte polizze.

L'accertamento dei danni sarà effettuato dall'Amministrazione comunale in contraddittorio con i rappresentanti della ditta. Nel caso di loro assenza si procederà agli accertamenti dinanzi a due testimoni, anche dipendenti della Amministrazione stessa, senza che la ditta possa sollevare eccezione alcuna.
--

ART. 15 - SUBAPPALTO

Relativamente alla possibilità di subappaltare parte o tutto il servizio in
oggetto, si rimanda a quanto previsto dall'art. 105 del D. Lgs. 50/2016.

ART. 16 - CONTROLLO E PENALITA'

La vigilanza sul servizio, di cui all'art. 1, competerà all'Amministrazione Comunale a mezzo dell'ufficio responsabile o da chi riterrà più opportuno, anche attraverso la costituzione di appositi comitati mensa, per tutto il periodo di affidamento in appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei per salvaguardare i livelli di qualità, igiene e sanità.

Il Comune potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento, ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione sugli automezzi, le attrezzature e su quant'altro fa parte dell'organizzazione del servizio, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite dal presente contratto, nonché di tutte quelle altre norme conseguenti vigenti o emanate in materia.

Nel caso di riscontrate irregolarità, fatta salva ed impregiudicata ogni maggior azione diretta o provvedimento che possa competere all'Amministrazione Comunale, saranno poste a totale carico dell'Impresa Appaltatrice tutte le spese sostenute dal Comune per ispezioni, controlli e perizie necessarie.

L'azione di controllo e vigilanza da parte dell'Amministrazione Comunale, non implicherà per l'Amministrazione stessa alcuna responsabilità per quanto attiene al funzionamento ed alla gestione del servizio di cui al presente contratto; ogni qualsivoglia responsabilità rimarrà sempre ed esclusivamente a carico del concessionario.

Per inosservanza delle norme del presente contratto che non

costituiscono causa di decadenza potrà essere applicata a carico
dell'Impresa Appaltatrice una penalità compresa fra € 100,00 e €
1.000,00 indipendentemente da ogni ragione, azione, diritto che
possa competere all'Amministrazione Comunale per risarcimento
danni.

La gravità dell'infrazione e la conseguente penale verrà valutata	
discrezionalmente dall'Amministrazione Comunale.	

La penalità darà luogo ad una detrazione, senza alcuna altra formalità all'infuori della notifica del provvedimento, dalla prima fattura emessa successiva all'infrazione.
--

ART. 17 - DECADENZA DELL'APPALTO

Senza pregiudizio di ogni altro maggiore diritto che possa competere
al Comune, anche per risarcimento danni, si avrà decadenza
dell'appalto con risoluzione immediata per colpa dell'Impresa, senza
che nulla il concessionario stesso possa accettare o pretendere, per
una o più delle seguenti cause:

1) gravi irregolarità o deficienze riscontrate nello svolgimento dei
servizi che abbiano arrecato o possano recare danno materiale (di
immagine) al Comune, qualora non siano state eliminate nei termini
prefissati ed intimati dall'Amministrazione Comunale nella lettera di
contestazione;

2) violazione dell'obbligo di sollevare e tenere indenne
l'Amministrazione da qualsiasi azione o pretesa di terzi;

3) impedimento in qualsiasi modo del potere di controllo da parte	
dell'Amministrazione;	

occasione di manifestazioni o iniziative ricorrenti organizzate dal Comune.
--

Il costo eventuale di tali servizi occasionali o eccezionali verrà
concordato e stabilito di volta in volta tra le parti.

ART. 22 - SVINCOLO CAUZIONE PROVVISORIA

Il Comune dichiara che è svincolata automaticamente con la
sottoscrizione del presente contratto la cauzione provvisoria corredata
all'offerta presentata dalla Società per l'importo di € (euro
.....), costituita con polizza assicurativa n.
in data, rilasciata da.....

ART. 23- OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI ED IN MATERIA DI LEGALITÀ E SICUREZZA NEGLI APPALTI
--

L' "Appaltatore" assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.
--

L' "Appaltatore" si impegna a dare immediata comunicazione alla
"stazione appaltante" ed alla Prefettura – Ufficio Territoriale del
Governo di Macerata della notizia dell'inadempimento della propria
controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità
finanziaria.

Ai sensi e per gli effetti della direttiva della Prefettura di Macerata del
18/11/2010 avente ad oggetto “Attuazione direttiva del Ministero
dell'Interno del 23/06/2010 in materia di controlli antimafia preventivi
nelle attività a rischio di infiltrazioni da parte di organizzazioni

criminali”, l’”Appaltatore” dovrà comunicare alla “stazione appaltante”
l’elenco (ed ogni eventuale variazione successivamente intervenuta
per qualsiasi motivo) delle imprese coinvolte nel piano di affidamento
con riguardo alle forniture e servizi elencati nella direttiva stessa.

ART. 24 - OBBLIGHI IN MATERIA DI ASSUNZIONI
OBBLIGATORIE

Le Parti danno atto che l'"Appaltatore" ha dichiarato in sede di gara di
essere assoggettato agli obblighi di assunzioni obbligatorie, di cui alla
legge 12 marzo 1999, n. 68.

ART. 25 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

La stazione appaltante, ai sensi dell'articolo 13 del D. Lgs. 30 giugno
2003, n. 196, e successive modificazioni, informa l'"Appaltatore" che
tratterà i dati, contenuti nel presente contratto, esclusivamente per lo
svolgimento delle attività e per l'assolvimento degli obblighi previsti
dalle leggi e dai regolamenti in materia.

ART. 26 - ELEZIONE DI DOMICILIO

Per l'esecuzione del presente atto, come per qualsiasi giudizio, anche
di risoluzione, ed a tutti gli effetti di legge, le Parti convengono di
eleggere il proprio domicilio presso la civica residenza, in Piazza della
Repubblica n. 2.

ART. 27 – ATTESTAZIONE ART. 53, COMMA 16-TER, D. LGS.
165/2001

Ai sensi dell'art. 53, c. 16-ter, del D. Lgs. n. 165/2001, l'Appaltatore,
sottoscrivendo il presente contratto, attesta, per quanto a propria
conoscenza, di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o

autonomo e comunque di non aver conferito incarichi ad ex
dipendenti, che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per
conto delle pubbliche amministrazioni nei loro confronti per il triennio
successivo alla cessazione del rapporto.

ART. 28 – OSSERVANZA CODICE DI COMPORTAMENTO
COMUNE DI TREIA

I collaboratori a qualsiasi titolo della cooperativa fornitrice del servizio,
i quali svolgono la loro attività nelle strutture comunali, sono tenuti al
rispetto delle disposizioni contenute nel Codice di comportamento del
Comune di Treia. In caso di inosservanza trovano applicazione le
clausole di risoluzione e decadenza ivi previste.

ART. 29 - SPESE INERENTI ALL'APPALTO E AL CONTRATTO

Tutte le spese per l'organizzazione e la gestione del servizio in
appalto sono a carico dell'Impresa.

L'Impresa Appaltatrice è espressamente obbligata a rimborsare al
Comune tutte le spese di qualsiasi tipo che lo stesso dovesse
sostenere per inadempimenti dell'Impresa medesima agli obblighi ad
essa spettanti, oltre al pagamento degli interessi legali vigenti; il tutto
senza pregiudizio per eventuali maggiori risarcimenti o diversi
provvedimenti che possono essere di competenza del Comune.

Sono, altresì, a carico dell'impresa tutte le spese del presente contratto, stipulazione, rogito, registrazione, diritti, bolli, ecc., senza eccezione di alcuna ed ogni altra annessa e conseguente.

Ai fini fiscali si chiede la tassazione in misura fissa essendo soggette
ad IVA le prestazioni oggetto del presente contratto.

