

COMUNE DI TREIA

(Provincia di Macerata)

N. Rep.....

REPUBBLICA ITALIANA

**CONTRATTO DI APPALTO SERVIZIO MENSA SCUOLE  
D'INFANZIA, PRIMARIE E STRUTTURA PER ANZIANI DEL  
COMUNE DI TREIA – PERIODO DAL 01.07.2018 AL 31.08.2019.**

**CIG.....**

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 Dr. Benedetto Perroni, 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",

**P R E M E S S O**

CHE, con contratto rep. 2.584 stipulato in data 30/09/2015 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 01.10.2015 - 30.09.2016 (CIG 6337192047), con prevista possibilità di rinnovo per un ulteriore anno;

CHE, la suddetta Società con nota prot. A n. 9.467 del 27/05/2016 ha dichiarato la propria disponibilità alla prosecuzione del suddetto appalto alle stesse condizioni del contratto vigente per un ulteriore anno (01-10-2016-30.09.2017);

CHE, con contratto rep. 2.655 del 23/09/2016 veniva prorogato per un anno il servizio di refezione per le mense scolastiche per la struttura per anziani periodo 01.10.2016-30.09.2017;

CHE, con determina n. 98/564 del 30/09/2017 veniva prorogato il contratto in essere per un periodo utile alla definizione di un nuovo contratto ai sensi dell'art 106 comma 11 del D.Lg. 50/2016;

CHE, con nota prot. n. 17.708 del 30/09/2017 si comunicava alla Società "Elior Ristorazione S.p.A." la proroga tecnica per il periodo dal 01/10/2017 fino a nuova definizione del contratto in quanto non è stato possibile definire un nuovo contratto di affidamento per mancanza di condizioni tecniche di esperimento di gara di appalto e/o altre soluzioni da individuare ai sensi di legge in

considerazione anche delle difficoltà e modifiche delle strutture dedicate alle mense scolastiche a seguito degli eventi sismici dello scorso anno;

CHE con atto n..... in data.....del Responsabile dei Servizi sociali è stata approvata la determinazione a contrarre e rimessa la procedura SUA dell'Unione Montana Potenza Esino Musone di San Severino Marche;

CHE con determinazione del Responsabile della SUA dell'Unione Montana Potenza Esino Musone di San Severino Marche n..... del.....è stato approvato il bando di gara a procedura aperta per l'aggiudicazione con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa;

CHE con determinazione del Responsabile della SUA 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 Dr. 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° luglio 2018 al 31 agosto 2019**, con possibilità di rinnovo sino al 31 agosto 2020, 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;

c) pulizia e manutenzione delle attrezzature fisse e dei veicoli.

I pasti sono prodotti e confezionati negli appositi locali adibiti a cucina con le attrezzature di cui all'all.to elenco D1 al bando che si considera come condizione minima di allestimento, così come visionate.

Sono a carico del contraente gli oneri relativi a:

a) acquisto derrate alimentari;

b) acquisto di ulteriori materiali ed attrezzature occorrenti per l'esecuzione del servizio, come da elenco sopra indicato (all.to D1);

c) accettazione prenotazione pasti con almeno un'ora di anticipo rispetto alla somministrazione;

d) preparazione e cottura dei pasti in apposito locale destinato alla lavorazione;

e) preparazione tavoli, scodellamento dei pasti e riassetto dei tavoli nei locali adibiti alla distribuzione;

f) predisposizione dei menù con piatti non ripetitivi, variato in cinque

settimane, da sottoporre all'approvazione dell'Area Vasta n. 3 di competenza;

g) riassetto e pulizia dei locali, delle attrezzature, degli arredi e degli elettrodomestici utilizzati per la preparazione dei pasti;

h) personale utilizzato per l'espletamento del servizio;

i) manutenzione ordinaria dei locali adibiti a cucine.

## **2. Giornata alimentare struttura per anziani:**

a) preparazione, cottura, distribuzione di pasti caldi relativi alla colazione, pranzo, merenda, cena e dolci per feste d'istituto;

b) pulizia e riassetto locali addetti alla preparazione e cottura dei cibi;

c) pulizia e manutenzione delle attrezzature fisse;

d) pulizia delle stoviglie utilizzate.

I pasti sono prodotti e confezionati nei locali della struttura per anziani di Treia già adibiti a cucina e attrezzati per il ricevimento e la trasformazione delle derrate alimentari, così come visionate.

Sono a carico del contraente gli oneri relativi a:

a) acquisto derrate alimentari;

b) acquisto di ulteriori materiali ed attrezzature occorrenti per l'esecuzione del servizio, come da allegato elenco D1 al bando (considerato allestimento minimo);

c) accettazione prenotazione pasti con almeno un'ora di anticipo rispetto alla somministrazione;

d) preparazione, cottura e scodellamento dei pasti in apposito locale destinato al ricevimento;

e) predisposizione dei menù con piatti non ripetitivi, variato in sei

settimane e variato con le stagioni ogni tre mesi, da sottoporre all'approvazione dell'Area Vasta n. 3 di competenza;

f) riassetto e pulizia dei locali, delle attrezzature, degli arredi e degli elettrodomestici utilizzati per la preparazione dei pasti;

g) presentazione del pasto del giorno successivo, indicando le possibili varianti;

h) animazione e socializzazione degli utenti, mediante il loro coinvolgimento nella gestione parziale e congrua del servizio;

i) personale utilizzato per l'espletamento del servizio;

l) manutenzione ordinaria dei locali adibiti a cucine.

## **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. 33.000 pasti annui (anno scolastico), data la media delle presenze dell'anno scolastico 2016/2017 e inizio anno scolastico 2017/2018, così distribuiti, ivi compresi i pasti agli insegnanti e assistenti aventi diritto:

SCUOLE MATERNE n. 18.000 c.a.

SCUOLE ELEMENTARI n. 15.000 c.a.

Totale n. 33.000 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) e g) 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) Orari: 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 assetti organizzativi.

b) Caratteristiche prodotti alimentari: 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 necessari, in tutti i pasti alimentari, anche frullati e/o omogeneizzati.

c) Menù e diete: a livello indicativo i menù per la 1<sup>a</sup> 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 +30% -30%.

#### **ART. 6 - PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO**

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.

L'Impresa dovrà osservare, nei riguardi del personale, le leggi, i regolamenti, le disposizioni, i contratti normativi, salariali, nonché tutte le altre norme vigenti in materia previdenziale e assicurativa concernenti i rapporti di lavoro. Dovrà inoltre sottoporre il personale alle vaccinazioni previste dalle leggi vigenti.

Tutto il personale dipendente dall'Impresa, adibito al servizio, dovrà mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati di color chiaro, puliti e, se del caso, protettivi.

Dovrà essere, inoltre, messa bene in vista una tessera con foto e nominativo ad identificazione del dipendente; il personale dovrà, inoltre, tenere un contegno corretto e riguardoso nei confronti degli utenti e dei gestori del servizio.

Nel caso di infrazioni, l'Appaltatrice è comunque sempre responsabile dell'operato dei propri dipendenti.

L'Amministrazione si riserva di comminare pena pecuniaria commisurata alla gravità dell'infrazione e comunque non inferiore ad

€ 250,00.

L'impresa si impegna a rendersi disponibile alla sottoscrizione di stage e borse lavoro da concordare con i servizi sociali, come da miglioria proposta in sede di offerta ai sensi dell'art. 31 punto 4 del capitolato.

#### **ART. 7 - AUTOMEZZI E ATTREZZATURE PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente contratto, l'Impresa utilizzerà per la preparazione dei pasti i locali predisposti a cucina presenti presso i vari edifici scolastici e presso la struttura per anziani, che saranno attrezzati a cura della Ditta Appaltatrice come da allegato elenco D1 del bando.

Sarà a carico dell'Amministrazione committente l'energia necessaria alla cottura dei cibi (elettricità, gas metano ove disponibile) e il rifornimento idrico a norma, come specificato dal D.P.R. 24.05.1988, n. 236.

Nella eventualità di mancata coincidenza fra centro di cottura e centro di consumazione, i cibi dovranno essere trasportati con automezzi dell'Impresa che s'impegna a rispettare quanto stabilito all'art. 8 del capitolato speciale d'appalto in materia di automezzi e attrezzature per l'esecuzione del servizio.

In particolare, per quanto riguarda la refezione scolastica, le sedi di preparazione dei pasti sono le cucine presenti presso le scuole d'infanzia e primaria di Treia, d'infanzia di Passo di Treia e d'infanzia e primaria di Chiesanuova ed eventualmente quelle appositamente

attrezzate dal Comune presso altre scuole ed edifici adibiti allo scopo, mentre le sedi di consumazione per le quali è necessario il trasporto sono:

- Scuola Primaria "Arcobaleno" di Passo di Treia (solo sede di punto di cottura per la pasta).

Il concessionario è responsabile del perfetto funzionamento e della completa rispondenza all'uso, cui sono destinati, per tutte le attrezzature messe a disposizione dall'Amministrazione Comunale.

Eventuali carenze riscontrate saranno sanzionate con comminazione 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**

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

#### **ART. 9 - CONSEGNA DEL SERVIZIO**

La consegna del servizio e relative attrezzature al concessionario da parte dell'Ente, dovrà avvenire entro il 01.07.2018 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 30.06.2018.

L'Appaltatrice non potrà ritardare l'inizio della gestione oltre il 01.07.2018, 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 è, in via presuntiva, di **€ 497.571,78 (diconsi Euro quattrocentonovantasettemilacinquecentosettatuno/78)**, oltre gli oneri della sicurezza che saranno a carico della Ditta Appaltatrice e all'IVA come per legge.

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

- € 3,80 per il servizio mensa della Scuola d'infanzia;

- € 4,11 per il servizio mensa delle Scuole primarie;

- € 9,66 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) derivanti da danni provocati alle attrezzature, incendi, furto e atti vandalici contro le stesse.

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.

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 antinfortunistica 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 dovrà 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 chiunque sia 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 aprile 2008, n. 81 in ordine al miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo del lavoro.

A tale proposito dovrà comunicare al momento della consegna del servizio il nominativo del responsabile della sicurezza.

#### **ART. 14 – GARANZIE**

La ditta terrà completamente sollevato ed indenne il Comune da ogni responsabilità civile per danni verso gli utenti dei servizi in appalto e verso terzi presenti nelle strutture servite.

A garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali, la Ditta appaltatrice deve:

Versare la cauzione definitiva stabilita nella misura del 10% dell'importo contrattuale, che potrà essere presentata anche mediante polizza fidejussoria bancaria o assicurativa con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3 del D.Lgs n. 50/2016, pari al 10 per cento dell'importo contrattuale e tale obbligazione è indicata negli atti e documenti a base di affidamento di lavori, di servizi e di forniture. Al fine di salvaguardare l'interesse pubblico alla conclusione del contratto nei termini e nei modi programmati in caso di aggiudicazione con ribassi superiori al dieci per cento la garanzia da costituire è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento. Ove il ribasso sia superiore al venti per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti

per cento. La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore. La stazione appaltante può richiedere al soggetto aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore. Alla garanzia di cui al presente articolo si applicano le riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7 del D.Lgs n. 50/2016 per la garanzia provvisoria;

Stipulare a favore del Comune di Treia due distinte polizze assicurative R.C.T. e R.C.O.: una per i servizi di assistenza tutelare e vigilanza, servizio infermieristico, servizio pulizia e l'altra per il servizio di ristorazione ( casa di riposo e mensa scolastica).

È a carico dell'Appaltatore ogni responsabilità sia civile sia penale conseguente all'espletamento dell'attività richiesta dal presente capitolato.

A tale scopo l'Appaltatore prima dell'inizio del servizio dovrà consegnare al Comune le due polizze assicurative, con specifico riferimento al presente contratto, stipulate con una primaria compagnia di assicurazione operante almeno a livello nazionale, per responsabilità civile per danni a terzi (RCT) e per i prestatori d'opera dipendenti e parasubordinati (RCO), nelle quali venga esplicitamente

indicato che il Comune di Treia viene considerato "terzo" a tutti gli effetti.

Ciascuna polizza dovrà prevedere adeguati massimali, in ogni caso non inferiori a:

- € 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 costituiscano 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



per un periodo fino a sei mesi, servizio per il quale l'Amministrazione continuerà a riconoscere regolarmente il prezzo pattuito.

#### **ART. 18 – CONTROVERSIE**

Qualsiasi controversia dovesse insorgere fra le parti relativamente all'applicazione del presente contratto, anche dopo la scadenza dell'appalto e qualunque ne sia la natura, sarà deferita al Foro di Macerata.

#### **ART. 19 - TRASFORMAZIONI DELL'IMPRESA**

Nel caso di cessione o di trasferimento a qualsiasi titolo o di trasformazione dell'Impresa, questa si impegna a trasferire le obbligazioni assunte con il presente contratto all'Impresa subentrante avente i requisiti dell'Impresa aggiudicataria.

Tale trasferimento di obbligazioni dovrà comunque avvenire con il consenso dell'Amministrazione Comunale, la quale, fatto salvo ogni diritto dell'anticipata risoluzione del contratto, vi provvederà con apposita deliberazione.

#### **ART. 20 - CESSIONE DEI CREDITI - CESSIONE DEL CONTRATTO**

E' vietata la cessione di qualsiasi credito, anche parziale, se non autorizzata dall'Amministrazione.

Ogni cessione di credito non autorizzata è da ritenersi nulla.

E` vietata la cessione del contratto d'appalto a terzi, fatti salvi i casi previsti dalla legge.

#### **ART. 21 - SERVIZI OCCASIONALI ED ECCEZIONALI**

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere l'espletamento, in aggiunta o in sostituzione a quelli già previsti, di servizi occasionali

non compresi nel presente atto, purché compatibili con la qualifica del personale previsto ed eseguibili con l'attrezzatura provvista nella dotazione.

Rientrano nella normalità, e non possono quindi essere considerati occasionali od eccezionali, i servizi notturni e/o festivi da presentare in 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.

Formano parte integrante e sostanziale del presente contratto, anche se non materialmente allegati, i seguenti documenti, che le parti dichiarano di ben conoscere, in copia informatica conforme di documenti analogici ai sensi dell'art. 22 del D. Lgs. n. 82/2005:

- Capitolato speciale d'appalto ();

E richiesto io Segretario ufficiale rogante ho ricevuto questo atto redatto sotto il mio controllo da persona di mia fiducia mediante strumenti informatici su 30 pagine a video, dandone lettura alle parti, le quali l'hanno dichiarato e riconosciuto conforme alle loro volontà, per cui a conferma lo sottoscrivono mediante acquisizione digitale della sottoscrizione autografa ai sensi dell'art. 52 bis della L. 89/1913.

L'imposta di bollo è assolta con le modalità telematiche, ai sensi del D.M. 22 febbraio 2007, mediante Modello Unico Informatico (M.U.I.), per l'importo di € 45,00.

Questo Atto consta di n. ...., delle quali si sono occupate pagine intere n. .... e righe n. .... della pagina n. .... escluse le firme.

Letto, approvato e sottoscritto.

IL RESPONSABILE VI SETTORE

L'IMPRESA

IL SEGRETARIO COMUNALE