

(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",	

P R E M E S S O

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, 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 ogni punto cottura	
	necessita di personale di cucina qualificato con esperienza acquisita e	
	comprovata. Ugualmente, per ogni punto cottura ove necessario,	
	proporzionalmente al numero dei pasti preparati, dovrà essere	
	presente idoneo personale per la somministrazione e il riassetto dei	
	locali come da prospetto allegato D5.	
	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]

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.

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

Per l'espletamento del servizio previsto dal presente capitolato,
l'aggiudicatario dovrà utilizzare, per la preparazione di tutti i pasti, i

locali predisposti per le cucine attualmente presenti (come da
planimetrie in <u>All. D1</u>) presso:

- | |
|---|
| -la casa di riposo comunale (di proprietà dell'Ente e già allestita); |
| -la scuola "D. Prato" di Treia (che comprende infanzia e primaria); |
| -la scuola infanzia "E. Caracini" di Passo Treia; |
| -la scuola di Chiesanuova (che comprende infanzia e primaria); |
| -la scuola primaria "Arcobaleno" di Passo di Treia (cosiddetta |
| "terminale") che attualmente è inagibile a causa degli eventi sismici |
| 2016 e che sarà ripristinato al termine dei lavori di messa in sicurezza; |
| -eventuali locali appositamente attrezzati dal Comune presso altre |
| scuole e edifici adibiti allo scopo. |

Si specifica che presso la scuola primaria “Arcobaleno” di Passo Treia
è stato allestito il servizio mensa in un container il quale dovrà essere
dotato anche di punto lavaggio stoviglie a carico della ditta appaltante.
Attualmente i pasti per gli studenti sono veicolati dal punto cottura
della scuola “D. Prato” di Treia.

Le cucine scolastiche dovranno essere attrezzate a cura della ditta appaltatrice in base al progetto illustrativo presentato.

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

[illegible][illegible][illegible][illegible][illegible][illegible][illegible][illegible]

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

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

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.

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

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;

4) ripetuta inosservanza nel tempo delle prescrizioni fornite per iscritto dall'Amministrazione e relative alle modalità di esecuzione dei servizi;

5) mancata ripresa del servizio, in caso di interruzione, entro i termini previsti ed intimati dall'Amministrazione, salvo nei casi di forza maggiore, come tali non imputabili al concessionario;

6) gravi violazioni degli obblighi facenti capo all'Impresa Appaltatrice

per quanto previsto dal presente contratto che, a giudizio
insindacabile dell'Amministrazione, siano tali da incidere
sull'affidabilità dell'impresa nella prosecuzione del servizio;

7) fallimento dell'Impresa Appaltatrice;

8) inadempienza delle obbligazioni derivanti dalla legislazione antimafia vigente ed intervenuta nel corso dell'appalto.
--

Non spetterà all'Impresa Appaltatrice, in caso di decadenza
dell'appalto, alcun indennizzo, per nessun titolo, neppure sotto il
profilo del rimborso spese.

La decadenza comporterà, in ogni caso, l'incameramento, di diritto,
della cauzione.

Nel caso la decadenza sia determinata da cause imputabili all'Appaltatrice, vige l'obbligo, per l'Impresa, di rimanere a disposizione dell'Amministrazione per continuare a svolgere il servizio 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
occasionalmente 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