

COMUNE DI GAETA
(Prov. di LATINA)



CONTRATTO PER L’AFFIDAMENTO TEMPORANEO DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA – CIG55369779F5

PERIODO: DAL 07/01/2014 AL 31/05/2014

DITTA: E.P. SPA, sede legale a Roma in Via Giuseppe Palumbo, n° 26,
00195 – P. IVA/C.F. 05577471005 – REA N.904890

IMPORTO: € 149.711,54 esclusa IVA 4% per un importo complessivo di €
155.700,00.

Repertorio n. 8 / 2014 del 01/04/2014

Repubblica Italiana

L’anno duemilaquattordici il giorno primo del mese di aprile, in Gaeta e nella
Residenza Comunale ubicata in P.za XIX Maggio, n. 10

AVANTI DI ME

Avv. Antonio Buttarò, Vice Segretario Generale del Comune di Gaeta, giusto
decreto sindacale prot. n. 14532 del 29/03/2013, autorizzato a rogare gli atti
in forma pubblica amministrativa, ai sensi dell’art. 97, comma 4, lett. C) del
D. Lgs. vo 18-08-2000 n. 267, domiciliato per la mia carica presso la sede
comunale, aventi i requisiti di legge,

Da una parte il Sig. Antonio Zangrillo Gallinaro, nato a Formia il 07/11/1951,
Dirigente del Dipartimento Servizi Sociali-Cultura-Pubblica Istruzione-Turismo
e Sport del Comune di Gaeta, il quale, ai sensi dell’articolo 107 del D. Lgs.
vo 18-08-2000 n. 267, agisce e stipula esclusivamente in nome, per conto e
nell’interesse del Comune di Gaeta (C. F.: 00142300599);

Dall’altra il Sig. Carlo D’Abaco, nato a Napoli il 09/02/1953, C.F.:
DBCCRL53B09F839P, residente in Pozzuoli (NA) in Via Monterusso, n. 15, il
quale, nella qualità di Amministratore unico e Legale rappresentante, giusto
certificato della Camera di Commercio di Roma doc. n.
CEW/7702/2014/CRM0644 del 17/03/2014, interviene, agisce e stipula
esclusivamente in nome, per conto e nell’interesse della Soc. E. P. SPA
avente sede legale a Roma, in Via Giuseppe Palumbo, n° 26, 00195, codice
fiscale e partita IVA della Società: 05577471005 – REA 904890.

I predetti componenti, della cui identità personale e capacità giuridica io,
Segretario Rogante, sono personalmente certo, rinunciano con il mio
consenso, all’assistenza dei testimoni, come ne hanno facoltà per il disposto
dell’art. 48 della legge notarile.



Premesso

Che con Determinazione Dirigenziale n. 349/V del 19/12/2013, esecutiva a norma di legge, si procedeva ad indire la procedura di gara per l'affidamento del Servizio di Refezione Scolastica ed approvava gli atti di gara;

Che con Determinazione Dirigenziale n. 382/V del 30/12/2013, esecutiva a norma di legge, si è affidato l'appalto del servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'obbligo alla Ditta come sopra costituita per il periodo dal 07/01/2014 al 31/05/2014;

Che è stata acquisita certificazione di regolarità contributiva, (DURC), rilasciata dalla sede INAIL - INPS di Napoli, in atti al protocollo n. 11903 del 20/03/2014, documento n. 28959745 del 03/03/2014, da cui la Società risulta in regola con il versamento dei contributi;

Che è stata acquisita certificazione dalla Camera di Commercio di Roma doc. n. CEW/7702/2014/CRM0644 del 17/03/2014;

Che l'Amministrazione, con raccomandata A.R. prot. n. 9321 del 07/03/2014, ha presentato richiesta di "comunicazione Antimafia" ai sensi dell'art. 87 e ss. del D. Lgs.vo n.159/20 e s.m.i., art. 10 DPR n. 525/98, alla quale la Prefettura di Latina ha risposto con nota prot. n. 10818 del 13/03/2014 certificando che nei confronti della Società e persone fisiche non risultano sussistere cause interdittive alla data del 06/03/2014;

Che l'Amministrazione, con raccomandata A.R. prot. n. 8915 del 28/02/2014, ha presentato richiesta ai sensi della L. n. 183/2011 e del D. Lgs.vo n. 159/2011 - Direttiva AVCP n1/2012, al Tribunale di Napoli - Sez. applicazione misure preventive, e stabilisce che il contratto si intenderà automaticamente risolto (clausola risolutiva espressa) nell'eventualità che le informazioni fornite risultino positive;

Che l'Amministrazione, con raccomandate A.R. prot. n. 8899 del 28/02/2014, ha presentato richiesta di certificazioni del casellario giudiziale, e con prot. n. 8898 del 28/02/2014 richiesta di certificazione dell'anagrafe delle sanzioni amministrative dipendenti da reato, sia per la Società come costituita che per le persone fisiche che risultano titolari di cariche quali, amministratore unico, direttore dei lavori, conviventi ecc. e stabilisce che il contratto si intenderà automaticamente risolto (clausola risolutiva espressa) nell'eventualità che le informazioni fornite risultino positive;

Che la Società ha presentato la seguente documentazione in atti al prot. n. 11903 del 20/03/2014:

Dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà ai sensi del DPR n. 445/2000 sull'inesistenza di atti di liquidazione, di fallimento, altre procedure concorsuali, domanda di concordato, e della insussistenza di divieto, di decadenza, o di sospensione previste dall'art. 10 della L. n. 575/1965 (Antimafia);


IL VICE SEGRETARIO GENERALE
AVV. ANTONIO BUTTARO

Dichiarazione sostitutiva di certificazione e di notorietà ai sensi degli artt. 46 del DPR n. 445/2000 circa l'avvenuta assicurazione del personale dipendente contro gli infortuni sul lavoro e della loro regolare iscrizione presso gli istituti previdenziali ed assistenziali;

Dichiarazione sostitutiva di certificazione e di notorietà ai sensi degli artt. 46 del DPR n. 445/2000 dei carichi pendenti;

Certificazione generale del casellario giudiziale - Procura della Repubblica presso il Tribunale di Napoli n. 22947/2014/R del 15/10/2013 dal quale risulta "Nulla";

Dichiarazione sostitutiva di certificazione e di notorietà ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000 concernente la regolarità contributiva ed assicurativa verso l'INPS e l'INAIL (codice ditta 5273231);

Certificazione di qualità UNI EN ISO 9800:2008 n. 2493 valido sino al 23/01/2017 rilasciato dalla Soc. di Certificazione Certiquality SRL (CISCQ) per il settore EA 30, 35 con allegato la lista delle unità operative della Società come costituita;

Che la Società ha prodotto, a garanzia del pieno adempimento degli obblighi contrattuali, la cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale a mezzo di Polizza fideiussoria n. 2013/50/2279245 integrata da una appendice emessa in data 18/03/2014 dalla Società Reale Mutua Assicurazioni SPA - Agenzia di Napoli N. 751;

Che la Società ha prodotto, a garanzia del pieno adempimento degli obblighi contrattuali per la R.C.T/RCO, la Polizza n. 81303259 emessa 25/05/2012 con massimale unico di € 5.000.000,00, per sinistro, per persona e per danni a cose, rilasciata dalla Società Unipol Assicurazioni SPA - Agenzia Agielle Consulting SRL di Napoli;

Che la Società ha provveduto al pagamento di € 1.2048,36 quali spese contrattuali giusto bonifico effettuato in data 28/03/2014, giusto Bonifico ID identificativo n.BONIF2014303280911574, dalla Banca Nazionale del Lavoro SPA;

Che la Società ha comunicato gli estremi del conto corrente "dedicato" e nello specifico: Banca Nazionale del Lavoro- Iban: IT68Z010050340000000001460 e la generalità delle persone delegate ad operare su tale conto:

- Esposito Pasquale
- Esposito Salvatore
- Esposito Giuseppe
- Esposito Giovanna
- Esposito Ciro
- D'Abaco Carlo;

Che sono stati rispettati i termini di cui all'art. 11 comma 10 del D.lgs. 12 aprile 2006, n. 163;



TANTO PREMESSO

Volendosi ora determinare le norme e le condizioni che debbono regolare il servizio di cui trattasi, tra il Comune di Gaeta e la Società E.P. SPA come sopra costituita, si conviene e si stipula quanto appresso:

La narrativa che precede forma parte integrante e sostanziale del presente contratto.

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

1. L'appalto ha per oggetto la seguente fornitura:
 - pasti con una componente in prevalenza biologica, così come di seguito indicato, per il servizio di refezione scolastica delle scuole dell'obbligo del territorio di Gaeta e CDD da prepararsi e somministrarsi nella sede delle scuole.
2. Si prevede una fornitura presunta di n° 45766 pasti in 5 mesi.
3. Il dato sopra riportato ha valore puramente indicativo, ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce alcun obbligo per il Comune.
4. Il numero giornaliero dei pasti sarà quantificato sulla base dei buoni pasto presentati dagli alunni.
5. Per il personale docente avente diritto alla mensa gratuita il numero giornaliero sarà determinato sulla base di appositi prospetti trasmessi mensilmente dall'Istituto scolastico.
6. Nel corso dell'esecuzione del contratto il Comune si riserva la facoltà di richiedere alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti e/o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta. L'Ente si riserva, altresì, la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando, comunque, le possibili variazioni con l'impresa appaltatrice.
7. L'appalto comprende le seguenti prestazioni:
 - fornitura delle derrate necessarie alla predisposizione del menù - tipo per le scuole, così come indicato dall'Azienda Sanitaria competente per territorio e risultante negli allegati al presente Capitolato;
 - la preparazione, la cottura, la distribuzione dei pasti. I pasti dovranno essere scodellati caldi in tutti i plessi scolastici interessati nei giorni di mensa (dal Lunedì al Venerdì);
 - la fornitura delle stoviglie e della posateria, rispettivamente in porcellana e/o materiale plastico per alimenti e/o acciaio inox. Le



The image shows two handwritten signatures or initials in black ink, located at the bottom right of the page.

stoviglie e le posate in acciaio inox dovranno essere pulite giornalmente impiegando i prodotti che saranno indicati dal Servizio Igiene e conservate in luogo igienicamente sicuro;

- la gestione, la pulizia, il rassetto dei terminali (Refettorio/aule) e tutte le attrezzature dovrà essere effettuata giornalmente dal personale a carico della Ditta appaltatrice;
- il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio secondo quanto stabilito dal presente Capitolato.

8. Nell'adempiere alle prestazioni succitate, verranno utilizzate le strutture e le attrezzature presenti in loco di proprietà dell'Amministrazione comunale nonché quelle eventualmente contemplate nell'offerta tecnica presentata.

9. Il calendario di apertura e di chiusura del servizio di refezione scolastica, compresa la sospensione dei periodi di vacanza natalizia, pasquale, ecc. verrà stabilito dalle autorità scolastiche, e può essere insindacabilmente variato dalle stesse senza l'obbligo di riconoscere alcun compenso alla Ditta aggiudicataria.

10. Per il servizio di refezione scolastica dovranno essere utilizzati utilizzando una percentuale non inferiore al 50% di prodotti provenienti da coltivazioni e da trasformazioni biologiche, come previsto dalla Legge Regionale Lazio n. 10 del 6 aprile 2009 provenienti da coltivazioni e trasformazioni biologiche certificate ai sensi del regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio, del 24.06.1991 e successive modificazioni e del regolamento (CE) n. 1804/1999 del Consiglio del 19.01.1999 o dichiarati tipici con appositi decreti ministeriali, o tradizionali ai sensi del regolamento approvato con decreto del Ministero per le politiche agricole 8 settembre 1999, n. 350, come indicati nel successivo art. 26.

11. Alcuni aspetti organizzativi, in particolare quelli attinenti agli orari di refezione, pulizia, riassetto dei terminali verranno definiti con concerto tra l'Amministrazione comunale, le Autorità scolastiche e comunali e la Ditta appaltatrice.

Art. 2 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

1. L'utenza è composta dagli alunni delle scuole dell'infanzia, primarie, secondarie di I grado e CDD, nonché dal personale docente avente diritto alla mensa gratuita ai sensi del Decreto del Ministero della Pubblica Istruzione 16.05.1996 o di altre specifiche disposizioni scolastiche.
2. Eventuali insegnanti che non rientrano nelle previsioni di cui alle citate disposizioni e vogliono consumare il pasto dovranno concordare



Two handwritten signatures in black ink are located at the bottom right of the page.

direttamente con la Ditta termini e modi della somministrazione a proprie spese, senza alcun onere per l'Ente.

Art. 3 - IMPORTO INDICATIVO

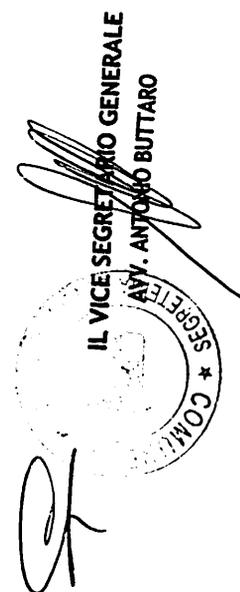
1. L'importo presuntivo indicativo dei singoli pasti previsti per la fornitura risultano essere: l'importo a base d'asta è fissato in € 3,46 a pasto, che determina un importo complessivo presunto per il periodo di affidamento del servizio di refezione scolastica di € 155.700,00 IVA compresa.

Art. 4 - STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

1. Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del contratto.

Art. 5 - PRODOTTI AGRICOLI BIOLOGICI, TIPICI E TRADIZIONALI CORRETTA EDUCAZIONE ALIMENTARE

1. Il Comune di Gaeta nell'ambito delle iniziative volte a tutelare la salute dei cittadini intende promuovere il consumo di prodotti agricoli biologici, tipici e tradizionali nelle mense scolastiche e la diffusione di una corretta educazione alimentare.
2. Al fine di cui sopra, l'Ente intende fornire i pasti delle proprie mense utilizzando una percentuale non inferiore al 50% di prodotti provenienti da coltivazioni e da trasformazioni biologiche, certificate ai sensi del regolamento (CEE) n. 834/2007, come previsto dalla Legge Regionale Lazio n. 10 del 6 aprile 2009 o dichiarati tipici con appositi decreti ministeriali, o tradizionali ai sensi del regolamento approvato con decreto del Ministero per le politiche agricole 8 settembre 1999, n. 350.
3. È, pertanto, stabilita espressamente l'esclusione dalla gara d'appalto delle Ditte partecipanti che non propongano prodotti provenienti da coltivazioni e da lavorazioni biologiche in percentuale pari o superiore al 50% del totale dei prodotti utilizzati per il confezionamento dei pasti.
4. A tale scopo le ditte dovranno dichiarare espressamente la sussistenza di tale requisito, con dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/2000.
5. Costituisce, altresì, causa di decadenza dal contratto, la fornitura da parte della ditta aggiudicataria di prodotti biologici, tipici e tradizionali in percentuale pari o inferiore al 50% di totale dei prodotti utilizzati per il confezionamento dei pasti.



6. La Ditta, oltre a produrre ulteriori specifiche attestazioni eventualmente richieste dall'Ente, sarà tenuta a presentare una dichiarazione da cui risulti il prezzo di acquisto complessivo dei prodotti provenienti da coltivazioni biologiche e da trasformazioni biologiche, certificate ai sensi del regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio, del 24.06.1991 successive modificazioni e del regolamento (CE) n. 1804/1999 del Consiglio del 19.01.1999 o dichiarati tipici con appositi decreti ministeriali, o dichiarati tradizionali ai sensi del regolamento approvato con decreto del Ministero per le politiche agricole 8 settembre 1999, n. 350, utilizzati per il servizio, nonché il prezzo di acquisto complessivo dei prodotti utilizzati per il confezionamento dei pasti riferiti allo stesso periodo ed il rapporto percentuale tra i due valori.
7. Le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati (OGM).
8. I prodotti da utilizzare per le diete speciali relative a soggetti affetti da celiachia dovranno essere conformi a quanto indicato nel Vademecum dell'A.I.C. (Associazione Italiana celiachia).

ADEMPIMENTI CONTRATTUALI GENERALI

ART. 6 - SPESE CONTRATTUALI

1. Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico della Ditta. Il contratto d'appalto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa. Nelle more della stipula del contratto si procederà alla consegna del servizio sotto le riserve di legge.

ART. 7 - DURATA DELL'APPALTO

1. Il contratto di appalto avrà la seguente durata: periodo Gennaio - Maggio 2014.

ART. 8 - RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

1. Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio ovvero a cause ad esso complementari e/o connesse, derivassero al Comune a terzi, ovvero a cose, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'impresa appaltatrice.
2. Pertanto l'impresa appaltatrice deve stipulare adeguata polizza di assicurazione della responsabilità civile, con un massimale non inferiore a € 3.000.000,00 unico per danni a terzi nell'espletamento del servizio sino al termine del contratto d'appalto.

IL VICE SEGRETARIO GENERALE
SEG. W. ANTONIO BUTTARO

* COMUNE *

3. L'assicurazione, inoltre, deve comprendere i danni a terzi dai prodotti somministrati.

ART. 9 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

1. In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, il comune e/o l'impresa appaltatrice dovranno, di norma, quando possibile, in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.
2. Le interruzioni parziali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicate tempestivamente alla controparte.
3. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'impresa appaltatrice come del Comune, che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza.
4. In ogni caso la Ditta non potrà sospendere il servizio eccependo irregolarità di controprestazione.

ART. 10 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE E SOSTITUZIONE DELL'IMPRESA APPALTATRICE

1. Qualora l'impresa appaltatrice non intenda accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dal Comune.
2. Qualora per il Comune si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'impresa appaltatrice in caso di risoluzione del contratto, l'Ufficio preposto del Comune procederà mediante trattativa privata con le Ditte dichiarate idonee all'aggiudicazione in sede di gara.
3. Qualora le suddette Ditte non fossero disponibili per tali aggiudicazioni integrative, il Comune si riserva di procedere mediante trattativa privata con soggetti diversi.

ART. 11 - CORRISPETTIVI

1. Il prezzo indicato in offerta è comprensivo di tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto e qualsiasi onere, espresso e non del presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta.
2. Il prezzo contrattuale si intenderà fisso ed invariabile per tutta la durata del contratto.



3. Si ribadisce che il costo unitario di ciascun pasto, come derivanti dall'offerta di gara, comprende primo, secondo, contorno, pane, frutta compresi anche tutti gli oneri derivanti dal presente capitolato.
4. La fatturazione dovrà avvenire ogni mese e le fatture, con allegati buoni pasto ritirati giornalmente dalle rispettive sedi scolastiche dovranno pervenire entro i primi giorni del mese successivo all'ufficio protocollo del Comune.
5. Le fatture trasmesse dovranno contenere il numero delle quantità giornaliere ordinate per ogni plesso scolastico, affinché l'ufficio comunale addetto al servizio possa provvedere al dovuto riscontro attraverso le copie dei moduli di ordinazione depositati nei plessi.
6. Entro trenta giorni dalla data di consegna delle fatture, sarà provveduto al loro controllo e alla liquidazione, che sarà effettuata in esecuzione delle norme regolamentari.



AUTOCONTROLLO E CONTROLLO

ART. 12 - CONTROLLO DI QUALITA'

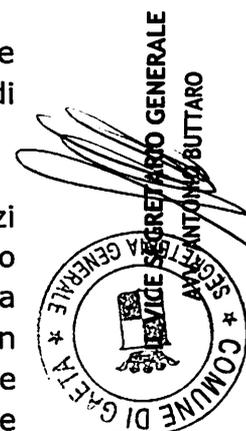
1. Al fine di garantire l'igiene dei prodotti lavorati la Ditta deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi dei Reg. CE n.178/2002 e n. 852/2004.
2. Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi ad essi applicabili.
3. La Ditta appaltatrice deve individuare all'interno del proprio organico il responsabile aziendale per la sicurezza igienico - sanitaria, comunicandone il nominativo all'Amministrazione comunale. La persona risulterà responsabile di tutte le procedure adottate presso:
 - il Centro di cottura di produzione pasti;
 - i locali di somministrazione del pasto.
4. In particolare presso i locali di somministrazione del pasto il Responsabile aziendale dovrà sovrintendere tutte le operazioni ai fini di una corretta applicazione, delle procedure, così riassumibili:
 - controllo per l'assicurazione igienico - sanitaria del pasto proposto;
 - riassetto dei locali al termine della somministrazione;
 - pulizia e sanificazione dei refettori;
 - manutenzione ordinaria delle attrezzature impiegate.
5. A tutte le fasi operative del servizio dovrà essere applicato il sistema di identificazione, valutazione e controllo del rischio HACCP (DLgs. N.155/97). Si richiede, altresì, per tutti i prodotti alimentari



confezionati e reperiti sul mercato, la garanzia dell'adozione del sistema HACCP da parte del produttore. A questo fine l'appaltatore si impegna a fornire la documentazione redatta dalle singole aziende fornitrici attestante che tali aziende operano conformemente a quanto stabilito in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari, dal DLgs. n. 155/97.

ART. 13 - MONITORAGGIO E CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE E DELLA AUSL

1. L'attività della AUSL, nello specifico del SIAN (Servizio igiene, alimenti e nutrizione), si esplica in:
 - sorveglianza sulle caratteristiche igienico - nutrizionali dei pasti, ivi inclusa la valutazione delle tabelle dietetiche adottate;
 - attività di vigilanza e controllo della conformità alle normative vigenti;
 - controlli (ispezioni, verifiche, audit) sulla base dei criteri di graduazione del rischio che tengono conto di più elementi come: caratteristiche della realtà produttiva, caratteristiche dei prodotti ed igiene della produzione, formazione igienico - sanitaria degli addetti, sistema di autocontrollo (completezza formale, grado di applicazione e adeguatezza dati storici, non conformità pregresse, ecc.);
 - educazione alimentare al personale docente;
2. Al Comune, in qualità di responsabile del servizio, competono:
 - scelta della tipologia del servizio che si intende offrire;
 - programmazione di investimenti e risorse;
 - elaborazione del capitolato, controllo complessivo sul servizio e sorveglianza sul buon andamento della ristorazione, con controlli rivolti alla qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito, al rispetto delle porzioni, alla buona organizzazione e conduzione del servizio, alla accettazione del pasto;
3. Al gestore del servizio competono, in particolare:
 - svolgimento del servizio nel rispetto della normativa vigente e degli impegni contrattuali;
 - offerta di prodotti - pasto nella logica di un sistema di qualità;
 - formazione / aggiornamento costante del personale addetto al servizio di ristorazione;
 - verifica attenta e puntuale del numero dei pasti erogati giornalmente con il numero dei buoni pasti consegnati dalla struttura scolastica di riferimento.
4. Sulla base di quanto sopra, si ribadisce che la vigilanza sui servizi compete all'Amministrazione comunale per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o per regolamento in materia di igiene e sanità agli altri Enti preposti. L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di procedere a controlli sulla conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate e



ciò sia nel Centro di cottura che nei Refettorio/aule, allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente Capitolato.

5. L'Amministrazione comunale sulla base dei rilievi di cui sopra ed in contraddittorio con la Ditta aggiudicataria attiverà le opportune procedure di verifica, applicando, se del caso, le relative penali.
6. La Ditta è sempre tenuta a fornire i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari, al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

PERSONALE

ART. 14 - PERSONALE

1. Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguate professionalità, e deve conoscere le norme di igiene della produzione e nonché quelle di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.
2. Il personale addetto a manipolazione, preparazione, e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

ART. 15 - ORGANICO ADDETTI

1. La Ditta deve individuare e comunicare al Comune il responsabile dell'esecuzione del servizio, che diventerà il principale interlocutore dell'Amministrazione.
2. Il Responsabile dell'esecuzione del servizio deve possedere professionalità tali da consentire la valutazione igienico - sanitaria e dietetica del servizio, sovrintendere alle operazioni di preparazione, distribuzione e somministrazione del pasto ed essere garante della qualità del pasto stesso, nonché diretto interlocutore dell'Amministrazione comunale.
3. L'impresa appaltatrice dovrà assicurare per tutta la durata dell'appalto l'impiego di personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze di un servizio efficiente.
4. Su richiesta dell'Amministrazione la Ditta comunicherà, in qualsiasi momento, la consistenza numerica, la qualifica del personale effettivamente utilizzato per l'esecuzione dell'appalto.
5. Gli addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti devono costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. Per ogni refettorio deve essere garantito sempre un numero adeguato di addetti alla distribuzione.



A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized 'M' followed by a cursive flourish.

6. Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate.

ART. 16 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

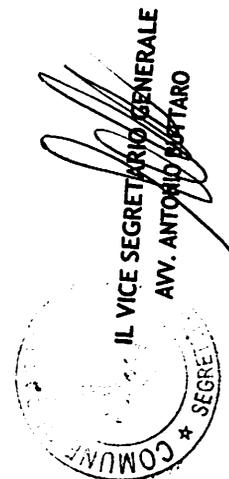
1. Il personale impiegato per la preparazione, la cottura, la distribuzione, il rassetto, deve essere formato professionalmente e aggiornato principalmente sugli aspetti igienico sanitari (capitolo X dell'Allegato II al Regolamento CE n. 852/2004). Informare e sensibilizzare il personale, attraverso corsi di formazione/informazione sulla Celiachia ai ristoratori, agli albergatori e al personale della ristorazione collettiva operante nel territorio della regione, organizzati e coordinati da Lazio Sanità - ASP, con il finanziamento della Regione Lazio.

ART. 17 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

1. L'impresa appaltatrice deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio unitamente ai dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento all'art. 4 del DLgs. 626/94 e s.m.i.
2. Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell' impresa appaltatrice ed il nome e cognome del dipendente.
3. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 art. 42.

ART. 18 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

1. Tutti i costi di organico e di personale sono a carico dell'impresa. Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'impresa. L'impresa, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dai lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata del contratto.
2. L'impresa si obbliga inoltre ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legislazione vigente in merito al trattamento economico e previdenziale del personale, a prescindere dalla tipologia del contratto intrattenuto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei sopra indicati contratti collettivi sino alla loro sostituzione.

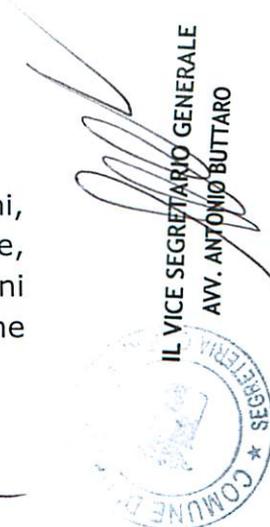


3. L'impresa è tenuta inoltre all'osservanza e alla applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori in caso di cooperative. Al Comune di Gaeta spetta altresì il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali ed assicurativi obbligatori.
4. L'inosservanza degli obblighi del presente articolo, accertata dal Comune di Gaeta o ad esso comunicata dall'Ispettorato del Lavoro comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione della inadempienza accertata.
5. Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati sino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.
6. Per tutto quanto sopra previsto, l'impresa non potrà opporre eccezioni al Comune di Gaeta né avrà titolo al risarcimento dei danni.
7. In caso di subentro all'impresa che attualmente gestisce il servizio, l'impresa deve garantire la continuità dei contratti attualmente in vigore e cioè dovrà assumere alle proprie dipendenze tutto il personale impiegato nelle mansioni esecutive e di supporto alla data di pubblicazione del bando di cui al presente appalto, secondo le vigenti normative. L'impresa si impegna a mantenere il personale in forza, riservandosi variazioni in difetto dell'organico solo in relazione ad una diminuzione del numero degli utenti che lo giustifichi, previa comunicazione ed approvazione del Comune di Gaeta.
8. Tutti gli oneri diretti o indiretti, relativi al personale, si intendono ad esclusivo carico dell'impresa, rimanendo il Comune di Gaeta sollevato da ogni tipo di responsabilità.
9. L'impresa dovrà comunque tenere indenne il Comune di Gaeta da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che il Comune di Gaeta deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra l'impresa e i suoi dipendenti.

MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

ART. 19 - CARATTERISTICHE DELLA MERCE

1. Per la preparazione dei pasti dovranno essere utilizzati prodotti freschi, sempre di prima qualità, provenienti di norma da produzione italiana e, ove previsto dal presente capitolato e dall'offerta, da coltivazioni biologiche garantite e certificate, nonché prodotti a denominazione protetta, così come disposto dalle normative vigenti in materia.



ART. 20 - PRODOTTI BIOLOGICI

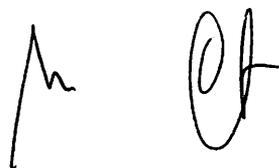
1. Per i plessi scolastici di cui sopra l'impresa appaltatrice dovrà fornire i pasti utilizzando una percentuale complessiva non inferiore al 50% di prodotti provenienti da coltivazioni e da trasformazioni biologiche, certificate ai sensi del regolamento (CEE) n. 834/2007 relativamente almeno ai sotto indicati alimenti a crudo, come previsto dalla Legge Regionale Lazio n. 10 del 6 aprile 2009:
 - Pasta (tutti i tipi), Farina, Riso, Pane (tutti i tipi), Uova, Pelati, Polpa e Passato di pomodoro, Ortaggi (verdure e legumi tutti i tipi anche surgelati), Frutta (tutti i tipi) Yogurt, Olio di Oliva Extravergine, Olio di Semi, Aceto di Mele.
2. La Ditta potrà indicare in sede di offerta altri eventuali prodotti con una componente in prevalenza biologica, o dichiarate tipiche o tradizionali, che s'impegna a fornire al prezzo di aggiudicazione.
3. L'Amministrazione si riserva la facoltà di concordare con la Ditta aggiudicataria eventuali estensioni ad ulteriori prodotti biologici non previsti dai commi precedenti.

ART. 21 - APPROVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

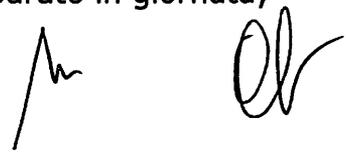
1. La Ditta appaltatrice non deve accettare dai propri fornitori materie prime o ingredienti se risultano contaminati, o si può logicamente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, decomposti o sostanze estranee che, anche dopo le operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento eseguite in maniera igienica, non siano adatte al consumo umano.
2. Le materie prime e gli ingredienti immagazzinati devono essere opportunamente protetti e conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione, da conservarsi a temperatura ambiente o a temperatura di refrigerazione, ciascuna secondo le specifiche caratteristiche merceologiche. La separazione delle materie prime potrà avvenire nella stessa cella o nello stesso frigorifero su diversi scaffali, se la temperatura di conservazione è quella dell'alimento più deperibile e se si evita la commistione tra le varie derrate alimentari.

ART. 22 - PREPARAZIONE E COTTURA PASTI

1. I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della L. 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi.



2. La Ditta appaltatrice deve uniformarsi al D. Lgs. n.155/97, sia per assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati che nell'individuazione, nella loro attività di produzione, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza degli alimenti, e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (analisi dei Pericoli e punti Critici di Controllo).
3. Tutte le lavorazioni effettuate nel Centro di cottura devono essere preparate possibilmente nello stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione esclusivamente per le seguenti (se in presenza di abbattitore di temperatura):
 - mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a + 4° C);
 - cottura di budini, arrostiti bolliti, brasati di carne bovina, ragù per pasticcio, polpette, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di 10° C al cuore del prodotto entro 1-2 ore, refrigerazione a + 4° C in contenitori coperti).
4. Nell'approntare il servizio la Ditta appaltatrice deve:
 - produrre espressi i primi piatti asciutti, cioè la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima della somministrazione;
 - consegnare pane, yogurt e frutta il giorno stesso della distribuzione e conservarli in luoghi e secondo le modalità confacenti alla natura del prodotto;
 - i legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per 12 ore con un ricambio di acqua;
 - tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C;
 - tutti i prodotti surgelati da utilizzarsi previo scongelamento dovranno sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C;
 - tutti i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano;
 - la carne trita deve essere macinata in giornata;
 - il parmigiano reggiano grattugiato deve essere preparato in giornata;

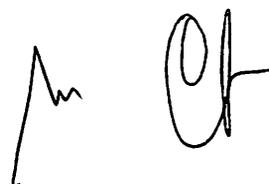


IL VICE SEGRETARIO GENERALE
AVV. ANTONIO BATTARO
* COMITATO *

- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle patate e delle carote, che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purché conservate a temperatura compresa tra 0° e 4° C, immerse in acqua acidulata con limone;
- le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore antecedenti la cottura;
- la porzionatura di salumi e di formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.

ART. 23 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI E PULIZIA LOCALI

1. Nello svolgere il servizio oggetto dell'appalto la Ditta deve garantire presso ogni plesso scolastico il servizio al tavolo consistente nella:
 - distribuzione dei pasti secondo i criteri di confezionamento sopra indicati facendo uso di carrelli termici in dotazione della Ditta;
 - fornitura di formaggio grattugiato ai terminali di consumo nella quantità necessaria agli utenti presenti;
 - invio ai terminali periferici della giusta quantità di olio extravergine di oliva, aceto di mele di buona qualità e sale fino iodato per il condimento;
 - fornitura di tovaglie e tovaglioli di stoffa e/o di carta, bicchieri, piatti e posate, utensili per la porzionatura;
 - approntamento dei refettori;
 - distribuzione dei pasti e di eventuali supplementi di cibo, acqua e quanto necessario;
 - pulizia della frutta per i bambini;
 - lavaggio e disinfezione di stoviglie, contenitori, utensili, attrezzature connesse con il servizio (attrezzature varie, tavoli per distribuzione, ecc), da effettuarsi a proprio carico e con mezzi propri;
 - pulizia e disinfezione quotidiana dei locali refettorio, sanificazione degli arredi e pulizia periodica delle vetrate dei medesimi locali, da effettuarsi a proprio carico e con mezzi propri;
 - lavaggio delle tovaglie e di quant'altro utilizzato, da effettuarsi a proprio carico e con propri mezzi.




ART. 24 - IGIENE DEI LOCALI

1. La Ditta aggiudicataria deve presentare ed applicare programmi di pulizia e disinfezione, di disinfestazione e derattizzazione dei locali e delle attrezzature inerenti il servizio offerto.
2. La scelta dei prodotti, categoria detergenti e categoria disinfettanti dovrà essere orientata su aziende qualificate nel settore, che possano offrire prodotti adeguati alle esigenze, con tempi di contatto minimi, corredati di schede tecniche e di sicurezza.
3. La Ditta deve provvedere alla fornitura degli stessi prodotti anche per i plessi terminali per le operazioni di propria competenza.



ART. 25 - PRENOTAZIONE DEI PASTI

1. Il numero dei pasti di cui all'art. 1 (Oggetto dell'appalto) è da intendersi a carattere meramente indicativo. La fornitura dei pasti deve essere effettuata giornalmente in riferimento alle presenze effettive di utenti risultanti dal numero dei buoni pasto presentati dagli alunni al dipendente incaricato dalla Ditta per la loro raccolta.
2. Il ritiro, la raccolta e la verifica giornaliera dei buoni pasto delle scuole dovranno essere curati dalla Ditta appaltatrice.

ART. 26 - MENU' - VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

1. Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è quello risultante, in linea di massima, dalle tabelle dietetiche e dal menù allegato (potranno essere apportate variazioni stagionali o a seguito di indicazioni dell'ASL).
2. La programmazione deve essere sempre esposta nei locali mensa.
3. In occasione di Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico l'Amministrazione comunale, attraverso gli organismi preposti, si riserva la facoltà di predisporre menù particolari, comprensivi eventualmente anche di dolce, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per il Comune.
4. Oltre al menù del giorno, deve essere sempre previsto un menù dietetico generale (fino ad un massimo del 10% dei pasti per refettorio) così composto:
 - 1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extra vergine) o minestrina in brodo vegetale;
 - 2° piatto: formaggi (parmigiano, ricotta, mozzarelle) o, in alternativa, carni bianche al vapore, con carote e patate lesse.



5. Il menù dietetico generale può essere richiesto su semplice ordinazione, in caso di indisposizione temporanea e per un massimo di tre giorni consecutivi.
6. I Centri di cottura devono garantire la preparazione di diete "speciali" che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti.
7. Tali diete "speciali" richieste dall'utenza sono destinate a:
 - soggetti affetti da allergie o intolleranza alimentari, siano esse singole o multiple, e da favismo;
 - soggetti diabetici;
 - soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenichetonuria, glicogenosi, e cc.);
 - soggetti affetti da altre patologie (celiachia, insufficienza renale, ecc.)
8. Le patologie e/o le intolleranze alimentari che comportino l'adozione di un menù speciale dovranno essere debitamente attestate da certificazione medica. I menù relativi alle diete di cui sopra dovranno essere confezionati secondo le specifiche che verranno fornite dall'AUSL su richiesta della Ditta, anche utilizzando materie prime non comprese e/o specificate nell'allegato menù.
9. Con le diete sopra citate, la Ditta appaltatrice garantirà inoltre il rispetto dei regimi alimentari conseguenti all'appartenenza a determinate confessioni religiose.
10. I Centri di cottura devono garantire anche il "cestino da viaggio", confezionato nella stessa giornata e contenente tutto il necessario per il pasto, da utilizzare in occasione di visite d'istruzione.

ART. 27 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

1. Il responsabile indicato dalla Ditta appaltatrice come referente del servizio oggetto dell'appalto è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno e del pasto sostitutivo del menù base.
2. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei ed igienici contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data di prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati a + 2/4° C + 4° C per 72 ore in una zona identificabile con un cartello riportante la seguente dizione: "Alimenti apportati per eventuale verifica".



3. Ogni alimento deve essere riposto in contenitore monouso con indicata la natura del contenuto e la giornata di preparazione. I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva. Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

CONTENZIOSO E NORME FINALI

ART. 28 - PENALITA'

1. In caso di prestazioni non soddisfacenti, l'Amministrazione potrà, a suo esclusivo giudizio, chiedere all'impresa la ripetizione del servizio, ovvero il suo completamento. Tutte le irregolarità riscontrate, anche in mancanza di specifico verbale, saranno comunicate per iscritto tramite raccomandata A/R alla Ditta aggiudicataria, che potrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro il termine indicato nella nota di contestazione. Trascorso tale termine, ovvero se le controdeduzioni non dovessero essere ritenute dall'Amministrazione sufficienti e giustificative, si darà luogo all'applicazione della penale senza pregiudizio di ogni e qualsiasi altra azione in merito, nei casi di seguito specificati:
 - utilizzo di derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza;
 - qualità del pasto prodotto non rispondente per stato batteriologico e parassitologico; qualità dei pasti non rispondente per buona tecnica di lavorazione secondo le norme citate, igiene nella preparazione e distribuzione secondo le norme citate, con possibile immediata rescissione del contratto da parte dell'Amministrazione se fatto grave e/o ripetuto e/o con documentate conseguenze sulla salute dei bambini;
 - sostituzione non autorizzata di una o più pietanze con altre non previste dal menù;
 - quantità non corrispondente al numero dei pasti ordinati. La Ditta aggiudicataria comunque è obbligata a consegnare entro 15 minuti dalla segnalazione le quantità mancanti o un piatto alternativo che rispetti il menù in vigore; l'inosservanza di tale obbligo comporterà l'applicazione di una penale;
 - inosservanza degli orari previsti per la distribuzione dei pasti;
 - preavviso di sciopero non comunicato, ovvero comunicato prima dello sciopero ma oltre il termine di legge;
 - ulteriori casi di violazione, inadempienza e ritardi nell'esercizio del contratto desumibili direttamente ed indirettamente dal contratto



stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti ed inosservanze da parte del personale addetto alla distribuzione.

2. L'Amministrazione comunale potrà inoltre chiedere il risarcimento dei danni se conseguenti alle soprascritte infrazioni.

ART. 29 - DIVIETO DI CESSIONE E DI SUBAPPALTO

1. È fatto divieto alla Ditta appaltatrice di cedere il contratto o di subappaltare, anche parzialmente, il servizio, fatta esclusione per la consegna delle derrate, così come di procedere a cessioni di crediti o procedure che non siano stati autorizzati; in tal caso il Comune si riserva di invocare la risoluzione di diritto del contratto e di incamerare il deposito cauzionale, salvo comunque il risarcimento dell'eventuale maggior danno.

ART. 30 - DOMICILIO LEGALE ED AMMINISTRATIVO

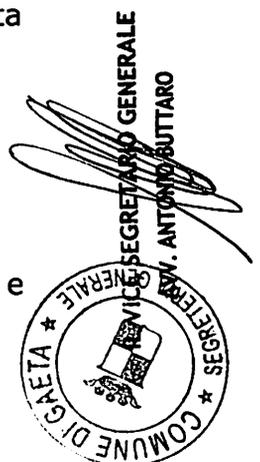
1. A tutti gli effetti del presente contratto, la costituita Ditta elegge domicilio legale presso la residenza Comunale di Gaeta. Tutte le intimazioni, le assegnazioni di termini ed ogni altra notificazione dipendente dal presente contratto, su istanza dell'Amministrazione, saranno fatte a mezzo Messo Comunale, ovvero mediante lettera raccomandata alla ditta appaltatrice o alla persona che la rappresenta.

ART. 31 - CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

1. Il Foro competente per ogni controversia non definibile in accordo tra le parti è quello di Latina.

ART. 32 - RISOLUZIONE DELL'APPALTO

1. Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del C.C. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., le seguenti fattispecie:
 - abbandono del servizio, salvo che per forza maggiore;
 - apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta appaltatrice;
 - cessione dell'attività ad altri;
 - mancata osservanza del divieto di subappalto totale o parziale;
 - inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;



- accertata intossicazione alimentare, determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della Ditta appaltatrice, salva ogni ulteriore responsabilità;
 - reiterati episodi di incuria igienica;
 - reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempienza contrattuale;
 - reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione dell'appalto, altre gravi violazioni degli obblighi derivati all'impresa del Capitolato o dal Contratto, ovvero ogni altra circostanza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art. 1453 del C.C.
2. Il deposito cauzione è incamerato dall'Amministrazione e la Ditta dovrà risarcire ogni danno.



Art. 33 – Controversie

1. Per ogni controversia in ordine all'appalto sarà riconosciuta la competenza esclusiva del Foro di Latina.

Art. 34 – Condizioni

1. Il servizio viene affidato ed accettato sotto l'osservanza, piena ed inscindibile delle norme, condizioni, patti e modalità dedotti e risultanti dal presente contratto.

Art. 35 – Garanzie

1. A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi tutti assunti con il presente contratto, la Ditta Aggiudicataria costituisce deposito cauzionale mediante polizza fideiussoria n. 2013/50/2279245 emessa il 28/11/2013 costituita presso la Soc. Reale Mutua Assicurazioni SPA, con variazione emessa in data 18/03/2014, di € 7.785,00 pari al 10% dell'importo contrattuale, ridotta al 50% ai sensi dell'art. 75, comma 7, del D. Lgs. 163/06.

Art. 36 – Obblighi Assicurativi

1. La Ditta Aggiudicataria provvede alla stipula di polizza assicurativa prot. ns. riferimento 11903 del 20/03/2014, polizza n. 81303259 del 25/05/2012, emessa quietanza l'11/12/2013, stipulate presso la Soc. Unipol Assicurazioni SPA, Agenzia Agielle Consulting SRL di Napoli, contro i rischi di responsabilità civile, connessa ad eventuali danni che possano essere arrecati agli utenti, nell'espletamento ed in conseguenza del servizio di cui trattasi, sollevando fin d'ora l'Amministrazione Comunale.



Art. 37 – Oneri fiscali

[Handwritten signatures]

1. Ai fini fiscali le parti dichiarano che il servizio di cui al presente contratto è soggetto al pagamento dell'I.V.A. e pertanto si richiede la registrazione in misura fissa.
2. La registrazione del contratto avverrà con modalità telematica ai sensi dell'art. 3 bis del D. Lgs.vo n. 463/1997 e gli obblighi fiscali saranno assolti secondo le modalità di cui all'art. 21, comma 5, del D. Lgs.vo n. 82/2005. 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 forfettario di 45,00;

Art. 38 – Spese contrattuali

1. Tutte le spese inerenti e conseguenti al presente contratto, nessuna esclusa od eccettuata, sono a totale carico della Ditta Appaltatrice, che a tale scopo dimostra di avere depositato presso la Tesoreria Comunale la somma di € giusto bonifico n. del .

Art. 40 – Tracciabilità

1. L'appaltatore assume gli obblighi di cui all'art.3 (tracciabilità dei flussi finanziari) della legge 13/08/2010 n. 136 e s.m.i. Tale impegno dovrà essere assunto anche in eventuali contratti di subappalto;

Art. 41 - Clausola risolutiva espressa

1. Il presente contratto si intenderà ope legis risolto (clausola risolutiva espressa) in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite in difformità da quanto disposto dal comma 8 art.3 legge 13/08/2010 n. 136 e s.m.i.

Art. 42 – Cessione di credito

1. Le disposizioni previste in materia di tracciabilità dalla L. 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i. si applicano anche in ipotesi di cessione del credito così come precisato nella Determinazione dell'A.V.C.P. n. 10 del 22/12/2010.

Il Vice Segretario Generale, ai sensi dell'art. 13 del D.lgs. n. 196/2003 e successive modificazioni ed integrazioni, informa la Ditta Appaltatrice 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 comunali in materia.

Le parti si danno inoltre reciprocamente atto che il presente contratto viene stipulato in modalità elettronica, conformemente a quanto disposto dall'art. 11, comma 13, del Codice Contratti D. Lgs. vo n. 163/2006, così come modificato dal D. L. 18 ottobre 2012, n. 179, convertito con Legge 17 dicembre 2012, n. 221, e dal D. Lgs.vo n. 82/2005, Codice dell'Amministrazione Digitale, dalla L. n. 89/1913 come modificata dal D. Lgs.vo n. 110/2010.



E richiesto, io Vice Segretario Comunale del Comune di Gaeta, ho ricevuto il presente atto, del quale ho dato lettura alle parti, che lo hanno dichiarato conforme alla loro volontà, dispensandomi dalla lettura degli atti richiamati, dei quali prendono visione e confermano l'esattezza e che dichiarano parte integrante e sostanziale del contratto stesso anche se ad esso materialmente non allegati. Dopo di che il presente contratto, da considerarsi approvato a tutti gli effetti di legge, viene firmato dai Signori Contraenti e da me Segretario rogante. Questo atto scritto con strumento informatico da persona di mia fiducia, occupa pagine intere 22 e parte della 23 fin qui escluse le firme.

IL DIRIGENTE

(Sig. Antonio Zangrillo Gallinaro)
(firma autografa)



LA SOCIETA' E. P. SPA

(Amministratore Unico Sig. Carlo D'Abaco)
(firma autografa)



IL VICE SEGRETARIO GENERALE

(Avv. Antonio Buttarò)
(firma autografa e digitale)





E io sottoscritto, Vice Segretario Comunale attesto che il certificato di firma elettronica digitale utilizzata per il presente atto è valido e conforme al disposto dell'art. 1, comma 1, lettera f) del D. Lgs. vo n. 82/2005.
