

COMUNE DI GAETA

CONTRATTO

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SC
DELL'OBBLIGO E CSE - CIG. 5940723B.

PERIODO: Ottobre - Dicembre 2015

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

IMPORTO: € 80.685,90, esclusa IVA 4% di € 3.227,44, per un importo
complessivo di € 83.913,34.

Repertorio n. 57/2015 del 21/12/2015

REPUBBLICA ITALIANA

L'anno duemilaquindici, il giorno ventuno del mese di dicembre, in Gaeta e
nella Residenza Comunale ubicata in P.za XIX Maggio, n. 10

AVANTI DI ME

Dr. Luigi Pilone, Segretario Generale del Comune di Gaeta, autorizzato a
rogare gli atti in forma pubblica amministrativa, ai sensi dell'art. 97, comma
4, lett. c) del D. Lgs. n. 267/2000, domiciliato per la mia carica presso la
sede comunale, aventi i requisiti di legge,

SONO COMPARSI

Da una parte la Dott.ssa Maria Veronica Gallinaro, nata a Formia il
03/02/1973, Dirigente del Dipartimento Cultura e Benessere Sociale del
Comune di Gaeta, Servizio Politiche Sociali, la quale, ai sensi dell'articolo
107 del D. Lgs. n. 267/2000, giusto Decreto Sindacale prot. n. 16803 del
19/03/2015, 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, giusta
certificazione acquisita tramite il servizio INFOCAMERE per conto delle
Camere di Commercio Italiane doc. n. T198343382 del 19/11/2015
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 Deliberazione del Consiglio Comunale n. 43 del 07/07/2014, esecutiva a norma di legge, l'Amministrazione ha determinato le linee di indirizzo per l'affidamento del Servizio di refezione Scolastica;

Che con Determinazione Dirigenziale n. 263/V del 10/09/2014, esecutiva a norma di legge, è stata indetta la procedura di gara per l'affidamento del Servizio di Refezione Scolastica per la durata di anni cinque ed si sono approvati gli atti di gara;

Che con nota prot. 52114 del 17/09/2015, la Società E. P. SPA, nelle more dell'aggiudicazione della nuova gara per la refezione scolastica, ha accettato di proseguire il servizio agli stessi patti e condizioni previste per l'anno scolastico 2014/2015, e così come indicato nel contratto repertorio n. 29/2015 del 20/01/2015, registrato in data 16/02/2015 al n. 621 serie 1T, ciò al fine di garantire l'utenza;

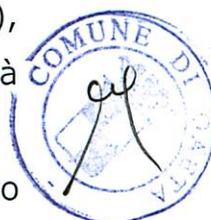
Che con Determinazione Dirigenziale n. 200/V del 18/09/2015, esecutiva a norma di legge, si è affidato l'appalto del Servizio di Refezione Scolastica per gli alunni della scuola dell'obbligo per il periodo da ottobre a dicembre 2015 alla Società E. P. SPA, con sede legale a Roma, in Via Giuseppe Palumbo, n. 26, 00195, codice fiscale e partita IVA della Società: 05577471005 – REA 904890;

Che è stata acquisita certificazione di regolarità contributiva, (DURC), rilasciata INPS, documento n. 1615143 del 21/11/2015, da cui la Società risulta in regola con il versamento dei contributi;

Che è stata acquisita certificazione tramite il servizio INFOCAMERE per conto delle Camere di Commercio Italiane doc. n. T198343382 del 19/11/2015;




L'Amministratore Unico
Carlo D'Abaco



Che l'Amministrazione, con raccomandata A.R. prot. n. 45203 del 05/08/2015, ha presentato richiesta di "comunicazione Antimafia" ai sensi dell'art. 87 e ss. del D. Lgs. n.159/20 e s.m.i., 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. 62576 del 04/11/2015, ha presentato richiesta di certificazioni del casellario giudiziale, e con prot. n. 62577 del 04/11/2015 richiesta di certificazione dell'anagrafe delle sanzioni amministrative dipendenti da reato, sia per la Società come costituita che per il Rappresentante Legale Sig. D'Abaco Carlo, e le informazioni fornite dalla Procura della Repubblica presso il Tribunale di Roma risultano negative, in atti al protocollo n. 564921 del 12/11/2015;

Che la Società ha presentato la seguente documentazione in atti al prot. n. 73769 del 21/12/2015:

- Dichiarazione sostitutiva 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, nonché dei carichi pendenti, del casellario giudiziale;

- Dichiarazione sostitutiva dell'atto 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;

- 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 a mezzo di Polizza fideiussoria n. 2015/50/2368733 emessa in data 27/11/2015 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 30/11/2015 con massimale unico di € 5.000.000,00, per sinistro, per



EPB
L'Amministratore
Carlo D'Abaco



persona e per danni a cose, rilasciata dalla Società Unipol Assicurazioni SPA
- Agenzia Agielle Consulting SRL di Napoli, ultima scadenza del premio versato;

- Che la Società ha provveduto al pagamento di € 853,58 quali spese contrattuali giusto bonifico effettuato il 27/11/2015, giusto bonifico rapporto SEPA 2015112712171429, dalla Banca di Napoli 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 - C. F. SPSPQL47S11F839S
- Esposito Salvatore - C. F. SPSSVT70D21F839E
- Esposito Giuseppe - C. F. SPSGPP73M12F839Z
- Esposito Giovanna - C. F. SPSGNN76M70F839T
- Esposito Ciro - C. F. SPSCRI61B26F839I
- D'Abaco Carlo - C. F. DBCCRL53B09F839F ;

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

L'appalto ha per oggetto la seguente fornitura:

- Preparazione e somministrazione di pasti per il servizio di refezione scolastica delle scuole dell'obbligo del territorio di Gaeta e CDD.
- L'esecuzione della somministrazione di cui trattasi è regolata dalle norme del presente contratto e assicurata nel rispetto delle normative e dei principi atti a garantire la sostenibilità ambientale e sociale dell'appalto ai



sensi del D.M. 25 luglio 2011: "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari".

Si prevede una fornitura presunta di n. 70.000 pasti annuali, da rapportare al periodo di tre mesi della durata dell'affidamento;

Il dato sopra riportato ha valore puramente indicativo, ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce alcun obbligo per il Comune.

Il numero giornaliero dei pasti sarà quantificato sulla base dei buoni pasto presentati dagli alunni.

Per il personale docente, avente diritto alla mensa gratuita, il numero giornaliero sarà determinato sulla base di appositi prospetti trasmessi mensilmente dall'Istituto scolastico.

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.

La natura e la tipologia del servizio affidato in gestione prevede:

- adeguatezza dell'immobile e allestimento del Centro cottura di proprietà comunale individuato nell'offerta con l'installazione e messa in funzione degli impianti tecnologici e delle attrezzature idonee per la produzione dei pasti, nonché la fornitura di arredo e utensileria;
- l'approvvigionamento dei generi alimentari, la preparazione, cottura dei pasti secondo il sistema del legume fresco-caldo, cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti o refrigerati, in multirazione, comprese le diete personalizzate e speciali in monoporzione;
- preparazione dei tavoli dei refettori, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli alunni e al personale preposto;
- la fornitura di materiale infrangibile monouso: piatti, posate, bicchieri, tovagliolo di carta e tovaglietta sottopiatto e quant'altro necessari per il consumo dei pasti;
- sbarazzo e pulizia dei tavoli e dei refettori;



L'Amministratore Unico
Gaetano D'Alto



- lavaggio e riordino delle stoviglie;
- la fornitura degli utensili per la distribuzione (pinze, mestoli, carrelli portavivande e quant'altro indispensabile all'espletamento del servizio di distribuzione) e la fornitura dei materiali di consumo, dei detersivi necessari (sia detersivi che sanificanti) per la pulizia dei tavoli e dei locali refettori;
- la pulizia, sanificazione e manutenzione degli impianti e dei locali adibiti a Centro cottura e dei refettori;
- la gestione dei rifiuti.

Nell'adempiere alle prestazioni succitate, verranno utilizzate le strutture e le attrezzature contemplate nell'offerta tecnica presentata.

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. 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 la Ditta appaltatrice.



Art. 2

DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è di tre mesi a decorrere dal 05 Ottobre 2015 al 31 Dicembre 2015, fermo restando che è fatta salva la facoltà di recedere, a cadenza trimestrale e previo preavviso, dal rapporto contrattuale.



Art. 3

TIPOLOGIA DELL'UTENZA

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.

Eventuali insegnanti che non rientrino nelle previsioni di cui alle citate disposizioni e vogliano consumare il pasto dovranno concordare direttamente con la Ditta termini e modi della somministrazione a proprie spese, senza alcun onere per l'Ente.



Nel corso del rapporto contrattuale il servizio potrà essere esteso, agli stessi patti e condizioni, anche all'Asilo Nido Comunale ed altre realtà comunitarie di natura sociale.

Art. 4

STANDARD MINIMI DI QUALITA' DEL SERVIZIO

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del contratto, anche se non materialmente allegati.

Art. 5

PRODOTTI AGRICOLI BIOLOGICI, TIPICI E TRADIZIONALI CORRETTA EDUCAZIONE ALIMENTARE

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 per la diffusione di una corretta educazione alimentare nelle quantità minime previste dal Decreto Ministeriale del 25/07/2011 del Ministero dell'Ambiente e del Mare; in tale ottica tutti i prodotti e tutte le lavorazioni dovranno rispettare quanto prescritto nel suddetto DM e successive modifiche ed integrazioni.

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).

Art. 6

RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

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

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.

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



Art. 7

INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

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.

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.

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.

In ogni caso la Ditta non potrà sospendere il servizio eccependo irregolarità di controprestazione.

Art. 8

RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE E SOSTITUZIONE DELL'IMPRESA APPALTATRICE

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.

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.

Qualora le suddette Ditte non fossero disponibili per tali aggiudicazioni integrative, il Comune si riserva di procedere mediante trattativa privata con soggetti diversi.

Art. 9

CORRISPETTIVI

Il prezzo, unitario per singolo pasto di € 3,46 IVA inclusa, 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.

Il prezzo contrattuale si intenderà fisso ed invariabile per tutta la durata del contratto.

Si ribadisce che il costo unitario di ciascun pasto, come derivante dall'offerta di gara, comprende primo, secondo, contorno, pane, frutta, compresi anche tutti gli oneri derivanti dal presente capitolato secondo lo schema di menù allegato alla Determinazione di approvazione atti di gara che potrà essere adeguato d'intesa con i soggetti interessati.

La fatturazione dovrà avvenire ogni mese e le fatture, con allegati i buoni pasto ritirati giornalmente dalle rispettive sedi scolastiche, dovranno pervenire entro i primi giorni del mese successivo all'ufficio protocollo del Comune.

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.

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.

Art. 10

CONTROLLO DI QUALITA'

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.

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.

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 cottura e i locali di somministrazione del pasto.



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.

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. 11

MONITORAGGIO E CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE E DELLA AUSL

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.
- Al Comune, in qualità di responsabile del servizio, competono:
- scelta della tipologia del servizio che si intende offrire;
 - localizzazione del Centro cottura nel territorio comunale e/o concessione in comodato d'uso precario, ai sensi dell'art. 1803 e



seguenti del Codice Civile, di un immobile di proprietà comunale, per la preparazione dei pasti;

- programmazione di investimenti e risorse;
- 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;
- pianificazione di eventuali progetti speciali e del welfare.
- Al gestore del servizio competono, in particolare:
 - svolgimento del servizio nel rispetto della normativa vigente e degli impegni contrattuali;
 - progettazione, adattamento funzionale e/o eventuale manutenzione straordinaria/ordinaria dei locali da destinare a Centro Cottura;
 - attrezzatura ed integrazione, con quanto necessario, a proprie cure e spese gli stessi per cucina, magazzino, deposito e servizi igienici;
 - 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.



L'Amministrazione Unica
Centro D. Bacco



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.

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.

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.

Art. 12

PERSONALE

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguate professionalità, e deve conoscere le norme di igiene della produzione, nonché quelle di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

Art. 13

ORGANICO ADDETTI

L'Impresa deve individuare e comunicare al Comune il responsabile dell'esecuzione del servizio, che diventerà il principale interlocutore dell'Amministrazione.

Il Responsabile dell'esecuzione del servizio deve essere diretto interlocutore dell'Amministrazione Comunale e, ove richiesto, della Commissione Mensa del Comune di Gaeta.

Dovrà essere garantita altresì la disponibilità di un dietista che garantirà la predisposizione dei menù ordinari e delle diete speciali previe intese con il Servizio Sanitario.

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

Su richiesta dell'Amministrazione la Ditta comunicherà, in qualsiasi momento, la consistenza numerica, la qualifica del personale effettivamente utilizzato per l'esecuzione dell'appalto.

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.

Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate.



Art. 14

FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

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. 15

VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

L' Impresa appaltatrice deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. n. 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. N. 626/94 e s.m.i., così come sostituito sal D. Lgs. n. 81/2008.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell' impresa appaltatrice ed il nome e cognome del dipendente.

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. n. 327/80 art. 42.

Art. 16

RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

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 rappresentati



L'Amministratore Unico
Carlo Abaco



rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata del contratto.

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.

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.

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.

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.

Per tutto quanto sopra previsto, l'Impresa non potrà opporre eccezioni al Comune di Gaeta né avrà titolo al risarcimento dei danni.

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.

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.



L'Amministratore Unico
Carlo Abaco



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.

Art. 17

CARATTERISTICHE DELLA MERCE – Norme Legislative

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge n. 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione, DPR n. 327 del 26.3.1980 e successive modifiche, al Reg. CE N. 852, 853 e 854/2004 e s.m.i., nonché dal presente Capitolato.

Le derrate dovranno rispettare quanto previsto dalla normativa sugli allergeni (Direttiva 2003/89/CE e successivo DLgs. 114/2006).

Tutte le norme di Legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (es. Regolamento CE n. 2092/91, Regolamento 1804/99, Regolamento CE n. 331/00, regolamento CE n. 1437/00, regolamento CE n. 2020/00, DLgs. 220/95 e successive modifiche ed integrazioni).

La Ditta appaltatrice dovrà essere dotata di un piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP e dovrà inderogabilmente rispettare le normative in materia di igiene delle produzioni alimentari applicando le procedure previste dal suddetto sistema, in conformità con il D. Lgs. n.155/97 e successive modifiche e integrazioni. La Ditta appaltatrice deve essere in possesso e/o convenzionata con una struttura adeguatamente attrezzata di laboratorio di analisi chimico-fisiche e microbiologico, condotta da un tecnico responsabile iscritto all'albo professionale oppure avere una convenzione con un laboratorio con le caratteristiche suindicate.

Tutte le derrate utilizzate per il confezionamento dei pasti nonché consegnate tal quali per il consumo dovranno avere confezione ed etichettature conformi alle prescrizioni vigenti (es. DLgs. 109/92 e s.m.i. etichettatura, DLgs. 110/92 e s.m.i. alimenti surgelati, Reg. CE 1830/2003 Cons. 22.9.03 tracciabilità ed etichettatura OGM, DLgs 8.2.06 n. 114 e s.m.i.



L'Amministratore Unico
Carlo Abaco



allergeni, Reg. CEE 2092/91 Cons. 24.6.91 e s.m.i. alimenti biologici, Legge n.4 del 03.02.2011).

Non sono ammesse etichettature incomplete o non espresse in lingua italiana.

Art. 18

QUALITA' DEI PRODOTTI

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.

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle Merceologiche e ai limiti di contaminazione microbica previsti dalla normativa vigente. E' fatto obbligo alla Ditta, durante lo stoccaggio nei suoi magazzini, di separare i prodotti (deperibili e non) biologici da quelli convenzionali. I prodotti destinati ai bambini celiaci devono essere conservati separatamente. I prodotti alimentari non conformi devono essere identificabili come " PRODOTTI NON CONFORMI" ed isolati dal lotto, quindi segregati in area apposita ed opportunamente identificata.

Il Comune, conformemente a quanto previsto dalla legge finanziaria n.488 del 23.12.1999, promuove per tutti gli utenti aventi diritto alla fruizione del servizio, l'impiego di prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione protetta (DOP-IGP) certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (Regolamento CEE n. 2092/91 del Consiglio del 14.07.1992 s.m.i. - Regolamento CE n. 1804/99 - Regolamento CE n. 81/92 come modificato dal Regolamento n.382/2004 e s.m.i. Reg. CE N. 852, 853 e 854/2004 e s.m.i.), nonché quelli provenienti dal circuito del commercio equo solidale (Risoluzione del parlamento Europeo 2005/2245 (INI) approvata il 6.7.2006.

E' assolutamente vietata la consegna ed utilizzo di materie prime o derivati contenenti organismi geneticamente modificati (O. G. M.).

I prodotti tipici e tradizionali della Regione Lazio e del territorio del Comune di Gaeta devono trovare la giusta collocazione nella preparazione dei pasti



nella mensa scolastica ai fini di promuovere la cultura e la valorizzazione della cucina tipica e delle tradizioni territoriali locali.

La Ditta dovrà comunicare all'Amministrazione Comunale l'elenco aggiornato dei fornitori qualificati e le eventuali variazioni. La certificazione o altre prove documentali in grado di comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata sulla base di un piano predefinito.

A tale scopo le ditte dovranno dichiarare espressamente la sussistenza di tale requisito, con dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/2000.

Le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati (OGM).

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).

Art. 19

APPROVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

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.

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. 20

PREPARAZIONE E COTTURA PASTI

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della L. n. 283 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art. 31 del



327/1980, per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi.

La Ditta appaltatrice deve uniformarsi al DLgs. 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).

Il Centro Cottura deve essere in possesso dei requisiti di legge e delle prescritte autorizzazioni.

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).
- 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 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. 21

DISTRIBUZIONE DEI PASTI E PULIZIA LOCALI

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.
- Smaltimento rifiuti della refezione scolastica.

Art. 22

IGIENE DEI LOCALI

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.

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, e corredati di schede tecniche e di sicurezza.

La Ditta deve provvedere alla fornitura degli stessi prodotti anche per i plessi terminali per le operazioni di propria competenza.

Art. 23

PRENOTAZIONE DEI PASTI

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.

Il ritiro, la raccolta e la verifica giornaliera dei buoni pasto delle scuole dovranno essere curati dalla Ditta appaltatrice.

Art. 24

MENU' - VARIAZIONI E DIETE SPECIALI



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).

La programmazione deve essere sempre esposta nei locali mensa.

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.

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.

Il menù dietetico generale può essere richiesto su semplice ordinazione, in caso di indisposizione temporanea e per un massimo di tre giorni consecutivi.

I Centri di cottura devono garantire la preparazione di diete "speciali" che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti.

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.)

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 nel menù.



Con le diete sopra citate, la Ditta appaltatrice garantirà inoltre il rispetto dei regimi alimentari conseguenti all'appartenenza a determinate confessioni religiose.

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. 25

CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

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.

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 $+ 2/4^{\circ} C + 4^{\circ} C$ per 72 ore in una zona identificabile con un cartello riportante la seguente dizione: "Alimenti apportati per eventuale verifica".

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.

Art.26

PIANO DEL TRASPORTO

La Ditta deve predisporre il Piano dei Trasporti relativo alla distribuzione dei pasti dal centro Cottura ai centri refezionali, presso gli istituti scolastici, di consumo.

Il piano dovrà contenere le seguenti indicazioni:

- a) la tipologia dei mezzi di trasporto che dovranno essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR n. 327/80 art. 43 e Reg. CE 852/2004 e s.m.i..
- b) Il numero dei mezzi di trasporto previsti;
- c) La targa dei mezzi di trasporto utilizzati;



d) la percorrenza e i tempi per il raggiungimento degli istituti scolastici ridotti al minimo (le consegne dovranno essere effettuate nell'arco di max 20 minuti, a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura e la consegna presso i vari refettori non deve avvenire prima dei 10 minuti dall'orario stabilito per la refezione scolastica).

E' fatto obbligo di provvedere, almeno con cadenza settimanale e, in maniera più frequente, nel caso se ne ravvisi la necessità, alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte dell'Amministrazione Comunale di richiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta. Si specifica, inoltre, che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate all'espletamento del presente appalto.

Il piano per il trasporto dovrà prevedere una mappa di percorrenza che riesca a ridurre al minimo i tempi, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

Art. 27

RIFIUTI

I rifiuti solidi urbani, provenienti dalla distribuzione, dai refettori e dai centri di cottura gestiti dalla Ditta, dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta siti presso gli "eco punti", o introdotte dall'azienda incaricata.

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico).

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi, causate da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della Ditta.

La Ditta si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'Amministrazione Comunale in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Art. 28



COMMISSIONE MENSA

La commissione mensa può operare verifiche sull'andamento del servizio attraverso sopralluoghi presso il centro di cottura e i centri di distribuzione, comunicando al responsabile del Comune gli eventuali disservizi.

La Commissione elabora proposte sull'andamento del servizio.

La composizione e il funzionamento sono definiti con apposito atto a cura dell'Amministrazione Comunale.

Art. 29

PENALITA'

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.

ART. 30

DOMICILIO LEGALE ED AMMINISTRATIVO

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

RISOLUZIONE DELL'APPALTO

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 e altre gravi violazioni degli obblighi derivati all'imprenditore dal Capitolato o dal Contratto, ovvero ogni altra circostanza c



contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art. 1453 del C.C.

Il deposito cauzione è incamerato dall'Amministrazione e la Ditta dovrà risarcire ogni danno.

Art. 33

CONTROVERSIE

Il Foro competente per ogni controversia non definibile in accordo tra le parti è quello del Distretto cui appartiene il Comune di Gaeta.

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. 34

GARANZIE E OBBLIGHI ASSICURATIVI

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. integrata da una appendice emessa in data 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 30/11/2015 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, 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. 35

ONERI FISCALI E SPESE SOTTOSCRIZIONE

Ai fini fiscali le parti dichiarano che i lavori di cui al presente contratto è soggetta al pagamento dell'I.V.A. per cui richiedono la registrazione in misura fissa, pari ad € 200,00, ai sensi dell'art. 40 del DPR 26 aprile 1986, n. 131.



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 €. 853,58, il 27/11/2015, giusto bonifico rapporto SEPA 2015112712171429, dalla Banca di Napoli SPA.

La registrazione del contratto avverrà con modalità telematica ai sensi dell'art. 3 bis del D. Lgs. n. 463/1997 e gli obblighi fiscali saranno assolti secondo le modalità di cui all'art. 21, comma 5, del D. Lgs. 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. 36

TRACCIABILITA'

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

Le disposizioni previste in materia di tracciabilità dalla L. n. 136/2010 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 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 L. n. 136/2010 e s.m.i.

Ai fini della prevenzione dalle interferenze illecite ed oneri a carico della Stazione Appaltante, così come disposto dall'Art. 32 della Legge n. 90/2014, si rinvia a quanto stabilito dal protocollo di intesa siglato dall'Autorità nazionale Anticorruzione (ANAC) ed il Ministero dell'Interno in data 15 luglio 2014, ex allegato "C", commi 1° e 2°, che disciplinano i casi di risoluzione espressa del contratto ai sensi dell'art. 1456 del codice civile.

Il Segretario Generale, ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. n. 196/2003 e successive modificazioni ed integrazioni, informa la Ditta Affidataria 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. n. 163/2006, così come modificato dal D. L. n. 179/2012, convertito con L. n. 221/2012, e dal D. Lgs. n. 82/2005, Codice dell'Amministrazione Digitale, dalla L. n. 89/1913 come modificata dal D. Lgs. n. 110/2010.

E richiesto, io 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 28 pagine fin qui escluse le firme.

IL DIRIGENTE

(Dott.ssa Maria Veronica Gallinaro)

(firma autografa)



LA SOCIETA' E. P. SPA

(Amministratore Unico Sig. Carlo D'Abaco)

(firma autografa)



IL SEGRETARIO GENERALE

(Dr. Luigi Pilone)

(firma autografa e digitale)



E io sottoscritto, 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.