



COMUNE DI GAETA



**Oggetto: CONTRATTO TRA COMUNE DI GAETA E DITTA PER LA FORNITURA DI CESTINI LUNCH PER CENTRO DIURNO PER DISABILI PERIODO ESTIVO – CIG ZDB1ACC8101.**

**Importo € 4.725,00 IVA inclusa**

**DITTA: CRES di Davide Orlando – Il Follaro, con sede in Gaeta (LT), in Via Lungomare Caboto n. 624, A-B, 04024 –Gaeta (LT) – Partita IVA 024711740593 – Rea n. LT – 174364 - ilfollaro@pec.it**

**Repertorio n. 85 /2016 del 27/10/2016**

### REPUBBLICA ITALIANA

L'anno duemilasedici il giorno ventisette del mese di ottobre, in Gaeta e nella Residenza Comunale ubicata in P.zza XIX Maggio, n. 10

### AVANTI A 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. 18-08-2000 n. 267, domiciliato per la mia carica presso la sede comunale, aventi i requisiti di legge,

### SONO COMPARSI

Da una parte la Dott.ssa Santina Melfi, nata a Isernia (IS) il 24/03/1967, 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. 12337 del 01/03/2016, agisce e stipula esclusivamente in nome, per conto e nell'interesse del Comune di Gaeta (C. F.: 00142300599);

Dall'altra il Sig. Davide Orlando, nato a Formia (LT) il 26/06/1975, residente a Gaeta (LT), Via Atratina n. 4 , C.F.: RLNDVD75H26D708U il quale, nella qualità di Rappresentante Legale della Ditta CRES di Davide Orlando – "Il Follaro" con sede in Gaeta – Lungomare Caboto 624, Partita IVA 02471740593, giusta certificazione n.T221429200 del 09/09/2016 della Camera di Commercio, prot. n. 49048 del 13/09/2016, interviene, agisce e stipula esclusivamente in nome, per conto e nell'interesse della Ditta come sopra costituita.

I predetti comparenti, della cui identità persona 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 nota prot. 39940 del 26/07/2016, l'Amministrazione Comunale ha inviato alla Ditta CRES di Davide Orlando – "Il Follaro" la richiesta di offerta per la fornitura di 525 cestini lunch, per il centro diurno per disabili, nel periodo agosto/settembre 2016;





Che con nota prot. n. 40125 del 27/07/2016, la Ditta CRES di Davide Orlando – “Il Follaro” con sede in Gaeta – Lungomare Caboto 624 – C. F. RLNDVD75H26D708U, P. IVA 02471740593 ha dichiarato la propria disponibilità ad offrire il servizio di fornitura di cestini lunch, per il periodo estivo, fissando in € 9,00 il costo di ciascun pasto comprensivo di iva;

Che l'Amministrazione ha acquisito certificato on line di Regolarità Contributiva (DURC), rilasciata dall'archivio informatico dell'INAIL, del 27/07/2016 n. 3911632, in atti al prot. n. 49045 del 13/09/2016, da cui l'impresa risulta in regola con il versamento dei contributi dovuti;

Che l'Amministrazione ha acquisito certificazione dell'anagrafe delle sanzioni amministrative dipendenti da reato, sia per la Società come costituita in atti al prot. N.38091 del 15/07/2016, e le informazioni fornite risultano negative;

Che l'Amministrazione ha acquisito certificazione dichiarazione sostitutiva di comunicazione antimafia del RAPPRESENTANTE LEGALE DEL 27/10/2016;

Che la Ditta ha provveduto al pagamento di € 321,38 quali spese contrattuali giusto bonifico effettuato in data 29/09/2016;

Che la Ditta ha comunicato gli estremi del conto corrente “dedicato” e nello specifico: codice IBAN: IT 51C010057398000000009670 BNL – Agenzia di Formia, e che la persona autorizzata ad operare sul conto è il Sig. Orlando Davide – RLNDVD785H26D708U

#### **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 Ditta CRES di Davide Orlando “Il Follaro” 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**

Il servizio ha per oggetto la fornitura di circa 525 cestini lunch per il servizio di refezione del CDD del Comune di Gaeta per il periodo estivo 2016.

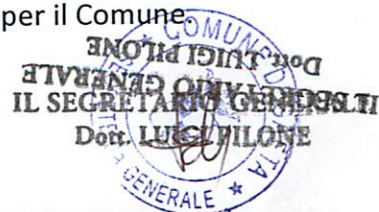
Nel corso dell'esecuzione del servizio, il Comune si riserva la facoltà di richiedere aumenti e/o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta. L'Ente si riserva, altresì, la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione, concordando, comunque, le possibili variazioni con il Concessionario.

#### **Art. 2**

##### **TIPOLOGIA DELL'UTENZA**

L'utenza è composta dagli utenti del CDD del Comune di Gaeta.

Eventuali educatori, che non rientrino nelle previsioni di cui alle citate disposizioni e vogliano consumare il pasto, dovranno concordare direttamente con il Concessionario termini e modi della somministrazione a proprie spese, senza alcun onere per il Comune.





### **Art. 3**

#### **STANDARD MINIMI DI QUALITA' DEL SERVIZIO**

Il Concessionario deve garantire la fornitura di derrate alimentari di prima qualità, nello scrupoloso rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti in materia. Le derrate alimentari devono avere valori di carica microbica non superiori ai limiti previsti dalla normativa nazionale e regionale. Devono avere, inoltre, confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. I pasti devono essere preparati nell'assoluto rispetto delle normative vigenti riguardanti la disciplina igienica dei prodotti alimentari, lo stato degli alimenti impiegati ed il rispetto delle temperature durante tutte le fasi di preparazione e cottura.

Tenuto conto che gli utenti del servizio sono prevalentemente disabili, la preparazione delle varie pietanze deve essere effettuata in maniera semplice, con alimenti freschi o surgelati, escludendo le fritture di ogni genere e preferendo la cottura al forno, a vapore o in umido.

La preparazione e/o la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti tenuto conto che i calcoli nutrizionali sono stati effettuati considerando gli alimenti a crudo e al netto degli scarti da cucina. I pasti devono essere preparati, cotti e confezionati nella stessa giornata in cui vengono consegnati. Sono vietate le cotture anticipate. Sono vietati tutti i trattamenti termici ripetuti e prolungati che modificano le caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli alimenti.

Durante la cottura il rapporto acqua/alimento deve essere il più basso possibile. Il condimento delle verdure crude e cotte, per i pasti in confezione monoporzione, deve avvenire a ridosso delle operazioni di confezionamento.

Per la preparazione dei pasti non devono essere utilizzate derrate alimentari surgelate che abbiano subito alterni processi di congelamento, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

Per la preparazione di alimenti crudi e cotti e per le carni bianche e rosse devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e locali distinti, oppure tali operazioni devono essere effettuate in tempi diversi, facendo procedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia delle superfici e delle attrezzature.

Tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce, formaggi, ecc.) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione.

### **ART. 4**

#### **DURATA DEL SERVIZIO**

Il contratto di appalto avrà la seguente durata:

- dal 01/08/2016 al 05/08/2016;
- dal 22/08/2016 al 30/09/2016.





#### **Art. 5**

#### **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.

#### **Art. 6**

#### **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. 7**

#### **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. 8**

#### **CORRISPETTIVI**

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.

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 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 affinché l'ufficio comunale addetto al servizio possa provvedere al dovuto rischio attraverso le copie dei moduli di ordinazione. 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. 9

#### 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. 853/2004.

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;
- 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. 10

#### 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. 11

#### ORGANICO ADDETTI



IL SEGRETARIO GENERALE  
Dott. LUIGI PULONE





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.

#### **Art. 12**

##### **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 rappresentative, nonché a 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.

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'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. 13**

##### **CARATTERISTICHE DELLA MERCE – Norme Legislative**

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





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 DLgs. n.155/97 e successive modifiche e integrazioni.

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. 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. 14**

##### **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 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 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.

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

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. 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. 15**

##### **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. 16**

##### **PREPARAZIONE E COTTURA PASTI**

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 consumo, ad eccezione delle patate e delle carote, che possono essere preparate giorno precedente alla loro cottura, purché conservate a temperatura compresa tra 0° 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. 17**

##### **PRENOTAZIONE DEI PASTI**

Il numero dei pasti 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.

#### **Art. 18**

##### **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. 19**

### **DOMICILIO LEGALE ED AMMINISTRATIVO**

La Ditta appaltatrice è tenuta ad eleggere domicilio legale ed amministrativo in Via Gaeta, Lungomare caboto, n. 624 - [ilfollaro@pec.it](mailto:ilfollaro@pec.it). 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. 20**

### **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, 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.

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

## **Art. 21**

### **CONTROVERSIE**

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

**Art. 22** – 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. 23** - La costituita ditta viene esonerata dalla prestazione del deposito cauzionale definitivo in considerazione del fatto che il pagamento di prezzo convenuto avverrà a fornitura effettuata sulla base di regolare fattura vistata dal competente ufficio comunale.





**Art. 24** - 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 da protocollo di intesa siglato dal 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.

**Art. 25** - Ai fini fiscali le parti dichiarano che le forniture di cui al presente contratto sono soggette 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, n. 131/1986. La registrazione del contratto avverrà con modalità telematica ai sensi dell'art. 3 bis del D. Lgs. n. 463/1997 e gli obblighi fiscali (imposta di bollo) saranno assolti secondo le modalità di cui all'art. 21, comma 5 del D. Lgs. n. 82/2005.

**Art. 26** - L'imposta di bollo è assolta con le modalità telematiche, ai sensi del D. M. n. 22 febbraio 2007, mediante Modello Unico Informatico (M.U.I.), per l'importo forfettario di € 45,00.

**Art. 27** - 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 €.321,38 giusto bonifico del 29/09/2016.

**Art. 28** - 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. 29** - 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. 30** - 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 Segretario Generale, ai sensi dell'art. 13 del D.lgs. n. 196/2003 e successive modificazioni ed integrazioni, informa la Ditta aggiudicataria 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 da 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 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,





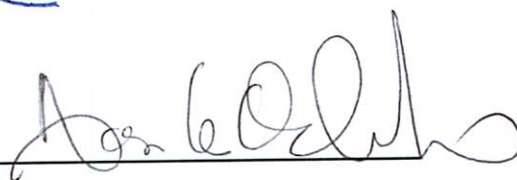
dispensandomi dalla lettura degli atti richiamati, dei quali prendono visione e confermano l'esattezza e che dichiarano parte integrante e sostanziale anche se ad esso non materialmente allegati. Dopo di che il presente contratto, da considerarsi approvato a tutti gli effetti di legge, viene firmato dai Signori Contraenti e da me Segretario rogante. Questo atto scritto con strumento informatico da persona di mia fiducia, occupa pagine intere dodici fin qui, escluse le firme.

**IL DIRIGENTE**

(Dott.ssa Santina Melfi)



**IMPRESA CRES di DAVIDE ORLANDO – IL FOLLARO**  
(Rappresentante Legale Sig. Davide Orlando)



**IL SEGRETERIO GENERALE**

(Dr. Luigi Pilone)



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. n. 82/05 e s. m. i. .

