

REP. N. COMUNE DI CANNARA

Provincia di Perugia

Contratto d'appalto per il servizio di refezione scolastica per gli aa.ss. 2018/2019, 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022.

REPUBBLICA ITALIANA

L'anno Duemila _____, addì _____ del Mese di _____

(__/__/20__)

nella Sede Comunale, ubicata in Cannara (PG), Piazza V. Baldaccini, n. 2, avanti a me, _____, Segretario comunale del Comune di Cannara (PG), domiciliato per la carica presso la Sede Comunale in Cannara (PG), Piazza V. Baldaccini, n. 2, autorizzato a rogare gli Atti in forma pubblico - amministrativa ai sensi dell'art. 97, comma 4, lett. c), del D.Lgs. 18.08.2000, n. 267 (TUEL), sono comparsi, costituendosi personalmente, senza assistenza di testimoni, i Signori:

1) _____, nato a _____ il _____, Cod. Fisc. _____, il quale interviene in questo Atto in rappresentanza e per conto del Comune di Cannara (PG), con Sede in Cannara (PG), Piazza V. Baldaccini, n. 2, Cod. Fisc. 00407650548, in qualità di Responsabile del Settore Amministrativo giusto Decreto sindacale n. ____ del _____, domiciliato per la carica presso la Sede Comunale e che nel prosieguo dell'Atto verrà chiamato per brevità anche "Appaltante";

2) _____, nato a _____ il _____, residente a _____
in via _____ n. _____, Cod.Fisc. _____, il quale
interviene in questo Atto in qualità di Legale Rappresentante
dell'Impresa _____, Cod. Fisc. e P.IVA n.
_____, con Sede legale in _____, Via _____, n.
_____, che nel prosieguo dell'Atto verrà chiamato per brevità an-
che "Appaltatore".

--- **PREMESSO** ---

CHE con Determinazione del Responsabile del Settore Amministra-
tivo n. _____ del _____ si dava avvio alla procedura aperta fina-
lizzata all'affidamento del servizio di refezione scolastica per
gli aa.ss. 2018/2019, 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022;

CHE con Determinazione del Responsabile del Settore Amministra-
tivo n. _____ del _____ si disponeva l'aggiudicazione definitiva
del servizio in favore di _____;

Tutto ciò premesso, le Parti come sopra costituite, convengono e
stipulano quanto segue:

ART. 1 - Premesse - Le premesse suesposte formano parte inte-
grante e sostanziale del presente atto. -----

ART. 2 - Oggetto - Oggetto dell'affidamento sono i servizi di
preparazione, confezionamento e somministrazione pasti per gli
alunni della Scuola Primaria di Cannara unitamente al personale
avente diritto. -----

L'oggetto comprende, altresì, la fornitura dei necessari generi
alimentari, dell'acqua, dei tovaglioli e delle tovagliette a

perdere nonché la predisposizione e la pulizia dei locali, dei piatti e delle stoviglie e delle attrezzature destinati alla preparazione, al confezionamento, alla somministrazione ed al consumo dei pasti, la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti, la pulizia, l'apparecchiatura e sparecchiatura dei tavoli e dei locali. -----

I servizi oggetto dell'affidamento vanno effettuati secondo quanto dispongono il calendario scolastico e le autonome statuizioni dell'autorità scolastica. -----

È vietato il subappalto e la cessione, totale e parziale, del contratto. -----

ART. 3 - Durata - L'affidamento ha durata quadriennale e si riferisce agli aa.ss. 2018/2019, 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022.

ART. 4 - Modalità di svolgimento e obblighi particolari -

L'utenza del servizio in oggetto è rappresentata dagli alunni frequentanti la Scuola Primaria di Cannara, sita in piazzale S. D'Acquisto. Tra gli utenti vi rientra anche il personale scolastico avente diritto. -----

Il servizio di preparazione e confezionamento pasti dovrà essere svolto nell'apposita cucina, dotata di impianti, elettrodomestici e arredi, ad eccezione del pentolame, concessa in gestione nello stato di fatto in cui si trova e sita presso la medesima Scuola Primaria. -----

L'attività di somministrazione dovrà essere espletata

nell'apposito refettorio adiacente e comunicante con la cucina medesima. -----

Il personale addetto alla preparazione, al confezionamento ed alla somministrazione dei pasti è tenuto ad adottare tutti quei comportamenti previsti dalla legge, le cui disposizioni si intendono qui richiamate, funzionali ad assicurare al massimo l'igiene e la salubrità della persona, dei luoghi, del preparato e del somministrato. Il personale addetto è altresì tenuto a verificare, prima del loro utilizzo, lo stato delle singole forniture di generi alimentari al fine di assicurarne la regolarità e la genuinità. -----

È onere della Ditta provvedere alla regolare conservazione delle derrate alimentari secondo le norme igienico - sanitarie in vigore al fine di evitare la contaminazione ed il deperimento delle stesse. Gli avanzi non potranno essere riutilizzati, ma dovranno essere eliminati o destinati secondo la normativa vigente in materia. -----

La Ditta dovrà effettuare tutte le operazioni sopra indicate nel rispetto delle vigenti norme igienico - sanitarie e dovrà applicare il Manuale di autocontrollo secondo il metodo H.A.C.C.P. di cui al D.Lgs. 155/87 e ss.mm.ii. -----

Il personale addetto, a propria cura e responsabilità, e in fattiva collaborazione con il personale scolastico, dovrà tenere apposito registro dove annotare giornalmente le presenze degli

utenti specificando tra alunni e personale. La Ditta, e il personale impiegato, si impegnano a custodire e non diffondere qualsivoglia informazione inerente gli utenti di cui possa venire in possesso, nel rispetto della normativa in materia di trattamento dei dati personali.

Nella preparazione dei pasti la Ditta è tenuta al rispetto di quanto indicato dalla dieta predisposta o fatta predisporre dal Comune; il rispetto è dovuto tanto per la tipologia delle pietanze quanto per le indicazioni relative alla loro quantità ed ingredienti. Nessuna modifica potrà essere apportata arbitrariamente dalla Ditta se non in caso di impossibilità sopravvenuta o forza maggiore e comunque sempre previa intesa ed autorizzazione da parte del Comune il quale si riserva, invece, la facoltà di apportare modifiche parziali o totali dandone adeguato preavviso. La Ditta è tenuta alla preparazione e conseguente somministrazione, con l'impiego della massima diligenza, di diete speciali per utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari; è tenuta altresì ad analogo comportamento nei confronti di utenti con particolari esigenze di natura etnica, etica o religiosa segnalati dal Comune. -----

Nei periodi in cui le scuole resteranno chiuse per qualsiasi motivo, i servizi oggetto del presente affidamento non dovranno essere espletati, fermo restando l'obbligo per la Ditta di pre-

disporre in tempo utile quanto necessario per garantire alla riapertura delle scuole il regolare espletamento dei servizi. --

Non è previsto l'utilizzo di acqua confezionata se non per specifiche e documentate esigenze di natura tecnico - logistica, aventi comunque caratteristiche di temporaneità, o igienico - sanitarie. La Ditta è tenuta ad approvvigionarsi, a propria cura e spesa e nel rispetto di procedure certificate e della normativa vigente, mediante il ricorso all'erogatore pubblico di acqua refrigerata naturale sito appena fuori il cancello di ingresso della Scuola Primaria. -----

Ai fini della riduzione dei rifiuti non è previsto l'uso di prodotti monouso se non in caso di specifiche e documentate esigenze di natura tecnico - logistica, aventi comunque caratteristiche di temporaneità, o igienico - sanitarie e comunque ad esclusione dei tovaglioli e delle tovagliette. La Ditta è tenuta ad utilizzare nella fase di somministrazione e consumo dei pasti, posate, stoviglie, bicchieri e brocche riutilizzabili e comunque già compresi nel materiale in dotazione e messo a disposizione dal Comune. -----

ART. 5 - Servizi accessori e altri oneri - La Ditta è tenuta all'espletamento di tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguirsi presso i locali della cucina e del refettorio, comprese le attrezzature, prima e dopo la preparazione, la somministrazione ed il consumo dei pasti, mediante prodotti a

proprio carico, conformi alla normativa vigente e da conservarsi in locali, aree o armadi non accessibili e comunque chiusi. ----

Sono altresì a carico della Ditta i costi relativi alla manutenzione ordinaria degli elettrodomestici e delle attrezzature. È a carico della Ditta la materiale reintegrazione delle posate, delle stoviglie e dei bicchieri che dovessero rompersi nel corso del periodo di affidamento del servizio. Le utenze sono, invece, a carico del Comune. -----

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina e dai refettori dovranno essere raccolti in appositi sacchi e convogliati nei contenitori per la raccolta, nel rispetto di quanto previsto in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani. ---

La Ditta si impegna a mantenere fede e ad attuare quanto dichiarato in sede di presentazione dell'offerta tecnica. -----

ART. 6 - Generi alimentari - Tutti i prodotti impiegati debbono essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria; ogni alimento che si intende impiegare, nell'ampia gamma di scelta merceologica e commerciale, va individuato in base alle caratteristiche tecnologiche, ingredienti, conservabilità, stato di conservazione, shelf-life, confezionamento e imballaggio, filiera e sensorialità. È richiesto l'utilizzo di alimenti DOP, IGP, STG nonché l'utilizzo di prodotti del mercato equo solidale per gli alimenti non reperibili nel mercato locale. Non sono ammessi alimenti precotti. In ogni caso la Ditta è direttamente respon-

sabile della qualità dei generi alimentari impiegati nella preparazione dei pasti. Il gestore del servizio deve essere in grado di documentare la rispondenza ai requisiti richiesti attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitare tutte le caratteristiche. È inoltre facoltà del committente richiedere un congruo numero di certificati o altre prove documentali in grado di comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata o prevista. Nell'ambito del sistema di autocontrollo e del sistema di qualità va considerata la sistematica applicazione di standard merceologici, bromatologici, chimici e microbiologici e protocolli operativi atti ad assicurare in ogni fase, anche attraverso opportuni campionamenti, il controllo della qualità delle materie prime e del prodotto finito. -----

In ordine alle principali caratteristiche merceologiche dei prodotti utilizzabili per il servizio di refezione scolastica, si rimanda a tutti gli effetti a quanto stabilito dal punto 7.2 della D.G.R. della Regione Umbria n. 59/2014, i cui contenuti costituiscono parte integrante, formale e sostanziale, del presente capitolato. -----

ART. 7 - Immobili, arredi, attrezzature - Il Comune mette a disposizione della Ditta la cucina presso la Scuola Primaria con gli impianti, le attrezzature, i macchinari e gli arredi in essa presenti che dovranno essere tutti mantenuti in ottimo stato di conservazione e di utilizzo. La cucina non è dotata di pentola-

me. La ricognizione, l'esatta consistenza degli impianti ed il loro stato saranno fatti risultare da apposito verbale che dovrà essere riscontrato al termine dell'affidamento. -----

La Ditta, al termine del rapporto contrattuale, ha l'obbligo di restituire la cucina e le attrezzature in ottimo stato conservativo fermo restando il loro normale deterioramento e consumo. --

ART. 8 - Personale - Tutto il personale impiegato dovrà essere professionalmente idoneo e qualificato nonché costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. Tutto il personale impiegato è tenuto ad improntare il servizio con spirito di collaborazione e correttezza nei confronti del personale scolastico, degli utenti e del Comune. -----

La determinazione del numero di personale da impiegare nel servizio, considerata la consistenza dello stesso e la sua articolazione, è rimessa alla Ditta, ma dovrà essere in ogni caso adeguato a garantire l'efficacia, l'efficienza e gli attuali standard qualitativi e tale da non generare disservizi. La Ditta dovrà essere capace di garantire gli stessi parametri di qualità e funzionalità del servizio anche in caso di assenze a qualsiasi titolo del personale normalmente impiegato. -----

La Ditta dovrà attuare nei confronti dei propri dipendenti condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili ed accordi in-

tegrativi. -----

ART. 9 - Prevenzione, sicurezza e antinfortunistica - La Ditta dovrà attuare l'osservanza delle norme, che si intendono qui tutte richiamate, derivanti dalla vigente normativa relativa alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali, alla sicurezza e ad ogni altra disposizione vigente per la tutela materiale dei lavoratori. -----

ART. 10 - Assicurazioni - La Ditta si assume ogni responsabilità, civile e penale, per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o per cause connesse, derivassero al Comune o a terzi, persone o cose; in particolare la Ditta si assume la responsabilità per eventuali intossicazioni, disturbi o danni conseguenti l'assunzione di cibi contaminati, avariati o comunque inadatti.

La Ditta dimostra di aver contratto la polizza per Responsabilità Civile verso Terzi n. _____ con _____ nonché la polizza per Responsabilità Civile verso Operatori n. _____ con _____.

In ogni caso le polizze contratte ed i massimali previsti non sono da ritenersi in alcun modo limitativi delle responsabilità assunte dalla Ditta sia nei confronti dei terzi che nei confronti del Comune, sia per danni a persone che a cose. -----

La Ditta si impegna, comunque ed in ogni caso, ad esonerare il

Comune da qualsiasi responsabilità verso il personale a qualsiasi titolo impiegato, nonché verso i terzi per danni a persone o a cose, che dovessero verificarsi in dipendenza o in concomitanza dallo svolgimento del servizio. -----

ART. 11 - Controlli - Sono preposti al controllo i competenti Uffici comunali nonché eventuali altre strutture e/o consulenti specializzati all'uopo incaricati dal Comune. -----

Potranno essere effettuati, senza preavviso alcuno, tutti i controlli ritenuti necessari al fine di verificare e valutare l'esatto adempimento delle prestazioni richieste; a seguito degli stessi il Comune potrà far pervenire per iscritto alla Ditta contestazioni o rilievi e le eventuali prescrizioni a cui la stessa è chiamata ad uniformarsi entro il termine stabilito. La Ditta, dal canto suo, potrà presentare, sempre per iscritto, le proprie conseguenti osservazioni. -----

ART. 12 - Sanzioni - Il Comune, a tutela della qualità del servizio e della sua conformità alle norme di legge e contrattuali (a titolo esemplificativo e non esaustivo: mancato rispetto delle procedure di autocontrollo, mancato confezionamento o somministrazione della totalità dei pasti o di parte di essi, mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti, presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti, mancata consegna o errata preparazione delle eventuali diete speciali, evidente carenza di personale tale da non garantire i parametri di qualità

e funzionalità del servizio, pulizia dei locali di competenza non eseguita o eseguita in maniera insoddisfacente, scarsa qualità del cibo somministrato, inosservanza delle dichiarazioni rese nell'offerta tecnico - qualitativa) si riserva la facoltà di applicare sanzioni pecuniarie nei casi di verificata violazione delle stesse previa formale contestazione ed esame delle eventuali contro deduzioni prodotte, le quali devono pervenire entro sette giorni dal ricevimento della contestazione. -----
Potranno essere applicate sanzioni, secondo il principio della progressione, da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 3.000,00, rapportate alla gravità dell'inadempienza. Dopo la comminazione di 3 (tre) sanzioni nello stesso anno scolastico o di 5 (cinque) nell'intero periodo contrattuale, si potrà addvenire alla risoluzione del contratto.

ART. 13 - Risoluzione del contratto - Oltre a quanto stabilito genericamente dall'art. 1453 C.C. e a quanto previsto in altri articoli del presente atto, possono costituire motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento con incameramento della cauzione, ai sensi dell'art. 1456 C.C., le seguenti ipotesi: cessione del contratto, cessione di azienda o di ramo di azienda, atti di trasformazione a seguito dei quali l'Impresa perda la propria identità giuridica, a meno che ciò non venga valutato diversamente dal Comune; apertura di una procedura di fallimento; mancata osservanza del divieto di subappalto; grave inosser-

vanza delle norme e delle prescrizioni igienico - sanitarie; casi di intossicazione alimentare; inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro; interruzione non motivata del servizio; grave negligenza nell'espletamento del servizio. -----

È facoltà del Comune dichiarare, a suo insindacabile e motivato giudizio, risolto il contratto con la sola notizia del relativo provvedimento amministrativo a mezzo di raccomandata A/R. Qualora il Comune si avvalga della clausola risolutiva espressa, lo stesso si rivarrà sulla Ditta aggiudicataria a titolo di risarcimento dei danni eventualmente subiti mediante l'incameramento totale o parziale della cauzione e fatto salvo il recupero delle maggiori somme. -----

ART. 14 - Pagamenti e valore contrattuale - Il costo del singolo pasto, così come risulta dall'esito della gara, è fissato in € _____ oltre IVA; il pagamento del dovuto avverrà in rate mensili posticipate dietro presentazione di regolare fattura elettronica che sarà liquidata nei termini di legge.

Con il prezzo del singolo pasto la Ditta si intende interamente compensata di tutti gli oneri e le spese sostenuti, anche indirettamente, nell'esecuzione del servizio senza nulla pretendere in aggiunta. Nulla è dovuto in più e nulla può essere preteso dalla ditta oltre a quanto previsto nel presente articolo.

Si stabilisce fin d'ora che il Comune potrà rivalersi delle som-

me dovute per i titoli che gli danno diritto, mediante apposita reversale di incasso da liquidarsi contestualmente al pagamento di una o più fatture. -----

La Ditta si assume tutti gli obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010; in particolare è tenuta a comunicare alla stazione appaltante il conto corrente dedicato, anche in via non esclusiva, al pagamento dei corrispettivi di cui al presente appalto. Il mancato utilizzo degli strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni determina la risoluzione di diritto del contratto. -----

L'importo complessivo presunto del presente contratto si stima in € 216.000,00 (duecentosedicimila//00) oltre IVA.

Dopo il primo anno di gestione (anno da intendersi come anno scolastico), su richiesta dell'affidatario in tempo congruo, è prevista la revisione periodica del prezzo con riferimento ai dati forniti dall'ISTAT e comunque a seguito di una istruttoria condotta dal responsabile dell'Ufficio competente e fatta salva la previa verifica di risorse disponibili. -----

ART. 15 - Spese contrattuali e Registrazione - Sono a carico dell'Appaltatore tutte le spese del Contratto e tutti gli oneri inerenti e conseguenti connessi alla sua stipulazione, compresi quelli tributari.

Ai fini fiscali si dichiara che il servizio dedotto nel presente Contratto, è soggetto al pagamento dell'I.V.A, per cui si ri-

chiede la registrazione in misura fissa ai sensi dell'art. 40, del D.P.R. 26.04.1986, n. 131.

ART. 16 - Controversie e Foro competente - In caso di controversia circa l'interpretazione del contratto e l'esecuzione del servizio, le parti si attiveranno secondo buona fede per la composizione bonaria della stessa. Ove non si addivenga all'accordo amichevole, ogni controversia resterà devoluta alla giurisdizione del giudice ordinario. In ogni caso si stabilisce la competenza esclusiva del foro di Perugia. In nessun caso l'insorgere di qualsiasi controversia potrà giustificare la sospensione, l'interruzione o il rifiuto dell'esecuzione del servizio. -----

ART. 17 - Informativa privacy - In esecuzione di quanto dispone la normativa in materia di privacy, si dichiara che i dati conferiti con il presente atto saranno trattati nel rispetto del D.Lgs. 196/2003 e del Reg. UE 679/2016. Titolare del trattamento è il Comune di Cannara. -----

Art. 18 - Anticorruzione - La Ditta dichiara di non aver concluso contratti di lavori subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto del Comune di Cannara nei loro confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto (PTPC vigente). -----

La Ditta si impegna al rispetto del protocollo di legalità adottato dal Comune di Cannara (PTPC vigente) ed il suo mancato ri-

spetto dà luogo alla risoluzione del contratto ex art. 1456 c.c.

(PTPC vigente). -----

ART. 19 - Rinvio - Per tutto quanto non espressamente disciplinato nel presente contratto, si rinvia al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia, nessuna esclusa, con particolare riferimento alla normativa in materia di igiene degli alimenti e di sicurezza. La Ditta è comunque tenuta al rispetto delle eventuali norme che dovessero successivamente intervenire. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e applicazione delle nuove normative. -----

E richiesto, io Segretario comunale ufficiale rogante, ho ricevuto questo Atto predisposto da Persona di mia fiducia con strumenti elettronici, articolato in _____ facciate, e fin qui della presente. Ne ho dato lettura alle Parti, che a mia richiesta l'hanno dichiarato conforme alla loro volontà, e che, in segno di accettazione sottoscrivono come segue, con firma autografa a margine ed in calce alla presente, successivamente acquisita in forma digitale. Infine, attesto che il documento in formato digitale così acquisito è poi sottoscritto da me, Segretario comunale ufficiale rogante, con firma digitale ai sensi dell'art. 21, del D.Lgs. n. 62/2005 e s.m.i. e che il Contratto è stato redatto in modo conforme all'ordinamento giuridico vigente.

L'Appaltante _____

L'Appaltatore _____