



- che la spesa è finanziata con fondi d'amministrazione;

### **CIO PREMESSO**

essendo intenzione delle parti addivenire alla stipulazione del contratto in forma valida e regolare, le stesse convengono e stipulano quanto appresso:

#### **ART.1**

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

#### **ART.2 VALORE DEL CONTRATTO**

1. L'Amministrazione domanda ed accolla all'operatore economico *í í í í í í í í í í í í í í í*, con sede legale in *í í í í í í í í í í í í í í í*, il servizio di Fornitura e gestione del servizio di ristorazione delle mense Universitarie site nel Comune dell'Aquila.

- Centro Cottura e sala ristoro Polo Universitario in Località Montelucio di Roio

- Centro Cottura e sala ristoro Polo Universitario di Coppito Via Vetoio

- Centro Cottura e sala ristoro Ex Caserma Campomizzi Località S. Antonio Casermette

- Sala ristoro con sporzionamento dei pasti nei locali della Facoltà di Economia nell'ex Tribunale dei minori.

per gli anni scolastici 2019/2020/2021/2022, per un importo contrattuale presunto di *í í í í í í í í í í í í í í í* . oltre I.V.A. come per legge, comprensivo dei costi della sicurezza relativi all'esecuzione dell'appalto.

2. E' assunto a riferimento come valore unitario la somma di Euro *í í í í í í í í í í í í í í í* . a pasto, oltre IVA come per legge, e le prestazioni saranno pagate in relazione al numero dei pasti erogati.

#### **ART.3 RISPETTO DEL CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO**

1. L'appalto si intende concesso ed accettato sotto l'osservanza piena, assoluta ed inscindibile delle norme previste dal capitolato speciale di appalto cui si rimanda, approvato con determinazione n° *í í í í í í í í í í í í í í í*, sottoscritto dall'appaltatore e formante parte integrante e sostanziale del presente contratto.

#### **ART. 4 OGGETTO DELL'APPALTO E PRESTAZIONI DA RENDERE**

1. L'appalto ha per oggetto l'affidamento della prestazione di servizio consistente nella Fornitura e gestione del servizio di ristorazione per le mense Universitarie site nel Comune dell'Aquila.

2. I pasti devono essere preparati presso i seguenti centri di cottura concessi in comodato d'uso gratuito dall'Amministrazione.

- Centro Cottura e sala ristoro Polo Universitario in Località Montelucio di Roio

- Centro Cottura e sala ristoro Polo Universitario di Coppito Via Vetoio

- Centro Cottura e sala ristoro Ex Caserma Campomizzi Località S. Antonio Casermette

- Sala ristoro con sporzionamento dei pasti nei locali della Facoltà di Economia nell'ex Tribunale dei minori.

3. Tutti i servizi, gli elementi descrittivi delle prestazioni e i relativi processi realizzativi, nonché le modalità di esecuzione specifici dell'appalto da prestare sono indicati dettagliatamente nel capitolato speciale di appalto, cui si rimanda.

4. L'appaltatore deve regolarizzare l'aggiornamento delle autorizzazioni sanitarie.

#### **ART. 5 DURATA DELL'APPALTO**

1. La durata dell'appalto è stabilita per tre anni (36 mesi) 2019/2022, con decorrenza dall'inizio del servizio rinnovabile di ulteriori 36 mesi.

#### **ART. 6 PERIODO DI PROROGA CONTRATTUALE**

1. Qualora allo scadere del termine naturale previsto per il contratto originario, l'Amministrazione non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, l'appaltatore sarà obbligato a continuarlo per un periodo non superiore a mesi sei, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

## **ART. 7 LOCALI**

1. L'appaltatore utilizza gli immobili e il materiale concesso dall'Amministrazione in comodato d'uso gratuito, secondo lo scopo per cui sono destinati. L'eventuale utilizzo dei locali per usi diversi dovrà essere regolarizzato a parte tra Amministrazione e appaltatore.
2. I locali avuti in gestione devono sempre essere chiusi e l'ingresso riservato solo al personale autorizzato.

## **ART. 8 TABELLE, MENU E TABELLE MERCEOLOGICHE**

1. L'appaltatore deve garantire il servizio di preparazione e somministrazione dei pasti previsti dai menù elencati nel Capitolato speciale d'appalto con le quantità in esso previste, salvo diversa disposizione dell'Amministrazione.
2. Nel caso in cui l'Amministrazione, in casi eccezionali, dovesse apportare variazioni alle tabelle dietetiche e ai relativi menù, previa autorizzazione, il prezzo dell'appalto rimane invariato.
3. L'appaltatore dovrà approntare, con personale qualificato, le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari, con le modalità stabilite dalla dietista o dalla A.S.L.
4. L'appaltatore è tenuto al rispetto delle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari per la preparazione dei pasti, allegate al capitolato speciale di appalto adottato. I principali generi alimentari da utilizzare per la preparazione del pasto dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa che qui si intende richiamata, e non dovranno contenere organismi geneticamente modificati.

## **ART. 9 OBBLIGHI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE**

L'Amministrazione si impegna:

- a) a mettere a disposizione gli spazi, i locali, le attrezzature e le stoviglie esistenti per la gestione del servizio, i quali saranno obbligatoriamente riconsegnati dall'appaltatore allo scadere del contratto;
- b) a fornire acqua, gas-metano, energia elettrica e riscaldamento ove non separabili dai fabbricati in uso nei limiti quantitativamente occorrenti per il consumo normale e proporzionale dell'attività di gestione;
- c) a provvedere alla conduzione straordinaria degli immobili.

## **ART. 10 OBBLIGHI A CARICO DELL'APPALTATORE**

1. L'appaltatore deve garantire tutto ciò che si rende indispensabile per un efficiente servizio di preparazione e somministrazione dei pasti ed un servizio di pulizia dei locali.
2. L'appaltatore provvederà alla fornitura di derrate alimentari di prima qualità per la preparazione dei pasti. L'Amministrazione si riserva di effettuare controlli per la verifica di rispondenza degli alimenti a quanto previsto nel contratto, nel capitolato descrittivo e relativi allegati.
3. L'appaltatore si impegna al rispetto dei menù e relative grammature per il pasto da fornire, al rispetto degli orari stabiliti dagli Enti preposti per la somministrazione dei pasti, ad affiggere i menù nei refettori, a mantenere i locali avuti in consegna costantemente puliti, a far disinfettare almeno due volte durante l'anno i locali in gestione direttamente e/o facendo ricorso a ditte specializzate.
4. La manutenzione degli impianti e delle attrezzature dei centri cottura, dei relativi locali accessori e del refettorio è a totale carico dell'appaltatore. Nel caso in cui le attrezzature non siano sufficienti, idonee e funzionanti secondo la normativa vigente, l'appaltatore dovrà provvedere alla sostituzione o integrazione a propria cura e spese. Le stesse formeranno oggetto di integrazione dell'inventario e, al termine della gestione, resteranno di proprietà dell'Amministrazione senza ulteriori oneri.
5. Se necessario, l'appaltatore dovrà integrare forni e fuochi gas nelle cucine, sedie e tavoli nei refettori.

6. L'appaltatore deve garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, ed attenersi strettamente alle disposizioni di cui al D. Lgs. N. 81/2008 e ss. mm. ed ii.
7. Sono a carico dell'appaltatore la stipulazione di polizza assicurativa a copertura di rischi.
8. Per quanto non espressamente indicato nel presente contratto si rinvia alle disposizioni di cui al capitolato speciale di appalto.
9. L'appaltatore si impegna al rimborso delle forniture nei refettori e cucine non separabili dall'edificio presuntivamente stimate in 16.000 mc/anno di gas e 96.000 Kwh/anno di energia elettrica;
10. L'appaltatore si impegna a svuotare le Fosse dei degrassatori delle cucine almeno 2 volte l'anno ed alla fine del servizio.

#### **ART. 11 PERSONALE**

1. L'appaltatore dovrà provvedere all'assunzione di personale adeguato per garantire l'efficienza del servizio oggetto del presente appalto; allo stesso compete l'organizzazione e la direzione del personale utilizzato secondo le disposizioni vigenti in materia.
2. Il personale utilizzato dovrà essere qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, igiene, sicurezza e prevenzione.
3. Il personale dovrà essere dotato di distintivo visibile, indumenti di lavoro come prescritti dalle norme in materia di igiene e dal capitolato speciale d'appalto.
4. Prima dell'inizio della prestazione di servizio, l'appaltatore dovrà trasmettere all'Amministrazione i dati relativi al personale;
5. L'appaltatore si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, anche nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai C.C.N.L. e dagli accordi integrativi territoriali, nonché a rispettare le condizioni risultanti da altro contratto collettivo di settore che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.
6. L'appaltatore dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali, ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire per la tutela materiale dei lavoratori.
7. L'appaltatore dovrà inoltre essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ai sensi dell'art. 17 della legge n. 68/99.
8. l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente, nel proprio organico, il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

#### **ART. 12 CESSIONE DEL CONTRATTO**

1. È vietato all'appaltatore la cessione del contratto.

#### **ART. 13 VERIFICHE IN ORDINE ALL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

1. L'Amministrazione individua il Responsabile del procedimento quale direttore dell'esecuzione del contratto, tenuto a svolgere le attività di controllo e vigilanza nella fase di esecuzione, fornendo all'Amministrazione informazioni utili anche ai fini dell'applicazione delle penali, della risoluzione contrattuale e del ricorso agli strumenti di risoluzione delle controversie, secondo quanto stabilito dal codice, nonché ai fini dello svolgimento delle attività di collaudo e verifica della conformità delle prestazioni eseguite con riferimento alle prescrizioni contrattuali.

#### **ART.14 RESPONSABILITÀ**

1. L'appaltatore assume la responsabilità di tutti i rischi di esecuzione dell'appalto e dei danni a persone e cose, sia per quanto riguarda i propri dipendenti e i mezzi utilizzati, sia per quelli che dovessero essere arrecati a terzi in conseguenza alle attività svolte, sollevando l'appaltatore da ogni responsabilità al riguardo.

2. L'appaltatore risponde interamente per ogni difetto dei mezzi ed attrezzature impiegati, anche se di proprietà dell'Amministrazione, nell'espletamento dei servizi, nonché degli eventuali danni a persone o cose che dagli stessi possano derivare.

#### **ART.15 PAGAMENTI PER IL SERVIZIO RESO**

1. Con scadenza mensile, a partire dall'ultimo giorno del mese in cui ha inizio la gestione, la Ditta aggiudicataria provvederà ad emettere la fattura elettronica all'Azienda per l'importo dei pasti erogati nel mese stesso previa detrazione dell'importo contante riscosso direttamente dalla Ditta.

I pagamenti avverranno in favore della Ditta aggiudicataria entro 30 giorni dal ricevimento della fattura elettronica, o dal ricevimento della regolarizzazione della stessa se necessario, previo controllo sul numero dei pasti erogati e dei prezzi applicati.

Si procederà alla liquidazione e al pagamento della fattura previa verifica della regolarità contributiva tramite acquisizione del DURC nonché previa verifica EQUITALIA: in assenza di tale certificazione e/o verifica o in caso di situazione di inadempienza si procederà secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

Ai sensi dell'art. 30, comma 5 bis, sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento. Tali importi saranno svincolati soltanto in sede di liquidazione finale, dopo verifica positiva di conformità, di cui all'art. 102 del D.lgs. n. 50/2016 e ss.mm. e ii., previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

#### **ART. 16 CAUZIONE**

1. A garanzia degli impegni assunti con il presente contratto o previsti negli atti da questo richiamati, l'appaltatore ha prestato apposita garanzia fidejussoria (cauzione definitiva) mediante stipulazione di polizza fidejussoria n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ con la Società \_\_\_\_\_ . Agenzia di \_\_\_\_\_, per l'importo di \_\_\_\_\_ pari al \_\_\_\_\_ % dell'importo del presente contratto.

2. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto. Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto formale.

#### **ART. 17 PENALITÀ PREVISTE**

1. L'Amministrazione, a proprio insindacabile giudizio e a tutela delle norme contenute nel capitolato e nel contratto, si riserva di applicare le penalità previste dall'art. 25 e 26 del Capitolato Speciale d'appalto.

#### **ART. 18 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

1. Per le ipotesi di risoluzione contrattuale per inadempimento o per consenso di entrambi le parti, si rinvia a quanto disposto dall'art 32 del capitolato speciale di appalto.

#### **ART. 19 TRACCIABILITÀ**

1. L'appaltatore è tenuto ad assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge n.136/2010 e s.m.i. al fine di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto, nessuno escluso. I dati relativi al conto corrente dedicato da utilizzare per l'appalto in oggetto sono i seguenti:

IBAN \_\_\_\_\_ - persone delegate ad operare su di esso: Sig. \_\_\_\_\_ .

2. L'appaltatore dovrà inserire nei contratti con i subfornitori una specifica clausola con la quale gli stessi si impegnano ad assolvere gli obblighi di cui all'art. 3 della legge n. 136/2010.

3. Il presente contratto si risolve di diritto nel caso in cui le transazioni siano eseguite senza l'utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

#### **ART.20 CONTROVERSIE E SPESE**

1. Tutte le spese del presente contratto inerenti e conseguenti (imposte, tasse, diritti di segreteria, ecc.) sono a totale carico dell'appaltatore.

