

**REPUBBLICA ITALIANA**

IN NOME DEL POPOLO ITALIANO

COMUNE DI GRUMO NEVANO

Provincia di Napoli

**(Schema contratto)**

**Repertorio n°**

**del**

**OGGETTO:** CONTRATTO D'APPALTO RELATIVO ALLA GESTIONE DEL  
"SERVIZIO PER LA FORNITURA, SOMMINISTRAZIONE E  
DISTRIBUZIONE GIORNALIERA DI PASTI FRESCO-CALDI, A FAVORE  
DEGLI ALUNNI FREQUENTANTI LE SCUOLE MATERNE, DEL  
TERRITORIO COMUNALE" ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 –  
2024/2025 -----

L'anno Duemila\_\_\_\_, il giorno \_\_\_\_\_ del mese di \_\_\_\_\_, presso i locali  
della sede Municipale siti alla Via Giotto, 4, avanti a me, dott. \_\_\_\_\_,  
Segretario generale del Comune di Grumo Nevano abilitato a rogare gli atti  
nella forma pubblica amministrativa, nell'esclusivo interesse del Comune,  
ai sensi dell'art. 97, comma 4 lettera c), D. Lgs. 267 del 18.08.2000, sono  
personalmente comparsi: -----

**da una parte:** -----

Il dott. \_\_\_\_\_ nato a Grumo Nevano il \_\_\_\_\_, in qualità di  
Responsabile del Servizio "Pubblica Istruzione e Cultura", il quale  
interviene nel presente atto, ai sensi dell'art. 107 – comma 3 – lettera c) del  
D. Lgs. 18.08.2000 n° 267, ed agisce in nome, per conto e nell'interesse

del COMUNE (codice fiscale 80025240633 e partita IVA 02621721212) e stipula il presente contratto; -----

**dall'altra:** -----

Il dott. \_\_\_\_, nat\_ a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ e residente a \_\_\_\_\_, \_\_\_\_, identificato mediante carta d'Identità n° \_\_\_\_\_ rilasciata in data \_\_\_\_\_ dal Comune di \_\_\_\_\_ - C.F. \_\_\_\_\_, il quale interviene nel presente atto nella qualità di \_\_\_\_\_.- (C.F. e partita IVA \_\_\_\_\_) con sede legale in \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_) c.a.p. \_\_\_\_\_ alla Via \_\_\_\_\_ che agisce quale Impresa appaltatrice. -----Detti componenti della cui identità personale e capacità giuridica io vice Segretario comunale sono personalmente certo. -----

Di comune accordo le parti sopra nominate, in possesso dei requisiti di legge, rinunciano all'assistenza di testimoni con il mio consenso. -----

### **PREMESSO**

**CHE** con deliberazione della Giunta Comunale n. \_\_\_\_ in data \_\_\_\_\_ esecutiva, è stato approvato il Capitolato Speciale d'Oneri per l'affidamento della gestione del "Servizio per la fornitura, somministrazione e distribuzione giornaliera di pasti fresco-caldi, a favore degli alunni frequentanti le scuole materne, del territorio comunale", per gli anni scolastici 2008/2009 per un periodo limitato a partire dal \_\_\_\_ / \_\_\_\_ 202\_ e fino a tutto il \_\_\_\_ / 202\_, per l'importo complessivo dell'appalto di € \_\_\_\_\_, 00 oltre IVA, calcolato su un numero presumibili di \_\_\_\_\_ pasti annui dal costo singolo di € \_\_\_\_\_ posto a base d'asta;-----

**CHE** con atto di determina del Responsabile del Servizio “Pubblica Istruzione e Cultura” n° \_\_\_ del \_\_\_\_\_ esecutiva come per legge, si è provveduto ad indire gara di appalto con la procedura aperta Ai sensi dell’art.60 del decreto legislativo n. 50/2016 ss.mm.ii., si indice Procedura Aperta, interamente telematica, con aggiudicazione secondo il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, fissando l’importo dell’appalto in € \_\_\_\_\_,00 oltre IVA come per legge, stabilendo altresì che l’aggiudicazione sarebbe avvenuta, a favore del concorrente che avesse presentato l’offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base di una offerta tecnica e di una offerta economica ;

**CHE** esperita la gara, giusto verbale in data \_\_\_\_\_, è risultata provvisoriamente aggiudicataria la ditta \_\_\_\_\_, con il prezzo unitario per pasto di Euro \_\_\_\_ oltre IVA;-----

**CHE** per effetto delle risultanze di gara il prezzo totale complessivo presunto, nell’arco dell’intero anno scolastico oggetto del servizio di € \_\_\_\_\_,00 oltre IVA; -----

**CHE**, con determinazione del Responsabile del Servizio “Pubblica Istruzione e Cultura” del Comune n° \_\_\_ del \_\_\_\_\_, si prende atto del verbale di gara e nel contempo si aggiudica definitivamente e si affida il servizio al sunnominato appaltatore al prezzo per ogni singolo pasto di € \_\_\_\_ oltre IVA al netto del ribasso d’asta offerto in sede di gara ; -

**CHE** la stessa Società ha dichiarato di essere pronta ad effettuare il servizio in conformità delle prescrizioni del presente atto; -----

**TUTTO CIÒPREMESSO**

**SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE**

**Articolo 01) – Premessa -----**

La premessa si intende parte integrante e sostanziale del presente atto. ----

**Articolo 02) - Oggetto del contratto -----**

La stazione appaltante concede all'appaltatore, che accetta senza riserva alcuna, l'affidamento del servizio citato in premessa. La ditta \_\_\_\_\_ che nel contesto del presente atto viene più brevemente indicata con la parola "Appaltatore", si obbliga ad eseguire il servizio di "Fornitura, somministrazione e distribuzione giornaliera di pasti fresco-caldi, a favore degli alunni frequentanti le scuole materne, del territorio comunale", per gli aventi diritto e per gli anni scolastici 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025, per complessivi n° \_\_\_\_\_ pasti annui presunti.-----

-----

**Articolo 03) - Capitolato Speciale d'Appalto -----**

L'appalto viene concesso ed accettato sotto l'osservanza piena, assoluta, inderogabile e inscindibile delle norme, condizioni, patti, obblighi, oneri e modalità dedotti e risultanti dal capitolato speciale d'oneri, nonché da tutti gli atti da esso richiamati, che l'impresa dichiara di conoscere e di accettare e che qui si intendono integralmente riportati e trascritti con rinuncia a qualsiasi contraria eccezione. -----

**Articolo 04) - Norme regolatrici del servizio -----**

Il servizio deve essere eseguito con l'osservanza di quanto previsto: -----

a) dal presente contratto; -----

- b) dal Codice Civile e dalle altre disposizioni normative già emanate in materia di contratto di diritto privato, per quanto non regolato dalle clausole e disposizioni degli atti sopra richiamati; -----
- c) dal D. Lgs. 50/2016 e successive modifiche ed integrazioni;
- d) dalla normativa in materia di appalti pubblici nonché dal Regolamento Generale sulla Contabilità dello Stato; -----
- e) dal Capitolato Speciale d’Oneri approvato ed allegato alla deliberazione della Giunta Comunale n. \_\_\_\_ in data \_\_\_\_ esecutiva; -----
- f) dal bando di gara approvato ed allegato alla determina del Responsabile del Servizio “Pubblica Istruzione e Cultura” n° \_\_ del \_\_\_\_; -----

che qui si intendono integralmente riportati e trascritti, con rinuncia a qualsiasi contraria eccezione, confermando i corrispettivi nelle stesse entità riportate dagli atti citati; -----

**Articolo 05) – Oneri a carico del gestore.** -----

Oltre a quanto stabilito nel Capitolato Speciale d’Appalto, e negli atti ad esso successivi già richiamati, sono a carico del gestore i seguenti oneri particolari: -----

- a) l’acquisto, il trasporto ed il magazzinaggio delle derrate e dei prodotti occorrenti per la preparazione e la confezione dei pasti; -----
- b) la fornitura di tutto quanto necessario per l’espletamento del servizio, ivi compresi i macchinari per il confezionamento pasti, i vassoi, la posateria ed i bicchieri, tovaglioli e tovaglie ai tavoli e/o banchi nonché

- le targhette, tutte rigorosamente monouso, della migliore qualità e recante la dicitura “per alimenti”;-----
- c) la rigovernatura, a regola d’arte, del materiale e dei mezzi utilizzati per il servizio;-----
- d) la fornitura, lavaggio e rinnovo degli indumenti del personale addetto ai vari settori del servizio;-----
- e) la fornitura ed il rinnovo della piccola utensileria.-----
- f) lo sconfezionamento di tutte quelle derrate alimentari contenute in confezioni sigillate, da effettuarsi al momento della consegna ai tavoli e/o banchi per il loro consumo; -----
- g) la preparazione e lo sbarazzo dei tavoli e/o banchi adibiti a consumo dei pasti, previo deposito degli avanzi nei cassonetti o nei contenitori appositamente installati; -----
- h) la eliminazione dei rifiuti che deve avvenire con modalità tali da stabilire e mantenere, sia nella fase del deposito che dello smaltimento, idonei livelli igienici; -----
- i) assicurare, per ogni singola struttura scolastica, il personale necessario a garantire la pulizia completa degli ambienti , interessati alla refezione. -----

**Articolo 06) - Domicilio e rappresentanza dell'appaltatore -----**

Ai sensi e per gli effetti tutti del capitolato generale d'appalto approvato con D.M. 19 aprile 2000, n. 145, nonché dell'art. 37 del Capitolato Speciale d'Appalto, l'appaltatore ha eletto domicilio nel comune di Grumo Nevano

all'indirizzo Via G. Amendola 2, presso la Casa Comunale, ove ha sede il Servizio "Pubblica Istruzione e Cultura"; -----

**Articolo 07) – Centro di cottura ed espletamento del servizio -----**

I locali destinati all'espletamento del servizio oggetto dell'appalto ed ubicati in \_\_\_\_\_ (\_\_\_) alla Via \_\_\_\_ - dovranno essere, per cubatura, rapportati al numero dei pasti aggiudicati e possedere tutti i requisiti previsti dal D.P.R. 26/03/1980 n. 327, con particolare riferimento all'art. 28 del citato decreto, il quale stabilisce i requisiti strutturali cui devono rispondere gli stabilimenti di produzione, confezionamento e deposito di sostanze alimentari. Tale centro di cottura dovrà assicurare sempre e comunque il servizio di ristorazione anche nelle situazioni extra – ordinarie che si potrebbero presentare, al fine di avere sempre concrete risposte risolutive per le varie eventualità che possono essere: -----

1) Emergenze immediate; 2) Emergenze parziali; 3) Emergenze programmate; 4) Causa di forza maggiore -----

La ditta appaltatrice si impegna a rendere disponibili tutte le attrezzature ritenute indispensabili per l'esecuzione del servizio a regola d'arte, e rispettare tutto quanto indicato nel Capitolato Speciale d'Oneri con particolare riferimento all'art. 3; -----

La ditta dovrà inoltre eseguire il servizio tenendo conto soprattutto degli elementi indicati negli elaborati di gara facenti parte della OFFERTA TECNICA presentati e di seguito meglio descritti volti a verificare la maggiore attitudine e professionalità al servizio in oggetto, facendo espresso riferimento all'articolo 15 del richiamato Capitolato Speciale

d'Oneri, nonché agli elaborati presentati e relativi alla offerta economicamente più vantaggiosa, come segue: -----

**A1) Distanza chilometrica del centro di cottura:**

*distanza chilometrica calcolata sul percorso stradale, che intercorre tra il centro di cottura che la ditta intende utilizzare e la Sede Municipale della stazione appaltante sita in Giotto, 4 – Grumo Nevano (NA).*

**A2) Prodotti Biologici:**

*elenco del maggior numero di prodotti biologici, che il concorrente intende utilizzare per la preparazione dei pasti, riconosciuti tali dalla vigente normativa in materia (tipici e tradizionali nonché quelli a denominazione protetta), come prescritto all'art. 59 della legge 488 del 23/12/1999.*

**A3) Proposte integrative e migliorative dei servizi:**

*Il concorrente dovrà, in aggiunta ai dettami minimi imposti dal Capitolato Speciale d'Oneri nonché a tutto quanto previsto dagli atti da esso richiamati, proporre offerte integrative e migliorative del servizio.*

**A4) Numero refezionisti utilizzati per ogni unità superiore a 9 (nove):**

*Il concorrente dovrà, indicare il numero di refezionisti in aggiunta ai \_\_\_\_ (\_\_\_\_) previsti nel \_\_\_\_ che intende utilizzare per lo svolgimento del servizio.*

**Articolo 8) – Qualità e quantità del vitto -----**

Il gestore si obbliga a corrispondere i pasti ai destinatari interessati, secondo quanto specificato nei menù e nelle tabelle merceologiche e dietetiche approvate dall'A.S.L NA/2, che qui si intendono integralmente riportate e trascritte. -----

La ditta affidataria è obbligata ad una attenta e scrupolosa osservanza delle norme igienico-sanitarie durante la preparazione e la confezione dei pasti, nonché alla perfetta pulizia dell'ambiente di lavoro, sottoponendo, alla fine di ogni giornata lavorativa, i macchinari, le attrezzature e gli utensili ad operazioni di lavaggio mediante detergente e successiva disinfezione con prodotti idonei, cui dovrà seguire un ulteriore lavaggio atto a rimuovere ogni possibile residuo dei detersivi e disinfettanti utilizzati; -----

Le derrate alimentari necessarie per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti imposti dalle vigenti norme in materia, oltre che alle allegate tabelle merceologiche. -----

Esse dovranno essere custodite separatamente dalle altre in possesso dell'appaltatore, al fine di consentire i dovuti controlli. -----

I pasti oggetto del presente appalto dovranno essere preparati separatamente da eventuali altre commesse di cui l'aggiudicatario sia affidatario. -----

Tutte le operazioni inerenti la preparazione dei pasti dovranno svolgersi secondo le vigenti norme igienico-sanitarie, con particolare riguardo all'attuazione delle procedure relative al metodo HACCP (Legge n°155/1997) ed al rispetto delle normative UNI EN ISO 9001:2015. -----

La preparazione dei pasti dovrà svolgersi col metodo della "**progressione in avanti**", al fine di evitare ogni occasione di contatto diretto o indiretto tra le derrate in corso di lavorazione ancora crude e quelle in corso di cottura o già cotte. La lavorazione delle carni fresche dovrà avvenire in locale climatizzato in modo che la temperatura ambientale non superi i +7° C., separato dagli altri e provvisto di tavolo ricoperto di marmo, acciaio inox o di plasticatura tipo Vefapresa. -----

I pasti, appena cucinati, dovranno essere confezionati, nel pieno rispetto della normativa igienico-sanitaria, all'interno del punto di cottura, in vaschette monouso singole col sistema a perdere, sigillate mediante termosaldature, in modo da lasciare inalterate le caratteristiche merceologiche ed organolettiche. Non sono ammessi, pertanto, contenitori multipli in acciaio inox per comunità. -----

Per detto sistema l'appaltatore dovrà fornire, inoltre, posate, bicchieri, tovaglioli, e tovagliette, col sistema a perdere e con la dicitura "per alimenti". -----

Ciascuna vaschetta dovrà recare un talloncino con impresso le indicazioni di legge, nome ed indirizzo della ditta fornitrice, peso e tipo di contenuto, come da tabella dietetica. -----

Al fine di evitare dispersione di temperatura, le suddette vaschette dovranno essere riposte e pervenire a destinazione in contenitori termici, idonei a conservare la temperatura dei cibi fino al momento del loro consumo. I contenitori stessi dovranno essere in materiale plastico con

intercapedine isolante, lavabili e muniti di coperchio e maniglie per il trasporto. -----

La Ditta sarà tenuta a recapitare a propria cura e spese, i pasti presso le singole scuole depositandoli all'ingresso di ciascun punto di consumazione, aula scolastica o refettorio. -----

In ogni caso, tra il confezionamento ed il consumo dei cibi deve trascorrere il minor tempo possibile, al fine di garantire l'igienicità, nonché il mantenimento delle qualità nutrizionali e caratteristiche organolettiche.-----

Il trasporto e la consegna dei pasti ad ogni singola scuola dovranno avvenire con un'apposita bolla di accompagnamento sulla quale dovranno essere indicate la data e l'ora di consegna; essa sarà sottoscritta da un incaricato della scuola, che ne conserverà una copia e sarà cura della scuola trasmettere settimanalmente copia della stessa all'ufficio P.I. -----

**Articolo 9) – Vigilanza sul servizio collaudo e controllo -----**

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico sanitaria, attinenti la preparazione, la conservazione ed il trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria come previsto dal D.P.R. n. 327 del 26.03.80, in attuazione della Legge 283 del 30.04.62. -----

I controlli igienico sanitari sono di competenza del settore Igiene Pubblica, mentre quelli dietologici e bromatologici spettano al servizio di Igiene degli Alimenti della A.S.L. competente, e saranno esercitati con le più ampie facoltà di azione e nei modi ritenuti idonei. -----

L'A.S.L., tramite i rispettivi settori incaricati, potrà conseguentemente

disporre, in qualsiasi momento, a sua discrezione e giudizio, , e/o su indicazione del Comune, l'ispezione delle attrezzature locali e magazzini e di quant'altro fa. parte dell'organizzazione del servizio, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente contratto e, in particolare, la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle - menù e merceologiche allegate al Capitolato speciale d'appalto, nonché effettuare il controllo sulla preparazione dei pasti e sulla buona conservazione degli alimenti, nonché l'osservanza dei dettami previsti dal Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 5. -----

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di effettuare ispezioni anche quotidiane, presso la cucina o sui mezzi adibiti al trasporto dei pasti, o presso i plessi scolastici. -----

L'Amministrazione Comunale si riserva, altresì, il diritto di effettuare controlli sulla funzionalità del servizio e sulla perfetta esecuzione di tutti gli obblighi derivanti alla Ditta dal presente contratto. -----

La Ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza, nonché alle persone autorizzate dall'Amministrazione Comunale, tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento, il libero accesso ai locali ed al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione. -----

**Articolo 10) – Approvvigionamento degli alimenti.** -----

Il gestore è tenuto all'approvvigionamento delle derrate alimentari, che abbiano le caratteristiche specifiche richieste.-----

L'approvvigionamento degli alimenti in stoccaggio (scatolame in genere, surgelati formaggi, sfarinati, prodotti da forno, ecc.) deve essere effettuato con una regolare frequenza, tale da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente fabbricazione.-----

L'approvvigionamento di prodotti freschi dovrà avvenire secondo lo schema di dettaglio riportato nel C.S.O. -----

**Articolo 11 – Conservazione degli alimenti. -----**

Le derrate alimentari devono essere conservate in locali (celle frigorifere e frigoriferi), all'uopo destinati. Il gestore dovrà assicurare che le caratteristiche sanitarie e microclimatiche di detti impianti siano sempre corrispondenti a quelle ottimali, previste a norma di legge, per la conservazione di ogni categoria di alimento, provvedendo che non si interrompa il ciclo del freddo, con l'utilizzo di appositi generatori. -----

Per eventuali interventi di manutenzione, riparazione e pulizia, ogni apparecchiatura frigorifera, dovrà essere svuotata. -----

Lo svuotamento delle apparecchiature frigorifere, il deposito e la ricollocazione delle derrate alimentari immagazzinate sono a cura, carico e rischio del gestore. -----

Nelle ipotesi che procedono, il gestore sarà tenuto, comunque, a garantire la continuità del servizio giornaliero di cucina. -----

In caso di avaria delle apparecchiature frigorifere, conseguente alla cattiva utilizzazione delle stesse e nelle ipotesi di sospensione dell'erogazione dell'energia elettrica, nonché di mancato funzionamento del generatore di corrente, che si rilevino igienicamente nocive, in grado di avariare le

derrate immagazzinate, il gestore asporterà immediatamente gli alimenti conservati nelle apparecchiature medesime. -----

Le derrate così asportate non potranno più essere utilizzate per il servizio di cucina. -----

L'onere ed il rischio dell'asportazione di cui sopra e della distribuzione delle derrate avariate è a carico del gestore.-----

Il gestore si obbliga alla confezione e distribuzione dei pasti senza interruzione per qualsiasi circostanza. -----

In nessun caso, quindi, potrà sospendere o interrompere il servizio, ivi compreso qualsiasi motivo di forza maggiore. -----

In casi di sciopero programmato, del personale delle scuole, e/o di assenza di massa degli alunni, la ditta dovrà essere preavvertita dall'Ufficio P.I., possibilmente almeno 24 ore prima. -----

Comunque, l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, sarà comunicata entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura. -----

Per scioperi non programmati, la ditta dovrà essere avvertita dall'Ufficio P.I. entro e non oltre le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura. Nel caso non vengano fatte le comunicazioni entro i termini, previsti, alla ditta, verranno corrisposte le spese all'uopo sostenute, calcolate sulla scorta di quelle del giorno precedente, per la fornitura dei pasti. -----

Per scioperi del personale dipendente della Ditta, la stessa dovrà darne comunicazione all'Ufficio P.I., con preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, ad attuare le soluzioni alternative menzionate.---

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte. -----

L'emergenza deve essere limitata ad uno o due giorni al massimo. -----

Per qualunque comportamento difforme a quanto previsto, il gestore dovrà accollarsi i relativi oneri, qualora l'Amministrazione fosse costretta a provvedere direttamente al servizio. -----

**Articolo 12) – Decorrenza e Durata dell'Appalto.** -----

Attesa l'urgenza dell'inizio del servizio, il presente contratto viene stipulato sotto riserva di **recesso unilaterale** dell'Amm.ne com.le, in caso di successiva acquisizione di informazioni antimafia negative a carico della ditta, ai sensi dell'art. 11 del citato D.P.R. 252/98. -----

L'appalto decorrerà dalla data risultante dal "Verbale di consegna" del servizio, ed avrà termine comunque entro il \_\_\_\_\_, così come disposto dall'art. 1 del richiamato Capitolato Speciale d'Oneri; -----

**Articolo 13) – Ammontare dell'Appalto.** -----

Il prezzo unitario per ogni singolo pasto completo, desunto dalle risultanze di gara, è fissato in € \_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) oltre IVA, al netto del ribasso offerto in sede di gara. -----

L'importo generale dell'intero servizio, calcolato su un numero presumibili di \_\_\_\_ pasti annui è di euro \_\_\_\_ dico (\_\_\_\_). -----

Il prezzo deve intendersi invariabile ed in nessun caso è suscettibile di revisione. -----

**Articolo 14) - Adempimenti in materia antimafia.** -----

ai sensi del combinato disposto del D. Lgs. 8 agosto 1994 n° 490 e del D.P.R. 3 giugno 1998 n° 252, in attesa dell'acquisizione d'ufficio dell'informativa antimafia da parte dell'Ufficio Territoriale del Governo - Sezione Antimafia di Caserta e di Napoli, trasmesse rispettivamente con note prot. n° 14172 e 14173 del 02.10.2007, si prende atto che in relazione al soggetto appaltatore non sussistono impedimenti all'assunzione del presente rapporto contrattuale ai sensi dell'articolo 10 della legge 31 maggio 1965 n° 575 e ss.mm.ii., in base alle risultanze del Certificato di iscrizione al registro delle imprese della C.C.I.A.A. rilasciato in data \_\_\_\_\_.

**Articolo 15) - Pagamenti** -----

I pagamenti saranno effettuati con le modalità di cui all'art. 36 del Capitolato Speciale d'Oneri, dietro presentazione al Comune, di fatture mensili riportanti, gli importi relativi ai buoni pasto ritirati dalle scuole. -----

**Articolo 16) - Penalità** -----

La stazione appaltante, qualora riscontri che l'aggiudicatario non abbia osservato le prescrizioni di cui al richiamato Capitolato Speciale d'Oneri, applicherà le seguenti sanzioni, previste dal Capitolato Speciale d'Oneri, con particolare riferimento all'art. 31. -----

**Articolo 17) – Garanzia fideiussoria a titolo di cauzione definitiva.** -----

A garanzia degli impegni assunti con il presente contratto o previsti negli atti da questo richiamati, l'appaltatore ha prestato apposita garanzia fideiussoria mediante Polizza Assicurativa numero \_\_\_\_\_ in data \_\_\_\_\_

Rilasciata dalla società  
l'importo di € pari al dieci per cento dell'importo posto a base  
d'asta. -----

**Articolo 18) - Responsabilità civile verso terzi e assicurazione - -----**

Ai sensi delle vigenti disposizioni di legge, prima della sottoscrizione del contratto ed in dipendenza di esso, al fine di coprire i rischi della responsabilità civile per danni a persone e cose, sia per quanto riguarda i dipendenti che i materiali e le attrezzature, sia quelli che essa dovesse arrecare a terzi in conseguenza dell'esecuzione del servizio e delle attività connesse, l'appaltatore ha prestato apposita garanzia fideiussoria mediante Polizza Assicurativa nella forma R.C.T. ed R.C.O. numero rilasciata in data dalla società

Resta comunque a completo ed esclusivo carico del gestore l'obbligo a qualsiasi risarcimento per danni conseguenti dall'esercizio delle attività oggetto del servizio, senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune e fermo restando l'obbligo a carico dello stesso gestore di tenere indenne il Comune da ogni risarcimento anche per danni che eccedano l'importo assicurato -----

**Articolo 19) – Personale addetto al servizio. -----**

La ditta aggiudicataria è tenuta ad assicurare il servizio mediante l'impiego di personale idoneo ed in numero sufficiente per l'esecuzione, a regola d'arte ed alle condizioni stabilite, delle prestazioni previste dal presente appalto. -----

Il personale per motivi di igiene, deve indossare idoneo abbigliamento, curare la pulizia della persona ed eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto così come prescritto dell'art. 42 del DPR 327/80 . ---

Il personale impiegato dall'appaltatore dovrà risultare regolarmente assunto ed inquadrato secondo le disposizioni dei C.C.N.L. di categoria vigenti o di quelle che dovessero intervenire successivamente. Nel contempo, dovranno essere rispettate tutte le prescrizioni in materia di trattamento fiscale e contributivo, nonché di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro.

In ogni caso, i relativi oneri sono interamente a carico dell'aggiudicatario.

I suddetti obblighi vincolano l'impresa aggiudicataria anche se essa non sia aderente alle associazioni stipulanti i C.C.N.L. di categoria o receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale o artigiana della struttura giuridica. -----

In caso di inottemperanza alle prescrizioni sopra precisate, accertata dalla stazione appaltante o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, la stazione appaltante medesima comunicherà all'impresa e, se del caso, anche all'Ispettorato del lavoro, le inadempienze rilevate, procedendo, contestualmente, ad una detrazione del 20 per cento sui pagamenti mensilmente dovuti, con destinazione vincolata delle somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi violati. -----

Il pagamento all'impresa delle somme accantonate non sarà effettuato fino a quando dall'Ispettorato del lavoro non sia stato comunicato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti. -----

In relazione alle descritte detrazioni, l'impresa non potrà opporre eccezioni alla stazione appaltante e non avrà, in nessun caso, titolo a risarcimento danni. -----

In ogni caso, nessun vincolo o rapporto potrà sorgere tra il personale suddetto e l'Ente appaltante. -----

Il personale impiegato nella preparazione e nella distribuzione dei pasti (cuochi, inservienti, autisti, ecc...), dovrà possedere alta specializzazione specifica nel relativo campo professionale e dovrà essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria. -----

Durante le fasi di lavorazione dovrà indossare camici e sopravvesti di colore chiaro, nonché apposito copricapo che contenga la capigliatura. -----

Gli addetti alla fase di cottura e di confezionamento delle vaschette dovranno essere muniti di mascherina protettiva e di guanti in plastica. -----

**Articolo 20) – Obblighi derivanti dai rapporti di lavoro -----**

L'Impresa dichiara di assumere in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni o di danni arrecati, eventualmente, alle persone o alle cose tanto dell'Amministrazione che di terzi, in dipendenza di manchevolezze o trascuratezze nell'esecuzione della prestazione oggetto del presente atto. -

L'Impresa si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi. -----

L'Impresa si obbliga ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nella prestazione oggetto del contratto, condizioni normative e retributive

non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data del presente atto, alla categoria e nelle località in cui si svolgono i lavori; nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni ed, in genere, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella località. -----

**Articolo 21) – Contestazioni e Controversie -----**

In tutte le ipotesi di contestazione l'appaltatore appaltatrice non acquisisce il diritto al pagamento. -----

Quando sorgono contestazioni che a giudizio insindacabile dell'Amministrazione aggiudicatrice non danno luogo ai provvedimenti di cui agli articoli precedenti, si procede alla loro definizione diretta con l'appaltatore. -----

Qualsiasi controversia che insorga tra Comune ed Impresa in ordine alla esecuzione o alla risoluzione del contratto, fatto salvo quanto stabilito al precedente comma, esclusa l'applicazione delle penali e quanto è previsto dall'art. 31 del Capitolato Speciale d'Oneri, viene demandata alla cognizione dell'Autorità Giudiziaria ordinaria del foro competente del Tribunale di Napoli sezione distaccata di Frattamaggiore, intendendosi con ciò espressamente escludere il ricorso all'arbitrato. -----

L'insorgere di qualsiasi controversia tra le parti non legittima l'impresa a sospendere il normale svolgimento dei servizi appaltati. -----

Nei casi di violazione che comportano la risoluzione del contratto, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di affidarlo ad altra ditta, con conseguente totale spesa a carico dell'inadempiente, il quale non potrà

muovere opposizione, né sollevare eccezioni sulla qualità e sui prezzi del servizio così acquisito. -----

**Articolo 22) – Decadenza dell'appalto – Recesso unilaterale -----**

L'Amministrazione aggiudicatrice ha diritto di procedere alla risoluzione del contratto ed alla conseguente revoca dell'appalto, nelle ipotesi in cui le violazioni e/o le reiterazioni delle stesse da parte dell'appaltatore siano giudicate dalla stazione appaltante di gravità tale da arrecare pregiudizio alla tutela dell'interesse pubblico perseguito. -----

L'Amministrazione comunale potrà, altresì disporre, **in ogni tempo** e senza formalità di sorta, la **Decadenza** o il **Recesso unilaterale** dell'appalto, senza che l'aggiudicataria possa nulla eccepire: -----

- **qualora** risultino a carico della stessa, procedimenti o provvedimenti che comportino l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della Legge 27/12/1956 n° 1423, ovvero i provvedimenti indicati negli articoli 10, commi 2 e 3, 10/ter e 10/quarter della Legge 31/05/1965 n° 575, come modificata dal D. Lgs. 08/08/1994 n° 490 e successive modificazioni ed integrazioni; -----

In caso di risoluzione del contratto, l'Ente, oltre all'incameramento della cauzione, avrà diritto al risarcimento dei maggiori oneri che dovessero scaturire dalla interruzione del servizio e dalle azioni che in seguito la stazione appaltante dovesse intraprendere per ripristinare il servizio stesso.

Indipendentemente dai casi previsti nei comma precedenti, l'Amministrazione comunale promuoverà nel modo e nelle forme di legge,

senza pregiudizio di ogni azione per rivalsa di danni, la risoluzione del contratto anche nei casi indicati all'art. 34 del richiamato C.S.O. -----

L'Amministrazione Comunale, dopo formale contestazione, potrà risolvere il contratto, anche prima della scadenza, procedendo, nei confronti della ditta appaltatrice alla determinazione dei danni eventualmente sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo per il risarcimento pieno dei danni subiti ai sensi dell'art. 1456 del c.c. -----

**Articolo 23) - Spese di contratto, imposte, tasse e trattamento fiscale.-**

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

Sono altresì a carico dell'appaltatore tutte le spese di bollo per gli atti occorrenti per la gestione del servizio, dal giorno della consegna a quello dell'ultimazione. -----

Ai fini fiscali si dichiara che il servizio di cui al presente contratto è soggetto all'imposta sul valore aggiunto, per cui si richiede la registrazione in misura fissa ai sensi dell'articolo 40 del D.P.R. 26 aprile 1986, n° 131.-----

L'imposta sul valore aggiunto, alle aliquote di legge, è a carico della stazione appaltante. -----

Richiesto, io vice Segretario del Comune, ho ricevuto il presente atto da me pubblicato mediante lettura fattane alle parti che a mia richiesta l'hanno dichiarato conforme alla loro volontà, dispensandomi dalla lettura degli allegati. -----

Dopodichè il contratto viene firmato dai signori contraenti e da me Ufficiale

Rogante. -----

Atto scritto con mezzo elettronico da persona di mia fiducia su fogli di carta

impaginati ad uso bollo, di cui si occupano \_\_\_ pagine intere e questa fin

qui. -----

LA DITTA \_\_\_\_\_

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

IL SEGRETARIO GENERALE