



**REGIONE SICILIANA
E.R.S.U. DI CATANIA
CONTRATTO DI APPALTO**

OGGETTO: Gara Ristorazione Mensa di Via Vittorio Emanuele n.ri 36-38-40, Catania –
C.I.G.: 696150607D ==

L'anno duemiladiciassette il giorno trentuno del mese di Marzo, presso la sede legale dell'E.R.S.U. di Catania - Via Etnea n. 570 - Catania, C.F. 80006770871 – P. I.V.A. 01264690874 – COD. Unico UFUZ63 – PEC protocollo@pec.ersucatania.it, si conviene e stipula il presente contratto di appalto TRA il Dirigente Resp.le U.O., II/a dell'E.R.S.U. di Catania – dott. Cantarella Salvatore – nato in 19/12/1959 in Catania e residente in Aci Castello (CT) – Via Nazionale n. 147 - C.F. CNTSVT59T19C351V - domiciliato in Catania presso la sede legale dell'E.R.S.U. di Catania, per la carica ricoperta, il quale dichiara di intervenire esclusivamente in nome, per conto e nell'interesse dell'E.R.S.U. di Catania che rappresenta – in qualità di delegato del Presidente e Legale rappresentante dell'E.R.S.U. di Catania – Prof. Cappellani Alessandro - giusta allegata delega presidenziale controfirmata dall'Ufficiale Rogante dell'Ente – Ing. Francesco Sciuto – da una parte E il Sig. Gatto Antonino Giuseppe, nato in Bronte (CT) il 27/06/1954 ed ivi residente in Via Scandinavia n°8, C.F. GTTNNN54H27B202C in qualità di Dirigente Aziendale e Rappresentante della Soc. CATERING S.R.L. -, con sede legale in Bronte (CT), - Viale Catania n. 60 – P. I.V.A. n. 04760390874, dall'altra. ==

LE PARTI PREMETTONO CHE:

Con delibera del C.d.A. del 19 dicembre 2016 l'E.R.S.U. si è determinato di affidare in appalto il servizio di ristorazione, destinato agli studenti universitari, dipendenti ed utenti esterni, relativo alla mensa universitaria di Via Vittorio Emanuele n. 36-38-40 in Catania, mediante procedura di gara aperta, ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett.B del D.Lgs.n. 50/2016, da aggiudicare con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, e per un importo complessivo di Euro 139.915,20 (centotrentanovemilannovecentoquindicivirgolaventi), oltre I.V.A., più oneri per la sicurezza pari a Euro 4.075,20 (quattromilasettantacinquevirgolaventi); ==

Con la medesima delibera del C.d.A. l'E.R.S.U. ha altresì approvato gli atti di gara costituiti dal relativo Bando, dal Disciplinare, dal Capitolato Generale per il servizio di ristorazione, il tutto munito da relativi allegati, perfettamente a conoscenza delle parti, già in sede di gara, di cui i lavori costituiscono il completamento funzionale; ==

Il bando di gara è stato pertanto pubblicato sull'Albo dell'Ente, nonché sul Sito istituzionale dell'Ente, entro il termine del 08 Febbraio 2017 stabilito in bando, come termine ultimo per la ricezione delle offerte; ==

Conseguentemente il Direttore dell'E.R.S.U. ha proceduto alla nomina della Commissione giudicatrice, con nota prot. 430/P del 08/02/2017, ha nominato, altresì, il RUP, nella persona del Dott. Salvatore Cigna, funzionario dell'E.R.S.U. di Catania; in data 08/02/2017 si è insediata la Commissione giudicatrice la quale ha ammesso al prosieguo della gara tutte le imprese che avevano presentato istanza di partecipazione; la predetta Commissione ha espletato i propri lavori in un'unica seduta pubblica di gara esaminando i plichi delle offerte tecnico/economiche delle predette imprese, ha aggiudicato, in via provvisoria, l'appalto alla Ditta Catering Srl, avendo detta Ditta conseguito un punteggio complessivo pari a 74/100, scaturente dalla somma di punti 44/70 (quale punteggio attribuito all'offerta tecnica), con punti 30/30 (quale punteggio attribuito all'offerta economica in base al ribasso prospettato sull'importo del prezzo unitario per ogni pasto somministrato, posto a base d'asta); in coerenza con provvedimento dirigenziale n. 235 del 15 marzo 2017 è stata disposta l'aggiudicazione definitiva dell'appalto avente ad oggetto il servizio di ristorazione per gli studenti universitari ed i dipendenti dell'Università di Catania presso la mensa di Via Vittorio Emanuele n.ri 36-38-40 in Catania. ==

ART.1 - Premesse ==

Le premesse costituiscono parte integrante e sostanziale del presente contratto.

ART.2 — Oggetto dell'appalto ==

Con il presente contratto l'E.R.S.U. - Ente Regionale per il Diritto allo Studio Universitario - con sede in Catania, via Etnea n° 570 (in prosieguo identificato come "Committente") affida in appalto alla Ditta Catering s.r.l. (in prosieguo identificato come "Appaltatore"), che espressamente accetta, il servizio di ristorazione destinato agli studenti universitari, ai dipendenti dell'E.R.S.U. di Catania e ad altri utenti esterni opportunamente accreditati, per la mensa ubicata in Via Vittorio Emanuele n.ri 36-38-40 in Catania. Il rapporto di appalto rimane disciplinato, oltre che dalle disposizioni del presente contratto, dalle norme di cui al D.Lgs.n. 50/2016 e s.m.i. e da quanto stabilito nel verbale della Commissione Aggiudicatrice del 08/02/2017, con annessa offerta di aggiudicazione della Ditta Catering s.r.l, Capitolato generale e disciplinare di gara, perfettamente a conoscenza delle parti, già in sede di gara, di cui i lavori costituiscono il completamento funzionale; =====

ART.3 - Durata dell'appalto ==

L'appalto decorre a partire dalla data di sottoscrizione del presente Contratto, a condizione che venga stipulata la polizza prevista dal successivo art.9 (Polizza responsabilità civile). =====

La durata dell'appalto rimane stabilita fino alla data del 31/12/2017; =====

ART.4 — Corrispettivo dell'appalto ==

Il corrispettivo presunto dell'appalto, calcolato sulla base di quanto stabilito al punto 6) del bando di gara, viene stabilito per il periodo di durata del rapporto contrattuale, complessivamente in Euro 135.850,00 (centotrentacinquemilaottocentocinquanta), olòtre I.V.A., più oneri per la sicurezza pari ad Euro 4.075,20 (quattromilasettantacinquevirgolaventi); il prezzo base del pasto offerto dall'appaltatore, sul prezzo per pasto unitario posto a base di gara è di Euro 5,35 (cinquevirgolatrentacinque) più I.V.A. Con il predetto importo trovano corrispettivo, sia il costo dei pasti che di ogni altro onere inerente il servizio di ristorazione, comprese le utenze, così come eventuali opere e/o impianti da realizzare nell'edificio della mensa. Saranno in ogni caso oggetto di corrispettivo solo i pasti effettivamente forniti, la cui liquidazione avrà cadenza mensile, previa regolare fatturazione, ai sensi di legge; =====

ART. 5 — Obblighi dell'appaltatore.

L'appaltatore si obbliga ad eseguire l'appalto alle tutte le condizioni, patti e modalità previsti nel presente contratto e dai documenti citati nel precedente Art 2. L'appaltatore si obbliga altresì a consegnare, prima dell'inizio dei lavori, il Piano Operativo di Sicurezza di cui alla normativa di settore. =====

L'appaltatore si obbliga a svolgere il servizio nel rispetto della normativa vigente, offrendo prodotti-pasto nella logica di un sistema di qualità e garantendo la formazione/aggiornamento costante del personale addetto al servizio di ristorazione. =====

L'Appaltatore si obbliga ad assicurare, per ogni turno, la presenza di un cuoco responsabile di cucina, di un pizzaiolo e di due addetti alla distribuzione dei pasti. =====

L'Appaltatore si obbliga al rispetto delle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione e si impegna a predisporre il menu secondo le seguenti indicazioni: =====

I .Dovrà rispondere alle caratteristiche di varietà, stagionalità e qualità nutrizionale;

II . Dovrà essere preparato con rotazione di almeno 4/5 settimane, in modo da non ripetere quasi mai la stessa ricetta e diverso per il periodo autunno-inverno e primavera-estate. A tal proposito saranno elaborato menu "ad hoc", da sottoporre, settimanalmente, al vaglio dell'Ufficio di Ristorazione dell'ER.S.U.

III. Andrà privilegiato l'utilizzo di prodotti freschi di stagione.

IV. I prodotti utilizzati dovranno essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria.



Ministero dell'Economia e delle Finanze
Agenzia Entrate
MARCA DA BOLLO
€16,00
SEDCI200

00032483	00006CF6	WDR06001
00003705	15/03/2017 11:55:15	
4578-00088	566BC2A4A0887AC3	
IDENTIFICATIVO : 01070001021995		

0 1 07 000102 199 5



Ufficio Provinciale di Catania
Spazio di Brutto

[Faint, illegible text, possibly bleed-through from the reverse side of the document]



V. Il servizio di ristorazione dal lunedì al sabato dovrà svolgersi nel turno antimeridiano dalle ore 12,15 alle ore 14,45 e nel turno pomeridiano dalle ore 19,00 alle 21,30.

VI. Il pasto, pranzo o cena che sia, dovrà sempre rispettare la composizione sotto indicata:

- a) primo piatto a scelta su tre pietanze;
- b) secondo piatto a scelta su tre pietanze;
- c) contorno a scelta su tre pietanze;
- d) frutta (ovvero yougurt ovvero dolce);
- e) pane (gr.100);
- f) acqua minerale imbottigliata (cl. 100) ovvero bevanda (33 cl.) ovvero vino (250cl);
- g) le pietanze di cui alle lettere a) e b) potranno essere sostituite con una pizza a scelta su cinque, delle quali una dovrà essere margherita e un'altra vegetariana.

VII Il pasto dovrà essere confezionato con merce di prima qualità, conforme alle normative vigenti e dovrà prevedere almeno una linea vegetariana e una appositamente pensata per utenti celiaci; in caso di inadempienza l'E.R.S.U. di Catania respinge ogni responsabilità derivante dall'operato dell'Appaltatore.

VIII .Le grammature, minime da garantire, delle derrate alimentari, a crudo, dovranno rispettare il seguente schema:

PRIMO PIATTO

Pasta di Semola gr. 100
Pasta all'uovo gr.90
Paste speciali gr. 200
Riso gr. 100

SECONDO PIATTO

Vitello gr.140
Lonza di suino gr.140
Pollo, Tacchino gr. 140
Pesce gr.180
Mozzarella o formaggio gr. 100

CONTORNI

Verdure gr.200
Insalata fresca gr. 100
Patate fritte gr.130
Patate lesse o al forno gr. 180

FRUTTA O DESSERT

Frutta varia gr.180
N°1 yougurt
N°1 dessert
N°1 merendina

Non è fatto divieto, all'Impresa aggiudicataria, di presentare tabella di grammature migliorativa e/o maggiorativa.

ART.6 - Inadempienze e penalità

Ove si verificano inadempienze dell'Impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali saranno applicate, dalla Stazione appaltante, delle penali in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente Contratto. L'eventuale penalità sarà preceduta da contestazione dell'inadempienza alla quale l'Impresa potrà presentare le proprie controdeduzioni entro una settimana lavorativa dalla notifica della contestazione inviata. Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento. L'E.r.s.u. può altresì procedere, nei confronti dell'Impresa, alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo per il risarcimento dei danni subiti. Le penalità minime che la Stazione appaltante si riserva di applicare sono le seguenti:

- € 250,00 ogniqualvolta venisse negato l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante ad eseguire i controlli di conformità;
- € 250,00 in caso di mancato rispetto delle grammature previste, verificato su dieci pesature diverse;
- € 50,00 per ogni pietanza diversa da quella prevista dal menù giornaliero;
- € 100,00 per ogni derrata non conforme per ciascun parametro delle Specifiche Merceologiche (dichiarata nell'offerta tecnica);

- € 100,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti distribuiti presso la mensa;
- € 250,00 per ogni mancato rispetto delle temperature, ai sensi del DPR 327/80 per ciascuna pietanza;
- €1.500,00 per ogni certificato di verifica microbiologica non conforme rispetto a quanto previsto dalle Specifiche igieniche degli alimenti, nel caso in cui siano riscontrati microrganismi patogeni;
- € 250,00 per carenza igienica presso la cucina e la sala ove si consumano i pasti;
- € 250,00 per ogni mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;
- € 500,00 per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dalla Stazione appaltante della documentazione inerente la messa in atto del sistema Hccp;
- € 250,00 per ciascuna non conformità, a quanto disposto dalla legge in materia, dei prodotti detergenti e/o sanificanti;

Nel caso in cui tali, o altre non espressamente citate, violazioni risultassero gravi, ovvero ripetute, la Stazione appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile.

Nel caso in cui non fosse eseguito il servizio, fatte salve le cause di forza maggiore, l'Impresa sarà gravata di penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe potuto servire quel giorno, oltre al rimborso della somma eventualmente pagata dall'E.r.s.u. per ovviare al disservizio. Dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà abbandono di servizio con diritto di risoluzione del contratto da parte della Stazione appaltante per grave inadempienza dell'Impresa.

L'applicazione di sanzioni non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale.

ART.7 - Verifica di conformità in ordine alla prestazione del servizio di ristorazione

Il Committente si riserva di procedere a verifiche a campione sulla conformità della esecuzione della prestazione.

ART.8 - Risoluzione e recesso per particolari motivi.

Nel caso di inadempienze il Committente può fissare un congruo termine entro il quale l'Impresa dovrà adeguarsi al normale andamento degli obblighi contrattuali, trascorso inutilmente tale periodo il Contratto è risolto di diritto. La risoluzione può operare in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'Impresa aggiudicataria ed il Committente conserva il diritto di chiedere il risarcimento di tutti i danni subiti. Qualora l'Impresa intendesse recedere dal contratto prima della scadenza dello Stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, il Committente si riserva il diritto di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale, di addebitare le maggiori spese comunque derivanti dalla assegnazione del servizio ad altra Ditta, e comunque di richiedere il risarcimento di maggior danno. In questo caso nulla è dovuto all'Impresa per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del Contratto; inoltre tutto quanto realizzato ed installato ad opera dell'Impresa presso la sede della mensa resta di proprietà del Committente. In ogni caso l'Impresa è tenuta a mantenere il servizio fino all'individuazione del nuovo Contraente.

ART.9- Polizza responsabilità civile.

L'appaltatore, entro dieci giorni dalla data di sottoscrizione del presente contratto, dovrà stipulare con primaria compagnia di assicurazioni una polizza RCT/RCO, tenendo indenne il committente da ogni responsabilità sia civile che penale connessa alla esecuzione delle prestazioni oggetto del presente contratto. In particolare la predetta polizza dovrà prevedere la copertura dai rischi di intossicazione alimentare e/o avvelenamento eventualmente subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché i danni ai beni, di proprietà di terzi, a qualsiasi titolo dati in consegna e custodia all'assicurato, compresi quelli conseguenti a incendio e furto. Per l'effetto l'assicurazione dovrà essere prestata per un massimale non inferiore ad euro 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila virgola zero zero), unico



0 1 06 137832 682 2



Ministero dell'Ecologia, dell'Ambiente e delle Energie
DIREZIONE REGIONALE
MARCHI DA BOTTE
DIREZIONE REGIONALE
MARCHI DA BOTTE
DIREZIONE REGIONALE
MARCHI DA BOTTE

00018000
00013380
4578-00010
IDENTIFICATIVO : 01061378326822

00006605
02/01/2014 16:16:14
427312589048652

AG3PC001
DIREZIONE REGIONALE
MARCHI DA BOTTE

€17,50
DIREZIONE REGIONALE
MARCHI DA BOTTE

DIREZIONE REGIONALE
MARCHI DA BOTTE
DIREZIONE REGIONALE
MARCHI DA BOTTE
DIREZIONE REGIONALE
MARCHI DA BOTTE



per ogni sinistro e per anno assicurativo. La polizza RCO dovrà essere prestata per un massimale di euro 500.000,00 (cinquecentomila virgola zero zero)

ART.10 – Cauzione definitiva

L'Impresa aggiudicataria ha prestato cauzione definitiva con polizza n° 2017/50/2421076 del 23/02/2017 presso la Compagnia Reale Mutua – Agenzia di Paternò (CT).

ART.11 - Divieto di cessione e di subappalto del contratto

Il presente contratto non può essere ceduto, in tutto o in parte, ne subappaltato pena la nullità dello stesso e la sua risoluzione.

ART.12 - Obblighi dell'appaltatore nei confronti del personale dipendente.

L'appaltatore è obbligato a dare rispetto, nei rapporti con il personale dipendente, oltre che alle norme di legge e di contrattazione collettiva di settore, alle disposizioni ed alle norme di prevenzione, di sicurezza e antinfortunistica sui luoghi di lavoro.

ART. 13 — Tracciabilità dei flussi finanziari

L'appaltatore si assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi dell'art. 3 della legge n.135/2010 e s.m.i. precisando che le somme di cui al presente appalto dovranno essere accreditate sul c/c IT60W0502983890CC0010002803 — BANCA IGEA – Filiale di Bronte (CT)

ART.14 — Trattamento dei dati personali

L'appaltatore si dichiara ben edotto che i dati personali saranno trattati ai sensi del D.Lgs. 30.06.2003 n. 196

ART. 15 — Foro competente

Qualunque controversia dovesse insorgere tra le parti in ordine alla interpretazione o applicazione del presente contratto, Foro competente a deciderne è quello di Catania.

ART. 16 — Domicilio dell'appaltatore

A tutti gli effetti del presente contratto l'appaltatore elegge domicilio preso la sede del Committente E.R.S.U., ubicato in Catania, via Etna n.570.

ART. 17 — Spese contrattuali

L'appaltatore assume a proprio carico tutte le spese del presente contratto e tutti gli oneri connessi alla sua stipula, compresi eventuali tributari e notarili (ove dovuti).

ART. 18 — Registrazione

Le parti dichiarano, ai fini fiscali, che le prestazioni oggetto del presente contratto sono soggette al pagamento dell'IVA ed il Contratto medesimo sarà registrato all'Albo Pretorio on-line dell'Ente, nonché all'Agenzia delle Entrate.

Per l'E.R.S.U. DI CATANIA

Il Dirigente

(dott. Salvatore Cantarella)

Per la Soc. CATERING Srl

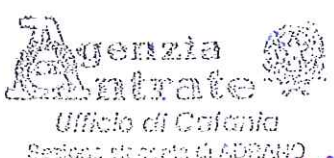
Il Rappresentante

(Sig. Gatto Antonino Giuseppe)



Handwritten signature of Salvatore Cantarella

Handwritten signature of Antonino Giuseppe Gatto



Stamp with fields: Imp. Euro 200,00, Registro al n. 1124/3, APR. 2017

Handwritten signature of Nuccio Castiglione

Stamp: RITORNATO AL SERVIZIO (Nuccio Castiglione)