

## CONTRATTO DI APPALTO

Gara Ristorazione Mensa di Via Vittorio Emanuele C.I.G.: 7288145F80

L'anno duemiladiciotto il giorno \_\_\_\_\_ del mese di \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_ 2018) in Catania, sono presenti Per l'E.R.S.U - Ente Regionale per il Diritto allo Studio Universitario - con sede in Catania, via Etnea n° 570, codice fiscale: 80006770871, il Presidente Prof. CAPPELLANI ALESSANDRO FRANCESCO, nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_, residente in \_\_\_\_\_ giusta Decreto Presidenziale n. \_\_\_\_\_ Per la Ditta \_\_\_\_\_, con sede in \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_), Via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_, codice fiscale: \_\_\_\_\_, numero REA: \_\_\_\_\_, il \_\_\_\_\_, nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_, domiciliato in \_\_\_\_\_, giusta i poteri a lui conferiti in virtù' di \_\_\_\_\_

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 a 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 di Euro 206.000,00 (duecentoseimila virgola zero); 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; il bando di gara è stato pertanto pubblicato sull'Albo dell'Ente nonché sul Sito istituzionale dell'Ente; entro il termine dell'11/12/2017, stabilito in bando come termine ultimo per la ricezione delle offerte.

### 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 \_\_\_\_\_ (in prosieguo identificato come "Appaltatore"), che espressamente accetta, il servizio di ristorazione destinato agli studenti universitari, ai dipendenti dell' E.R.S.U. e ad altri utenti esterni opportunamente accreditati per la mensa ubicata in Via Vittorio Emanuele a Catania.

### 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 30/09/2018.

ART.4 — Corrispettivo dell'appalto.

Il corrispettivo presunto dell'appalto, calcolato sulla base di quanto stabilito al punto 6) del Capitolato di Gara, viene stabilito, nel periodo di durata del rapporto, per una cifra massima di Euro 200.000,00 (duecentomila) più oneri per la sicurezza pari a Euro 6.000,00 (seimila); il prezzo base del pasto offerto dall'appaltatore sul prezzo per pasto unitario posto a base di gara è di Euro \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ ) 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.

ART. 5 — Obblighi dell'appaltatore.

L'appaltatore si obbliga ad eseguire l'appalto alle condizioni tutte, patti e modalità previsti dal presente contratto e dai documenti ad esso allegati, che ne costituiscano parte integrante e sostanziale. 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 n° \_\_\_\_ 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 elaborati menu "ad hoc", da sottoporre, settimanalmente, al vaglio dell'Ufficio di Ristorazione dell'E.r.s.u..

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

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

V. Il servizio di ristorazione dal lunedì al \_\_\_\_\_ 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:

- a) € 250,00 ogniqualvolta venisse negato l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante ad eseguire i controlli di conformità;
- b) € 250,00 in caso di mancato rispetto delle grammature previste, verificato su dieci pesature diverse;
- c) € 50,00 per ogni pietanza diversa da quella prevista dal menù giornaliero;
- d) € 100,00 per ogni derrata non conforme per ciascun parametro delle Specifiche Merceologiche (dichiarata nell'offerta tecnica);
- e) € 100,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti distribuiti presso la mensa;
- f) € 250,00 per ogni mancato rispetto delle temperature, ai sensi del DPR 327/80 per ciascuna pietanza;

- g) € 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;
- h) € 250,00 per carenza igienica presso la cucina e la sala ove si consumano i pasti;
- i) € 250,00 per ogni mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;
- j) € 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;
- k) € 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 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° \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ presso la \_\_\_\_\_ – Agenzia di \_\_\_\_\_.

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

Il presente contratto non può essere ceduto, in tutto o in parte, né 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; in caso di subentro di altra Ditta rispetto a quella precedente, l'appaltatore è tenuto a scegliere, con carattere di priorità, tra i dipendenti di cui intende avvalersi per le assunzioni, l'eventuale personale uscente.

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 \_\_\_\_\_ — BANCA \_\_\_\_\_ – Filiale di \_\_\_\_\_

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 presso 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 on-line dell'Ente ed all'Agenzia delle Entrate.

Gli allegati omessi non contrastano con quanto sopra riportato

Catania li \_\_\_\_\_

Il Committente

L'Impresa aggiudicataria