



**REPUBBLICA ITALIANA**

**MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE**

**REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO**

**DEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE**

**CONTRATTO IN FORMA PUBBLICO-AMMINISTRATIVA PER L’AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA IN FORMA DI “CATERING COMPLETO” A MEZZO SELF SERVICE PRESSO LA CASERMA “IV NOVEMBRE” E IL RE.T.L.A.DEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE DELLA GUARDIA DI FINANZA. CIG: 67463185BA.**

L’anno \_\_\_\_\_ il giorno \_\_\_\_ del mese di \_\_\_\_\_, presso la sede della Re.T.L.A. degli Istituti di Istruzione della Guardia di Finanza, sito in Roma/Lido di Ostia, Via delle Fiamme Gialle, 18/20, viene redatto il presente atto dal sottoscritto \_\_\_\_\_, in qualità di Ufficiale Rogante, giusto Decreto n.\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ - delegato al ricevimento dei contratti nell’interesse dell’Amministrazione della Guardia di Finanza - e dalle parti del contratto di seguito indicate:

- il **Re.T.L.A. degli Istituti di Istruzione della Guardia di Finanza** (C.F. 97092690581), sito in Roma/Lido di Ostia, Via delle Fiamme Gialle, 18/20, rappresentato dal Ten. Col. Alessandro Steri, domiciliato, agli effetti di quest’atto, in Via -----, il quale, in virtù dell’art. 97 del Regolamento per l’Amministrazione del Patrimonio e per la Contabilità Generale dello Stato, approvato con R.D. 23 maggio 1924, n. 827 ed ai sensi degli articoli 10 comma 1, lett. h) e 28, comma 1, lett. b) della Determinazione

del Comando Generale – Direzione di Amministrazione n. 9000 datata 24 gennaio 2006, interviene, in nome e rappresentanza della Guardia di Finanza, nella sua qualità di Capo Gestione Amministrativa del predetto Ente;

- la \_\_\_\_\_, con sede legale in Via \_\_\_\_\_(C.F. e P.I. \_\_\_\_\_), come da certificato della C.C.I.A.A. acquisito attraverso il sistema informatico della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di \_\_\_\_\_, agli atti di questo Ufficio, rappresentata dal Sig. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_, C.F. \_\_\_\_\_ domiciliato per la carica presso \_\_\_\_\_, nella sua qualità di \_\_\_\_\_.

Nel prosieguo del presente contratto, il ReT.L.A. degli Istituti di Istruzione della Guardia di Finanza verrà definito anche “Amministrazione” e la \_\_\_\_\_ verrà denominata anche “Società” o “Impresa”.

#### **SI PREMETTE CHE:**

1. a seguito della determina a contrarre n. 987, datata 29/07/2016, del Comandante del Re.T.L.A. degli Istituti di Istruzione è stata indetta la gara a procedura aperta in ambito U.E. ai sensi dell’art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016, del D.P.R. n. 207/2010, della L.C.G.S. e del R.C.G.S., secondo il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell’art. 95 del D.Lgs. n. 50/2016, per l’affidamento del servizio di “catering completo” a mezzo self service, come più avanti meglio dettagliato;
2. per il servizio oggetto di gara non risultano attive convenzioni sul portaleweb di Consip S.p.a.;

3. con apposito bando di gara è stata indetta la procedura concorsuale in argomento. Il citato bando (e la connessa documentazione di gara) è stato pubblicato:
- sulla G.U.U.E. n. \_\_\_\_\_ datata \_\_\_\_\_;
  - sulla G.U.R.I. n. \_\_\_\_\_ datata \_\_\_\_\_;
  - per estratto, su due quotidiani a diffusione nazionale e su due a maggiore diffusione locale;
  - sui siti informatici previsti dagli artt.72 e 73 del D.Lgs. n. 50/2016;
4. alla presente procedura di affidamento è stato attribuito il CIG n. \_\_\_\_\_;
5. con verbale di delibera datato \_\_\_\_\_, il servizio oggetto del presente contratto è stato aggiudicato, in via provvisoria, all'Impresa \_\_\_\_\_. I costi della sicurezza aziendale (non soggetti a ribasso) ammontano complessivamente ad € \_\_\_\_\_. Per quanto sopra, il prezzo offerto per ciascun pasto è pari ad € \_\_\_\_\_ (IVA esclusa) compreso il costo degli oneri per la sicurezza derivanti dai rischi interferenziali. Il citato importo a base d'asta si intende comprensivo di tutti i costi necessari per lo svolgimento del servizio a perfetta regola d'arte, come indicato nel Disciplinare di gara e nei capitolati allegati al presente atto;
6. l'offerta economica in argomento datata \_\_\_\_\_ viene allegata al presente atto (All. \_) e ne costituisce parte integrante;
7. con D.D. n. \_\_\_ datato \_\_\_\_\_ la predetta aggiudicazione provvisoria è stata resa definitiva;

8. l'Impresa dichiara che quanto risulta dal presente contratto e dai suoi allegati, ivi compresi il Disciplinare di gara (all.\_\_\_\_), il Capitolato d'Oneri (all.\_\_\_\_), le Condizioni Tecniche (all.\_\_\_\_), nonché dagli annessi 1 e 2 alle Condizioni Tecniche, definisce in modo adeguato e completo l'oggetto delle prestazioni da fornire e, in ogni caso, che ha potuto acquisire tutti gli elementi per una idonea valutazione tecnica ed economica delle stesse e per la formulazione dell'offerta;
9. il presente contratto, compresi i relativi allegati, viene sottoscritto dalle parti con firma digitale rilasciata da ente certificatore autorizzato;
10. l'Impresa, con la sottoscrizione del presente atto, dichiara, ai sensi e per gli effetti di cui agli artt. 1341 "Condizioni generali di Contratto" e 1342 "Contratti conclusi mediante moduli o formulari" Cod. Civ., di accettare tutte le condizioni ed i patti contenuti nel presente atto e negli allegati in esso richiamati e di avere considerato quanto stabilito e convenuto con le relative clausole; in particolare, dichiara di approvare specificatamente le clausole e le condizioni riportate in calce al presente Contratto e i relativi allegati;
11. il sottoscritto Ufficiale Rogante ha preso visione dei sottotati documenti, agli atti della stazione appaltante:
- a. verbale di comprova requisiti attraverso il sistema AVCPASS, redatto dal Responsabile del procedimento di gara in data \_\_\_\_\_;
  - b. certificato della C.C.I.A.A. acquisito attraverso il sistema informatico della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di \_\_\_\_\_, datato \_\_\_\_\_;

- c. certificato dei carichi pendenti e certificati del Casellario Giudiziale nei confronti dei soggetti di cui all'art.80 del D.Lgs. 50/2016 rilasciati dal sistema AVCPass, con esito negativo;
- d. certificato di regolarità fiscale dell'impresa rilasciato dall'Agenzia delle Entrate al fine di verificare la non sussistenza delle violazioni di cui all'art. 80, comma 4 del D.Lgs. n. 50/2016, prot. n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_;
- e. comunicazione della Provincia di \_\_\_\_\_ – Ufficio Collocamento inerente all'ottemperanza di cui alla Legge n. 68/1999, prot. n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_;
- f. documento unico di regolarità contributiva (DURC) nr. INAIL\_\_\_\_\_ per esito regolarità INPS ed esito regolarità INAIL rilasciato in data \_\_\_\_\_, regolare sia con il versamento dei contributi INPS sia con il versamento dei premi ed accessori INAIL;
- g. nota nr. \_\_\_\_\_ Ingresso\_\_\_\_\_ della Prefettura di \_\_\_\_\_, concernente le informazioni ai sensi del D.Lgs. 6.9.2011, n. 159;
- h. Certificato del Ministero di Giustizia, Sistema informativo del Casellario (certificato dell'Anagrafe delle sanzioni amministrative dipendenti da reato, ex art. D.Lgs. 231/2001) prot. nr. \_\_\_\_\_ in data \_\_\_\_\_;
- i. certificato n. \_\_\_\_\_ del Tribunale Civile e penale di \_\_\_\_\_, volta ad accertare nei confronti dell'impresa la pendenza di provvedimenti volti alla dichiarazione dello stato di

fallimento, liquidazione coatta o concordato preventivo nonché la pendenza dei predetti provvedimenti.

12. Con riguardo alle verifiche in ordine alle dichiarazioni sostitutive dell'atto di notorietà, prodotte dall'Impresa ai fini della certificazione antimafia (art. 89 D.Lgs. n. 159/2011), ai fini del possesso dei requisiti di cui all'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016, e della non sussistenza di cause di esclusione ex art. 80 del medesimo D.Lgs., all'atto della presente stipula, si conviene espressamente che, ove a seguito dei predetti controlli, le dichiarazioni suddette non vengano confermate nella loro interezza, il presente rapporto contrattuale si intenderà immediatamente risolto, con conseguente segnalazione alle previste Autorità.

I signori sopra costituiti, dei quali sono certo dell'identità personale, qualifica e poteri di firma, convengono e stipulano quanto segue:

#### **ART. 1 – CONDIZIONI GENERALI**

1. Le premesse di cui sopra, gli atti ed i documenti richiamati nelle medesime premesse, nella restante parte del presente atto, ivi incluso il Bando di gara, il Disciplinare di gara, il Capitolato d'oneri, le Condizioni Tecniche e i relativi annessi, ancorché non materialmente allegati, costituiscono parte integrante e sostanziale del contratto.

Per questo contratto la Società dovrà osservare tutte le norme in vigore nonché quelle espressamente previste:

- dal D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, recante il nuovo Codice dei Contratti Pubblici;

- dal D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207, e successive modifiche ed integrazioni, recante il Regolamento di esecuzione del Codice dei Contratti Pubblici, per quanto ancora applicabile;
- dalle Determinazioni dell'Anac;
- dal D.M. 14 dicembre 2005, n. 292, recante il Regolamento di Amministrazione della Guardia di Finanza;
- dal D.M. del 24 ottobre 2014, n. 181, recante il Capitolato Generale d'Oneri per le forniture di beni e le prestazioni di servizi occorrenti per il funzionamento del Corpo della Guardia di Finanza;
- dal Regolamento recante la disciplina delle attività del Ministero della Difesa in materia di lavori, servizi e forniture;
- dalla circolare n. 428223/08/653 del 29/12/2008 del Comando Generale – IV Reparto – Ufficio Approvvigionamenti avente ad oggetto “la verifica dell’esecuzione contrattuale e le operazioni di collaudo delle forniture e dei servizi negli appalti pubblici”;
- nel testo organizzativo dell’attività di prevenzione in materia di tutela della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro n. 21148 del 26.01.2015 del Comando Generale – IV Reparto – Direzione di Sanità;
- dalla circolare n. 166625 del 08/06/2015 del Comando Generale – Ufficio Pianificazione Strategica e Controllo avente ad oggetto “l’attività di vigilanza in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro in uso al Corpo”;
- dalla Legge e dal Regolamento per l’amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato, rispettivamente approvati con RR.DD. 18.11.1923, n. 2440 e 23.05.1924, n. 827;

- dal Codice Civile ed altre disposizioni normative già emanate o che saranno emanate in materia di contratti di diritto privato, per quanto non regolato dalle clausole e disposizioni degli atti sopra richiamati;
- dal Disciplinare di gara;
- dal Capitolato d'Oneri relativo all'appalto del servizio di mensa obbligatoria di servizio in forma di "catering completo";
- dalle Condizioni Tecniche per il servizio di preparazione, confezionamento, somministrazione dei pasti e pulizia locali di pertinenza comprensivo degli allegati:
  - annesso 1 concernente la "Composizione dei principali piatti e grammatura media dei relativi ingredienti";
  - annesso 2 concernente le "Specifiche Tecniche";
- dalla normativa antimafia, ai sensi del D.Lgs. 6 settembre 2011 n. 159 e s.m.i. Codice delle Leggi Antimafia e delle misure di prevenzione nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia a norma degli artt. 1-2 della Legge 13 agosto 2010 n. 136.

La Società dichiara di aver letto integralmente tutti i predetti documenti, ancorché non materialmente allegati al presente contratto e di accettarne tutte le condizioni ivi indicate.

## **ART. 2 - OGGETTO**

1. Il Ten. Col. Alessandro Steri, nell'accennata qualità, conferisce al Sig. \_\_\_\_\_, che accetta in nome e per conto dell'Impresa da lui rappresentata, l'appalto del servizio di ristorazione collettiva in forma di "catering completo" a mezzo self service attraverso la gestione della Mensa Obbligatoria di Servizio presso la Caserma "IV Novembre" sita in Roma/Lido di Ostia, in Via delle Fiamme Gialle 14/16 e il Re.T.L.A. degli Istituti di

Istruzione sito in Roma/Lido di Ostia, in Via delle Fiamme Gialle 18/20 , inteso come preparazione, confezione, distribuzione del pasto, con generi alimentari della migliore qualità, approvvigionati autonomamente dall'impresa aggiudicataria, ed in possesso sia delle caratteristiche merceologiche, sia di tutti i requisiti previsti da Leggi o altre Disposizioni regolamentari, che ne disciplinino le caratteristiche e/o la composizione.

2. Il servizio comprende anche l'attività di pulizia e riassetto dei locali cucina e della sala mensa, nonché di ogni altro spazio utilizzato per la preparazione, distribuzione e consumazione del vitto, raccolta differenziata dei rifiuti – anche mediante lo svuotamento delle rastrelliere – e riordino dei locali ed attrezzature all'uopo adibite.
3. L'Impresa s'impegna, altresì, ad assicurare la somministrazione dei pasti presso la medesima struttura, allo stesso prezzo offerto in sede di aggiudicazione della gara, nei confronti di altro personale militare o civile autorizzato da questo Re.T.L.A., che vorrà fruire del servizio mensa senza tuttavia aver titolo alla consumazione del pasto a carico dell'Amministrazione, a fronte dei quali l'Impresa dovrà rilasciare documento fiscale attestante il corrispettivo pagato dal singolo militare.

### **ART. 3 – MODALITÀ DI ESECUZIONE**

Il servizio dovrà essere erogato dal lunedì al venerdì, secondo le modalità definite negli allegati di cui all'art. 1, ai quali si fa espressamente rinvio.

A titolo puramente indicativo la quantità totale annua stimata dei pasti da fornire è:

- per il pranzo: n. 48.000;
- per la cena: n. 12.500.

L'orario minimo di funzionamento del servizio di mensa interna è compreso nell'arco di tempo così suddiviso:

- dalle ore 07.00 alle ore 08.00 per la colazione (eventuale);
- dalle ore 12.00 alle ore 14.00, per il pranzo;
- dalle ore 18.00 alle ore 20.00, per la cena;

con eventuale anticipazione/posticipazione, ove necessario, di 30 minuti.

#### **ART. 4 – DECORRENZA E DURATA**

Il presente contratto decorre dal \_\_\_\_\_, esso avrà la durata di tre anni, con scadenza il \_\_\_\_\_.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà, allo scadere dei termini contrattuali, di far ricorso all'opzione di proroga ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs. n. 50/2016 nel rispetto delle modalità ivi stabilite.

#### **ART. 5 - VALORE DEL CONTRATTO**

1. L'importo globale massimo presunto sarà pari ad € \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_), comprensivo degli oneri per la sicurezza derivanti da rischi da interferenza (non soggetti a ribasso), quantificati in € \_\_\_\_\_ ed al netto dell'I.V.A. nella misura del 4%.
2. Il valore complessivo presunto dell'appalto non è da intendersi in alcun modo vincolante non costituendo né impegno minimo né massimo per questa Amministrazione, potendo variare in diminuzione il numero dei commensali, in relazione al gradimento delle pietanze somministrate, ovvero ad imprevedibili esigenze logistiche e/o di servizio.
3. Tale contratto è da considerarsi un "aperto", talché l'Impresa si obbliga ad eseguire quanto forma oggetto del contratto senza impegno di ammontare

minimo da parte dell'Amministrazione, non potendo la stessa avanzare diritti di sorta ove, alla scadenza del contratto, la consistenza delle prestazioni non abbia raggiunto l'importo massimo complessivo sopraindicato.

4. Nell'ipotesi in cui, a seguito di provvedimenti economici legislativi posti in essere dai competenti organi, si dovesse, anche in fase di esecuzione, concretizzare un aumento o una diminuzione dei fondi disponibili per il soddisfacimento della fornitura, l'Amministrazione potrà procedere all'aumento o alla diminuzione dei quantitativi.

#### **ART. 6 - OBBLIGHI A CARICO DELLA SOCIETA'**

1. Saranno ad esclusivo carico dell'Impresa:
  - a. l'acquisto dei generi alimentari e bevande che dovranno essere della migliore qualità commerciale e fornite da ditte qualificate a livello nazionale (sono vietati acquisti da aste fallimentari, discount, etc), documentato con apposite fatture;
  - b. il trasporto delle derrate e bevande (secondo le disposizioni di legge) presso i locali di conservazione e il relativo stivaggio;
  - c. la confezione e cottura diretta dei pasti secondo la cucina tradizionale ed a regola d'arte;
  - d. la distribuzione delle vivande con sistema self service;
  - e. il riassetto, la pulizia e la manutenzione ordinaria della cucina, della sala mensa e dei locali pertinenti nonché delle attrezzature, del pentolame e delle stoviglie con prodotti idonei e assolutamente atossici (secondo le indicazioni contenute nelle Condizioni Tecniche);
  - f. l'acquisto di detersivi per il lavaggio di pentolame e stoviglie, nonché dei materiali di pulizia e prodotti detergenti-disinfettanti ecocompatibili

(secondo le indicazioni contenute nelle Condizioni Tecniche);

- g. i materiali di consumo e gli indumenti del personale;
  - h. il pagamento delle imposte e tasse governative e comunali in genere (ad esempio quelle relative allo smaltimento degli olii esausti), ad eccezione della T.A.R.I. o tassa equivalente;
  - i. i copri vassoi in carta usa e getta ed i tovaglioli di carta a due veli da fornire in numero di 2 (due) pro capite agli utenti della mensa;
  - j. gli eventuali abbellimenti per il locale refettorio, sempre previa autorizzazione dell'Amministrazione;
  - k. le retribuzioni ed i contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale impiegato.
2. L'Impresa si obbliga a garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste. I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati in giornata negli appositi contenitori per la raccolta nella differenziata. L'Impresa dovrà utilizzare le rastrelliere messe a disposizione dalla Stazione Appaltante, nelle quali gli utenti posizioneranno i vassoi utilizzati per il pasto ed il proprio personale dipendente provvederà all'analitico svuotamento. Inoltre, è tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'Impresa.
3. La sospensione momentanea del servizio - per motivi contingenti - può essere decisa unilateralmente dall'Amministrazione, senza per questo dover nulla all'Impresa a titolo di risarcimento danni.

4. All'Impresa è concesso di sospendere momentaneamente il servizio soltanto ed esclusivamente per causa di forza maggiore adeguatamente documentata, ivi compreso lo sciopero del personale dell'Impresa e/o agitazioni sindacali, dandone notizia all'Amministrazione, possibilmente con un anticipo di almeno 3 (tre) giorni e in tal caso la stessa dovrà assicurare comunque la distribuzione dei pasti con soluzioni alternative (di cui al punto 8 del Capitolato d'Oneri) quali:
  - a. l'utilizzo di altra cucina o di un proprio centro di cottura, veicolando i pasti con mezzi propri adeguatamente attrezzati (art. 43, D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327);
  - b. il ricorso a piatti freddi, cestini, etc. da approntare per la circostanza.  
Verranno tuttavia concordate le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati.
5. La società è obbligata al rispetto dei criteri di biodegradabilità e compostabilità dei materiali ed il conseguente obbligo di utilizzo di piatti, bicchieri, posate e quant'altro, conformi alle norme UNI EN 13432:2002, il cui onere rimane a totale carico dell'aggiudicataria, come previsto da tutti gli atti di gara; l'Amministrazione procederà a controlli periodici ed a campione in ordine al rispetto di tale requisito considerato essenziale.
6. L'Amministrazione rimane estranea ai rapporti economici tra l'Impresa ed i suoi dipendenti e/o fornitori. Conseguentemente l'Impresa solleva l'Amministrazione da ogni e qualsiasi richiesta di questi ultimi connessa al servizio appaltato.
7. Le fatture per l'acquisto dei generi e per ogni altra spesa eseguita dall'Impresa, dovranno essere intestate e indirizzate all'Impresa stessa.
8. L'Impresa dichiara di conoscere ed accettare le norme stabilite dalla Legge 6.11.2012, n. 190, per cui è fatto obbligo, per la stessa, non aver concluso

contratti di lavoro subordinato o autonomo e/o non aver attribuito incarichi nei confronti di ex dipendenti dell'Amministrazione che abbiano esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto dell'Amministrazione stessa nei confronti dell'Impresa, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto, pena la nullità del presente atto. In caso di accertamento da parte dell'Amministrazione, nel corso dell'esecuzione contrattuale, della violazione all'obbligo di cui al precedente capoverso, l'Impresa sarà tenuta alla restituzione dei compensi eventualmente percepiti ed accertati in esecuzione dell'affidamento illegittimo.

#### **ART. 7 - LOCALI, BENI STRUMENTALI E UTENZE**

1. L'Amministrazione mette a disposizione dell'Impresa i locali della cucina, della mensa e delle sue pertinenze, nonché gli arredi, gli impianti, le attrezzature ed i materiali necessari all'espletamento del servizio appaltato a titolo precario nel senso che, qualora non fosse disponibile, tale materiale sarà fornito dall'Impresa. Quest'ultima, accertata la funzionalità degli impianti, si impegna ad utilizzare i suddetti beni e assume l'onere della conservazione in buono stato d'uso oltre all'usura normale, delle stesse e dei suppellettili. All'uopo sarà redatto un verbale in contraddittorio, sottoscritto dalle parti, con l'indicazione dello stato dei locali e dei materiali di proprietà dell'Amministrazione, che sarà conservato agli atti d'ufficio. Tale verbale costituisce l'unico documento che faccia fede tra le parti dello stato d'uso dei beni presi in consegna dall'Impresa.
2. L'Impresa è tenuta a:
  - a. utilizzare gli impianti secondo le norme d'uso di ogni macchina ed in conformità alle prescrizioni antinfortunistiche nonché a mantenerli in buone condizioni di efficienza e di igiene;

- b. segnalare all'Amministrazione quegli attrezzi divenuti inefficienti per normale usura e da reintegrare a cura e spese dell'Amministrazione stessa;
  - c. non apportare alcuna modifica, innovazione o trasformazione ai locali e/o agli impianti senza la preventiva autorizzazione scritta dell'Amministrazione;
  - d. rispondere di eventuali ammanchi e/o deterioramenti dovuti ad incuria e a cattivo uso.
3. Le eventuali modifiche e/o migliorie apportate all'immobile ed agli impianti si intendono acquisite all'Amministrazione, fermo restando il diritto per quest'ultima di chiederne il ripristino nello stato originario.
4. Sono a carico dell'Impresa:
- a. tutte le spese di ordinaria manutenzione dei locali, degli arredi, impianti, macchinari ed attrezzature prese in consegna;
  - b. le spese relative a riparazioni imputabili a colpa del proprio personale. In tal caso, rilevato il guasto o il danno ed accertate in contraddittorio le responsabilità del personale, l'Impresa potrà provvedere alla riparazione o sostituzione a proprie spese ricorrendo a tecnici qualificati ovvero autorizzare alla riparazione con addebito a proprio carico del relativo costo. Nessun addebito sarà accettato in mancanza dell'accertamento in contraddittorio di cui sopra.
5. L'Amministrazione fornirà, senza spese per l'Impresa, l'acqua, il gas, l'elettricità ed il riscaldamento, nonché ogni altra fonte di energia necessaria che l'Impresa è tenuta, comunque, ad utilizzare con l'osservanza delle buone regole di economia nei consumi.
6. È vietata l'installazione di cucine elettriche dove già esistono efficienti impianti funzionanti a gas.

## **ART. 8 - PULIZIE**

1. L'Impresa è obbligata ad eseguire con la massima cura e diligenza, rispettando le norme d'igiene e di convivenza comune, le pulizie secondo le modalità operative descritte al punto 4.1 delle "Condizioni tecniche per il servizio di preparazione, confezionamento, somministrazione dei pasti e pulizie locali di pertinenza - Edizione 2015 bis",. Le operazioni, ivi contenute, che l'Impresa dovrà porre in essere si distinguono in:
  - a. giornaliere;
  - b. settimanali;
  - c. quindicinali;
  - d. mensili;
  - e. semestrali.
2. Fanno capo all'Amministrazione la pulizia straordinaria e la disinfestazione.
3. L'Impresa è tenuta altresì a provvedere alla eliminazione ed al trasporto dei rifiuti presso gli appositi cassonetti esterni della Nettezza Urbana.

## **ART. 9 - PERSONALE DI SERVIZIO**

1. Considerato il numero presuntivo di presenze medie, l'Impresa si impegna a fornire la propria prestazione impiegando personale idoneo nel numero, la cui qualifica e categoria dovranno essere in armonia con quelle che la normativa vigente in materia di lavoro prevede per lo specifico settore. Il numero degli addetti dovrà essere tale da eseguire le operazioni (approvvigionamento - preparazione - confezione - distribuzione – pulizia) a regola d'arte.
2. L'Impresa dovrà inoltre assicurare che tutto il personale impiegato sia:
  - a. selezionato in base alle esigenze ed al tono dell'ambiente;
  - b. regolarmente assunto, assicurato e retribuito a condizioni non inferiori a

- quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali e provinciali di lavoro di categoria;
- c. in regola, per responsabilità della Impresa, con gli oneri compresi quelli previdenziali, assicurativi e sociali, manlevando l'Amministrazione ad ogni responsabilità in merito;
  - d. in possesso del prescritto libretto sanitario;
  - e. sottoposto a visite e controlli sanitari periodici;
  - f. munito, secondo le prestazioni, di cuffie, berretti, guanti, divise (dotate del distintivo di riconoscimento rilasciato dall'Amministrazione) sempre puliti ed in ordine;
  - g. per tutto il personale dovrà essere inoltre data ampie garanzie di sicurezza (carichi pendenti e comunque l'estratto del certificato del casellario giudiziario);
3. Il personale in questione autorizzato preventivamente dall'Amministrazione all'ingresso in caserma per l'esecuzione delle prestazioni lavorative previste dal presente contratto deve essere tratto dal libro unico, che dovrà essere consegnato in copia autenticata. Analoga procedura sarà eseguita per le eventuali sostituzioni dei lavoratori.
4. Il personale dovrà essere munito, durante il servizio, di cartellino di riconoscimento indicante anche la denominazione dell'Impresa. L'Impresa ha rilasciato all'Amministrazione l'elenco nominativo, con relativa qualifica e mansione, del personale addetto. Almeno 5 (cinque) giorni prima dell'attivazione del servizio dovrà fornire all'Amministrazione la documentazione indicata nel Capitolato d'Oneri relativa al personale che impiegherà nel servizio; la stessa documentazione dovrà essere presentata ogniqualvolta si verificano modifiche nell'organico impiegato.
5. Attesa la particolarità dei compiti istituzionali del Corpo della Guardia di

Finanza e la connessa necessità di garantire la sicurezza del personale e delle infrastrutture, l'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere all'appaltatrice la sostituzione del personale ritenuto non gradito, compreso il "referente", tale richiesta farà capo al Direttore dell'esecuzione contrattuale (D.E.C.) per l'Amministrazione. In tal caso l'appaltatrice provvederà a quanto richiesto, entro 8 (otto) giorni, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

6. L'Amministrazione declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone e/o a cose derivanti da un cattivo uso delle apparecchiature concesse in dotazione.
7. Qualora si verifichi un infortunio occorso a personale civile che svolga la propria attività lavorativa nell'ambito delle strutture militari, le relative comunicazioni dovranno essere inoltrate dal datore di lavoro civile dell'Impresa anche a questa Amministrazione per l'invio alle competenti articolazioni del Comando Generale della Guardia di Finanza.

#### **ART. 10. - OBBLIGHI NEI CONFRONTI DEI DIPENDENTI**

1. La Società si obbliga ad applicare nei confronti dei propri dipendenti, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali e provinciali di lavoro di categoria, nonché ad assolvere tutti i conseguenti oneri, compresi quelli previdenziali, assicurativi e sociali, sollevando l'Amministrazione da ogni responsabilità in merito. La Società si obbliga, infine, a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino al loro rinnovo.
2. L'Amministrazione, in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa contestazione alla Società delle inadempienze ad essa denunciate dall'Ispettorato del Lavoro, si riserva di operare una ritenuta pari, nel

massimo, al 20% (ventipercento) dell'importo delle fatture concernenti il periodo in cui l'inadempienza è stata accertata. La ritenuta sarà svincolata soltanto dopo che l'Ispettorato predetto abbia dichiarato che le inadempienze sono state sanate: in tale ipotesi la Società non potrà avanzare alcuna pretesa per il ritardato pagamento.

#### **ART. 11 - SICUREZZA SUL LUOGO DEL LAVORO**

1. La Società s'impegna formalmente a porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate, durante lo svolgimento del servizio, le disposizioni relative alla normativa vigente in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro ed in particolare del D.Lgs. n. 81/2008 e di quelle che dovessero essere emanate nel corso di validità del presente contratto in quanto applicabili.
2. Viene individuata la figura del datore di lavoro nella persona \_\_\_\_\_, in capo al quale si incardinano – a norma di legge – le specifiche responsabilità e gravano i particolari oneri di cui al suddetto D.Lgs.
3. La Società s'impegna, infine, ad uniformarsi alle procedure di emergenza e di pronto soccorso sanitario in vigore presso la sede ove si svolgeranno le attività contrattuali.
4. Al presente contratto si allega il documento unico sulla valutazione dei rischi da interferenza - D.U.V.R.I. - (All.\_\_\_\_).

#### **ART. 12 - CONTROLLO DEL SERVIZIO**

1. L'Amministrazione si riserva il diritto di effettuare tutti i controlli che a suo insindacabile giudizio siano ritenuti necessari al buon andamento del servizio appaltato. In particolare potranno essere effettuati controlli sulla qualità, quantità e confezione dei pasti forniti, nonché sull'igiene generale dei locali,

la pulizia del materiale impiegato ed i requisiti sanitari del personale addetto alla preparazione ed alla distribuzione delle vivande. L'Amministrazione impedirà l'entrata in cucina, dispensa e suoi annessi a tutte le persone estranee al servizio, salvo quelle specificate autorizzate che, comunque, dovranno essere in possesso di libretto sanitario.

2. L'Amministrazione si riserva la più ampia facoltà di effettuare o di far effettuare a terzi visite e controlli dei locali con prelievo di campioni dei generi somministrati. Dal canto suo l'Impresa aggiudicataria deve avviare tutte le procedure di autocontrollo per verificare l'igiene e la sicurezza dei prodotti alimentari secondo i principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) di cui al d.lgs. 6 novembre 2007, n. 193. -----
3. L'attività di controllo posta in essere dall'Amministrazione sarà svolta secondo quanto stabilito ai punti 6 e 7 delle "Condizioni Tecniche".

#### **ART. 13 - DIREZIONE DELL'ESECUZIONE CONTRATTUALE E RAPPRESENTANTI DELLE PARTI**

1. Ai sensi degli artt. 101 e 111, D.lgs. n. 50/2016 e degli artt. 299, 300 e 301, D.P.R. n. 207/2010, l'Amministrazione verificherà il regolare andamento dell'esecuzione contrattuale attraverso il Direttore dell'esecuzione \_\_\_\_\_, nominato dal Comandante del Re.T.L.A. degli Istituti di Istruzione con Atto Dispositivo n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_.
2. Egli sarà il soggetto preposto alla vigilanza sull'esecuzione oggetto del contratto, alla verifica del rispetto delle norme che regolano la materia, alla corrispondenza dell'appalto alle obbligazioni contrattuali ed attesterà con

dichiarazione la regolare esecuzione del servizio, secondo il dettato dell'art. 325, comma 2, del D.P.R. n. 207/2010. A lui devono essere tempestivamente comunicati, anche verbalmente, con successiva formalizzazione scritta, eventuali inadempienze e motivi di lamentela.

3. Pertanto, egli provvede, nel caso la Società durante lo svolgimento del servizio dia motivo a rilievi per negligenze ed inadempienze nell'osservanza delle clausole contrattuali, a notificare quanto prima e, comunque, entro le 72 (settantadue) ore successive, una formale diffida (normalmente a mezzo raccomandata a mano da consegnare al Responsabile per l'appaltatrice, che firma per ricevuta) senza pregiudizio per l'applicazione delle penalità.
4. La Società ha nominato come proprio Responsabile del servizio, con la mansione di Responsabile per l'Appaltatrice, il Sig. \_\_\_\_\_, incaricandolo di organizzare e controllare il personale addetto, coordinandone le mansioni e verificando che tutti i compiti inerenti il servizio di ristorazione vengano eseguiti puntualmente e diligentemente. Il Responsabile nominato dall'Impresa dovrà possedere i requisiti previsti al punto 1.2 delle "Condizioni Tecniche".
5. I rapporti operativi tra l'Impresa e l'Amministrazione saranno regolati tramite il predetto Direttore e il Responsabile qualificato della Impresa.

#### **ART. 14 - CERTIFICAZIONE DI QUALITA'**

Il requisito riguardante il possesso della certificazione di qualità richiesta nel bando di gara rilasciata da organismi accreditati per il settore specifico oggetto della presente gara deve essere mantenuto dall'Impresa per l'intera durata contrattuale.

## **ART. 15 - OBBLIGHI DI RISERVATEZZA**

1. La Società s'impegna, pena la risoluzione del presente contratto e fatto salvo, in ogni caso, il diritto dell'Amministrazione al risarcimento dei danni subiti, a non divulgare, anche successivamente alla scadenza del contratto, notizie relative all'attività svolta dalla Stazione Appaltante quale Pubblica Amministrazione, delle quali sia venuta a conoscenza nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, nonché a non eseguire ed a non permettere che altri eseguano copia, estratti, note od elaborazioni di qualsiasi genere di atti di cui sia eventualmente venuta in possesso in ragione dell'incarico ad essa affidato con il presente contratto.
2. A tal fine è fatto divieto assoluto al personale dell'Impresa di detenere e/o usare all'interno delle infrastrutture militari apparecchi fotografici, telecamere, registratori o altro materiale ritenuto idoneo a violare il divieto.

## **ART. 16 - RECESSO E RISOLUZIONE**

1. L'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il presente contratto nei casi previsti dalle norme, regolamenti e capitolati indicati all'art. 1 del presente contratto.
2. L'Amministrazione si riserva la facoltà di recedere dal presente contratto, con incameramento della cauzione ed eventuale richiesta di risarcimento, per i seguenti motivi:
  - a. nel caso in cui l'Impresa depositi, ovvero sia stato depositato contro la stessa, un ricorso ai sensi della legge fallimentare o di altra legge applicabile in materia di procedure concorsuali, che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori,

- ovvero nel caso in cui un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni venga designato, entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari di detta parte;
- b. in caso di raggiungimento del massimo delle penalità, come indicato dal successivo art. 22.
3. L'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il presente contratto nei casi previsti dal disciplinare di gara, e relativi allegati, in particolare si richiama quanto stabilito dall'art. 26 del Capitolato d'onori. Inoltre, l'Amministrazione si riserva il diritto di revocare, in qualsiasi momento, l'appalto in caso di accertate violazioni sulla normativa di pubblica sicurezza e sulla normativa antimafia, anche a seguito di ulteriori possibili controlli della specie.
4. Resta ferma la piena responsabilità dell'Impresa per danni da essa causati e/o reclamati da terzi e/o per infortuni subiti dai propri dipendenti e/o da personale somministrato, per il quale l'Impresa accetta, con la sottoscrizione del presente atto, di malleverare pienamente l'Amministrazione.

#### **ART. 17-RESPONSABILITA' CIVILE**

1. L'Impresa è direttamente responsabile, per sé e per il proprio personale, di qualsiasi inadempimento o evento dannoso che possa accadere, durante e/o in dipendenza dell'esecuzione delle attività oggetto del contratto, ai suoi dipendenti, ai suoi beni e al personale e/o ai beni dell'Amministrazione, nonché ai terzi ed ai beni dei terzi, facendo salva l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità ed ha il preciso obbligo di adottare tutte le misure necessarie e di impiegare tutti i mezzi atti ad evitare infortuni o danni di qualsiasi tipo a persone o cose.

2. L'Amministrazione deve intendersi esonerata da qualsivoglia responsabilità per fatti e danni subiti da agenti ed operai dell'Impresa, nonché per danni procurati a terzi nell'effettuazione del servizio. Per quanto sopra, alla stipula del presente contratto l'Impresa produce, come stabilito dal Disciplinare di gara, idonea polizza assicurativa di responsabilità civile n. \_\_\_\_\_ datata \_\_\_\_\_ e scadenza \_\_\_\_\_ emessa dalla \_\_\_\_\_, che copra per tutta la durata dell'appalto i seguenti rischi:
- responsabilità civile dell'Impresa verso i terzi per tutte le attività relative al servizio appaltato, inclusi i rischi igienico – sanitari, con almeno la seguente combinazione di massimali di garanzia:
    - a. € 3.500.000,00, quale limite catastrofale per sinistro;
    - b. € 1.300.000,00, quale limite per ogni persona danneggiata;
    - c. € 500.000,00, quale limite per danni a cose e/o animali.
3. Tale garanzia comprende nel novero dei terzi anche il personale del Corpo della Guardia di Finanza e si estende ai danni agli edifici in cui si svolge il servizio e alle loro pertinenze, alle cose di proprietà dell'Amministrazione o di terzi e detenute o affidate in consegna all'Amministrazione. La garanzia si estende, inoltre, ai danni derivati da incendio delle cose dell'Impresa appaltatrice o da lei detenute. La polizza copre anche la Responsabilità civile incombente all'Impresa per danni indiretti e per inquinamento accidentale.

4. Sono a carico dell'Impresa tutti gli adempimenti e gli oneri relativi al rilascio, al rinnovo ed alla voltura delle autorizzazioni sanitarie, delle licenze commerciali e altre licenze ausiliarie di propria pertinenza, necessarie per l'espletamento del servizio, ove richiesto dalla vigente regolamentazione.

#### **ART. 18 - DIRITTI DI TERZI**

1. L'Impresa assicura che, per l'esecuzione del presente Contratto, non ha violato e non violerà diritti di terzi.
2. A tal fine, fin da ora, l'Impresa assume interamente ed esclusivamente a proprio carico qualunque responsabilità ed onere derivante dalla eventuale violazione di diritti di terzi, obbligandosi a mantenere indenne l'Amministrazione da qualsiasi pretesa o azione giudiziaria intentata dal terzo e da ogni onere e spesa connessi alla predetta violazione. Resta inteso che l'Amministrazione si impegna a notificare tempestivamente per iscritto all'Impresa la sussistenza di tale contestazione.

#### **ART. 19 - SUBAPPALTO**

1. È vietata qualunque cessione o subappalto di tutto o di parte del contratto, fatta eccezione per il servizio di pulizia dei locali e lavaggio stoviglie, pentole, vassoi, per cui l'Impresa potrà far ricorso ad altre imprese (anche di lavoro interinale e/o cooperative) previa comunicazione all'Amministrazione, nei limiti e nei modi stabiliti dall'articolo 105 del D.lgs. n. 50/2016 e per una percentuale massima del 30%.
2. Sono vietati, pena la risoluzione del contratto, i subappalti del servizio senza specifica autorizzazione scritta della Stazione Appaltante.

## ART. 20 - CORRISPETTIVI E PAGAMENTO

1. L'Amministrazione corrisponderà un compenso per ogni pasto effettivamente somministrato, pari ad € \_\_\_\_\_, come di seguito:
  - imponibile pari ad € \_\_\_\_\_, di cui € \_\_\_\_\_ per i costi per la sicurezza da interferenze;
  - IVA (4%) pari ad € \_\_\_\_\_ .
2. Il personale del reparto per aver diritto alla consumazione del pasto deve consegnare all'Impresa un apposito tagliando "figlia" (buono pasto) completo in tutte le sue parti, numerato progressivamente, datato, munito della firma e timbro del responsabile e sottoscritto dal militare beneficiario. Tali tagliandi "figlia", a fine giornata, dovranno essere custoditi dall'Impresa e riepilogati in apposito verbale giornaliero, redatto in contraddittorio tra il Rappresentante per l'Amministrazione e il Rappresentante dell'Impresa, un esemplare del quale andrà allegato alla fattura.
3. Ogni mese l'Impresa presenterà la distinta numerica dei pasti, che l'Amministrazione sottoscriverà per approvazione.
4. Sulla base di tale nota sarà predisposta la fatturazione intestata a: Re.T.L.A. degli Istituti di Istruzione della Guardia di Finanza, Codice Fiscale: \_\_\_\_\_, Codice Univoco \_\_\_\_\_ e riportante, tra l'altro obbligatoriamente, l'indicazione del CIG: \_\_\_\_\_ e dell'IBAN di riferimento per il successivo bonifico da effettuare.
5. Il pagamento del servizio oggetto del contratto, dopo gli opportuni controlli, verrà effettuato sul conto corrente acceso presso la Banca \_\_\_\_\_, IBAN: \_\_\_\_\_ intestato all'Impresa, in relazione alle prestazioni previste da contratto ed ai rispettivi documenti attestanti l'avvenuta regolare esecuzione degli stessi, a

mezzo bonifico online di c.c. postale, secondo le modalità nel prosieguo specificate:

- a. entro 30 giorni dalla data di ricezione della fattura, una volta rilasciata la dichiarazione di regolare esecuzione del servizio;
  - b. previa verifica di mancanza di inadempienze effettuata tramite «EQUITALIA S.p.A.», così come disposto dell'art. 48-bis, d.P.R. n. 602/1973 (D.M. 18 gennaio 2008, n. 40). Nel caso di sussistenza di inadempienze, il pagamento verrà decurtato delle somme corrispondenti;
  - c. previa verifica della regolarità contributiva, mediante acquisizione del «Documento unico di regolarità contributiva» (DURC). Nel caso in cui l'Impresa non sia in regola con l'anzidetto certificato di regolarità contributiva, l'Amministrazione attiverà la procedura di cui agli artt. 4 e 5, d.P.R. n. 207/2010.
6. Su ogni fattura dovranno essere conteggiate separatamente le spese relative a:
- a. derrate alimentari;
  - b. preparazione e confezione del vitto;
  - c. pulizia e riassetto dei locali, compresi i materiali per le pulizie;
- indicando la quota per ogni pasto per il numero dei pasti forniti nel mese. -
7. L'Amministrazione non fornisce alcuna garanzia sul numero dei commensali, mentre l'Impresa ha l'obbligo di assicurare regolarmente il servizio qualunque possa essere il numero dei partecipanti.
8. In ottemperanza a quanto stabilito dal D.M. 3 aprile 2013, n. 55 e da quanto previsto dalla legge n. 244/2007, l'Impresa dovrà utilizzare, per la fatturazione elettronica per il presente contratto, i seguenti dati:
- a. denominazione: Re.T.L.A. degli Istituti di Istruzione della Guardia

di Finanza;

b. codice univoco d'ufficio: \_\_\_\_\_ .

9. In applicazione di quanto disposto dall'articolo 1, comma 629, lett. b), legge 23 dicembre 2014, n.190 che ha introdotto l'art. 17-ter, d.P.R. 26 ottobre 1972, n. 633, questo Ente Amministrativo provvederà al pagamento delle fatture emesse, scorporando l'imponibile dall'I.V.A. e, versando quest'ultima direttamente all'erario (c.d. Split Payment).
10. Nel caso si dovessero verificare decadenze o cessazioni dalle cariche statutarie, ope legis e/o per fatto previsto negli atti legali della Impresa, quando anche pubblicate nei modi di legge, la Impresa s'impegna a darne tempestiva notifica all'Amministrazione. In difetto di tale comunicazione, l'Amministrazione non assume alcuna responsabilità in merito ai pagamenti eseguiti.
11. L'Impresa assicura l'insussistenza della causa di esclusione prevista dalla normativa "Anticorruzione" di cui all'art. 53, comma 16-ter; d.lgs. 30 marzo 2001, n.165.

#### **ART. 21 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

1. La Società assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla Legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., pena la nullità assoluta del presente contratto.

A tal proposito, si obbliga ad utilizzare, ai fini dei pagamenti relativi al presente contratto il seguente conto corrente dedicato, anche in via non esclusiva alle commesse pubbliche di cui all'art. 3 della L. 136/2010 e s.m.i alle seguenti coordinate: \_\_\_\_\_ . – Filiale \_\_\_\_\_ di \_\_\_\_\_ IBAN \_\_\_\_\_.

2. L'Impresa si obbliga a comunicare al Re.T.L.A. le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare sul predetto conto corrente, nonché a partecipare, tempestivamente, ogni successiva modifica ai dati trasmessi, nei termini di cui all'art. 3, comma 7, L. 136/2010 e s.m.i., e qualunque eventuale variazione alla prescelta forma di pagamento, esonerando l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità che possa derivarle da eventuali errori nella comunicazione della stessa, nonché dalle successive varianti non trasmesse per tempo.
3. Qualora le transazioni relative al Contratto siano eseguite senza avvalersi del bonifico bancario o postale ovvero di altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità, il presente Contratto è risolto di diritto, secondo quanto previsto dall'art. 3, comma 9 bis, della L. 136/2010 e s.m.i..
4. La Impresa si obbliga, altresì, ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori o i subcontraenti, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i..
1. La Impresa, il subappaltatore o subcontraente, che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria, ne dà immediata comunicazione al Re.t.l.a..
2. Per tutto quanto non espressamente previsto, restano ferme le disposizioni di cui all'art. 3 della L. 13/08/2010 n. 136 e s.m.i..

## **ART. 22 - PENALITA'**

1. Ai sensi dell'art. 19 del «Capitolato d'Oneri relativo all'appalto del servizio di mensa obbligatoria di servizio catering completo», in caso di inadempimento parziale e/o totale e/o di ritardo nell'adempimento della prestazione del

servizio da parte dell'Impresa, quale ne sia la causa, salvo il caso di colpa grave dell'Amministrazione, quest'ultima applicherà le penali come di seguito specificate, fermo restando il ricorso all'Autorità Giudiziaria laddove l'Amministrazione rilevi fatti penalmente rilevanti:

- a. € 500,00 per ogni giorno di mancata erogazione del servizio. La penale si applica anche nel caso in cui, a seguito di sospensione momentanea del servizio per sciopero del proprio personale, la Impresa non eroghi il servizio veicolando i pasti dal proprio centro cottura;
- b. € 200,00 in caso di ritardo nella prestazione del servizio, in considerazione degli orari e della tempistica prevista;
- c. € 150,00 in caso di variazione del menù non autorizzata;
- d. € 250,00 per ogni analisi microbiologica riscontrata non rispondente a quanto previsto dai limiti di carica microbica, salve le conseguenze di carattere penale previste dalla vigente legislazione in caso di intossicazione alimentare;
- e. € 200,00 in caso di mancato rispetto della grammatura;
- f. € 200,00 per mancato rispetto delle condizioni igienico-sanitarie riguardanti la consegna delle derrate o quant'altro previsto dalle leggi in materia;
- g. € 150,00 per ogni mancata attuazione del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità, autocontrollo;
- h. € 200,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;
- i. € 250,00 per mancata o errata manutenzione delle strutture, degli impianti, delle attrezzature, e degli arredi;
- j. € 300,00 per ogni mancata esecuzione delle proposte migliorative presentate in sede di aggiudicazione della gara d'appalto;
- k. € 150,00 per ogni altra violazione alle norme del presente Capitolato,

nonché delle «Condizioni tecniche», Capitolato concernente la «Composizione dei principali piatti e ingredienti» Annesso 1 e «Specifiche Tecniche», Annesso 2 - non espressamente sopra menzionata, per ogni giorno in cui è stata commessa la violazione stessa.

2. Gli eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle suddette penali verranno contestati alla Società per iscritto dal Responsabile dell'Amministrazione. La Società dovrà comunicare in ogni caso le proprie deduzioni a questa Amministrazione nel termine massimo di 10 (dieci) giorni dalla stessa contestazione.

Qualora dette deduzioni non siano accolte a giudizio dell'Amministrazione ovvero non vi sia stata risposta o la stessa non sia giunta nel termine indicato, potranno essere applicate le penali come sopra specificato.

3. Nel caso di applicazione delle penali, l'Amministrazione provvederà a recuperare l'importo in sede di liquidazione delle relative fatture ovvero, in alternativa, ad incamerare la cauzione per la quota parte relativa ai danni subiti.
4. L'ammontare complessivo delle penalità non potrà superare, in ogni caso, il 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale, in caso di superamento della predetta soglia l'Amministrazione potrà procedere alla risoluzione del contratto.
5. L'omesso servizio per astensione dal lavoro delle maestranze per cause riguardanti in modo specifico la Società contraente non è considerata causa di forza maggiore e pertanto la Società stessa ne risponde a pieno titolo. La comminazione di tre o più penali e/o diffide nel corso del contratto fa sorgere il diritto di dichiarare risolto il contratto, con incameramento della cauzione definitiva per inadempienza contrattuale.

6. L'importo delle penalità è addebitato sui crediti della Società dipendenti dal contratto cui essi si riferiscono o, nel caso in cui questi non siano sufficienti, su quelli dipendenti da altri contratti che la Società ha stipulato con l'Amministrazione. Mancando crediti o essendo insufficienti, l'ammontare delle penalità viene addebitato sulla cauzione. Le penalità sono notificate alla Società in via amministrativa, restando escluso qualsiasi avviso di costituzione in mora ed ogni atto o procedimento giudiziale.

#### **ART. 23 - DISPOSIZIONI ANTIMAFIA**

1. L'Impresa prende atto che la validità e l'efficacia del presente contratto è subordinata all'integrale ed assoluto rispetto della vigente legislazione antimafia, incluse le disposizioni di cui alla legge 13 agosto 2010, n.136 relativa al «Piano straordinario contro le mafie» e s.m.i..
2. In particolare, l'Impresa garantisce che nei propri confronti non sono stati emessi provvedimenti definitivi o provvisori, che dispongano misure di prevenzione o divieti, sospensioni o decadenze di cui alla predetta normativa, né sono pendenti procedimenti per l'applicazione delle medesime disposizioni, ovvero condanne che comportino l'incapacità di contrarre con la Pubblica Amministrazione.
3. L'Impresa s'impegna a comunicare tempestivamente all'Amministrazione ogni modificazione intervenuta nel proprio assetto proprietario, nella struttura, negli organismi tecnici e/o amministrativi.
4. L'Amministrazione si riserva, inoltre, il diritto di verificare la permanenza, per tutta la durata del contratto, dei requisiti previsti dalle disposizioni antimafia relativamente a tutti i soggetti di cui ai commi precedenti.
5. Le Parti convengono espressamente che, nel caso fossero emanati i

provvedimenti di cui al precedente comma 1, nell'arco della durata del contratto, esso si intenderà immediatamente risolto, fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di richiedere il risarcimento dei danni subiti.

6. Parimenti, il contratto si risolverà di diritto ove l'Impresa non ottemperi agli impegni assunti ai sensi del comma 2, del presente articolo.

#### **ART. 24 - DIVIETO DI MODIFICHE INTRODOTTE DALL'ESECUTORE**

1. Ai sensi dell'art. 310, d.P.R. n. 207/2010, nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'Impresa, salvo disposizione del Direttore dell'esecuzione preventivamente approvate dall'Amministrazione nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti nell'art. 311 del medesimo decreto.
2. Le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e, ove il Direttore dell'esecuzione lo giudichi opportuno, comporteranno la rimessa in pristino, a carico dell'Impresa, della situazione originaria preesistente, secondo le disposizioni dell'anzidetto direttore dell'esecuzione.

#### **ART. 25 - CAUZIONE**

1. Ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. 50/2016 e secondo le modalità di cui al Disciplinare di gara, a garanzia dell'esatto e completo adempimento degli obblighi contrattuali, l'Impresa ha prestato cauzione di € \_\_\_\_\_, giusta polizza fideiussoria n. \_\_\_\_\_ emessa in data \_\_\_\_\_ e rilasciata dalla \_\_\_\_\_.
2. Per quanto sopra, la garanzia fideiussoria definitiva verrà svincolata al termine del servizio e comunque dopo il perfezionamento del verbale di riconsegna delle attrezzature e dei locali presi in carico all'atto dell'inizio del servizio, secondo le modalità di cui all'art. 103 del D.lgs. n. 50/2016.

3. In caso di inesatto o mancato adempimento degli obblighi contrattuali, l'Amministrazione si rivarrà, senza alcuna formalità, sulla cauzione definitiva, incamerandola, a ristoro di ogni danno e delle penali contrattuali, salvi gli ulteriori eventuali danni subiti. L'Amministrazione potrà, inoltre, incamerare la garanzia per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'Impresa per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi, e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori addetti all'esecuzione dell'appalto.
4. Detta polizza sarà custodita in originale dall'Ufficio Amministrazione del Re.T.L.A . degli Istituti di Istruzione della Guardia di Finanza.
5. L'Impresa si impegna a tenere valida ed efficace la polizza fideiussoria per tutta la durata del presente contratto e, comunque, sino al perfetto adempimento delle obbligazioni assunte.

#### **ART. 26 - SPESE ED ONERI FISCALI**

1. In conformità a quanto previsto dagli artt. 16-bis e 16-ter aggiuntivi al R.D. del 18 novembre 1923, n. 2440 e della Legge del 27 dicembre 1975, n. 790, le spese di copia, stampa, carta bollata, registrazione ed altre inerenti al presente contratto, sono a carico dell'Impresa.
2. L'Impresa è tenuta a versare le sopra citate spese, nella misura e con le modalità indicate dall'Ufficiale Rogante, secondo le tariffe prefissate con D.M. del 9 maggio 1980 dal Ministero del Tesoro, pubblicato sulla G.U. del 19 agosto 1980, n. 226.
3. Il versamento delle somme di cui al precedente comma dovrà essere eseguito entro 5 (cinque) giorni dalla data di stipula del presente contratto,

con la conseguenza che, in caso di ritardo, il relativo importo dovrà essere aumentato degli interessi legali decorrenti dalla data di scadenza dei 5 giorni fino alla data dell'effettivo versamento.

L'attestazione del versamento dovrà essere prodotta all'Amministrazione entro i successivi 5 giorni naturali, decorrenti dalla data del versamento.

4. Ai sensi del D.P.R. del 26 ottobre 1972, n. 633 e successive modificazioni ed integrazioni, le prestazioni dei servizi e/o la cessione dei beni oggetto del presente contratto, sono soggetti all'Imposta sul Valore Aggiunto che è posta a carico dell'Amministrazione.

#### **ART. 27 - SPESE DI PUBBLICITA'**

1. Per le spese di pubblicità di cui all'art. 73, comma 4 ultimo periodo del D.Lgs. n. 50/2016, si applica l'art. 216, comma 11.
2. Tali spese saranno rimborsate al Re.T.L.A. degli Istituti di Istruzione della Guardia di Finanza dall'aggiudicatario obbligatoriamente entro il termine di 60 giorni dall'aggiudicazione. Le spese in argomento ammontano, ad € \_\_\_\_\_.
3. L'importo dovrà essere rimborsato mediante bonifico avente come beneficiario il Re.T.L.A. degli Istituti di Istruzione della Guardia di Finanza, da appoggiare a: «Banco posta impresa online» codice IBAN: \_\_\_\_\_, con la seguente causale: «Rimborso spese di pubblicazione gara CIG \_\_\_\_\_-».

#### **ART. 28 - CLAUSOLE DI SALVAGUARDIA**

1. È sempre fatta salva la facoltà dell'Amministrazione committente di sospendere cautelativamente le proprie prestazioni ovvero l'intero contratto,

previa valutazione dell'interesse pubblico alla realizzazione tempestiva della commessa, una volta acquisita conoscenza dell'eventuale:

- a. esercizio dell'azione penale per le fattispecie di reato individuate dall'art. 80, comma 1, D.Lgs. n. 50/2016 a carico delle persone indicate al comma 3 del citato articolo;
  - b. in ogni caso in cui la Impresa venga a trovarsi in una delle situazioni di esclusione ex art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016;
  - c. contestazione all'Impresa - ai sensi dell'art. 59, d.lgs. n. 231/2001 - di un illecito dal quale possa derivare la responsabilità amministrativa della medesima dipendente da reato, così come individuabile in relazione alle norme dettate dal suddetto decreto legislativo.
2. In caso di sentenza definitiva di condanna, l'Amministrazione - ai sensi dell'art. 108, del D.lgs. n. 50/2016 - potrà procedere alla risoluzione del contratto ed alla richiesta di risarcimento degli eventuali danni subiti. Se la responsabilità penale è accertata nel corso dell'esecuzione del contratto, la controparte è tenuta a corrispondere all'Amministrazione committente una penale pari al 10 per cento del valore del presente contratto.
3. È prevista, inoltre, la "clausola di salvaguardia" in forza della quale l'Amministrazione si riserva la facoltà di rideterminare l'importo dell'atto negoziale e rescindere lo stesso qualora, decorso almeno un anno dalla stipula:
- a. le assegnazioni sui pertinenti capitoli di spesa non permettano di onorare gli impegni contrattuali;
  - b. divenga operante l'accordo quadro o convenzione Consip che preveda, per analogo servizio, un prezzo unitario inferiore a quello di aggiudicazione.

## **ART. 29 - VINCOLO**

Il presente contratto, mentre vincola l'Impresa fin dal momento della sua sottoscrizione, sarà obbligatorio per l'Amministrazione solo dopo l'intervenuta approvazione da parte della competente Autorità e la registrazione dello stesso presso gli Organi di Controllo nei modi di legge.

## **ART. 30 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CORRISPETTIVO CONTRATTUALE**

1. Il corrispettivo del presente appalto non è cedibile. L'Amministrazione, manifesta sin d'ora la propria opposizione alla cessione del corrispettivo contrattuale.
2. In caso d'inosservanza, da parte dell'Impresa, degli obblighi di cui al precedente comma, l'Amministrazione, fermo restando il diritto al risarcimento di ogni danno e spesa, avrà facoltà di risolvere immediatamente il contratto e di commissionare a terzi l'esecuzione delle residue prestazioni contrattuali in danno della Impresa

## **ART. 31 - COSTI PER LA SICUREZZA**

1. L'impresa ha l'obbligo di osservare, adottare e mantenere tutte le prescrizioni e obblighi derivanti dalle vigenti normative in materia di prevenzione antinfortunistica e di sicurezza di cui al D.Lgs 81/2008 e s.m.i. In caso di infortuni si assumerà la più ampia responsabilità sia civile che penale esonerando l'Amministrazione da ogni responsabilità in merito.
2. Sono, pertanto, a carico dell'Impresa gli oneri relativi ai costi per la sicurezza afferenti l'esercizio della propria attività, provvedendo all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i

rischi specifici connessi all'attività svolta dalla stessa.

3. Il personale dell'Impresa potrà accedere presso le sedi oggetto del contratto munito di un documento d'identità personale e di un badge identificativo corredato di fotografia, e contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. Gli orari, le modalità e la regolamentazione dell'accesso alle caserme saranno indicate dall'Amministrazione al fine di evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività dell'Amministrazione stessa.
4. Nell'appalto in argomento sono stati rilevati rischi interferenti per i quali sia necessario adottare le relative misure di sicurezza, per cui è stato redatto il DUVRI (all. \_\_\_\_).
5. I costi della sicurezza aziendali, così come dichiarato dall'Impresa in sede di offerta, sono pari ad € \_\_\_\_\_ (IVA esclusa).

#### **ART. 32 (CESSIONE, TRASFORMAZIONE, FUSIONE DI AZIENDA)**

Per l'eventuale cessione di azienda o ulteriori vicende soggettive, si richiama la disciplina dell'art. 106, D.Lgs. n. 50/2016.

#### **ART. 33 - TUTELA DEI DATI PERSONALI**

I dati personali conferiti ai fini dell'esecuzione del presente contratto saranno oggetto di trattamento manuale, informatico e telematico da parte dell'Amministrazione nel rispetto di quanto previsto dal d.lgs. 30 giugno 2003 n. 196, esclusivamente per le finalità connesse all'esecuzione del presente atto.

#### **ART. 34 (DOMICILIO ELETTO)**

1. Per tutti gli effetti amministrativi del contratto, l'Impresa appaltatrice elegge

domicilio in \_\_\_\_\_, Via \_\_\_\_\_;

telefono \_\_\_\_\_; fax \_\_\_\_\_;

pec: \_\_\_\_\_;

ove si conviene che possono essere ad essa notificati tutti gli atti di qualsiasi natura inerenti al presente contratto.

2. L'Impresa è tenuta a comunicare all'Amministrazione ogni successiva variazione del domicilio dichiarato. In mancanza della suddetta comunicazione, sono a carico della stessa tutte le conseguenze che possono derivare dall'intempestivo recapito della corrispondenza, con particolare riferimento a quelle emergenti dell'eventuale ritardo nell'esecuzione del contratto.

#### **ART. 35 CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE**

Per ogni controversia che dovesse insorgere in merito inerente al presente contratto il Foro competente, in via esclusiva, è quello di Roma.

#### **ART. 36 - NORMA INTERPRETATIVA**

1. In caso di divergenza tra quanto contenuto nel presente contratto e negli Allegati, prevale il contenuto più favorevole all'Amministrazione.
2. Il presente contratto che consta di n. \_\_\_\_\_ pagine di carta resa legale, è stato elaborato da ispettore di mia fiducia e letto alle parti e riconosciuto conforme alle loro volontà, viene sottoscritto, unitamente agli allegati in esso richiamati (allegato 1 - n. 3 pagine e allegato 2 - n. 1 pagina), per i quali è stato chiesto dalle parti di omettere la lettura, dichiarando di averne piena conoscenza dai contraenti e da me Ufficiale Rogante con firma digitale certificata, ai sensi dell'art. 25, comma 2, d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82

e dell'art. 52-bis, legge 16 febbraio 1913, n. 89, "mediante acquisizione digitale della sottoscrizione autografa" in mia presenza e previo accertamento delle identità personali delle parti. -----

### **ALLEGATI**

Si intendono quali allegati, nonché parti integranti ed efficaci del presente contratto, anche se non materialmente collazionati al presente accordo, ma conservati presso la Stazione Appaltante della gara indetta i seguenti documenti:

- allegato n. 1, Disciplinare di gara;
- allegato n. 2, Capitolato d'oneri relativo all'appalto del servizio di mensa obbligatoria di servizio "catering completo";
- allegato n. 3, Condizioni tecniche per il servizio di preparazione, confezionamento, somministrazione dei pasti e pulizia locali di pertinenza comprensive dei relativi allegati:
  - annesso n. 1 - composizione dei principali piatti e grammatura media dei relativi ingredienti;
  - annesso n. 2 - specifiche tecniche;
- allegato n. 4, offerta (tecnica ed economica) dell'Impresa;
- allegato n. 5, D.U.V.R.I..

### **L'UFFICIALE ROGANTE**

\_\_\_\_\_

Fatto, letto e confermato come sopra, questo atto viene sottoscritto mediante firma digitale:

per l'impresa " \_\_\_\_\_", in data \_\_\_\_\_, dal Sig.  
\_\_\_\_\_, C.F. \_\_\_\_\_ in qualità di  
\_\_\_\_\_;

Certificatore: \_\_\_\_\_

Scadenza: \_\_\_\_\_

Firma digitale n.: \_\_\_\_\_

per il RE.T.L.A. degli Istituti di Istruzione della Guardia di Finanza, in data

\_\_\_\_\_, dal Ten. Col. \_\_\_\_\_, C.F.:

\_\_\_\_\_, Capo Gestione Amministrativa:

Certificatore: \_\_\_\_\_.

Scadenza: \_\_\_\_\_

Firma digitale n.: \_\_\_\_\_

L'Ufficiale Rogante, in data \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, C.F.

Certificatore: \_\_\_\_\_

Scadenza: \_\_\_\_\_

Firma digitale n.: \_\_\_\_\_

Ai sensi degli artt. 1341 e 1342 del codice civile, l'Impresa dichiara espressamente di aver preso visione, di conoscere e di approvare specificamente tutte le condizioni ed i patti contenuti nel presente atto, che definiscono in modo adeguato e completo l'oggetto delle prestazioni e consentono di acquisire tutti gli elementi per la corretta esecuzione dell'appalto. -

-----

In particolare dichiara di avere attentamente considerato quanto stabilito e convenuto con le relative clausole, con specifico riguardo a quelle citate negli artt. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20,21, 22, 25, 27, 28, 29, 32, 33, 34, 35 e 36.

Per l'Impresa \_\_\_\_\_

- Sig.

Codice fiscale: \_\_\_\_\_

Ente Certificatore: \_\_\_\_\_

Validità: \_\_\_\_\_

Firma digitale n. \_\_\_\_\_