

N.26 di Repertorio

Contratto per il servizio di ristorazione delle Sedi VV.F della Macro Area 1 Liguria, Piemonte e Sardegna – C.I.G. 7114481F6F:

Regione Liguria:

- Comando Provinciale VVF di Genova, Sede Centrale e dipendenti Distaccamenti di: Rapallo, Reparto Volo di Genova, Distaccamento Aeroportuale di Genova, Distaccamento Portuale di Genova e Gadda, Bolzaneto, Busalla, Chiavari, Genova Est, Multedo;
- Comando Provinciale VVF di Savona, Sede Centrale e dipendenti Distaccamenti di: Distaccamento Portuale di Savona, Albenga, Cairo Montenotte, Finale Ligure, Varazze, Villanova d'Albenga;
- Comando Provinciale VVF di Imperia, Sede Centrale;
- Comando Provinciale VVF di La Spezia, Sede Centrale.

Regione Piemonte:

- Comando Provinciale VVF di Torino, Sede Centrale e dipendenti Distaccamenti di: Grugliasco, Lingotto, Stura, Distaccamento Aeroportuale di Torino Caselle, Chieri, Ivrea, Pinerolo, Susa,

- Comando Provinciale VVF di Cuneo, Sede Centrale e dipendenti Distaccamenti di: Distaccamento Aeroportuale di Levaldigi, Alba, Saluzzo, Mondovì;
- Comando Provinciale VVF del Verbano Cusio Ossola, Sede Centrale e dipendente Distaccamento di Domodossola;
- Comando Provinciale VVF di Vercelli, Sede Centrale e dipendenti Distaccamenti di: Varallo, Livorno Ferraris;
- Comando Provinciale VVF di Alessandria, Sede Centrale;
- Comando Provinciale VVF di Asti, Sede Centrale;
- Comando Provinciale VVF di Biella, Sede Centrale;
- Comando Provinciale VVF di Novara, Sede Centrale.

Regione Sardegna.

- Comando Provinciale VVF di Cagliari e dipendenti Distaccamenti di: Distaccam.to aeroportuale, Porto, Sanluri, Iglesias, Carbonia, San Vito;
- Comando Provinciale VVF di Nuoro, Sede Centrale e dipendenti Distaccamenti di: Lanusei, Macomer, Siniscola, Sorgono, Tortoli;
- Comando Provinciale VVF di Oristano, Sede Centrale e dipendenti Distaccamenti di: Ales, Ghilazza;
- Comando Provinciale VVF di Sassari, Sede Centrale e dipendenti Distaccamenti di: Alghero, Alghero Fertilia

(Aeroportuale), Arzachena, Costa Smeralda (Aeroportuale),
La Maddalena, Nucleo Elicotteri Alghero, Olbia, Ozieri,
Porto Torres, Tempio Pausania

Impresa Elior Ristorazione S.p.a. con sede legale in Milano, Via
Venezia Giulia 5/A, cap 20157, Codice fiscale/Partita IVA n.
08746440018 .

REPUBBLICA ITALIANA

L'anno duemiladiciassette addì sette del mese di dicembre
nell'Ufficio della Direzione Regionale VV.F. per la Liguria, Stazione
Appaltante Referente per la Macro Area I Liguria, Piemonte e
Sardegna, davanti a me Dott. Michele Fardin, Ufficiale Rogante per i
contratti e le aste pubbliche di questa Stazione appaltante, nominato
Ufficiale Rogante Incaricato nella presente procedura con
provvedimento del Direttore Regionale VVF per la Liguria n. 14701
del 14 settembre 2017 (allegato n.1), sono comparsi il dott. Ing.
Silvio Saffioti, Direttore Regionale VV.F per la Liguria, agente in
nome e per conto dei Comandi Provinciali VV.F. della Macro Area I
Liguria, Piemonte e Sardegna, e il sig. Antonio Rotundo, (Procura
Speciale a rogito Notaio Dott. Stefano fazzini, Rep. n. 55996,
Raccolta n. 13549, registrato all'Agenzia delle Entrate Ufficio
Milano 6 al n. 16223 serie IT - allegato n.2), in qualità di

Rappresentante Legale dell'Impresa Elior Ristorazione S.p.a. con sede in Milano, via Venezia Giulia 5/A, cap. 20157, iscritta nel registro della C.C.I.A.A. di Milano con il numero di C.F./P.IVA 08746440018 (allegato n. 3) e che, nel corso del presente atto, viene più brevemente indicata con la parola "Impresa".

I medesimi, della cui identità personale io Ufficiale Rogante sono certo, avendo i requisiti di legge, con il mio consenso, giusta la facoltà consentita dal disposto dell'art. 48 della vigente legge notarile in data 16 febbraio 1913, n. 89, rinunciano alla presenza dei testimoni a questo contratto.

Premesso che, con invito in data 18/07/2017, protocolli n.n. 11574, 11575, 11577, 11579, 11581, 11584 è stata indetta una procedura ristretta ad offerta segreta da tenersi il giorno 18/09/2017, alle ore 10 per l'affidamento del servizio di ristorazione presso le Sedi VVF della Macro Area 1 Liguria, Piemonte e Sardegna; che in detta procedura è rimasta aggiudicataria l'Impresa Elior Ristorazione S.p.a., come rilevasi dai verbali di gara Repertorio N. 24 del 18/09/2017, Repertorio n. 25 del 05/10/2017 e dal provvedimento di aggiudicazione definitiva prot. n. 17210 del 24 ottobre 2017 (allegati sub. n. 4) facenti parte integrante del presente contratto.

ART. 1

PREMESSA

La narrativa che precede forma parte integrante del presente contratto.

Volendosi ora procedere alla stipula del relativo contratto, si conviene e si sottoscrive quanto segue.

ART. 2

OGGETTO DELL'APPALTO

Forma oggetto del presente contratto il servizio di ristorazione, espletato a cura dell'Impresa presso le sedi sopraelencate comprendente la preparazione, la confezione e la distribuzione dei pasti con generi alimentari approvvigionati autonomamente dall'Impresa in conformità ai “Parametri nutrizionali per le mense obbligatorie di servizio del Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco”, dei “Parametri nutrizionali” e della “Tabella Menù”, allegati al presente contratto (allegati sub. n. 5) e costituenti parte integrante dello stesso. In particolare, il servizio va erogato nel pieno rispetto dei valori nutritivi di ciascun pasto e delle grammature delle razioni viveri, da somministrarsi nella quantità massima ivi stabilita.

L'Impresa, inoltre, è tenuta al rispetto di quanto previsto nel piano alimentare presentato in sede di offerta.

La gestione del servizio comprende, inoltre, l'attività di pulizia, riassetto e lavaggio del pentolame e delle stoviglie, delle attrezzature e dei locali utilizzati per la preparazione, la distribuzione e la consumazione dei pasti, come indicato nella pianta dei locali.

Sono dati in uso gratuito dal Comando all'Impresa i locali, gli impianti e le attrezzature, gli arredi, la stoviglieria (eccetto la coltelleria da cucina) come risulterà da apposito verbale di consegna.

Il relativo fascicolo planimetrico fa' parte integrante del presente contratto, pur se non materialmente allegato (la documentazione originale è agli atti della Stazione appaltante).

L'organizzazione del predetto servizio è a totale carico dell'Impresa che a tal fine, trattandosi di una obbligazione di risultato, impiegherà, a sua discrezione, un numero di persone idoneo ed adeguato all'entità delle presenze presunte e commisurato alla superficie interessata ed alle attrezzature tecniche impiegate per tutte le operazioni, secondo quanto indicato nel Progetto di Gestione, presentato in sede di offerta dall'Impresa.

Ai fini dell'organizzazione l'Impresa farà riferimento a quanto stabilito dal D.Lgs. n. 193/2007 nonché dalla normativa comunitaria vigente in materia, e, per la definizione dei livelli professionali, a quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di

categoria; dichiara, altresì, di essere consapevole di quanto stabilito dall'art. 50 del D.Lgs. n. 50/2016 in merito alla riassunzione prioritaria del personale dell'Impresa uscente

Dichiarazione, peraltro, già espressa nell'Offerta Economica allegata al presente contratto (allegato n. 6). Il relativo elenco è parte integrante del presente contratto, pur se non materialmente allegato e il documento originale è agli atti della Stazione appaltante.

Il servizio di ristorazione potrà essere esteso anche al personale esterno al C.N.VV.F. mediante due modalità:

1) a seguito di convenzioni che potranno essere sottoscritte, nel perseguimento dei rispettivi compiti di istituto, tra il Dipartimento Vigili del Fuoco, Soccorso Pubblico e Difesa Civile ed altre Pubbliche Amministrazioni, ai sensi dell'art. 15 della L. 241/1990 e successive modificazioni ed integrazioni.

Nel caso di specie l'Impresa erogherà il servizio alle stesse condizioni previste nel presente contratto, le cui disposizioni saranno accettate integralmente anche dalla Pubblica Amministrazione stipulante la convenzione; quest'ultima, inoltre, provvederà alla comunicazione delle proprie presenze a mensa direttamente all'Impresa e per conoscenza al Comando di riferimento.

Il pagamento delle fatture relative ai pasti erogati sarà effettuato direttamente all'Impresa dalla Pubblica Amministrazione stipulante la convenzione, pertanto la Direzione Regionale sarà esonerata da ogni responsabilità in caso di mancato, inesatto e/o ritardato pagamento.

L'Impresa riconoscerà alla Direzione Regionale, a titolo forfettario per l'utilizzo dei locali e delle attrezzature del Comando, il 5% del costo di ogni singolo pasto erogato alla Pubblica Amministrazione stipulante la convenzione.

Tale importo verrà scalato mensilmente dall'Impresa sulla fattura relativa ai pasti erogati per il Comando di riferimento.

2) a seguito di convenzioni che potranno essere sottoscritte, nel perseguimento dei rispettivi compiti di istituto, tra il Dipartimento Vigili del Fuoco, Soccorso Pubblico e Difesa Civile, l'Impresa appaltatrice ed altre Pubbliche Amministrazioni.

L'Impresa erogherà il servizio all'Amministrazione terza alle stesse condizioni previste nel presente contratto, le cui disposizioni saranno accettate integralmente anche dalla Pubblica Amministrazione stipulante la convenzione. L'erogazione dei pasti, confezionati nei centri di cottura VF, sarà assicurata all'Amministrazione terza mediante *catering* veicolato. Tale attività dovrà avvenire senza

pregiudizio alcuno per l'erogazione del servizio previsto nel presente contratto.

Il pagamento delle fatture relative ai pasti erogati sarà effettuato direttamente all'Impresa dalla Pubblica Amministrazione stipulante la convenzione, pertanto la Direzione Regionale sarà esonerata da ogni responsabilità in caso di mancato, inesatto e/o ritardato pagamento.

L'Impresa riconoscerà alla Direzione Regionale, a titolo forfettario per l'utilizzo dei locali e delle attrezzature del Comando, il 20% del costo di ogni singolo pasto confezionato per la Pubblica Amministrazione stipulante la convenzione, come indicato nel Progetto di Gestione.

Tale importo verrà scalato mensilmente dall'Impresa sulla fattura relativa ai pasti erogati per il Comando di riferimento.

Sono a carico dell'Impresa:

- l'approvvigionamento presso aziende qualificate, come da Progetto di Gestione, dei generi alimentari, previsti per tipologia e qualità, nei "Parametri nutrizionali" allegati al presente contratto, comprese le integrazioni alimentari previste nell'offerta. A tal fine, l'Impresa dovrà fornire generi alimentari le cui caratteristiche tecniche/merceologiche dovranno rispondere

ai criteri indicati nel Capitolato allegato alla lettera di invito. In caso di specifica richiesta l'Impresa dovrà documentare e dimostrare la rispondenza dei generi alimentari utilizzati nell'appalto ai predetti requisiti, secondo quanto indicato nel Progetto di Gestione presentato in sede di gara costituente parte integrante del presente atto;

- il trasporto delle derrate presso i locali di conservazione ed il relativo stoccaggio;
- il confezionamento, la cottura e la distribuzione dei pasti;
- il riassetto, la pulizia e il lavaggio del pentolame e delle stoviglie, delle attrezzature, degli arredi nonché dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio compresi quelli ove avviene il consumo, utilizzando prodotti idonei e assolutamente privi di tossicità;
- il riassetto, la pulizia dei servizi igienici ad uso del personale addetto alla ristorazione provvedendo nel contempo alla fornitura di materiale igienico-sanitario;
- il riassetto, la pulizia dei servizi igienici, se presenti nelle planimetrie dei locali mensa, ad uso degli utenti provvedendo nel contempo alla fornitura di materiale igienico-sanitario (carta igienica, sapone lavamani, asciugamani usa e getta, igienizzatori);

- la disinfezione, la disinfestazione e la derattizzazione dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio, compresi quelli dove avviene il consumo, utilizzando prodotti idonei ed assolutamente privi di tossicità, secondo il Piano di Sanificazione ambientale presentato dall'Impresa in sede di offerta;
- i detersivi per il lavaggio di pentolame e stoviglie utilizzando prodotti idonei e assolutamente privi di tossicità;
- il materiale e le attrezzature necessarie per le operazioni di pulizia;
- la fornitura di stoviglie e posateria in plastica per l'eventuale temporaneo mancato funzionamento della lavastoviglie;
- i tovaglioli, le tovaglie o i coprivassoi di carta usa e getta;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature da cucina secondo un calendario di verifiche mensili ed interventi programmati da effettuare con personale qualificato. Per ciascuna verifica ed intervento dovrà essere redatto apposito verbale da consegnarsi al referente preposto del Comando di riferimento;
- interventi di pulizia e mantenimento della vasca di intrappolamento grassi alimentari, con cadenza almeno semestrale. Gli interventi dovranno essere documentati mediante consegna ai referenti dell'Amministrazione della documentazione

di avvenuto smaltimento, così come previsto dalla normativa vigente;

- la raccolta, la classificazione, la cernita, il trasporto e lo smaltimento, in conformità alla normativa vigente, per i vari tipi di rifiuti che dovranno essere temporaneamente depositati in appositi luoghi differenziati. Per i rifiuti urbani potranno essere utilizzati i contenitori già predisposti per il Comando di riferimento, mentre per i restanti rifiuti della cucina l'Impresa provvederà in proprio. Dovrà essere consegnata, ove previsto dalla normativa vigente, al referente preposto del Comando di riferimento apposita documentazione relativa all'avvenuto smaltimento dei rifiuti (p.e. oli esausti); è tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc). Qualora si verificassero otturazioni 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;
- i materiali di consumo e gli indumenti del personale;
- le retribuzioni e i contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale impiegato, come meglio di seguito specificato;
- le polizze assicurative, come meglio di seguito specificato;

- le spese relative a riparazioni per rottura o danni imputabili all'Impresa. In tal caso, rilevato il guasto o il danno ed accertata in contraddittorio la responsabilità dell'Impresa, la stessa provvederà alla riparazione o sostituzione a proprie spese ricorrendo a tecnici qualificati;
- il catering veicolato con preparazione dei pasti presso le cucine delle Sedi Centrali dei Comandi di riferimento e la successiva distribuzione degli stessi, nel caso di interventi di particolare rilevanza e/o durata e di micro calamità provinciali o interprovinciali che impegnino il personale in modo continuativo. La consegna dei pasti dovrà avvenire secondo modalità che consentano di mantenere integra la bontà dei prodotti a norma del D.Lgs.vo n. 193/2007;
- l'Impresa si impegna ad adottare tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza del servizio e la salubrità dei pasti nel rispetto di quanto previsto dal D.Lgs.vo n. 193/2007 nonché dalla normativa comunitaria vigente in materia e, su richiesta del Comando di riferimento, in qualsiasi momento dovrà esibire:
- lo specifico piano di autocontrollo redatto per lo svolgimento del servizio nella sede ove si svolge l'appalto;

- l’attestato di formazione del personale addetto che si intenderà impiegare nell’appalto, in ottemperanza alle vigenti normative sulla sicurezza e igiene del lavoro;
- l’elenco dei fornitori delle derrate alimentari, qualificati secondo la norma UNI EN ISO 9001/2015.

L’Impresa è tenuta, altresì, al rispetto di quanto offerto nel Progetto di Gestione in relazione ai requisiti facoltativi e premianti.

L’Impresa redigerà, nel rispetto dei “Parametri nutrizionali del C.N.VV.F.”, nelle “ Tabella dei menù” e “Tabella dei prodotti stagionali”, nonché di quanto indicato nel “Progetto di Gestione” presentato in sede di gara, appositi menù settimanali o mensili, da sottoporre previamente all’approvazione del Comando di riferimento. I menù dovranno essere riportati su un apposito tabellone da apporre all’entrata della sala mensa, in modo da poter essere ben visibile ai fruitori del servizio di ristorazione, e dovrà contenere l’elenco degli ingredienti utilizzati per il confezionamento delle pietanze.

Qualora per particolari cause contingenti non potesse essere rispettato il menù, o parte di esso, l’Impresa dovrà darne tempestiva comunicazione e concordare le variazioni da apportare.

Sono a carico del Comando di riferimento:

- le spese per l’energia elettrica, l’acqua e il gas;

- il rinnovo delle attrezzature da cucina nel caso in cui la dismissione delle precedenti sia dovuta ad usura per il normale uso e non ad incuria da parte dell'Impresa.

ART. 3

DURATA DELL'APPALTO

Il servizio avrà inizio il 01 gennaio 2018 e si concluderà il 31 dicembre 2020.

Tuttavia l'Impresa, su richiesta della Stazione appaltante, è tenuta ad eseguire il servizio oltre la scadenza prevista, per il periodo eventualmente necessario per l'espletamento della nuova gara d'appalto e fino alla data di inizio del servizio da parte di altra Impresa.

Durante tale periodo di servizio rimangono ferme tutte le condizioni stabilite nel contratto e nei relativi allegati.

ART. 4

IMPORTO DELL'APPALTO

Al presente contratto viene attribuito il valore presunto di euro
14.252.384,00 (diconsi euro
quattordicimilioniduecentocinquantaduemilatrecentottantaquattro/00)
più IVA al 4 %, pari ad un importo complessivo presunto di euro
14.822.479,36 (diconsi euro

quattordicimilioniottocentoventiduemilaquattrocentosettantanove/36)
, come risulta dall'offerta economica e dal Documento B "Calcolo
dell'Offerta Economica" (allegato n. 6) che formano parte integrante
del presente contratto.

I prezzi unitari resteranno fissi per il primo anno di validità
contrattuale.

Come indicato nel Bando di gara non è prevista la clausola di
revisione dei prezzi.

L'impresa si impegna a garantire lo svolgimento del servizio anche in
caso di variazione del numero presunto medio dei pasti, calcolato su
base annua, sia in aumento che in diminuzione, fino a concorrenza
del quinto contrattuale, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 106
comma 12 del D.Lgs. n. 50/2016, alle stesse condizioni economiche
e tecniche previste nel presente contratto.

ART. 5

CONSEGNA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Tra il consegnatario del Comando di riferimento e il referente
dell'Impresa sarà redatto apposito verbale di inventario e consegna di
tutti i beni mobili ed immobili concessi in uso gratuito all'Impresa,
che li userà con tutta la dovuta diligenza professionale.

Al momento della cessazione del rapporto contrattuale, l'Impresa si impegna a riconsegnare quanto ha costituito oggetto del citato verbale nello stato in cui le era stato consegnato, salvo il deterioramento dovuto al normale uso. S'impegna, altresì, a lasciare i locali dati in consegna liberi da cose di sua proprietà.

Per la stoviglieria, intesa come materiale frangibile, durante l'esecuzione del contratto e all'atto della riconsegna, sarà tollerata una mancanza non superiore al 30% per rotture; per quantità superiori l'Impresa dovrà reintegrare il materiale ovvero il Comando di riferimento procederà all'addebito sull'ultima fattura mensile, per un valore pari a quello originario di acquisto.

ART. 6

CAUZIONE

A garanzia degli obblighi assunti con il presente contratto l'Impresa costituisce cauzione definitiva di euro 570.095,36 (diconsi Euro cinquecentosettantamilanovantacinque/36) pari al 4% dell'importo netto della prestazione contrattuale, come da polizza fideiussoria assicurativa n. 157751107 del 21.11.2017 rilasciata da UnipolSai Assicurazioni S.p.a., Agenzia Piacenza/2677 (allegato n. 7).

In caso di inesecuzione, totale o parziale, degli obblighi contrattuali da parte dell'Impresa, la Direzione Regionale ha facoltà di incamerare, in tutto o in parte, l'importo della cauzione, in misura proporzionale all'entità della parte del contratto non eseguita e del danno subito.

La cauzione sarà svincolata solo dopo lo scadere dei termini naturali del contratto e, nel caso di controversie, dopo la loro risoluzione.

In particolare, lo svincolo avverrà previa presentazione della certificazione del competente Ufficio I.N.P.S., dalla quale risulti che sono stati assolti dall'Impresa gli obblighi assistenziali e previdenziali nei confronti dei propri dipendenti, assunti per lo svolgimento dei lavori appaltati.

ART. 7

FATTURAZIONE E PAGAMENTI

Le fatture mensili riguarderanno solo il numero dei pasti e degli alimenti integrativi confermati ed erogati nel mese di riferimento, moltiplicato per i costi unitari oltre IVA al 4 %.

Le fatture dovranno essere corredate della documentazione attestante il versamento dei contributi assicurativi e previdenziali ai lavoratori impiegati nel servizio oggetto del presente appalto.

A norma dell'articolo 4 "Decorrenza degli interessi moratori", commi 4 e 6 del D.Lgs. 9 ottobre 2002 n. 231, come modificato dal D. Lgs. 9 novembre 2012 n. 192, i pagamenti saranno disposti dalla Stazione appaltante entro il termine di 60 gg dalla ricezione della fattura, previa apposizione del nullaosta sulla fattura mensile da parte del referente del Comando di riferimento (di cui al successivo art. 17), a seguito di accertamento del rispetto di tutti i dettami contrattuali nel mese di riferimento e della verifica del numero dei pasti fatturati a fronte di quelli erogati dal Comando di riferimento.

Tuttavia, per il pagamento delle fatture si richiama la clausola di salvaguardia prevista dall'art. 3 del D.Lgs.vo n. 231 del 09/10/2002 e s.m.i.. Eventuali interessi moratori sono determinati nella misura degli interessi legali di mora, a norma del combinato disposto dell'articolo 2 "Definizioni", lettere d), e) ed f) e dell'articolo 5 "Saggio degli interessi" del predetto Decreto Legislativo, salvo disposizioni normative sopravvenute più favorevoli per l'Amministrazione.

Il pagamento avverrà, da parte di ciascuna Direzione Regionale / Funzionario delegato della Macro Area I, per il tramite delle Tesorerie Provinciali dello Stato di Genova, Torino e Cagliari, esclusivamente mediante bonifico sul seguente c/c bancario

IT50T0100501660000000008521 - Banca Nazionale del Lavoro
filiale 30 Milano Accursio, Via Varesina 43 (allegato n.8 –
Tracciabilità Flussi Finanziari).

L'Impresa si impegna a notificare tempestivamente le variazioni che
si dovessero verificare nelle modalità di pagamento ed esonera, in
difetto di tale notificazione, la Direzione Regionale di riferimento per
i pagamenti già eseguiti in difformità, anche se le variazioni fossero
state pubblicate nei modi di legge.

In caso di applicazione di penalità per inadempienza contrattuale, ai
fini della liquidazione si procederà secondo quanto indicato al
successivo art. 11.

In caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese, non è consentita
la fatturazione separata, essendo la rappresentanza riconosciuta solo
all'Impresa mandataria. Pertanto, la Stazione appaltante provvederà
alla liquidazione delle fatture esclusivamente a favore di
quest'ultima, fatto salvo quanto previsto dal D. Lgs. 50/2016, art.
105, comma 13, lettere a), b) e c).

È consentita la fatturazione separata, qualora richiesta dalla
mandataria o capogruppo nell'ipotesi prevista dall'art. 48, comma 13.

ART. 8

OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'appaltatore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della Legge n. 136/2010 s.m.i. al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto.

ART. 9

CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA IN CASO DI MANCATO ASSOLVIMENTO DEGLI OBBLIGHI IN MATERIA DI FLUSSI FINANZIARI

Qualora l'appaltatore non assolvere agli obblighi previsti dall'art.3 della legge n. 136/2010 s.m.i. per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto, il presente contratto si risolve di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo art. 3.

ART.10

VERIFICHE IN MATERIA DI TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'Amministrazione verifica, in occasione di ogni pagamento all'appaltatore e con interventi di controllo ulteriori, l'assolvimento, da parte dello stesso, degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

ART. 11

INADEMPIENZE E PENALITA'

Il Comando di riferimento si riserva la facoltà di disporre controlli e/o ispezioni per verificare la conformità del servizio ai dettami contrattuali. In caso di inadempienza, previa contestazione scritta da parte del Comando su proposta del proprio referente, verrà applicata una penale commisurata alla gravità.

In caso di difformità ai dettami contrattuali il Comando su proposta del proprio referente, con diffida scritta, potrà fissare un tempo utile per la regolarizzazione e per l'eventuale applicazione della penalità.

In caso del protrarsi delle inadempienze e/o difformità oltre i termini indicati nella diffida, ovvero in caso di ripetizione dello stesso tipo di inadempienza e/o difformità nel corso dell'appalto, la penale precedentemente applicata verrà incrementata fino al suo raddoppio.

Le penali verranno applicate come di seguito specificato:

- per ogni giorno di mancata erogazione del servizio perdita del compenso dovuto ed applicazione di una penale pari al corrispettivo dovuto per il numero dei pasti non erogati, maggiorato del 20%. In alternativa all'applicazione della suddetta penale, al fine di garantire la continuità del servizio di ristorazione, il Comando di riferimento potrà avvalersi di strutture

esterne. In questo caso, l'importo della relativa spesa sarà a totale carico dell'Impresa;

- in caso di variazione del menù non concordata, in misura del 5% del costo unitario, IVA esclusa, per ogni pasto consumato nel giorno di riferimento;
- per il mancato rispetto della tempistica nella trasmissione del menù, concordata tra referente per l'Impresa e referente per la Stazione appaltante, in misura del del 5% del costo unitario, IVA esclusa, per ogni pasto consumato nel giorno di riferimento;
- per sostituzione dei distributori o dei fornitori indicati in sede di offerta senza previa comunicazione al Referente per gli opportuni controlli sulla certificazioni possedute e sulla qualità dei prodotti offerti, come da lettera di invito, in misura del 5% del costo unitario, IVA esclusa, per ogni pasto consumato nel periodo di riferimento;
- in caso di sostituzione dei fornitori o dei distributori, se i nuovi fornitori o distributori non presentano i requisiti prescritti nella Lettera di invito, in misura dell'1%, I.VA. esclusa, dell'importo contrattuale provinciale;
- in caso di ritardo nelle consegne e/o di carenze quantitative e/o qualitative riscontrate nei beni forniti in misura del 5% del costo

unitario, IVA esclusa, per ogni pasto consumato nel giorno di riferimento;

- per mancata esibizione delle certificazione delle derrate alimentari a richiesta del referente del Comando in misura del 5% del costo unitario, IVA esclusa, per ogni pasto consumato nel giorno di riferimento;
- per il mancato rispetto delle percentuali indicate nella tabella di cui al punto 1. PIANO ALIMENTARE del Capitolato in misura del 10% del costo unitario, IVA esclusa, per ogni pasto consumato nel giorno di riferimento;
- in caso di mancato rispetto della grammatura, in misura del 10% del costo unitario, IVA esclusa, per ogni pasto del giorno;
- per mancato rispetto delle condizioni igienico - sanitarie riguardanti le derrate, in misura del 10% del costo unitario, IVA esclusa, per ogni pasto del giorno cui si riferisce la rilevazione;
- per ogni analisi microbiologica riscontrata non rispondente a quanto previsto dai limiti di carica microbica, in misura del 20% del costo unitario, IVA esclusa, per ogni pasto (del giorno cui si riferiscono le analisi) oltre le spese di analisi;

- per ogni mancato rispetto delle norme sul personale impiegato nell'appalto, in misura del 10% del costo unitario, IVA esclusa, per ogni pasto nel mese di riferimento;
- per mancato rispetto delle prescrizioni indicate nella lettera di invito, al par. 2. Realizzazione del servizio e gestione delle risorse – lettere a), b), c) e d), del “Piano di Sanificazione” e/o del “Piano di Manutenzione” prodotti nel “Progetto di Gestione” e relativi ai locali, strutture, impianti, attrezzature e arredi, in misura del 10% del costo unitario, IVA esclusa, per ogni pasto del periodo di riferimento;
- per il mancato rispetto del piano di formazione ed aggiornamento per il personale dell'Impresa impiegato nel presente appalto, come indicato nel Progetto di Gestione, la sanzione è commisurata a un importo pari all'1%, I.VA. esclusa, dell'importo contrattuale provinciale;
- per mancato rispetto del monitoraggio come indicato nel Progetto di Gestione la sanzione è commisurata a un importo pari all'1%, I.VA. esclusa, dell'importo contrattuale provinciale;
- per mancato rispetto delle dichiarazioni in merito ai centri di cottura, alla loro distanza dai centri di consumazione e alla piena disponibilità ad erogare pasti destinati al *catering* veicolato fin

dall'inizio dell'esecuzione contrattuale in misura dell'1%, I.VA. esclusa, dell'importo contrattuale provinciale;

- per mancato stipula della convenzione con il Dipartimento per l'uso dei centri di cottura VF ai fini del confezionamento di pasti da erogare a amministrazioni terze in misura dell'1%, I.VA. esclusa, dell'importo contrattuale provinciale;
- per mancato rispetto dell'impegno a erogare pasti in caso di calamità al personale presente, come indicato nel Capitolato, in misura del 10% del costo unitario, IVA esclusa, per ogni pasto consumato nel giorno di riferimento;
- per mancato rispetto della destinazione d'uso del cibo non somministrato in misura di € 250,00 per ogni giorno di mancata somministrazione;
- per mancato rispetto dell'impegno a effettuare opere migliorative proposte in sede di Progetto di Gestione nella misura del 10%, I.VA. esclusa, dell'importo delle opere offerto;
- per mancato rispetto dell'impegno a erogare un pasto completo, conforme a Capitolato, al personale che fruisce del buono pasto in misura del 5% del costo unitario, IVA esclusa, per ogni pasto non erogato nel giorno di riferimento;

- per mancato rispetto dell'impegno a effettuare seminari periodici di formazione e aggiornamento al personale VV.F. in misura dell'1% , I.V.A. esclusa, dell'importo contrattuale provinciale;
- per mancato rispetto dell'impegno a offrire il nutrizionista che svolga attività di consulenza al personale VV.F. come da Progetto di Gestione in misura dell'1% , I.V.A. esclusa, dell'importo contrattuale provinciale;
- per mancato rispetto dell'impegno a offrire il piano alimentare alla percentuale di personale indicata nel Progetto di Gestione in misura dell'1%, I.V.A. esclusa, dell'importo contrattuale provinciale.

L'Impresa può dimostrare che gli inadempimenti sanzionati come sopra sono stati determinati da cause sopravvenute non imputabili alla sua volontà, ai fini del contraddittorio.

In caso di contraddittorio, fino alla sua definizione, l'Impresa è tenuta comunque all'espletamento del servizio; qualora non vi provveda, la Stazione appaltante ha facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno all'Impresa, salva comunque l'applicazione delle previste penali.

Nel corso dell'esecuzione del servizio, il Comando di riferimento si riserva la facoltà di effettuare verifiche e controlli sulla sussistenza,

da parte dell'Impresa, dei requisiti dichiarati dalla stessa ai fini dell'idoneità.

Le penalità per inadempienza verranno conteggiate e detratte mensilmente all'atto della liquidazione della fattura del mese di riferimento.

ART. 12

DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DEL CREDITO

E' vietata all'Impresa la cessione, anche parziale, del contratto a pena di nullità della cessione stessa.

Fermo restando quanto stabilito dall'art. 106 (Modifica di contratti durante il periodo di efficacia) del D.Leg.vo n. 50/2016, è fatto altresì divieto per l'Impresa di cedere a terzi, in qualsiasi forma, i crediti derivanti dal contratto, salvo l'autorizzazione espressa della Direzione Regionale.

In caso di inadempimento da parte dell'Impresa degli obblighi di cui al presente articolo, la Stazione appaltante, fermo restando il diritto al risarcimento del danno, ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto.

ART. 13

CAMBIO DI DENOMINAZIONE SOCIALE

Fermo restando quanto previsto dal D.Lgs. n. 159/2011 e s.m.i., art. 91 e dal D.P.C.M. n. 187/1991, art. 1, l'Impresa, in caso di cambio di denominazione, cessione di azienda, trasformazione, fusione o incorporazione, dovrà documentare le modifiche avvenute, ovvero le modifiche di denominazione sociale, con copia autentica dell'atto notarile.

ART. 14

RISOLUZIONE

Ciascuna controparte avrà la facoltà di risolvere il contratto qualora l'altra parte non adempia alle proprie obbligazioni ai sensi degli artt. 1453 e 1463 del codice civile con le modalità previste all'art. 1454 del codice civile.

Il presente contratto si risolve di diritto in caso di attivazione della Convenzione CONSIP per il servizio di ristorazione prima della scadenza contrattuale di cui al precedente art. 3, purchè la Convenzione citata sia idonea a soddisfare le esigenze di questa Amministrazione e sia comprensiva dei requisiti essenziali.

In ottemperanza al disposto di cui all'art. 92, comma 3, del D.Lgs n. 159/2011 (Codice delle leggi antimafia e delle misure di

prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 13 agosto 2010, n. 136.) l'Amministrazione recederà dal contratto nell'ipotesi di esito positivo dell'informazione antimafia, fatto salvo il pagamento del valore delle opere già eseguite e il rimborso delle spese sostenute per l'esecuzione del rimanente, nei limiti delle utilità conseguite.

Inoltre, la Stazione appaltante potrà risolvere di diritto il contratto, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, previa dichiarazione da comunicarsi all'Impresa mediante PEC, oppure, in subordine, con raccomandata A/R, nei casi previsti dall'art. 108 del D.Lgs. n. 50/2016. In particolare, ai sensi del comma 3 del sopra citato decreto sono considerate gravi inadempienze:

- l'applicazione, nell'arco dello stesso anno, di cinque penalità, per diverse tipologie di inadempienza, ovvero tre penalità, per la stessa tipologia di inadempienza;
- violazione delle disposizioni previste dall'art. 105 del D. Leg.vo n. 50/2016 in caso di subappalto;
- mancato assolvimento da parte dell'appaltatore degli obblighi in materia di flussi finanziari di cui all'articolo 9;
- interruzione del servizio;

- in caso di cessione del contratto e/o del credito, come esplicitato all'art. 12;
- frode o grave negligenza nell'esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali;
- cessione d'azienda, atti di trasformazione, fusione e scissione in contrasto con quanto disposto dall'art. 106, comma 13, del D.Leg.vo n. 50/2016;
- concordato preventivo senza continuità aziendale, o fallimento, o stato di moratoria e conseguenti atti di sequestro e/o pignoramento a carico dell'Impresa;
- rifiuto dell'esibizione dei libri matricola e/o paga delle maestranze impiegate;
- nel caso di revoca della certificazione sul Sistema di Qualità rilasciato ai sensi della norma UNI-EN ISO 9001:2015, nonché delle certificazioni richieste per la partecipazione alla gara.

Nei suddetti casi la Direzione Regionale, previa intimazione scritta all'Impresa, si riserva il diritto di risolvere il contratto, anche parzialmente con riferimento a singole sedi territoriali mediante l'adozione di atti modificativi del contratto originario, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la

facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa fatta salva, comunque, l'applicazione delle previste penali.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, la Direzione Regionale non compenserà le prestazioni non eseguite e provvederà all'incameramento della cauzione, con riserva del risarcimento dei maggiori danni.

L'Impresa potrà chiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità ad eseguirlo, in conseguenza di cause non imputabili alla stessa, secondo quanto disposto dall'art. 2228 c.c.

ART. 15

RECESSO UNILATERALE E RISOLUZIONE PER IMPOSSIBILITA' SOPRAVVENUTA

La Stazione appaltante si riserva la facoltà, in caso di sopravvenute esigenze di interesse pubblico, di recedere in ogni momento dal presente contratto con preavviso di almeno un mese (art. 1671 c.c.).

In caso di impossibilità sopravvenuta a seguito di soppressione di sede oppure nel caso in cui la vigente normativa non consenta l'erogazione della mensa con le modalità previste nel presente contratto, spetterà all'Impresa esclusivamente il corrispettivo dovuto fino al momento nel quale il recesso diviene operante, senza che l'Impresa stessa possa pretendere alcunché (art. 2228 c.c.).

ART. 16

OBBLIGHI ED ONERI DELL'IMPRESA

In caso di mancato sopralluogo l'Impresa aggiudicataria dovrà effettuare il servizio come pattuito senza poter eccepire eventuali mancanze o malfunzionamenti di attrezzature, o difficoltà di raggiungimento della sede, o altre criticità che potevano esser rilevate in sede di sopralluogo.

L'Impresa deve nominare e comunicare alla Stazione appaltante, entro 15 giorni dalla sottoscrizione del contratto, il nominativo di un proprio responsabile qualificato (più avanti indicato come "Referente per l'Impresa"), per assicurare che il servizio sia svolto regolarmente ed in conformità agli impegni contrattuali assunti; tale Referente per l'Impresa deve essere reperibile in ogni momento dello svolgimento del servizio, in modo che nessuna operazione possa essere ritardata a causa della sua indisponibilità. Egli ha il compito di intervenire, decidere e rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere nell'esecuzione del presente contratto.

L'Impresa provvederà anche a nominare contestualmente un sostituto, che opererà in caso di assenza del responsabile e ne darà comunicazione entro i termini suddetti all'Amministrazione.

L'Impresa ha l'obbligo di attuare in ogni sua parte il programma di monitoraggio sulla qualità del servizio presentato in sede di offerta.

L'Impresa ha l'obbligo di erogare il servizio nel periodo oggetto del presente contratto tutti i giorni, festivi inclusi, senza alcun onere aggiuntivo, nonché in qualsiasi condizione relativamente a situazioni particolari, quali agitazioni sindacali e/o scioperi.

I pasti dovranno essere serviti, per ciascuna sede, negli orario specificamente indicati ed allegati (allegati sub. 11).

La Direzione Regionale di riferimento o il Comando di riferimento si riserva la facoltà di modificare i sopracitati orari e il numero di turni per proprie esigenze operative e/o di servizio, senza che l'Impresa abbia a sollevare eccezioni o pretese di qualsiasi natura.

L'Impresa dovrà conservare in frigorifero per 24 ore campioni del pasto del giorno, protetti in contenitori idonei per singolo genere alimentare confezionato, al fine di consentire eventuali controlli sulla qualità, tossicità ed igiene.

Per esigenze di servizio l'Impresa dovrà garantire il confezionamento di un pranzo "al sacco" su disposizione del Comando di riferimento, con le modalità indicate per "i viveri da viaggio a secco" nei "Parametri nutrizionali" allegati al presente contratto.

Per motivi di servizio legati alle emergenze (es.: calamità naturali), il numero e l'orario dei pasti potranno subire modifiche rispetto a quanto previsto nella situazione ordinaria. Nei suddetti casi, il referente del Comando di riferimento darà tempestiva comunicazione, come previsto al successivo art. 17 del presente contratto.

In caso di interventi di particolare rilevanza e/o durata e di micro calamità provinciali o interprovinciali che impegnino il personale in modo continuativo, l'Impresa dovrà assicurare, previo accordo con la Direzione Regionale di riferimento, il *catering* veicolato con preparazione dei pasti presso le cucine delle Sedi Centrali dei Comandi e successiva distribuzione. La consegna dei pasti dovrà avvenire secondo modalità che consentano di mantenere integra la bontà dei prodotti a norma del D.Lgs. n. 193/2007.

In un rapporto semestrale l'impresa dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007¹⁰). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del

periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità. (CAM ristorazione par. 5.5.1 “Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari”).

La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.).

Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso.

In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

(CAM ristorazione 5.5.2 Riduzione e gestione dei rifiuti)

In caso che le nuove esigenze straordinarie comportino una variazione dell'importo contrattuale superiore a quella già indicata all'art. 4 del presente contratto, l'Impresa su formale richiesta della Stazione appaltante s'impegna, ai sensi dell'art. 1348 del c.c., a garantire il medesimo servizio alle stesse condizioni economiche e tecniche mediante la stipula di un nuovo contratto.

A copertura dei rischi di responsabilità civile verso terzi che possano conseguire dall'esecuzione del presente contratto si allega copia della polizza assicurativa n. 506973 del 23.10.2006, rilasciata da AIG Europe Limited S.A. come sostituita dalla polizza assicurativa n. 891745 del 21.01.2014 rilasciata da AIG Europe Limited S.A. (allegato n. 9).

L'Impresa si impegna a produrre, ad ogni scadenza, copia della polizza assicurativa debitamente rinnovata.

L'Impresa si assume, inoltre, l'onere di sollevare la Stazione appaltante e le relative sedi da ogni azione che possa essere intentata nei suoi confronti ed a costituirsi per esso, se richiesto, in ogni controversia giudiziaria a qualsiasi titolo proposta in conseguenza di danni, infortuni o pregiudizi derivanti dall'appalto.

L'Impresa si obbliga a comunicare tempestivamente ogni eventuale o presunta causa che possa prevedibilmente modificare le modalità e l'entità del presente appalto, al fine di concordare eventuali soluzioni alternative, nonché garantire almeno un servizio di emergenza.

ART. 17

OBBLIGHI ED ONERI DELLA DIREZIONE E DEI COMANDI DI RIFERIMENTO

La Stazione appaltante comunica all'Impresa i nominativi del Direttore dell'esecuzione e dei suoi collaboratori presso le singole sedi VF (Direzioni regionali e Comandi Provinciali), che avranno il compito di verificare il rispetto da parte dell'Impresa di quanto previsto nel presente contratto e nei suoi allegati facenti parte integrante dello stesso, sia ai fini del rilascio del nullaosta necessario per la liquidazione delle fatture mensili, che per la rilevazione di eventuali inadempienze.

Il Comando di riferimento ha l'obbligo di prenotare, almeno 24 ore prima della distribuzione, il numero di pasti da confezionare e gli alimenti integrativi, che potrà essere confermato o variato entro le 4 ore precedenti la distribuzione, salvo diversi accordi che potranno successivamente essere raggiunti tra le parti contraenti al fine di migliorare l'organizzazione del servizio.

Il Comando di riferimento, attraverso il DEC o uno dei suoi collaboratori, darà comunicazione all'Impresa di ogni eventuale causa che possa prevedibilmente modificare le modalità e l'entità del servizio previsto, per concordare soluzioni alternative.

Il Comando di riferimento, tramite il collaboratore del DEC, svolgerà un programma di accertamento periodico del livello di gradimento del servizio.

I risultati di tale accertamento verranno formalizzati all'Impresa al fine di individuare ulteriori condizioni e soluzioni migliorative del servizio.

I controlli del Comando sull'operato dell'Impresa riguarderanno ogni singola fase della prestazione, allo scopo di introdurre elementi migliorativi e/o azioni correttive e saranno effettuati direttamente dal DEC, o di uno dei suoi collaboratori a ciò delegato.

Ulteriori controlli potranno, comunque, essere effettuati senza preavviso nei tempi e nelle modalità ritenute opportune. Tali controlli saranno anche tesi alla verifica del perdurare del possesso di tutti i requisiti che hanno determinato la concessione della certificazione UNI EN ISO 9001:2015 all'Impresa, nonché delle certificazioni richieste per la partecipazione alla gara.

In particolare gli stessi saranno volti a determinare se le attività svolte per garantire il sistema qualità ed i risultati ottenuti siano in accordo con quanto pianificato ed indicato nel "Progetto di Gestione", presentato in sede di gara e vidimato in sede di stipula dai contraenti, nonché dall'Ufficiale Rogante, e facente parte

integrante del presente contratto pur non essendo materialmente allegato (di cui al successivo art. 22).

Tale attività è da considerarsi aggiuntiva e non sostitutiva rispetto alla quotidiana azione di controllo che il Comando fruitore del servizio deve svolgere, la quale ha come scopo precipuo il monitoraggio dei processi operativi in loco, per la conseguente accettazione (o meno) del prodotto finale (certificato di regolare esecuzione).

ART. 18

OBBLIGHI DELL'IMPRESA NEI CONFRONTI DEL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

L'Impresa si impegna ad impiegare personale professionalmente qualificato e adeguatamente formato per l'espletamento del servizio cui è preposto e nel rispetto di quanto indicato nel "Progetto di gestione" presentato in sede di gara.

L'Impresa deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti

ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
(fermo restando il rispetto dei parametri nutrizionali, dei menu e
dell'elenco dei prodotti stagionali forniti dall'Amministrazione).
(CAM ristorazione par. 5.5.3 Formazione del personale).

- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione dei rifiuti
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- Energia, trasporti e mense

Il personale addetto all'espletamento del servizio, compresi i soci delle cooperative, dovrà risultare in regola con le norme di igiene e sanità ed in particolare l'Impresa dovrà predisporre i controlli sanitari, previsti dalla normativa vigente, al fine di verificare e garantire in ogni momento la sussistenza delle condizioni sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio.

Ciò nonostante il Comando si riserva la facoltà di richiedere all'Impresa di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche, volte ad accertare l'eventuale esistenza di patologie incompatibili con il servizio.

Il personale dovrà essere dotato di apposita divisa e di cartellino personale di riconoscimento, indicante anche la denominazione dell'Impresa.

L'Impresa si obbliga ad attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperativa, nei confronti dei soci lavoratori, occupati nei lavori oggetto dell'appalto, condizioni contrattuali normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data dell'offerta, alla categoria e nelle località in cui si svolgono le prestazioni, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni ed, in generale, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella località. L'Impresa si obbliga, altresì, a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione.

I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse ed indipendentemente dalla natura artigiana o industriale, dalla struttura o dimensione della società/impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale ivi compresa la forma cooperativa.

L'Impresa è tenuta, inoltre, all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.

Nei casi di inadempienza contributiva e/o retributiva dell'Impresa appaltatrice e dell'Impresa subappaltatrice, ove previsto il subappalto, la Stazione appaltante provvede all'intervento sostitutivo ai sensi del D.Lgs. n. 50/2016, art. 30, commi 5 e 6.

In particolare, qualora la Direzione regionale di riferimento rilevi, a norma dell'art. 30, comma 5 del decreto sopra citato, dal documento unico di regolarità contributiva (DURC) un' inadempienza contributiva relativa ad uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, dovrà disporre, direttamente agli Enti Previdenziali ed Assicurativi, il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'Impresa.

In caso di inadempienza retributiva dell'appaltatore e/o del subappaltatore, la Direzione regionale di riferimento provvede ai sensi dell' art. 30, comma 6 del decreto sopra citato, previa intimazione scritta al pagamento al soggetto inadempiente e corrisponde, anche in corso d'opera, direttamente ai lavoratori le

retribuzioni arretrate detraendo il relativo importo dalle somme dovute all' Impresa, fermo restando il diritto di risolvere il contratto ai sensi dell'art. 14 del presente atto.

L'Impresa si impegna al rispetto delle norme contrattuali vigenti in materia di salvaguardia dell'occupazione, lotta alla delinquenza mafiosa, nonché di ogni qualsiasi altra norma che dovesse comunque avere attinenza con il rapporto giuridico di cui trattasi.

ART.19

RISPETTO DECRETO LEGISLATIVO N. 81/2008

L'Impresa è tenuta all'osservanza delle disposizioni del D.Leg. n. 81/2008 ed in particolare a quanto disposto dall'art. 28, nonché all'adozione delle misure preventive e protettive necessarie ad eliminare o ridurre al minimo i rischi di interferenza, indicate nel Documento Unico di Valutazione dei rischi, per ogni sede di svolgimento del servizio. Tale documentazione costituisce parte integrante del presente contratto, pur se non materialmente allegata, restando agli atti della Stazione appaltante.

L'Impresa deve ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai

servizi svolti e deve adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

L'Impresa deve comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione, ai sensi dell'art. 28, comma 2, lett. e) del decreto legislativo sopra richiamato.

ART. 20

PERSONALE DELL'IMPRESA ADDETTO AL SERVIZIO

Il personale addetto al servizio deve essere a conoscenza delle modalità di espletamento dello stesso e deve essere consapevole dell'ambiente in cui è tenuto ad operare.

Il personale dell'Impresa non dovrà avere, a proprio carico, sentenze di condanna passata in giudicato, o decreti penali di condanna divenuti irrevocabili, oppure sentenze di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del c.p.p., per reati gravi che incidono sulla moralità professionale.

Il personale dell'Impresa è tenuto anche a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti.

L'Impresa deve assicurare che il personale addetto mantenga un contegno decoroso ed irreprensibile, riservato, corretto e disponibile

sia nei riguardi dell'utenza che alla collaborazione con gli altri operatori.

E' facoltà del Comando richiedere all'Impresa di allontanare dal servizio personale addetto che durante lo svolgimento del servizio abbia dato luogo a motivi di lagnanza od abbia tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro. In tal caso, l'Impresa deve provvedere alla sostituzione delle persone non gradite entro il termine indicato nella comunicazione del Comando, senza che ciò possa costituire maggior onere.

Si applicano, in caso di inadempimento, le disposizioni di cui al precedente art. 11.

L'impresa, prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto, deve comunicare l'elenco nominativo completo del personale che intende impiegare con le esatte generalità, qualifiche e mansioni, nonché la dichiarazione che, dai controlli effettuati, lo stesso non ha, a proprio carico, sentenze di condanna di cui sopra.

.L'elenco nominativo deve essere, altresì, corredato dalla copia di un valido documento di riconoscimento.

Ogni variazione del personale, comprese eventuali sostituzioni anche temporanee, deve essere comunicata al Comando, previa

accettazione, prima che il nuovo personale sia avviato all'espletamento del servizio.

Le stesse informazioni richieste per il personale impiegato nell'appalto devono essere fornite per il personale di riserva o in sostituzione.

Ciascun lavoratore deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro (art. 20, comma 3 ed art. 26, comma 8, del D.Leg.vo n. 81/2008).

ART. 21

DOMICILIO LEGALE

A tutti gli effetti legali l'Impresa elegge domicilio in Milano presso la sede legale dell'Impresa situata in Via Venezia Giulia 5/A. Per eventuali controversie nascenti dall'attuazione del presente contratto resta intesa tra le parti la competenza del Foro ove ha sede la Stazione appaltante della Direzione Regionale VVF Liguria in Genova, con esclusione dei Fori facoltativamente alternativi a norma dell'art. 25 del codice di procedura civile.

ART. 22

PROGETTO DI GESTIONE

L'Impresa, nell'espletamento del servizio, è tenuta all'osservanza ed all'applicazione delle disposizioni tutte contenute nel Progetto di Gestione, composto da numero 2 volumi (Progetto di Gestione pagg. 51 e Fascicolo Allegati pagg. 89) per complessive pagg. 140, presentato in sede di gara e facente parte integrante del presente contratto, pur non essendo materialmente allegato, come già previsto all'art. 17.

L'Impresa, inoltre, dichiara di ben conoscere tali atti e di accettarli integralmente, apponendo le prescritte firme marginali su ciascun foglio.

ART. 23

OSSERVANZA DELLE DISPOSIZIONI DI LEGGE E REGOLAMENTI

Per tutto quanto non riportato espressamente nel presente contratto e nei relativi allegati, l'appalto sarà regolato:

- dal Codice Civile;
- dalla Legge e dal Regolamento sull'Amministrazione del Patrimonio e sulla Contabilità Generale dello Stato e successive modifiche;

- dal D.P.R. n. 207 del 2010 per la parte ancora vigente, se applicabile al presente contratto;
- dal Decreto Legislativo n. 50/2016;
- dal Decreto Legislativo n. 193/2007;
- dal Decreto Legislativo n. 81/2008;
- Allegato 1 al decreto del Ministro dell' Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 25 luglio 2011, recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari";
- dalle altre disposizioni normative già emanate o che saranno emanate in materia fiscale e di contratti di diritto privato.

Si Allega al presente contratto, ai sensi del D.Lgs. n. 20/2016, Il Patto di Integrità (allegato n. 10) per i contratti pubblici stipulati dal Dipartimento dei Vigili del Fuoco del Soccorso Pubblico e della Difesa Civile.

ART. 24

SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese contrattuali e di registrazione restano a carico dell'Impresa.

ART. 25

ALLEGATI

Il presente atto si compone degli allegati, prodotti in bollo, di seguito indicati:

1. Provvedimento nomina Ufficiale Rogante incaricato.
2. Procura Speciale.
3. Visura C.C.I.A.A.
4. Verbali gara e Provvedimento di Aggiudicazione Definitiva.
5. Parametri nutrizionali, Tabelle prodotti Stagionali, Tabella menù.
6. Offerta Economica.
7. Cauzione.
8. Tracciabilità flussi finanziari
9. Polizza R.C..
10. Patto di Integrità
11. Elenco orari somministrazione pasti, distinto per sede.

ART. 26

APPROVAZIONE

Il presente atto, che vincola l'Impresa contraente fin dal momento della sottoscrizione, impegnerà la Direzione Regionale ed i Comandi di riferimento soltanto dopo che sarà stato approvato ed il relativo decreto sarà stato registrato presso gli organi competenti.

Il presente contratto viene formato in modalità elettronica, mediante apposizione della firma digitale di me, Ufficiale Rogante, ai sensi della Legge n. 221/2012, art. 6, comma 13. Il presente contratto consta fin qui di numero 51 (cinquantuno) pagine e viene da me letto ad alta ed intelligibile voce alle parti contraenti, che lo approvano e sottoscrivono mediante le proprie firme digitali, apposte in mia presenza, previo accertamento dell'identità personale delle predette parti, di cui io, sottoscritto, Ufficiale Rogante sono certo.

IL DIRETTORE REGIONALE
Dott. Ing. Silvio SAFFIOTI
(firmato digitalmente ai sensi di legge)

L'IMPRESA
Antonio Rotundo
(firmato digitalmente ai sensi di legge)

Ai sensi dell'art. 1341 c.c. per esplicita accettazione degli articoli 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 18, 20, 21, 26, del presente contratto.

L'IMPRESA
Antonio Rotundo
(firmato digitalmente ai sensi di legge)

L'UFFICIALE ROGANTE
Dott. Michele FARDIN
(firmato digitalmente ai sensi di legge)