

**ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE
DEL LAZIO E DELLA TOSCANA M. ALEANDRI**

DELIBERAZIONE DEL DIRETTORE GENERALE

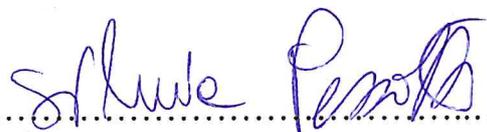
n. 108 del 13/03/2020

OGGETTO: Gara telematica n. G00397 ai sensi del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50, art. 36, comma 2, lett. b), per l'affidamento per anni 4 del servizio di mensa aziendale – CIG 8101594EDA - STIPULA CONTRATTO con la ditta CIR FOOD S.C.

Proposta di deliberazione n. 16/PRO del 13/03/2020

UO Acquisizione Beni e Servizi

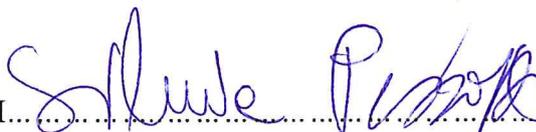
L'Estensore DOTT.SSA SILVIA PEZZOTTI.....



Il Responsabile del procedimento DOTT.SSA SILVIA PEZZOTTI.....

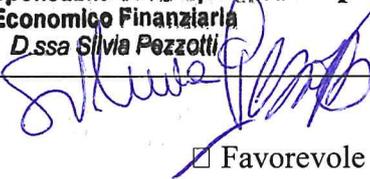


Il Dirigente DOTT.SSA SILVIA PEZZOTTI.....

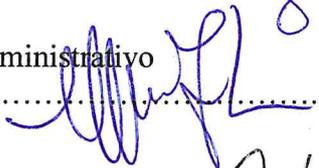


Visto di regolarità contabile... **Il Responsabile Unità Operativa di prenot.** 130/20.....

Economico Finanziaria
D.ssa Silvia Pezzotti



Parere del Direttore Amministrativo
Dott. Manuel Festuccia.....



Favorevole Non favorevole

Parere del Direttore Sanitario
Dott. Andrea Leto.....



Favorevole Non favorevole

IL DIRETTORE GENERALE

Dott. Ugo Della Marta



IL RESPONSABILE DELLA UO ACQUISIZIONE BENI E SERVIZI

Dott.ssa Silvia Pezzotti

OGGETTO: Gara telematica n. G00397 ai sensi del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50, art. 36, comma 2, lett. b), per l'affidamento per anni 4 del servizio di mensa aziendale – CIG 8101594EDA - STIPULA CONTRATTO con la ditta CIR FOOD S.C.

PREMESSO

che con deliberazione del Direttore Generale n. 654 del 15 novembre 2019 è stata indetta una procedura di gara telematica n. G00397 ai sensi del D.Lgs 50/16, art. 36, comma 2, lett.b), per l'affidamento per anni 4 del servizio di mensa aziendale – IMPORTO PRESUNTO € 604.240,00+IVA - CIG 8101594EDA;

che con Deliberazione del Direttore Generale n. 88 del 28 febbraio 2020 il servizio è stato aggiudicato alla ditta CIR FOOD S.C. per l'importo per singolo approvvigionamento di € 5,53+IVA, al costo complessivo di € 477.349,60+IVA, per 4 anni;

che nella suddetta Deliberazione sono stati approvati altresì i costi dei seguenti servizi aggiuntivi, non valutati ai fini dell'aggiudicazione della procedura:

- coffee break, € 7,20+IVA cad.;
- catering, € 15,00+IVA cad.;

che nella stessa Deliberazione è stata disposta l'efficacia del provvedimento, ai sensi dell'art. 32, comma 7, del D.Lgs 50/16 all'esito del completamento dei controlli relativi ai requisiti di cui agli artt. 80 e segg. dello stesso decreto da effettuarsi sulla piattaforma AVCPASS, istituita presso l'Autorità Nazionale Anticorruzione e delle verifiche antimafia;

che con successiva nota prot. 1852/20 del 4 marzo 2020 è stato chiesto alla ditta CIR FOOD S.C. di produrre la seguente documentazione:

- garanzia fidejussoria pari al 10% dell'importo contrattuale;
- assolvimento al pagamento dell'imposta di bollo per la stipula del contratto;

che è stato richiesto altresì all'operatore economico di presentare polizza assicurativa;

che con pec del 6 marzo 2020, prot n. 1956/20 del 9 marzo 2020 la ditta ha presentato la documentazione richiesta con nota prot. 1852/20;

che con successiva nota è stata prodotta la polizza assicurativa;

PRESO ATTO

che nella documentazione di gara è stato sottoscritto dalla ditta lo schema di contratto, contenente le condizioni contrattuali per la gestione del servizio;

che sono stati compiuti gli accertamenti per la verifica dei requisiti generali di cui agli artt. 80 e seguenti del D.Lgs 50/16 e che tali accertamenti hanno dato esito positivo;

che in data 12 dicembre 2019, prot. 9635/19, il Responsabile Unico del Procedimento ha richiesto l'informazione Antimafia ai sensi dell'Art. 91 del D.Lgs 159/11 e successive modifiche ed integrazioni;

che non risulta pervenuta alla data del 10 marzo 2020 la documentazione antimafia richiesta in data 12 dicembre 2019;

RITENUTO

che sussistono i presupposti giuridici per procedere alla stipula del contratto;

VISTO

il Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n. 50;

che l'Autorità Nazionale Anticorruzione ha pubblicato le linee guida n. 4 attuative del Codice dei Contratti Pubblici, aventi ad oggetto *“Procedure per l'affidamento dei contratti pubblici di importo inferiore alle soglie di rilevanza comunitaria, indagini di mercato e formazione e gestione degli elenchi di operatori economici”*;

il D.Lgs 50/16, art. 32, comma 14, in forza del quale *“Il contratto è stipulato, a pena di nullità, con atto pubblico notarile informatico, ovvero, in modalità elettronica secondo le norme vigenti per ciascuna stazione appaltante, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante della stazione appaltante o mediante scrittura privata”*;

l'art. 102 del richiamato decreto, che definisce le modalità di verifica di conformità del contratto;

il Decreto del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti 7 marzo 2018, n. 49, avente ad oggetto *“Regolamento recante “Approvazione delle linee guida sulle modalità di svolgimento delle funzioni del direttore dei lavori e del direttore dell'esecuzione”*, in cui, agli artt. 16 e segg. sono definite le funzioni del Direttore dell'Esecuzione del Contratto riguardanti servizi e forniture;

le Linee guida n. 3, di attuazione del D.Lgs 50/16, recanti *«Nomina, ruolo e compiti del responsabile unico del procedimento per l'affidamento di appalti e concessioni»*, approvate dal Consiglio dell'Autorità con deliberazione n. 1096 del 26 ottobre 2016 e aggiornate al D.lgs 56/17 con deliberazione del Consiglio n. 1007 dell'11 ottobre 2017,

PROPONE

1. di dichiarare efficace, ai sensi dell'art. 32, comma 7, del D.Lgs 50/16, l'aggiudicazione definitiva riguardante il servizio di mensa aziendale per anni 4, CIG 8101594EDA, essendo stata regolarmente espletata la verifica dei requisiti di cui agli artt. 80 e seguenti del richiamato decreto;

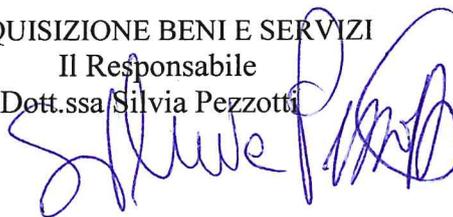
2. di dichiarare regolarmente pervenuta da parte della ditta CIR FOOD S.C. la documentazione richiesta dall'ente ai fini della stipula del contratto avente ad oggetto il servizio di mensa aziendale dell'Istituto comprensiva di polizza fidejussoria, polizza assicurativa e assolvimento al pagamento dell'imposta di bollo;

3. di approvare il contratto firmato digitalmente, repertorio 1262/1281 del 13 marzo 2020/13-3, avente decorrenza dal 16 marzo 2020 e termine il 15 marzo 2024, con la ditta CIR FOOD S.C., per un importo totale di € 477.349,60 + IVA, pari ad € 5,53+IVA/pasto, che costituisce allegato alla presente deliberazione e che si compone di n. 8 pagine, avente validità di 4 anni;
4. di approvare altresì i costi dei seguenti servizi aggiuntivi, non valutati ai fini dell'aggiudicazione della procedura:
 - coffee break, € 7,20+IVA cad;
 - catering, € 15,00+IVA cad;
5. di subordinare la risoluzione del rapporto contrattuale all'assenza di certificazione comprovante l'insussistenza di eventuali tentativi di infiltrazione mafiosa nell'ambito della CIR FOOD S.C. comprovata dalla competente Prefettura, dando atto che tale ditta svolge attualmente il servizio per l'ente e che l'Istituto ha già svolto per la ditta stessa precedentemente gli accertamenti antimafia;
6. di individuare la Dott.ssa Silvia Pezzotti Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC), codice fiscale PZZ SLV 71E70 H282Y;
7. di imputare la spesa sul conto contabile di bilancio 301510000050 "Spese mensa".

UO ACQUISIZIONE BENI E SERVIZI

Il Responsabile

Dott.ssa Silvia Pezzotti



IL DIRETTORE GENERALE

OGGETTO: Gara telematica n. G00397 ai sensi del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50, art. 36, comma 2, lett. b), per l'affidamento per anni 4 del servizio di mensa aziendale – CIG 8101594EDA - STIPULA CONTRATTO con la ditta CIR FOOD S.C.

VISTA la proposta di deliberazione avanzata del dirigente della UO Acquisizione Beni e Servizi Dott.ssa Silvia Pezzotti n. 16/PRO del 13/03/2020 avente ad oggetto: “Gara telematica n. G00397 ai sensi del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50, art. 36, comma 2, lett. b), per l'affidamento per anni 4 del servizio di mensa aziendale – CIG 8101594EDA - STIPULA CONTRATTO con la ditta CIR FOOD S.C.”;

VISTO il parere di regolarità contabile espresso dal Dirigente della UO Economico Finanziaria;

SENTITI il Direttore Amministrativo ed il Direttore Sanitario che hanno espresso parere favorevole alla adozione del presente provvedimento;

RITENUTO di doverla approvare così come proposta,

DELIBERA

Di approvare la proposta di Deliberazione n. 16/PRO del 13/03/2020 avente ad oggetto “Gara telematica n. G00397 ai sensi del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50, art. 36, comma 2, lett. b), per l'affidamento per anni 4 del servizio di mensa aziendale – CIG 8101594EDA - STIPULA CONTRATTO con la ditta CIR FOOD S.C.” sottoscritta dal Dirigente competente, da considerarsi parte integrante e sostanziale del presente provvedimento, rinviando al preambolo ed alle motivazioni in essa contenute e conseguentemente:

1. di dichiarare efficace, ai sensi dell'art. 32, comma 7, del D.Lgs 50/16, l'aggiudicazione definitiva riguardante il servizio di mensa aziendale per anni 4, CIG 8101594EDA, essendo stata regolarmente espletata la verifica dei requisiti di cui agli artt. 80 e seguenti del richiamato decreto;
2. di dichiarare regolarmente pervenuta da parte della ditta CIR FOOD S.C. la documentazione richiesta dall'ente ai fini della stipula del contratto avente ad oggetto il servizio di mensa aziendale dell'Istituto comprensiva di polizza fidejussoria, polizza assicurativa e assolvimento al pagamento dell'imposta di bollo;
3. di approvare il contratto firmato digitalmente, repertorio 1262/1281 del 13 marzo 2020/13-3, avente decorrenza dal 16 marzo 2020 e termine il 15 marzo 2024, con la ditta CIR FOOD S.C., per un importo totale di € 477.349,60 + IVA, pari ad € 5,53+IVA/pasto, che costituisce allegato alla presente deliberazione e che si compone di n. 8 pagine, avente validità di 4 anni;
4. di approvare altresì i costi dei seguenti servizi aggiuntivi, non valutati ai fini dell'aggiudicazione della procedura:
 - coffee break, € 7,20+IVA cad;
 - catering, € 15,00+IVA cad;

5. di subordinare la risoluzione del rapporto contrattuale all'assenza di certificazione comprovante l'insussistenza di eventuali tentativi di infiltrazione mafiosa nell'ambito della CIR FOOD S.C. comprovata dalla competente Prefettura, dando atto che tale ditta svolge attualmente il servizio per l'ente e che l'Istituto ha già svolto per la ditta stessa precedentemente gli accertamenti antimafia;
6. di individuare la Dott.ssa Silvia Pezzotti Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC), codice fiscale PZZ SLV 71E70 H282Y;
7. di imputare la spesa sul conto contabile di bilancio 301510000050 "Spese mensa".

IL DIRETTORE GENERALE

Dott. Ugo Della Marta

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Ugo Della Marta", written over the typed name.



Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana M. Aleandri

CONTRATTO PER IL SERVIZIO DI MENSA AZIENDALE PRESSO L'ISTITUTO ZOOFILATTICO SPERIMENTALE DEL LAZIO E DELLA TOSCANA M. ALEANDRI

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana M. Aleandri, in persona del Direttore Generale, Dott. Ugo Della Marta, nato a Basilea (Svizzera) il giorno 14 giugno 1962, domiciliato per la carica ove sopra nella sua qualità di Direttore Generale pro tempore e legale rappresentante dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana M. Aleandri, di seguito denominato "Istituto",

E

la ditta **CIR FOOD S.C.**, in persona del legale rappresentante, Dott.ssa Giulia Putelli, nata a Roma il 24 febbraio 1969, domiciliata per la carica in Reggio Emilia, via Nobel 19, di seguito "Fornitore",

PREMESSO

CHE il fornitore ha manifestato espressamente la volontà di impegnarsi a fornire i servizi oggetto del presente contratto;

CHE i documenti di gara, CIG 8101594EDA, definiscono adeguatamente l'oggetto della prestazione da fornire;

CHE il fornitore ha presentato la documentazione richiesta ai fini della stipula del presente contratto;

CHE il fornitore ha stipulato polizza assicurativa per la responsabilità civile e che tale documento è detenuto agli atti;

CHE il fornitore ha altresì presentato la cauzione definitiva a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni di cui al presente contratto ed avente validità per l'intera durata del contratto stesso.

Ciò premesso, tra le parti come in epigrafe rappresentate e domiciliate,

Art. 1

OGGETTO

Il presente contratto ha per oggetto il servizio di mensa aziendale presso la sede dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana M. Aleandri, in Via Appia Nuova n. 1411 – 00178 Roma, nel rispetto del DM Ambiente 25 luglio 2011, recante: "*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari*".

Il servizio di mensa dovrà essere espletato mediante la preparazione e distribuzione di pasti nelle modalità del self-service. Il servizio è rivolto ad utenti la cui presenza media in mensa è prevista in n. 415 unità settimanali di cui 90/110 unità giornaliere, nei giorni di martedì e giovedì e di n. 50/80 unità giornaliere nei giorni di lunedì, mercoledì e venerdì. Il numero non è vincolante per l'Istituto e si intende solo indicativo. La variazione in meno del numero dei pasti consumati rispetto a quello indicato non dà diritto all'impresa di richiedere indennizzi a qualsiasi titolo. Sono ammessi ad usufruire del servizio mensa i dipendenti dell'Istituto ed eventuali altri utenti previa autorizzazione scritta dell'Istituto. Per eventuali utenti, non aventi diritto al pasto, ma autorizzati dall'Istituto ad usufruire del servizio mensa, la ditta dovrà accettare pagamenti in contanti, rispettando le norme igieniche del caso, e rilasciare relativo scontrino fiscale.

Per particolari esigenze di ulteriori presenze, oltre quelle previste, determinate da eventi particolari (corsi, convegni, ecc.), l'Istituto comunicherà preventivamente a solo titolo indicativo il numero presunto dei partecipanti. Tale numero non sarà comunque vincolante per l'Istituto. I partecipanti alle iniziative suddette saranno indicati in apposito elenco, che sarà consegnato al momento della consumazione, e a fronte del quale il Fornitore provvederà a fatturare.

Il servizio dovrà essere garantito dalle ore 13.00 alle ore 14,30 dal lunedì al venerdì.

Il corrispettivo previsto sarà pagato relativamente ai soli pasti effettivamente consumati.

In conformità con quanto disposto dall'art. 4 della Legge 4 luglio 2005, n. 123, su richiesta degli interessati, devono essere somministrati anche pasti senza glutine. Eventuali ulteriori esigenze legate a diete specifiche saranno comunicate di volta in volta all'aggiudicatario del servizio.

Nel presente documento è inoltre illustrata la gestione del servizio di catering e coffee break dell'Istituto, sia presso la sede centrale di Roma che presso altre strutture che l'ente volesse individuare in occasione di eventi, convegni, corsi di formazione o altro, a meno che non sia previsto il servizio di catering dalla struttura ospitante. I pasti da somministrare non sono quantizzabili.

Art. 2

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO - DURATA DEL CONTRATTO

La ditta fornitrice sarà informata dell'affidamento del servizio mediante pec. L'avvio dell'esecuzione del contratto dovrà risultare da apposito verbale redatto dal direttore dell'esecuzione del contratto ai sensi delle vigenti norme di legge.

Il contratto ha una durata di anni 4, a decorrere dal 16 marzo 2020 fino al 15 marzo 2024.

Il completamento del servizio dovrà risultare da apposito certificato di ultimazione delle prestazioni redatto dal direttore dell'esecuzione.

Il costo di ciascun pasto è pari ad € 5,53+IVA.

Il costo di ciascun coffee break è pari ad € 7,20+IVA.

Il costo di ciascun catering è pari ad € 15,00+IVA.

Art. 3

OBBLIGAZIONI DEL FORNITORE

Per la durata del servizio, il fornitore assicura l'erogazione del servizio stesso e svolge le attività necessarie alla regolare esecuzione del contratto, impegnandosi nell'espletamento delle mansioni definite nella documentazione di gara.

In presenza di eventi dovuti a causa di forza maggiore o caso fortuito, il fornitore è obbligato comunque a garantire il servizio, secondo le modalità concordate con l'Istituto, anche attraverso l'utilizzo di un centro di cottura.

Il fornitore dovrà essere in grado, anche in caso di impossibilità di prestare servizio a causa di sciopero del personale, di garantire la fornitura del servizio stesso nella sua completezza, mediante altro servizio di ristorazione o servizio di emergenza.

Per eventi di particolare rilevanza e comunque soltanto in casi eccezionali, l'Istituto potrà discrezionalmente avvalersi di altro operatore del settore con qualificata esperienza professionale.

In caso di festività, il fornitore si coordina con l'Istituto per il regolare espletamento del servizio.

E' facoltà dell'Istituto richiedere variazioni di servizio per eventuali esigenze sopraggiunte legate a eventi straordinari aggiuntivi.

La ditta deve fornire gratuitamente un distributore di bevande, quali acqua e bibite.

Entro 30 giorni dall'inizio delle attività, la ditta dovrà produrre un proprio Documento di Valutazione dei Rischi da Interferenze sui rischi connessi alle attività specifiche svolte presso il punto cottura, che dovrà essere coordinato con il Documento Unico Valutazione Rischi Interferenze (DUVRI) definitivo.

Art. 4

SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

L'articolazione del servizio comprende per il servizio di mensa:

1. acquisto delle derrate, preparazioni e cottura pasti;
2. porzionamento e distribuzione con sistema self-service;
3. approntamento e riassetto della sala mensa, lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche, delle attrezzature di uso generale e di quant'altro utilizzato per l'erogazione del servizio oggetto dell'appalto seppur non espressamente specificato nel presente contratto. Nelle attività di riassetto e di lavaggio è compresa anche la fornitura del materiale occorrente per l'espletamento di quanto riportato al presente punto (detersivi, disincrostanti, disinfettanti, ecc.);
4. raccolta dei rifiuti nei cassonetti esterni alla sala mensa;
5. fornitura di stoviglie in ceramica per la consumazione dei pasti nonché del tovagliato monouso;
6. presa in carico dell'utensileria, delle attrezzature specifiche e delle attrezzature di uso generale messe a disposizione dall'Istituto ed indicate nell'apposito allegato al capitolato tecnico di gara, con obbligo del fornitore di integrare quanto ricevuto qualora non sufficiente per il corretto espletamento del servizio;
7. manutenzione ordinaria e straordinaria dell'utensileria, delle attrezzature specifiche e delle attrezzature di uso generale prese in carico.

La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, il pagamento delle utenze e delle tasse sono a totale carico dell'Istituto. Quanto non espressamente menzionato nel presente contratto è a carico del fornitore.

Il fornitore prende in consegna i locali dell'Istituto utilizzati per lo svolgimento del servizio di mensa e li conduce diligentemente. Tali locali ed aree pertinenti saranno prese in carico con verbale di consegna.

La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e degli impianti (ad es.: di riscaldamento, di condizionamento, ecc.) è a carico dell'Istituto.

Entro due giorni dalla conclusione dell'appalto, il responsabile operativo di commessa deve provvedere a riconsegnare le chiavi al direttore dell'esecuzione del contratto. Eventuali copie delle chiavi dovranno essere preventivamente autorizzate dal direttore dell'esecuzione del contratto previa indicazione del nominativo degli utilizzatori. Nel caso di smarrimento delle chiavi da parte dell'appaltatore, ne dovrà essere data immediata comunicazione alla stazione appaltante, che procederà alla sostituzione delle relative serrature, con oneri integralmente a carico dell'appaltatore.

Le chiavi dei locali sono custodite presso la portineria dell'Istituto.

L'articolazione del servizio comprende per il servizio di catering:

1. acquisto delle derrate, preparazioni e cottura pasti;
2. porzionamento e distribuzione con sistema da definire a seconda delle necessità dell'ente;
3. approntamento e riassetto degli spazi utilizzati, lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche, delle attrezzature di uso generale e di quant'altro utilizzato per l'erogazione del servizio oggetto dell'appalto seppur non espressamente specificato nel presente contratto. Nelle attività di riassetto e di lavaggio è compresa anche la fornitura del materiale occorrente per il riassetto e il lavaggio predetti (detersivi, disincrostanti, disinfettanti, ecc.);
4. raccolta dei rifiuti;
5. fornitura delle stoviglie monouso per la consumazione dei pasti nonché del tovagliato monouso.

Il fornitore allestirà il menù richiesto dall'Istituto, scelto nell'ambito delle modalità indicate nell'apposito allegato al capitolato tecnico di gara.

L'articolazione del servizio comprende per il servizio di coffee break:

1. allestimento con tovagliato a perdere e materiale plastico per la consumazione del coffee break;
2. porzionamento e distribuzione con sistema da definire a seconda delle necessità dell'ente;
3. approntamento e riassetto degli spazi utilizzati.

Il fornitore dovrà offrire i prodotti indicati nell'apposito allegato al capitolato tecnico di gara.

Art. 5

OBBLIGHI DELL'ISTITUTO

L'Istituto si impegna a coordinare le attività, nel pieno rispetto di quanto riportato nei documenti di gara.
L'Istituto provvede con proprio personale alla verifica del servizio attraverso l'istituzione di apposita Commissione, nonché nominando un direttore dell'esecuzione del contratto.
La Commissione nominata dall'Istituto provvederà ad effettuare, in qualsiasi momento qualora ne rilevi la necessità, anche senza preavviso e con le modalità ritenute opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dal fornitore alle prescrizioni di legge e alle prescrizioni contrattuali. Il fornitore dovrà, nei termini concordati con l'Istituto, provvedere ad effettuare quanto stabilito dalla Commissione.

Art. 6

RESPONSABILITÀ DEL FORNITORE

Il fornitore risponde dei fatti dei propri dipendenti. Assume inoltre ogni responsabilità per gli infortuni e i danni arrecati all'Istituto o a terzi a causa di negligenza nell'esecuzione delle prestazioni oggetto di contratto.
Per i beni trasportati, gli ammanchi o i danni causati dai dipendenti del fornitore, essi saranno a quest'ultimo addebitati.

Art. 7

DIVIETO DI MODIFICHE INTRODOTTE DALL'ESECUTORE

Nessuna variazione o modifica al servizio può essere introdotta dall'esecutore, se non è disposta dal direttore dell'esecuzione del contratto e preventivamente approvata dalla stazione appaltante.
Le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e, ove il direttore dell'esecuzione lo giudichi opportuno, comportano la rimessa in pristino, a carico dell'esecutore, della situazione originaria preesistente, secondo le disposizioni del direttore dell'esecuzione.

Art. 8

DANNI, RESPONSABILITÀ CIVILE E POLIZZA ASSICURATIVA

Il fornitore assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni subiti da parte di persone o beni dipendenti da omissioni, negligenze o altre inadempienze relative all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ad esso riferibili, anche eseguite da terzi.
Il fornitore presenta polizza assicurativa e tale polizza tiene indenne l'Istituto per qualsiasi danno il fornitore possa arrecare all'ente, ai suoi dipendenti e collaboratori nonché a terzi nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali.

Art. 9

PERSONALE IMPIEGATO

Entro giorni 10 dalla data di stipula del contratto, il fornitore deve comunicare all'Istituto per iscritto i nominativi del personale impiegato, con le complete generalità, le rispettive qualifiche ed il numero di ore giornaliere che ciascun dipendente deve espletare.
Analogha comunicazione deve essere trasmessa nel caso di variazioni del personale impiegato entro giorni 5, decorrenti dalla variazione.
L'Istituto si riserva il diritto di chiedere la sostituzione a mezzo pec di dipendenti del fornitore non graditi. La sostituzione dovrà avvenire entro giorni 5 dalla ricevuta della richiesta.
Durante lo svolgimento del servizio, il personale deve essere munito di apposito distintivo riportante le generalità e la denominazione del fornitore.
Dovranno essere comunque garantiti nell'espletamento del servizio almeno n. 3 addetti al servizio mensa e n. 1 cuoco, nonché un responsabile del servizio.

Il fornitore dovrà prevedere l'applicazione del CCNL per le unità di personale sopra elencate, dipendenti della ditta che gestisce il servizio, in esecuzione delle Linee Guida ANAC n. 13 recanti "La disciplina delle clausole sociali".

Art. 10 FATTURAZIONE E PAGAMENTI

Alla fine di ciascun mese l'impresa emetterà fattura per l'importo corrispondente ai pasti consumati nel mese precedente.

La fattura dovrà indicare il numero dei pasti erogati, il prezzo unitario derivante dall'aggiudicazione, il totale netto ed il totale comprensivo delle imposte di legge.

L'Istituto si riserva la facoltà di richiedere fatture separate per proprie esigenze.

Il pagamento avverrà, di norma, a 60 giorni alla fine del mese dalla data della fattura e sarà effettuato a favore della persona o delle persone autorizzate a riscuotere a mezzo di mandati diretti esigibili presso il Cassiere di questo Ente con quietanze delle citate persone o a mezzo di mandati diretti con accredito dei relativi importi sul conto corrente intestato all'impresa.

Resta espressamente inteso che in nessun caso, ivi compresi ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, l'impresa potrà sospendere la prestazione dal servizio e, comunque, delle attività previste nel presente contratto; qualora l'impresa si rendesse inadempiente a tale obbligo, l'Istituto potrà risolvere di diritto il contratto, mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da comunicarsi con pec, fermo restando il risarcimento degli eventuali danni.

Sulle somme dovute saranno operate – nel rispetto della normativa fiscale – le detrazioni per gli importi eventualmente dovuti all'Istituto a titolo di penale.

Il corrispettivo di ciascun pasto sarà fisso ed invariabile.

I pagamenti sono disposti previo accertamento da parte del direttore dell'esecuzione del contratto della regolare esecuzione delle prestazioni, in termini di quantità e qualità.

Art. 11 OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia di competenza della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Art. 12 PENALI

Nel caso in cui, a seguito di controlli di cui agli articoli precedenti, l'Istituto verifici una violazione delle norme contenute nei documenti di gara, saranno applicate al fornitore sanzioni pari ad € 300,00 per ciascun inadempimento, quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo, il mancato rispetto della tabella delle grammature e la chiusura della mensa per cause non imputabili alla stazione appaltante.

Saranno inoltre applicate penali di pari importo qualora l'Istituto rilevasse inadempienze rispetto alle attività dettagliate nel capitolato tecnico di gara.

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

Art. 13

FORO

Per tutte le controversie che dovessero insorgere relativamente al presente contratto sarà competente il Foro di Roma.

Art. 14

RISOLUZIONE

La stazione appaltante si riserva di procedere alla risoluzione del contratto con provvedimento motivato e previa comunicazione dell'avvio del procedimento nei casi previsti dall'art. 108 del D.Lgs n.50/2016.

Art. 15

RECESSO

Ai sensi dell'articolo 1373 del Codice Civile, l'Istituto ha diritto di recedere in caso di giusta causa o per ragioni dovute a mutamenti di tipo organizzativo della struttura.

L'Istituto comunica al fornitore di recedere dal contratto a mezzo pec in qualsiasi momento, con preavviso di giorni 30.

Art. 16

SUBAPPALTO

E' fatto divieto di subappaltare il servizio *in toto* od in parte, salvo che il concorrente indichi le parti del servizio che intenda eventualmente subappaltare a terzi, nelle forme e nei limiti di quanto disposto dall art. 105 D.Lgs. 50/16.

Il fornitore è obbligato a depositare presso la stazione appaltante, prima della data di inizio delle lavorazioni, il contratto di subappalto e la certificazione attestante il possesso dei requisiti di legge da parte del subappaltatore.

In caso di subappalto, il fornitore resta il solo ed unico responsabile di fronte all'Istituto dei servizi subappaltati.

Art. 17

DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

Il fornitore non potrà a qualsiasi titolo cedere in tutto o in parte il contratto ad altra impresa. Nel caso di contravvenzione al divieto, la cessione si intenderà nulla e di nessun effetto nei rapporti con l'Amministrazione.

Art. 18

TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi del D.Lgs 196/03 e del REGOLAMENTO (UE) 2016/679, le parti dichiarano di acconsentire al trattamento dei propri dati per le finalità riguardanti l'esecuzione del presente appalto.

Art. 19

SOPRAVVENUTA DISPONIBILITA' DI CONVENZIONI CONSIP

L'Istituto si riserva di recedere dal contratto qualora accerti la disponibilità di nuove convenzioni Consip che rechino condizioni più vantaggiose rispetto a quelle praticate dall'affidatario, nel caso in cui l'impresa non sia disposta ad una revisione dei prezzi in conformità a dette iniziative.

Il recesso diverrà operativo previo invio di apposita comunicazione, e fissando un preavviso non inferiore ai 15 giorni.

Art. 20

REVISIONE PREZZI DEL SERVIZIO

La revisione del prezzo sarà concessa solo previa motivata richiesta dell'appaltatore.

Potranno costituire parametri di riferimento per calcolare l'ammontare della suddetta revisione gli indici ISTAT, nonché gli strumenti orientativi ritenuti più idonei tra i quali rientrano gli indici dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati editi dalla Camera di Commercio.

Art. 21

SPESE CONTRATTUALI

Sono a carico della ditta appaltatrice le spese di bollo, scritturazione, copie di eventuali registrazioni e ogni altro onere necessario alla stipulazione del contratto.

Art. 22

CLAUSOLA FINALE

Per quanto non espressamente previsto nel presente contratto, si fa riferimento alle vigenti norme di legge.

Per il fornitore

CIR FOOD S.C.

Il legale rappresentante

Giulia Putelli

(Documento firmato digitalmente)

Per Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana M. Aleandri

IL DIRETTORE GENERALE

Dott. Ugo Della Marta

(Documento firmato digitalmente)



Dike GoSign - Esito verifica firma digitale

Verifica effettuata in data 2020-03-13 10:08:18 (UTC)

File verificato: C:\Users\SaccaresS\Desktop\Contratto mensa.pdf.p7m

Esito verifica: **Verifica completata con successo**

Dati di dettaglio della verifica effettuata

Firmatario 1: PUTELLI GIULIA
Firma verificata: OK
Verifica di validità online: Effettuata con metodo OCSP. Timestamp della risposta del servizio
13/03/2020 09:00:24

Dati del certificato del firmatario PUTELLI GIULIA:

Nome, Cognome: GIULIA PUTELLI
Organizzazione: non presente
Numero identificativo: 17579532
Data di scadenza: 13/11/2020 23:59:59
Autorità di certificazione: ArubaPEC S.p.A. NG CA 3, ArubaPEC S.p.A.,
, IT
Documentazione del certificato (CPS): <https://ca.arubapec.it/cps.html>
Identificativo del CPS: OID 1.3.6.1.4.1.29741.1.1.1

Firmatario 2: DELLA MARTA UGO
Firma verificata: OK
Verifica di validità online: Effettuata con metodo OCSP. Timestamp della risposta del servizio
13/03/2020 09:30:00

Dati del certificato del firmatario DELLA MARTA UGO:

Nome, Cognome: UGO DELLA MARTA
Organizzazione: NON PRESENTE
Numero identificativo: 201650175224
Data di scadenza: 23/06/2022 21:59:59
Autorità di certificazione: InfoCert S.p.A. (https://www.infocert.it/) 2020 | P.IVA 07945211006
InfoCert Firma Qualificata 2, INFOCERT SPA,



PUBBLICAZIONE

Copia della presente deliberazione è stata pubblicata ai sensi della L.69/2009 e successive modificazioni ed integrazioni in data *13/03/2020*

IL FUNZIONARIO INCARICATO

A handwritten signature in black ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke, is written over a solid horizontal line.