



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
CONVITTO NAZIONALE "Vittorio Emanuele II"
scuole interne



SCUOLA PRIMARIA - SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO
LICEO CLASSICO - LICEO SCIENTIFICO - LICEO CLASSICO EUROPEO
LICEO SPORTIVO - LICEO MUSICALE E COREUTICO sez. COREUTICA
LICEO SCIENTIFICO INTERNAZIONALE CON OPZIONE LINGUA CINESE
AULA CONFUCIO - SCUOL@2.0 - UNESCO Associated Schools
Piazza Monte Grappa, 5 - 00195 ROMA - Tel. 06.3269981 - Distretto 25
C.F. 80184350587 Convitto - C.F. 80195830585 Scuole interne - Cod. Mecc. RMVC010008
www.convittonazionaleroma.edu.it - rmvc010008@pec.istruzione.it

CONVITTO NAZIONALE VITTORIO EMANUELE II°

ROMA

CONTRATTO D'APPALTO

**CONTRATTO DI APPALTO A SEGUITO DELL'ESPERIMENTO DI PROCEDURA APERTA
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER
CONVITTORI E SEMICONVITTORI, PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI
E FORNITURE DI ATTREZZATURE DEL CONVITTO NAZIONALE "VITTORIO
EMANUELE II" DI ROMA, PIAZZA MONTE GRAPPA N. 5. ANNI SCOLASTICI
2019/2020 - 2020/2021 - 2021/2022.**

Repertorio n. 186 del 27 ottobre 2020

L'anno duemilaventi, il giorno ventisette del mese di ottobre, nella sede legale del Convitto Nazionale Vittorio Emanuele II°, avanti a me, dott.ssa Valeria Montuori, ufficiale rogante di questa Amministrazione, autorizzata a rogare gli atti in forma pubblica amministrativa, sono comparsi i signori:

a) - da una parte il Prof. Paolo Maria Reale nato a Reggio Calabria (RC) il 05/11/1956 (Rettore-Dirigente Scolastico del Convitto Nazionale Vittorio Emanuele II° di Roma) domiciliato per la sua carica in Roma Piazza Monte Grappa n. 5 - cap. 00195, che dichiara di intervenire in questo atto esclusivamente in nome, per conto e nell'interesse del CONVITTO NAZIONALE VITTORIO EMANUELE II°, codice fiscale: 80184350587, indirizzo p.e.c.: rmvc010008@pec.istruzione.it e che di seguito per brevità verrà denominato "Convitto" o "Amministrazione Contraente"

b) - dall'altra il Sig. Garrubba Francesco, nato a Crotone (KR) l'11/01/1978, residente a Milano (MI) in via Antonio De Curtis 11, codice fiscale GRR FNC 78A11 D122A, elettivamente domiciliato presso la sede amministrativa della Società in Capriate San Gervasio (BG), Via Papa Giovanni XXIII, il quale agisce in qualità di Procuratore Institore (Procura institoria Rep. 2354 Racc. 1756 del 24/06/2019) in nome e per conto della DUSSMANN Service SRL - COD. FISC. n. 00124140211, indirizzo p.e.c.: dussmann@gigapec.it con sede legale in Milano, Via San Gregorio, 55, quale appaltatore in forma singola, che di seguito, per brevità, verrà denominato "Appaltatore" o "Società";

Handwritten signature and initials

comparenti della cui identità personale e capacità giuridica io ufficiale rogante sono personalmente certo.

Di comune accordo le parti sopra nominate, in possesso dei requisiti di legge, rinunciano all'assistenza di testimoni con il mio consenso.

PREMESSO CHE

- l'Amministrazione Contraente ha indetto in data 1.4.2019 con protocollo 242 VI.13 un Bando di Gara con procedura aperta sopra soglia, ai sensi del D.Lgs. n. 50/2016 con relativo Disciplinare di gara e Capitolato Speciale d'Appalto per la gestione del servizio di refezione scolastica del Convitto Nazionale "Vittorio Emanuele II" per gli anni scolastici 2019/2020 - 2020/2021 - 2021/2022, per un importo a base d'asta complessivo per il triennio di Euro 6.873.000,00 oltre IVA come per Legge ed oneri della sicurezza.

- con Determina Dirigenziale dell'Amministrazione contraente prot. n. 1117 del 26/07/2019 venivano approvati tutti gli atti di gara ed i relativi verbali della commissione giudicatrice e si dava atto dell'aggiudicazione del servizio di refezione scolastica del Convitto Nazionale Vittorio Emanuele II° (A.S. 2019/2020 - 2020/2021 - 2021/2022) alla Società DUSSMANN Service S.r.l.;

- in data 30 agosto 2019 la ditta "Itaca Ristorazione e Servizi s.r.l." ha presentato ricorso presso il TAR del Lazio avverso l'aggiudicazione n. 1117 del 26.07.2019 e degli atti posti in essere dalla commissione giudicatrice della gara nonché della formazione e della competenza della stessa;

- nelle more della pendenza del citato ricorso presso il TAR del Lazio, l'Amministrazione Contraente in data 12/09/2019 prot. n. 1288, al fine di garantire il servizio essenziale di fruizione dei pasti durante l'attività scolastica e convittuale, e proprio nel rispetto del principio di continuità dell'azione amministrativa ha stipulato un **"contratto di affidamento temporaneo per la gestione del servizio ristorazione scolastica per convittori e semiconvittori, pulizia e sanificazione degli ambienti e fornitura di attrezzature del Convitto Nazionale "Vittorio Emanuele II" di Roma** con la società DUSSMANN Service S.r.l.;

- in data 24/09/2019 prot. n. 1392, è stato sottoscritto un **addendum** che, modificando l'art. 4 del contratto di cui al precedente punto, limitava l'efficacia dello stesso fino al deposito della sentenza del Tar del Lazio di primo grado;

- in data 14 gennaio 2020 il TAR del Lazio sezione terza bis (N. 00347/2020 REG. PROV. COLL. e n. 11060/2019 REG.RIC.) ha pubblicato la Sentenza con la quale veniva rigettato il ricorso presentato dalla Itaca Ristorazione e Servizi S.r.l. contro l'aggiudicazione da parte della DUSSMANN Service S.r.l.;

- in data 15/01/2020 prot. n. 63, è stato sottoscritto un nuovo **"contratto di affidamento temporaneo per la gestione del servizio ristorazione scolastica per convittori e semiconvittori, pulizia e sanificazione degli ambienti e fornitura di attrezzature del Convitto Nazionale "Vittorio Emanuele II" di Roma, in attesa di eventuale appello/passaggio in giudicato della sentenza sopra citata, e ciò sempre al fine di garantire il servizio essenziale di fruizione dei pasti durante l'attività scolastica e convittuale;**

- tale sentenza (n. 347/2020) è passata in giudicato, l'emergenza sanitaria di marzo/giugno 2020 e la chiusura scolastica non hanno permesso la sottoscrizione del contratto di appalto.

La società DUSSMANN Service S.r.l., è pertanto aggiudicataria del "Servizio di ristorazione scolastica per convittori e semiconvittori pulizia e sanificazione

degli ambienti, fornitura di attrezzature" del Convitto Nazionale "Vittorio Emanuele II" il tutto secondo le condizioni di cui al "Disciplinare di GARA e Capitolato Speciale di Appalto, (C.I.G. 78466013FC) che la società dichiara di aver già letto ed accettato e secondo l'"Offerta Tecnica" ed i suoi allegati.

A tal fine si precisa che tutti i suddetti atti e allegati, nel seguito del presente atto, per brevità saranno indicati congiuntamente "**Condizioni tecniche**" i quali debitamente sottoscritti ed allegati, formano parte integrante e sostanziale del presente contratto.

TUTTO QUANTO SOPRA PREMESSO

Dovendo ora addivenire alla stipula di formale contratto di appalto, le parti, della cui identità personale qualifica e poteri sono certo, dopo aver rinunciato, col mio consenso, all'assistenza di testimoni, convengono e stipulano quanto segue:

Art. 1 Norme regolatrici

Le premesse formano parte integrale del presente contratto.

L'appalto deve essere eseguito l'osservanza dei patti, oneri e condizioni previsti:

- a) dal presente contratto;
- b) dal Disciplinare di Gara e Capitolato Speciale di Appalto;
- c) dall'Offerta Tecnica ed economica della Società DUSSMANN Service Srl, inclusi tutti gli atti allegati alla stessa;
- d) dalla legge;
- e) dalle disposizioni contenute nella vigente normativa in materia di appalti pubblici di servizi di cui al D.Lgs. 18.04.2016, n. 50 e ss.mm.ii.;
- f) dal codice civile e dalle altre disposizioni normative in materia di contratti di diritto privato e pubblico, per quanto non espressamente regolato dalle clausole e dalle disposizioni degli atti sopra richiamati.

ART. 2 Oggetto del contratto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per i seguenti utenti iscritti:

- 296 semiconvittori della scuola Primaria;
- 334 semiconvittori delle scuole Secondarie di primo grado;
- 713 semiconvittori delle scuole Superiori;
- 82 convittori;
- gli insegnanti, il personale educativo ed il personale ausiliario aventi diritto al pasto.

Forma, altresì, oggetto dell'appalto, l'esecuzione degli interventi di:

- manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti annessi (cucine, dispense, antibagni, bagni, refettori, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza);
- manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso i locali refezionali stessi, procedendo alla loro sostituzione o alla sostituzione di componenti in caso di rotture, e ciò

conformemente a quanto previsto nell' "Offerta Tecnica" a cui si fa pieno ed integrale rinvio;

- integrazione della dotazione standard, laddove necessario.

ART. 3 Durata

1. II presente contratto produce i suoi effetti dalla data del 1 novembre 2020 ed avrà termine in data 31/10/2023, con opzione per un ulteriore biennio salva l'ulteriore proroga ai sensi dell'art. 106, comma 11, del d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.

2. La Società prende atto ed accetta che alla scadenza del contratto sarà tenuta alla prosecuzione del servizio fino all'effettivo subentro nel servizio di altro soggetto opportunamente selezionato.

ART.4 Corrispettivo

1. L'Amministrazione corrisponderà alla Società il prezzo di € 5,51 (euro cinque virgola cinquantuno) oltre IVA a pasto per i semiconvittori inclusa merenda, riferito a n. 201.000,00 circa pasti annui dei semiconvittori, ed il prezzo di € 11,02 (euro undici virgola zerodue) oltre IVA per l'intera giornata alimentare dei Convittori composta da colazione, pranzo, merenda supplementare e cena, riferita a n. 18.000 giornate alimentari annue. II prezzo deve essere comprensivo di tutti gli oneri previsti.

2. Il corrispettivo dovuto alla Società potrà essere oggetto di revisione ai sensi dell'art. 106 comma 1, lettera a) del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. e sulla base di apposita istruttoria svolta dal Convitto.

3. Al di fuori di quanto stabilito al punto 2) la Società non potrà vantare diritti ad aggiuntivi compensi per qualsiasi titolo o ragione.

4. Al contratto viene attribuito il valore presunto annuo di € 1.305.870,00 senza alcun impegno di ammontare minimo o massimo da parte di questa Amministrazione, oltre I.V.A. ed oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso pari al 2% pari ad € 27.492,00. Le parti si danno atto che in forza del presente contratto non viene assicurato un numero minimo di pasti".

ART. 5 Modalità di pagamento

1. Il pagamento dei corrispettivi contrattuali, dedotte le eventuali penalità e le somme eventualmente non dovute per omissione del servizio, viene effettuato posticipatamente, dietro presentazione di apposita fattura elettronica, redatta secondo le norme in vigore; in particolare nella stessa dovrà essere indicato il numero dei pasti erogati nel mese ed il costo unitario, con cadenza mensile.

Si conviene, in attuazione a quanto previsto dalle disposizioni vigenti, che l'Amministrazione provvederà al pagamento entro il termine massimo di 30 giorni dalla data di ricevimento del documento fiscale elettronico tramite bonifico bancario.

2. La fattura, corredata da una dichiarazione da cui risulti che il servizio è avvenuto e che pertanto può procedersi al pagamento degli importi addebitati, ai sensi di quanto previsto nelle "Condizioni tecniche" deve essere presentata all'Ufficio Amministrazione per il diretto pagamento che provvederà ad apporvi la dichiarazione di eseguito servizio a "regola d'arte" comprovante la buona esecuzione delle prestazioni.

3. Le fatture mensili dovranno essere corredate da: elenchi delle presenze ai refettori degli alunni, degli educatori e del personale ausiliario per ogni

giornata alimentare, riscontrati giornalmente dal Convitto, relativamente al numero dei pasti dei semiconvittori; al numero delle colazioni dei convittori ed educatori; al numero delle merende dei convittori; al numero dei pranzi dei convittori ed educatori ed al numero delle cene dei convittori ed educatori.

4. Le fatture dovranno essere intestate a: Convitto Nazionale Vittorio Emanuele II° Piazza Monte Grappa, 5 – cap. 00195 Roma – codice fiscale/P.IVA: 80184350587

5. L'Amministrazione procede al pagamento degli importi addebitati previa verifica della regolare esecuzione delle prestazioni ovvero che la Società, nel corso delle stesse, non sia incorsa in inadempienze debitamente contestate, per le quali ricorre l'applicazione delle penalità contrattuali.

6. I termini di pagamento rimangono sospesi qualora vengano accertate inadempienze nella esecuzione delle prestazioni a carico della Società ovvero ravvisate irregolarità nelle fatture prodotte.

7. L'evento causa della sospensione è contestato per iscritto alla società a mezzo P.E.C; il termine riprende a decorrere dal momento dell'accertamento dell'eliminazione delle inadempienze ovvero dal momento della ricezione delle fatture regolari.

8. Per ottenere il pagamento, la Società è tenuta ad esibire idonea certificazione attestante la regolarità della propria posizione fiscale, previdenziale e assicurativa.

ART.6 Aumenti e diminuzioni

1. Con la sottoscrizione del contratto, la Società si obbliga ad espletare il servizio di preparazione e distribuzione dei pasti, pulizia e sanificazione degli ambienti alle condizioni risultanti dal presente contratto e dai suoi allegati, senza possibilità di introdurre modifiche e/o variazioni di sorta.

2. Allorché, per qualsivoglia motivo, si renda necessario aumentare o diminuire la prestazione nei limiti di legge, si procederà ai sensi della vigente normativa; in ogni caso, la Società accetta di soddisfare l'esigenza dell'Amministrazione. Solo se necessario, si procederà alla stipula di idoneo atto aggiuntivo.

ART.7 Vigilanza e controlli di qualità della produzione e del servizio

1. È facoltà dell'Amministrazione contraente effettuare, in contraddittorio in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che si riterranno opportune, controlli presso la cucina ed i refettori per verificare la rispondenza del servizio di refezione fornito dall'Impresa Aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali del presente contratto di appalto.

2. Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell'A.S.L.;
- le strutture specializzate eventualmente incaricate dal Convitto Nazionale V.E.II;
- i componenti della Commissione Mensa.

3. Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene, Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, il Convitto Nazionale V.E.II si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare in contraddittorio i locali adibiti alla produzione dei pasti, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e dei rappresentanti della Commissione Mensa.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio del Convitto Nazionale V.E.II, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per il servizio, l'Impresa Aggiudicataria verrà informata per iscritto delle modifiche e

degli interventi da eseguire.

L'Impresa Aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione-preparazione e distribuzione.

L' Impresa Aggiudicataria è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Il Convitto si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni.

I controlli sono:

- a) a vista;
- b) analitici.

I controlli a vista del servizio saranno articolati principalmente nel seguente modo:

- controllo registro pulizia e disinfestazioni;
- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura dei frigoriferi e dei congelatori;
- controllo data scadenza prodotti;
- modalità lavorazione derrate;
- modalità cottura;
- modalità distribuzione;
- lavaggio e impiego sanificanti;
- caratteristiche sanificanti;
- modalità sanificazione;
- verifica corretto uso impianti;
- stato igienico attrezzature e ambiente;
- stato igienico sanitario personale;
- stato igienico servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo organico;
- professionalità addetti;
- controllo quantità delle derrate in relazione tabelle dietetiche e nutrizionali e relative grammature;
- controllo sulla quantità di derrate giornaliere necessarie per lo spuntino di metà mattina e per il pranzo;
- controllo della qualità di tutte le derrate e della loro conformità alle prescrizioni di cui alle "Condizioni Tecniche" (Disciplinare di gara e Capitolato Speciale di Appalto, Offerta Tecnica e suoi allegati);
- modalità manipolazione;
- controllo funzionamento impianti tecnologici;
- controllo funzionamento attrezzature;
- controllo abbigliamento di servizio del personale;
- controllo modalità di trasporto dei pasti e derrate;
- controllo sulle modalità di gestione dei rifiuti e della raccolta differenziata;
- controllo della conformità dei mezzi di trasporto alle normative e alle prescrizioni del Disciplinare di Gara e Capitolato.

L' Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare ulteriori controlli a vista ritenuti necessari. I controlli analitici si effettuano mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

L'Amministrazione si riserva, altresì, la facoltà di:

- effettuare controlli in ordine alla provenienza delle derrate impiegate, con particolare riferimento alle carni e all'utilizzo dei mangimi usati negli allevamenti, al fine della verifica dell'assenza di OGM;
 - effettuare controlli presso tutti i soggetti produttori coinvolti nella filiera dei prodotti somministrati. A tal fine l'O.E.A dovrà stipulare contratti di fornitura che prevedano espressamente tale possibilità
- Inoltre al fine di garantire la tracciabilità dei prodotti impiegati, l'aggiudicatario dovrà acquisire e conservare presso il centro refezionale la documentazione idonea a tracciare le fasi della filiera: produzione, lavorazione/trasformazione, confezionamento e consegna. Dovranno inoltre essere conservati i Documenti di Trasporto delle derrate alimentari, da redigersi in conformità alle norme vigenti, evidenziando la tracciabilità dei prodotti trasportati.

L' Aggiudicatario dovrà altresì acquisire e conservare la scheda tecnica dei mezzi di trasporto utilizzati in ciascun segmento della filiera, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti il numero e la tipologia dei mezzi di trasporto utilizzati, la targa degli stessi e copia delle carte di circolazione. Tutta la documentazione dovrà essere conservata in forma cartacea per almeno 30 giorni dalla data di formazione dei singoli atti ed essere esibita e/o rilasciata in copia e/o trasmessa in via digitale, anche in tempo reale, su semplice richiesta dell'Amministrazione.

3. Per l'esecuzione del servizio la Società si impegna a rispettare la programmazione indicata nelle "**Condizioni tecniche**".

4. Per quanto non previsto si applicano tutte le disposizioni di cui alle "**Condizioni Tecniche**".

5. Resta inteso che i controlli effettuati potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari" in conformità a quanto indicato all'art. 58) del Disciplinare di Gara.

6. Per ogni controllo verrà redatto apposito verbale firmato dalle parti in cui verrà riportato:

1. la data, il motivo del controllo ed il nominativo dei partecipanti
2. l'oggetto e le modalità analitiche di ogni attività del controllo
3. le risultanze
4. le eventuali osservazioni delle parti

ART. 8 Affidamento e svolgimento del servizio

1. La Società, accertata la funzionalità degli impianti e delle attrezzature, si impegna ad utilizzare i suddetti beni e se ne assume l'onere di conservazione. E' inoltre responsabile dei danni che dovessero derivare all'Amministrazione o a terzi per fatti comunque imputabili al soggetto cui sono affidate le suddette attività, salvo che la responsabilità dell'evento non sia riconducibile all'Amministrazione stessa.

2. La Società, per esigenze dell'Amministrazione (disinfestazioni, lavori infrastrutturali, etc.) o per cause di forza maggiore, ivi compreso l'esercizio del diritto di sciopero da parte del proprio personale, senza alcun onere aggiuntivo sul prezzo contrattuale, provvederà alla veicolazione dei pasti al Convitto. La veicolazione dovrà essere effettuata rigorosamente a norma di legge, con mezzi idonei coibentati e con contenitori termici, ermeticamente chiusi mediante termosaldatrici, che conservino inalterate le caratteristiche organolettiche dei prodotti trasportati, senza interruzione del caldo-freddo secondo le "**Condizioni tecniche**".

3. La Società dovrà mantenere per tutta la durata del presente contratto, i requisiti richiesti dalla documentazione di gara, nonché dalla normativa vigente in materia per lo svolgimento delle attività allo stesso affidate.

4. II servizio dovrà essere svolto con continuità secondo il calendario scolastico annuale, salvo la facoltà dell'Amministrazione di sospendere temporaneamente il servizio per motivate esigenze. In tale previsione rientra:

- L'eventuale necessità di eseguire lavori di manutenzione dei locali o degli impianti;
- Le disinfestazioni e le altre attività che comportano la disponibilità dei locali, etc.

Tali eventuali sospensioni, ove possibile, saranno comunicate alla Società con un preavviso di almeno 15 (quindici) giorni. Alla Società è concesso di sospendere momentaneamente il servizio esclusivamente per cause di forza maggiore, adeguatamente motivate e documentate, ivi compreso l'esercizio di diritto allo sciopero da parte del proprio personale. In tal caso, la Società dovrà comunque assicurare la distribuzione dei pasti.

5. La Società è responsabile, nei confronti dell'Amministrazione, della perfetta esecuzione del contratto.

6. La Società si obbliga a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione da qualsivoglia pretesa di terzi per fatti e colpe imputabili alla medesima esecutrice del servizio.

7. Sono a carico della Società le spese relative a riparazioni per rotture o danni imputabili alla Società. In tal caso, rilevato il guasto e/o il danno ed accertate in contraddittorio le responsabilità della Società, la stessa provvederà alla riparazione e/o alla sostituzione a proprie spese, ricorrendo a tecnici qualificati. Tutte le riparazioni dovranno, comunque, essere preventivamente autorizzate dall'Amministrazione.

8. Nella manipolazione e cottura delle vivande dovranno essere seguite le "Condizioni tecniche".

9. La consegna dei locali e delle attrezzature di proprietà dell'Amministrazione è avvenuta con verbale di consegna anticipata del servizio in data 12 settembre 2019.

La Società è tenuta a:

a) Utilizzare gli impianti secondo le norme d'uso di ogni macchinario ed in conformità alle prescrizioni infortunistiche nonché a mantenerli in buone condizioni di efficienza ed igiene;

b) Segnalare all'Amministrazione queglii attrezzi resisi inefficienti per normale usura e da reintegrare a cura e spese dell'Amministrazione stessa.

10. La Società procederà ad effettuare le lavorazioni previste nelle "Condizioni tecniche". Eventuali adeguamenti e migliorie resteranno acquisite dall'Amministrazione senza che la Società abbia diritto a compenso. Alla Società è vietato servirsi, altresì, dei locali per usi diversi da quelli per cui sono stati concessi. Le attrezzature integrate dall'appaltatore per il necessario funzionamento del servizio, che esulano da quelle risultanti dalla documentazione di gara e da quelle offerte dall'appaltatore, resteranno di proprietà dello stesso e per queste sarà a suo carico anche la manutenzione straordinaria. Le ulteriori eventuali modifiche o migliorie apportate agli immobili ed agli impianti si



intendono acquisite dall'Amministrazione, fermo restando il diritto per quest'ultima di chiederne il ripristino allo stato originario.

ART. 9 Fornitura dei materiali

1. Come previsto dalle "Condizioni tecniche" sono a totale carico della Società i materiali occorrenti per l'esecuzione del servizio di refezione scolastica con derrate direttamente approvvigionate dalla Società, pulizia, sanificazione e riassetto dei locali, cucina, refettori ed ogni altro spazio di pertinenza.

2. Con riferimento alle derrate alimentari, le stesse dovranno essere pienamente conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e dovranno obbligatoriamente avere le caratteristiche indicate nell'art. 33) del disciplinare di Gara e corrispondere per provenienza e qualità a quelle indicate nell'"Offerta Tecnica" (e quindi prodotti BIO, DOP, IGP, STG, KMO) alla quale si rinvia integralmente, rimossa e/o rinunciata ogni eccezione al riguardo da parte della Società.

3. Per quanto non previsto, si applicano le disposizioni di cui alle "Condizioni Tecniche".

ART. 10 Responsabilità e obblighi

1. Responsabilità - L'Appaltatore si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortunio o danni arrecati all'amministrazione del Convitto Nazionale V.E.II in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione del servizio. L'Appaltatore si assume inoltre tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei cibi preparati.

L'Appaltatore si obbliga altresì a prestare garanzia che i pasti forniti siano confezionati con materie prime "di qualità superiore" intendendosi per tale: la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

L'Appaltatore è sempre responsabile, sia verso il Convitto Nazionale V.E.II che verso terzi, della qualità e della bontà del servizio assunto.

2. Penalità previste per il servizio di refezione scolastica - Ferma la responsabilità dell'Impresa Aggiudicataria per le violazioni delle norme poste a suo obbligo di osservanza e per le sanzioni conseguenti, a tutela del corretto svolgimento del servizio di refezione scolastica, verranno applicate delle penalità, quantificate con riferimento a singole infrazioni. Ove non attenda agli obblighi assunti con il presente contratto di appalto, ovvero violi le disposizioni del Disciplinare di Gara e Capitolato allegato, nonché quelle previste nell'"Offerta Tecnica, sarà decurtata in sede di liquidazione, da parte del Responsabile del servizio, previa contestazione scritta alla Società, una somma a titolo di penale di importo proporzionale alla gravità dell'infrazione commessa e, in particolare, per i casi sotto elencati verranno applicate le penalità indicate:

	Penale in €	Tipologia
	8.000,00	Ogniqualevolta viene negato l'accesso agli incaricati dall'Amministrazione ad eseguire i controlli di conformità.
2)	3.000,00	Per ogni variazione delle pietanze rispetto a quelle previste nel menu giornaliero non autorizzata dalle dietiste municipali.
3)	4.000,00	Per ogni variazione delle pietanze rispetto a quelle previste nelle diete leggere, diete etico-religiose,

4)	1.000,00	Per errata esecuzione nella preparazione di ciascuna pietanza rispetto a quanto previsto.
5)	1.000,00	Per ogni mancato rispetto delle grammature previste verificato su 10 pesate della stessa preparazione.
6)	2.000,00	In caso di ritrovamento di corpi estranei organici e inorganici nelle derrate.
7)	1.500,00	Per non corretta applicazione del piano di pulizia e sanificazione relativamente alle cucine, refettori e terminali di consumo.
8)	1.000,00	Per non corretta applicazione del piano di pulizia e sanificazione relativamente alla prassi igienica del personale.
9)	1.000,00	Per ogni etichetta non conforme rispetto a quanto previsto dalla normativa vigente.
10)	1.000,00	Per mancata consegna, ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dall'Amministrazione, della documentazione prevista
11)	500,00	Per ogni parametro microbiologico delle derrate alimentari risultato non conforme rispetto a quanto stabilito dalle norme vigenti e agli standard dei valori chimico/fisico e microbiologici nel caso non fossero rilevati microrganismi patogeni.
12)	1.500,00	Per ogni parametro microbiologico del prodotto pronto al consumo risultato
13)	3.000,00	Per rilevante carenza igienica delle cucine, dei refettori e dei terminali di consumo - supportata da riscontri analitici - in relazione al piano di pulizia e sanificazione.
14)	3.000,00	Per ogni mancata somministrazione dei prodotti biologici, del mercato equo e solidale e Dop/Igp previsti in sede di offerta.
15)	3.000,00	In caso di derrate non conformi, in maniera rilevante, ai parametri previsti
16)	3.000,00	Per ogni mancata somministrazione dei prodotti offerti in sede di gara.

3. Procedura di applicazione - Ai fini di applicazione delle penali previste, il Convitto provvederà a contestare formalmente le inadempienze riscontrate, assegnando all'Impresa Aggiudicataria un termine non inferiore a 5 gg. per la presentazione di memorie e controdeduzioni, ferma restando la facoltà dell'ente appaltante, in caso di grave violazione di sospendere immediatamente il servizio. In caso di inutile decorso del termine assegnato ovvero qualora le giustificazioni addotte siano ritenute infondate, si procederà all'applicazione della penale. In caso di recidiva per la medesima infrazione la penalità è raddoppiata. In ragione della delicatezza della fornitura il Convitto ritiene equo stabilire un livello massimo annuale di tolleranza di cinque gravi inadempimenti complessivi. Dopo il quinto inadempimento il Convitto avrà diritto a richiedere la risoluzione del contratto.

Il Convitto contesterà deficienze o carenze alla Società per iscritto. Unica formalità preliminare per l'applicazione delle sanzioni è la contestazione degli addebiti. Il Convitto comunicherà con raccomandata A.R. o via PEC le penalità ed ogni altro provvedimento di contestazione. L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Convitto per altre violazioni contrattuali.

Per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'Appaltatore, il rimborso delle spese ed il pagamento di penalità il Convitto potrà rivalersi



mediante incameramento in sede di pagamento dei corrispettivi o, in subordine, a mezzo di ritenuta da operarsi sulla cauzione.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, il contratto, inteso nel suo insieme dei rapporti d'appalto, locazione ed altro, unitariamente considerato, sarà risolto di diritto ex art. 1456 Codice Civile.

ART. 11 Cauzione definitiva - Tutela contro azioni di terzi - copertura assicurativa

1. Come previsto dal Bando di Gara ed ai sensi dell'art. 103 comma 1 D.Lgs n. 50/2016, la Società presta garanzia fidejussoria definitiva a mezzo della EULER HERMES S.A., polizza n.8426069 per un importo pari al 10% del valore annuale dell'appalto.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto. L'importo della garanzia può essere ridotto ai sensi dell'art. 93, comma 7 del D.Lgs n. 50/2016.

Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto dirigenziale sulla scorta del verbale di collaudo svolto da apposita commissione nominata dal dirigente scolastico.

2. La Società, salvo che la responsabilità dell'evento non sia riconducibile all'Amministrazione stessa, si assume ogni responsabilità civile verso terzi e verso gli operai (RCT/RCO) ed a tale riguardo ha stipulato apposita polizza assicurativa con le Generali - polizza 761249761.

ART. 12 Personale impiegato

1. L'esecuzione del servizio deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'Appaltatore e nel rispetto della clausola sociale prevista dal CCNL applicato ai dipendenti impiegati nella commessa e dell'art.50 del Dlgs.n. 50/2016.

L'Appaltatore deve inoltre attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali applicabili.

2. Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'Appaltatore è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

4. L'Appaltatore deve individuare e comunicare al Convitto il Responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

5. Il Convitto si riserva inoltre il diritto di chiedere per iscritto all'Appaltatore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tale caso l'Appaltatore provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

6. In caso di variazione del numero dei pasti il personale impiegato dovrà essere riproporzionato rispetto alle nuove esigenze.

7. L'Appaltatore deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa

le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli *standard* di qualità richiesti dal Convitto.

8. Per quanto concerne le norme igienico - sanitarie, si fa riferimento al regolamento CE 852/2004 e alle altre normative comunitarie in vigore.

9. L'Appaltatore deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42) da indossare durante le ore di servizio e disposizioni di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.Lgs 81/08 e ss.mm.ii., integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Convitto.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Appaltatore ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/80 art. 42.

10. Il servizio deve essere eseguito sotto la direzione di un Direttore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di Direttore di un servizio di ristorazione scolastica. Il Direttore deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti al controllo dell'andamento del servizio.

11. L'Appaltatore deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dal Convitto, nonché le direttive macchine comunitarie operanti in materia.

12. Per quanto non previsto, si applicano le disposizioni di legge vigenti in materia e comunque ci si riporta al contenuto delle "Condizioni Tecniche" a cui si fa pieno ed espresso riferimento.

ART. 13 Trattamento dei dati personali

1. Le parti dichiarano di essere reciprocamente informate di quanto disposto dall'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003, come modificato dal D.Lgs. n. 101/2018 e ss.mm.ii. circa il trattamento dei dati personali conferiti per l'esecuzione del contratto stesso e di essere a conoscenza dei diritti che spettano loro in virtù dell'art. 7 della citata normativa.

2. L'Amministrazione Contraente tratterà i dati forniti per la gestione del contratto e l'esecuzione economica e amministrativa dello stesso, per l'adempimento degli obblighi legali ad esso connessi nonché per fini di studio e statistici. Con la sottoscrizione del presente contratto la Società acconsente espressamente alla diffusione dei dati conferiti, opportunamente trattati, tramite i siti informatici.

3. Le parti si impegnano ad improntare il trattamento dei dati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza nel pieno rispetto di quanto definito dalla citata normativa, con particolare attenzione a quanto prescritto con riguardo alle misure minime di sicurezza da adottare.

4. Le parti dichiarano che i dati personali forniti con il presente atto sono esatti e corrispondono al vero esonerandosi, reciprocamente, da qualsivoglia responsabilità per errori materiali di compilazione ovvero per errori derivanti da una inesatta imputazione degli stessi negli archivi elettronici.

ART. 14 Cessione del contratto e del credito

1. Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità, salve le deroghe previste all'art. 106, comma 1, lett. d) D.lgs. 50/16.

2. La Società può cedere i crediti derivanti dal contratto, con le modalità stabilite dall'art. 117 del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii; le cessioni dei crediti diventano efficaci decorso il termine di quindici giorni da quello della intervenuta notifica all'Amministrazione, senza che questa abbia fatto opposizione.

ART. 15 Risoluzione e Recesso


1. Il Convitto Nazionale può risolvere il contratto in presenza di una delle condizioni legittimanti di cui all'art. 108, D.lgs. 50/16 e ss.mm.ii.

2. Fermo restando quanto previsto dal Codice Antimafia, è nella facoltà del Convitto Nazionale recedere dal contratto in qualunque momento, previo pagamento delle prestazioni relative ai servizi eseguiti nonché del valore dei materiali utili esistenti in magazzino, oltre al decimo dell'importo dei servizi non eseguiti.

ART. 16 Clausola risolutiva espressa e cause di scioglimento

1. Ai sensi dell'Art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione del presente contratto unitariamente considerato, nelle sue componenti di rapporti contrattuali (appalto, locazione ed altro), le seguenti ipotesi:

- a) Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Impresa Aggiudicataria;
- b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'Appaltatore;
- c) Impiego di personale non dipendente dall'Appaltatore, al di fuori dei casi previsti dal Disciplinare di Gara e Capitolato;
- d) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del Disciplinare di Gara e Capitolato in materia igienico-sanitaria;
- e) Gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del Disciplinare di Gara e Capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) Mancata osservanza del sistema di auto controllo ex Reg. CE 852/2004.
- g) Casi di grave tossinfezione provocati dalla somministrazione dei cibi predisposti dall'Appaltatore;
- h) Inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- i) Interruzione non motivata del servizio;
- j) Sub-appalto totale o parziale del servizio;
- k) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione infortuni;
- l) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- m) Destinazione dei locali affidati all'Appaltatore ad uso diverso da quello stabilito dal Disciplinare di Gara e Capitolato
- n) Utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati tecnici;



o) Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. 852/2004 e ss.mm.ii.;

p) Reiterato non rispetto delle modalità di trasporto delle derrate dichiarate in sede di partecipazione alla gara;

q) Reiterata violazione delle disposizioni e degli adempimenti previsti in ordine alla tracciabilità di filiera delle derrate fornite.

2. In questi casi, il Convitto Nazionale V.E.II provvederà a contestare formalmente le inadempienze riscontrate, assegnando all'Appaltatore un termine non inferiore a 5 gg. per la presentazione di memorie e contro deduzioni.

3. In caso di inutile decorso del termine assegnato ovvero qualora le giustificazioni addotte siano ritenute infondate, il contratto si intenderà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Convitto Nazionale V.E.II in forma di lettera raccomandata o via p.e.c., di volersi avvalere della clausola risolutiva.

4. In caso di risoluzione, il Convitto Nazionale V.E.II è autorizzato, sin da ora e senza alcuna ulteriore formalità, ad incassare la cauzione definitiva di cui all'art. 9, ferma restando la facoltà di agire per il risarcimento del danno ulteriore eventualmente subito.

ART. 17 Oneri fiscali e spese contrattuali

1. Tutte le spese comunque inerenti gli adempimenti fiscali e tributari del presente contratto, ivi comprese le spese di bollo e di registrazione del presente contratto, con esclusione dell'I.V.A., sono a carico della Società.

2. I versamenti devono essere effettuati entro i termini di legge dalla data di ricevimento della comunicazione dell'Amministrazione Contraente.

3. Ove il versamento avvenga con ritardo, l'importo viene aumentato degli interessi legali per la durata del ritardo.

4. In caso di mancato versamento, l'Amministrazione Contraente ha facoltà di trattenere la somma dovuta, aumentata degli interessi legali, dal deposito provvisorio ovvero in sede di pagamento dei canoni contrattuali e ne versa l'ammontare al competente capitolo di entrata.

ART. 18 Foro competente

1. La sede di esecuzione delle obbligazioni dedotte nel contratto è la sede del Convitto Nazionale Vittorio Emanuele II di Roma, Piazza Monte Grappa n. 5

2. Per tutte le controversie che dovessero insorgere fra le parti in relazione alla interpretazione, esecuzione e risoluzione del presente contratto sarà competente in via esclusiva il Foro di Roma.

Art. 19 Domicilio eletto

1. Per tutti gli effetti amministrativi del contratto la Società elegge domicilio presso la propria Filiale Scolastica sita in Capriate S. Gervasio (BG), Via Papa Giovanni XXIII n. 4, ove è convenuto che possano essere ad essa notificati tutti gli atti di qualsiasi natura inerenti il contratto. Le Parti convengono altresì che le comunicazioni possano essere eseguite anche a mezzo p.e.c. all'indirizzo rmvc010008@pec.istruzione.it (Convitto) e direzionescuole@pec.dussmann.it (DUSSMANN).

La Società è tenuta a tal fine a comunicare al Convitto (Amministrazione contraente) ogni successiva variazione del domicilio dichiarato. In mancanza della

suddetta comunicazione, sono a carico della Società tutte le conseguenze che possono derivare dall'intempestivo recapito della corrispondenza, con particolare riferimento a quelle emergenti dall'eventuale ritardo nell'esecuzione del contratto.

Allegati:

- "condizioni Tecniche"

Richiesto, io Ufficiale Rogante, ho ricevuto il presente atto che consta di n. 15 (quindici) pagine totali oltre a n. 3 (tre) allegati e, in particolare:

il disciplinare di gara e capitolato speciale d'appalto già sottoscritto in sede di gara;

l'offerta tecnica già sottoscritta in sede di gara;

l'offerta economica sottoscritta in questa sede dalle due parti.

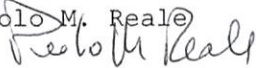
Ho dato lettura di quanto sopra alle parti, le quali, da me interpellate, hanno dichiarato di trovarlo conforme alla loro volontà senza riserva alcuna.

Redatto in triplice copia, letto, confermato e sottoscritto.

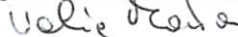
Per il Convitto Nazionale

Il Rettore - Dirigente Scolastico

Prof. Paolo M. Reale



L'Ufficiale Rogante
Sig.ra Valeria Montuori



L'APPALTATORE

DUSSMANN Service Srl

Dr. Garrubba Francesco





ALL. "C"

Spett.le
 Convitto Nazionale "Vittorio Emanuele II"
 P.zza Monte Grappa, 5
 00195 - R O M A

Ogg: PROCEDURA APERTA SOPRA SOGLIA PREVIA PUBBLICAZIONE DI BANDO DI GARA AI SENSI DEGLI ARTICOLI 35, 59 E 60 DEL D.LGS 50/2016 PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER CONVITTORI E SEMICONVITTORI, PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI, FORNITURA DI ATTREZZATURE - CIG: 78466013FC - CPV: 55512000-2

MODULO OFFERTA ECONOMICA

Il Signor COLOMBO GIOVANNI ENRICO nato a BUSTO GAROLFO (MI) il 01/08/1956 nella sua qualità di Procuratore Istitore e come tale legale rappresentante dell'impresa DUSSMANN SERVICE S.R.L. con sede in 20124 MILANO (codice Fiscale e/o Partita I.V.A. 00124140211 telefono 02/915.18.333, fax, 02/915.18.499, e-mail sdg@dussmann.it) registro Ditte n. 1578661 Iscrizione Camera di Commercio n. 00124140211. del 03/03/2010 Provincia MILANO Codice ISTAT 812100 elettivamente domiciliato in DUSSMANN SERVICE S.r.l Via Papa Giovanni XXIII, 4 - 24042 CAPRIATE S. GERVASIO (BG), in relazione alla gara d'appalto mediante procedura aperta che avrà luogo il giorno 22/05/2019 indetta dal Convitto Nazionale "Vittorio Emanuele II" di Roma per l'affidamento dei servizi di cui all'oggetto, CIG n. 78466013FC

OFFRE

in maniera separata il prezzo offerto relativo al pasto semiconvittori (prezzo A) e il prezzo offerto relativo alla giornata alimentare dei convittori (prezzo B) mediante ribasso sui prezzi a base d'asta di cui all'art. 2 del Disciplinare di gara e, pertanto,

- **prezzo A** in cifre di Euro **5,51** oltre I.V.A. e al netto degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso (in lettere EURO CINQUE VIRGOLACINQUANTUNO) relativo al pasto semiconvittori, comportante un ribasso percentuale in cifre del 5 %;
- **prezzo B** in cifre di Euro **11,02** oltre I.V.A. e al netto degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso (in lettere EURO DODICIVIRGOLAZERODUE) relativo alla giornata alimentare dei convittori, comportante un ribasso percentuale in cifre del 5 %.

[Handwritten signature]



Inoltre, in ottemperanza dell'art. 95 comma 10 del D.Lgs. 50/16, dichiara che nel suddetto prezzo totale si è tenuto conto dei **costi interni per la sicurezza** pari in cifre ad Euro **20.400,00** (in lettere EUROVENTIMILAQUATTROCENTO/00) per l'intera durata contrattuale (3anni) e del **costo della manodopera**, pari in cifre ad Euro **1.738.025,94** (in lettere EUROUNMILIONESETTECENTOTRENTOTTOMILAZEROVENTICINQUE/94) per l'intera durata contrattuale (3 anni).

Capriate San Gervasio, 13 Maggio 2019

Timbro
IL PROCURATORE INSTITUTE
Giovanni Enrico Colombo
DUSSMANN SERVICE SRL
PROCURATORE INSTITUTE
Dussmann (Giovanni Enrico Colombo)

Ai sensi e per gli effetti degli artt. 1341 e 1342 del Codice Civile il concorrente dichiara inoltre di approvare specificatamente il contenuto e di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara, nel relativo disciplinare, nello schema di contratto, nel capitolato speciale d'appalto, nei piani di sicurezza, nei grafici di progetto.

Timbro
IL PROCURATORE INSTITUTE
Giovanni Enrico Colombo

D
DUSSMANN SERVICE SRL
PROCURATORE INSTITUTE
Dussmann (Giovanni Enrico Colombo)

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]
[Handwritten signature]