



**ADM**

AGENZIA DELLE DOGANE E DEI MONOPOLI

**Rep. N. xx**

**PROT. N xxxxx/RU**

**AGENZIA DELLE DOGANE E DEI MONOPOLI**

**DIREZIONE CENTRALE AMMINISTRAZIONE E FINANZA**

**UFFICIO ACQUISTI**

**CONTRATTO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI  
RISTORAZIONE, PICCOLA RISTORAZIONE E DI DISTRIBUZIONE  
AUTOMATICA DI BEVANDE CALDE, FREDDE E SNACK**

**CIG: xxxxxxxxxxx**

**REPUBBLICA ITALIANA**

L’anno xxxxxx il giorno xxxx del mese di xxxx in Roma, presso la sede della Direzione Centrale Amministrazione e Finanza dell’Agenzia delle Dogane e dei Monopoli, alla Via Mario Carucci 71, innanzi a me xxxxxxxx, Ufficiale Rogante degli Uffici Centrali dell’Agenzia delle Dogane e dei Monopoli, giusta provvedimento di nomina prot. n. xxxxx/RI del xxxx/xxxx/xxxx del Direttore della Direzione centrale amministrazione e finanza dell’Agenzia delle dogane e dei monopoli, residente in xxxxx, Via xxxx n. xxx, senza assistenza dei testimoni per concorde rinunzia fattane dai componenti, sono presenti i signori:

- xxxx xxxx, dirigente pubblico, nata a xxxx il xx/xx/xxxx, domiciliata per la carica ove appresso, la quale interviene in rappresentanza dell’Agenzia delle dogane e dei Monopoli (di seguito, per brevità, “Agenzia” o “Amministrazione”), con sede legale in Roma, in Piazza Mastai, 12, codice fiscale 97210890584, partita IVA 06409601009;

- xxxx xxxx, nato a xxxx il xx/xx/xxxx, domiciliato per la carica ove appresso, in

qualità di Procuratore della Società (di seguito, per brevità, anche “Concessionario” o “Impresa” o “Ditta”) xxxxx xxxxx., con sede legale in xxxx, Via xxxx xxx n. x, Codice Fiscale e Partita IVA n. xxxxxxx, aggiudicataria dei servizi di ristorazione, piccola ristorazione e di distribuzione automatica di bevande calde, fredde e snack (di seguito denominato, per brevità, Servizio) per gli uffici dell’Agenzia di Via Mario Carucci 71.

Al presente atto pubblico, redatto con procedure informatiche così come previsto dall’art. 18, comma 1 del D.Lgs 36/2023 (d’ora innanzi, per brevità anche “Codice”), si applicano le disposizioni della Legge n. 89/1913 (Legge notarile) e quelle successivamente emanate in attuazione della stessa.

I signori sopra costituiti dei quali ho verificato l’identità personale, accertata per quanto riguarda il sig. xxxx xxxx a mezzo documento patente auto n. xxxxxxx, rilasciato in data xx/xx/xxxx dal Ministero infrastrutture e trasporti - UCO e avente scadenza in data xx/xx/xxxx, nonché la qualifica e i poteri di firma accertati, per quanto riguarda il sig. xxxx xxxx, a mezzo procura speciale in Notaio xxxx xxxx di xxxx, del xx/xx/xxxx, rep. n. xxxxx, racc. n. xxxxx, registrata il xx/xx/xxxx al n. xxxxx Serie 1T presso l’Agenzia delle Entrate, Ufficio di Milano x, di cui si allega copia autentica conforme all’originale (all. 1),

convengono e stipulano quanto segue

### **Premessa**

Con determina del Direttore xxxx prot. n. xxx/RU del xx/xx/xxxx l’Agenzia ha deliberato l’avvio della gara con procedura aperta, ai sensi degli artt. 71 e 76. D.lgs. 31 marzo 2023, n. 36, per l’affidamento in concessione del servizio di ristorazione, piccola ristorazione e di distribuzione automatica di bevande calde, fredde e snack, (di seguito denominato, per brevità, Servizio) per gli uffici dell’Agenzia di Via Mario

Carucci 71.

All'esito della procedura di gara l'offerta presentata dalla Società XXXX è risultata quella migliore, secondo quanto indicato nel Disciplinare di gara.

Con provvedimento prot. n. xxxxx/RU del xx/xx/xxxx l'Agenzia ha disposto l'aggiudicazione definitiva in favore della Società.

A seguito delle verifiche effettuate ai sensi dell'art. 17, comma 5, del D.Lgs n. 36/2023, l'aggiudicazione definitiva ha acquisito efficacia.

La Società, in sede di gara, si è espressamente obbligata ad eseguire le prestazioni oggetto del presente contratto alle condizioni, modalità e termini di seguito stabiliti.

La documentazione di seguito indicata, pur non materialmente allegata, costituisce parte integrante e sostanziale del presente contratto:

Bando di gara

Disciplinare amministrativo

Disciplinare tecnico

Allegati alla procedura

Offerta Tecnica della Società

Offerta economica della Società

Verbali di gara.

#### Art. 1 - Oggetto

Il presente contratto ha ad oggetto l'affidamento e la gestione funzionale ed economica dei servizi di ristorazione (mensa), di piccola ristorazione (take-away o da consumare in piedi) e di distribuzione automatica di bevande calde/fredde e snack presso gli uffici dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli sita in Via Mario Carucci 71.

In particolare, il contraente si impegna ad effettuare, alle condizioni tutte del presente

contratto e in coerenza con i documenti richiamati in premessa, le attività indicate di seguito:

a) approvvigionamento, preparazione e somministrazione di bevande, pietanze e pasti, garantendo la predisposizione e l'affissione del Listino prezzi nei locali mensa di Via Mario Carucci 71;

b) installazione e gestione della distribuzione di bevande calde, fredde ed alimenti preconfezionati nell'apposita catena self-service secondo le specifiche e le condizioni riportate nel Capitolato e nel presente contratto, nei giorni e orari che saranno comunicati;

c) distribuzione dei pasti agli utenti;

d) pulizia dei locali, degli arredi, delle attrezzature, delle stoviglie e ripristino dei locali cucina;

e) predisposizione del menù che dovrà essere affisso nei locali destinati alla mensa in luogo concordato con l'Agenzia stessa;

f) preparazione piccola ristorazione a portar via;

g) gestione del sistema di Prenotazione pasti

#### Art. 2 – Decorrenza e durata

Il presente contratto ha durata di 36 (trentasei) mesi decorrenti dal xx/xx/xxxx, dalla data di avvio dei servizi di cui al precedente art. 1, attestata dal verbale di consegna dei locali.

Al termine della concessione, la Società dovrà liberare i locali entro 20 (venti) giorni, pena l'incameramento della cauzione definitiva.

Conformemente a quanto previsto negli atti di gara, l'Agenzia, si riserva la facoltà di prorogare, nel corso dell'esecuzione del contratto, la durata del medesimo per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione

di un nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni di cui al presente contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni per l'Agenzia. Ulteriori modifiche in corso di esecuzione saranno disposte in linea con gli artt. 178 e 189 del d.lgs. n. 36 del 2023.

### Art. 3 – Importo contrattuale e rischio operativo

Tra i documenti di gara è stato allegato il Piano economico finanziario di massima per la connessa gestione economica, per la durata di 36 (trentasei) mesi. Le voci del prospetto contengono indicazioni di massima circa i costi e i ricavi ivi inclusa la voce canone di locazione e delle spese per elettricità, riscaldamento e climatizzazione .

L'Agenzia non assume alcun impegno circa il numero effettivo dei pasti che verranno somministrati in totale e quotidianamente e la Società non potrà pretendere alcun corrispettivo oltre al pagamento dei pasti effettivamente consumati e remunerati anche tramite buoni pasto.

Si precisa che i dati sopra riportati sono puramente indicativi e l'Agenzia non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero dei dipendenti, riservandosi la facoltà di riorganizzare gli uffici secondo le eventuali future esigenze.

In particolare, il corrispettivo per l'erogazione dei pasti sarà versato alla Società direttamente dai dipendenti dell'Agenzia, secondo le tipologie di menù e le scelte "a listino" effettuate dagli utenti, nonché i prezzi indicati nei distributori automatici di bevande calde/fredde, conformemente alle prescrizioni del Disciplinare tecnico e nel rispetto dei prezzi come risultanti dall'offerta economica che qui si intende integralmente recepita.

Gli utenti corrisponderanno alla Società l'importo quotato nell'offerta economica, mediante buoni pasto e/o card elettronica forniti al personale dall'Agenzia.

La Società dovrà impegnarsi ad accettare i buoni pasto concessi dall'Agenzia al personale, attualmente del valore € 7,00 (sette/00), procurandosi gli opportuni strumenti per consentirne l'utilizzo anche parziale; tale modalità dovrà essere accettata anche nell'ipotesi in cui, durante la validità contrattuale, dovesse cambiare la società emittente dei buoni e/o il valore degli stessi al personale dell'Agenzia.

I dipendenti, nel caso di emissione di una carta elettronica ricaricabile da parte della Società, potranno ricaricare la carta con denaro contante ovvero tramite cessione dei buoni pasto in uso presso l'Agenzia compensando l'eventuale differenza in moneta.

Il dipendente usufruirà del pasto utilizzando la tessera elettronica precaricata, con credito a scalare dell'importo corrispondente alla tipologia di menù consumata.

Tramite apposito lettore di tessere sarà registrata, da parte di un dipendente dell'aggiudicataria, la somministrazione delle diverse tipologie di menù e/o singoli piatti.

Anche per i distributori automatici di bevande calde/fredde la Società metterà a disposizione degli utenti una chiavetta elettronica ricaricabile con credito a scalare dell'importo corrispondente alla tipologia di prodotti consumati.

La Società potrà richiedere una cauzione sia per la tessera magnetica che per la chiavetta e al termine del contratto l'aggiudicataria provvederà a restituire le somme in cauzione contestualmente alla riconsegna della tessera magnetica e della chiavetta.

La Società dichiara che nella determinazione dei prezzi offerti ha tenuto conto di tutti gli elementi economici, tecnici e di tempistica indicati nel Bando di gara, nel disciplinare amministrativo e nel disciplinare tecnico. La Società, inoltre, dichiara che i prezzi sono stati determinati prendendo in considerazione le ultime variazioni dei prezzi di mercato di tutti i beni ed i servizi necessari al servizio.

#### Art. 4 – Condizioni e modalità di esecuzione del servizio

Le prestazioni oggetto del presente contratto dovranno essere eseguite in conformità alle specifiche indicate sia nei documenti di gara che nell'offerta economica e tecnica presentata dalla Società aggiudicataria, che qui si intendono integralmente recepite.

Le prestazioni riguarderanno:

1. l'approvvigionamento, preparazione e distribuzione dei cibi e servizi connessi;
2. la piccola ristorazione;
3. distribuzione automatica di bevande calde, fredde e snack.

La distribuzione dei pasti avverrà con il sistema del self-service con distribuzione dei cibi a carico del personale della Società.

L'orario massimo di funzionamento del servizio di mensa è compreso nell'arco di tempo dalle ore 12.30 alle ore 14.45 per 5 giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì, con esclusione delle festività infrasettimanali. Il suddetto orario potrà subire delle variazioni in virtù delle esigenze del sito o dell'Amministrazione, previa tempestiva comunicazione. Deve essere garantita agli utenti la disponibilità di tutte le portate previste nel menù giornaliero sino alle ore 14.45.

Su richiesta degli interessati, dovranno essere offerti pasti per celiaci, nel rispetto delle condizioni fissate nei documenti di gara.

La Società si impegna, altresì, ad osservare le prescrizioni contenute nei documenti di gara, cui si rinvia, per quanto attiene alla qualità dei prodotti da somministrare, alla loro provenienza e alle relative percentuali offerte, nonché per ciò che concerne i rapporti con i fornitori.

In particolare, il Concessionario dovrà indicare il rispetto delle succitate percentuali di prodotti e dei criteri di sostenibilità indicati nell'offerta.

La Società dovrà quindi produrre idonea documentazione che conserverà in originale

nei propri uffici e in copia nei locali della mensa, a disposizione dell’Agenzia.

È comunque tassativamente vietato utilizzare:

- alimenti sottoposti a trattamenti transgenici;
- conservanti e additivi chimici;
- ogni forma di riciclo dei cibi preparati;
- alimenti in prossimità di scadenza.

A richiesta dell’Agenzia, la Società dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati.

**I pasti saranno preparati utilizzando derrate fresche e saranno distribuiti nella stessa giornata in cui saranno cucinati.**

La Società, conformemente a quanto previsto nei documenti di gara, attiverà una procedura per la rilevazione del livello di gradevolezza dei menù e la qualità complessiva del servizio da parte dell’utenza.

La rilevazione dovrà essere in forma anonima e dovrà avere una periodicità semestrale o minore e dovrà coinvolgere tutto il personale presente nel compendio indipendentemente dal fatto che usufruisca o meno del servizio.

L’attivazione del servizio di rilevamento del gradimento da parte del Concessionario non esclude la possibilità da parte dell’Agenzia di attivare indagini autonome.

La Società è tenuta ad esporre in maniera visibile (accanto al prodotto) la data di scadenza dei prodotti non lavorati (es. prosciutto, formaggi, ecc.) serviti senza l’involucro/imballaggio.

#### Art. 5 - Organizzazione e gestione del servizio

L’organizzazione e la gestione del servizio sono direttamente e interamente a carico del Concessionario, nel rispetto delle indicazioni previste nei documenti di gara



inerenti, a titolo esemplificativo e non esaustivo, all'utilizzo di vasellame, posateria e vassoi, alla sostituzione di articoli eventualmente danneggiati e/o usurati, alla fornitura degli indumenti del personale addetto al servizio, ai criteri ecologici per l'utilizzo di prodotti di carta.

La Società si impegna ad 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, in considerazione della raccolta della frazione organica dei rifiuti da parte del Comune, dovranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002 e la Società dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

Il contraente non potrà utilizzare la struttura del servizio per la preparazione di pasti da destinare all'esterno della sede di Roma dell'Agenzia delle dogane e dei monopoli di Via Mario Carucci 71.

Entro il giorno 15 del mese successivo al trimestre di riferimento, la Società dovrà fornire un report riepilogativo del numero dei pasti distribuito, al fine di consentire la verifica da parte dell'Agenzia del rispetto dei criteri di sostenibilità richiesti, allegando, altresì, documentazione appropriata circa l'origine e i metodi di produzione dei prodotti acquistati per la commessa.

Dovranno essere evidenziati, inoltre, gli acquisti per i prodotti in tessuto-carta e per i prodotti di pulizia e dichiarata la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo con le misure intraprese per ridurre tali quantità.

#### Art. 6 - Ulteriori obblighi a carico della Società

Con la sottoscrizione del presente contratto la Società nomina un Responsabile del

servizio per la sede, impegnandosi a fornire nominativo e recapito telefonico all'Ufficio acquisti per tutto ciò che riguarda la gestione della mensa. Il Responsabile del servizio assume l'incarico di organizzare e controllare il personale addetto, coordinandone le mansioni e verificando che tutti i compiti inerenti il servizio di ristorazione vengano eseguiti puntualmente e diligentemente. Si impegna inoltre a comunicare all'Ufficio acquisti l'indirizzo di posta elettronica attraverso il quale potranno avvenire le comunicazioni.

È fatto, altresì, obbligo al Concessionario di garantire un'informazione agli utenti relativamente al territorio di provenienza dei prodotti, alla stagionalità degli alimenti, alla corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, e di rendere inoltre disponibili le seguenti figure referenti:

referente per l'autocontrollo igienico sanitario – figura quotidianamente presente e delegata all'applicazione delle prassi in tema di sicurezza alimentare anche nei rapporti con l'Agenzia o suoi delegati;

referente per gli adempimenti in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro – figura professionalmente qualificata e preposta alla gestione degli adempimenti previsti dalle norme in tema di sicurezza sul lavoro, comprese le necessità afferenti alla redazione del DUVRI definitivo, alla fornitura di DPI ed in generale di idoneo abbigliamento professionale.

Costituiscono ulteriori oneri della Società quelli di:

a) assicurare che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la fornitura, compresa la somministrazione dei prodotti alimentari e delle bevande avvengano nel più rigoroso rispetto delle norme igieniche e sanitarie con particolare attenzione alle prescrizioni previste per i cibi dedicati ai celiaci;

b) garantire che il personale addetto ai servizi indossi cuffia e abiti da lavoro sempre in perfetto ordine e puliti;

c) individuare nelle attività in oggetto ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti, ed applicare, mantenere e aggiornare le procedure di sicurezza secondo il Sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) di cui al D.Lgs. n.155/97;

d) assicurare la pulizia delle cucine, dei mobili, delle attrezzature, delle suppellettili delle stoviglie e accessori (con deposito provvisorio delle immondizie nei posti di raccolta che saranno indicati dall'Agenzia), ad esclusione della pulizia della sala mensa;

e) effettuare il lavaggio e la sanificazione delle superfici verticali, comprese quelle vetrate, e orizzontali interne dei locali; dei pavimenti della sala cucina e di preparazione dei cibi, rivestimenti, macchinari, tavoli di lavoro, cappe di aspirazione, organi illuminanti, infissi, ecc.;

f) garantire la pulizia delle celle frigorifere e dei locali adibiti a dispensa e immagazzinamento delle provviste;

g) effettuare la pulizia dei locali spogliatoio e servizi igienici destinati al personale della Società;

h) svolgere le attività di deblattizzazione, derattizzazione e di disinfestazione periodica di tutti gli ambienti nonché ogni qualvolta si renderà necessario, con metodi ecologici;

i) assicurare la manutenzione delle attrezzature mensa come previsto nei documenti di gara.

Nelle suindicate attività, il Concessionario garantisce l'utilizzo di prodotti detergenti che rispettano i criteri stabiliti per l'ottenimento dell'etichettatura Ecolabel

(Decisione della Commissione del 23 marzo 2005/344/CE) ed equivalenti con riferimento al gruppo di prodotto “detergenti multiuso e detergenti per servizi sanitari”, ovvero a qualsiasi sostanza o preparato contenente saponi e/o altri tensioattivi destinati ad attività di lavaggio e pulizia dei locali delle mense e locali attigui. Il rispetto del requisito è comprovato secondo le modalità indicate nei documenti di gara.

i) assicurare la corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dal Comune di Roma;

l) acquisire idonei registratori di cassa per il servizio mensa, muniti di software per la eventuale gestione di tessere magnetiche;

m) procedere al pagamento di imposte e tasse di qualsiasi tipo, ivi compresa quella sui rifiuti, escluse quelle espressamente indicate nei documenti di gara come a carico dell’Agenzia;

n) fornire al proprio personale i dispositivi individuali di protezione (DPI) indicati nel Documento di Valutazione dei Rischi.

In caso di impossibilità ad assicurare la regolare effettuazione del servizio, il Concessionario deve darne notizia all’Agenzia possibilmente con un anticipo di almeno 2 (due) giorni.

Art. 7 - Modalità di concessione dei locali, degli impianti, delle attrezzature e dei materiali

a) Locali e spazi adibiti all’installazione dei distributori

L’Agenzia concede in uso, a titolo di sub locazione, alla Società XXXX, come da contratto prot. n. xxxxx/R.U., stipulato nella medesima data del presente contratto i locali mensa, cucina e spazi ad essa connessi ubicati in Via Mario Carucci 71.

Tali locali vengono messi a disposizione della Società per la somministrazione,

distribuzione e consumazione di pasti, con i relativi impianti, arredi ed attrezzature, fisse e mobili, stoviglieria e utensileria di dotazione, necessari per l'espletamento del servizio.

Le condizioni dei locali e dei beni al momento della consegna risulteranno da apposito verbale che verrà congiuntamente redatto tra l'Ufficio Acquisti/logistica e il Concessionario.

La Società si obbliga a conservare e custodire con cura e diligenza quanto affidatole. La stessa presta, inoltre, alle strutture disponibili per l'attività oggetto del presente Capitolato, siano esse dell'Agenzia che proprie, ogni cura finalizzata alla migliore conservazione delle stesse ed al puntuale rispetto delle norme di igiene.

I locali adibiti a mensa, presi in carico dalla Società, dovranno essere mantenuti e adeguati, a cura della Società stessa, a norma delle vigenti leggi in materia di sicurezza (D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.) nonché in materia di igiene degli alimenti (D.Lgs. n. 155/1997).

b) Manutenzione.

La manutenzione straordinaria e ordinaria delle attrezzature fisse e mobili è a carico del Concessionario mentre la manutenzione degli impianti e dei locali restano a carico dell'Agenzia. L'elenco delle attrezzature fisse e mobili presenti è stato già fornito tra i documenti di gara.

L'Impresa si impegna a segnalare tempestivamente gli eventuali guasti degli impianti, delle attrezzature e dei locali in uso, nonché a portare a conoscenza dell'Agenzia le attività di manutenzione straordinaria e ordinaria realizzate sulle proprie attrezzature.

Resta inteso che graveranno sulla Società i costi per tutti i danni causati da incuria, cattivo uso, negligenza, imperizia, dolo o colpa del suo personale.

Qualora durante l'esecuzione contrattuale alcune attrezzature dovessero risultare non riparabili, la Società dovrà fornire un rapporto del manutentore che dichiari l'impossibilità di mantenere l'attrezzatura e la necessità di sostituzione dell'attrezzatura. L'Agenzia si riserva di valutare e/o far valutare da un proprio manutentore la veridicità delle dichiarazioni fornite.

c) Riconsegna locali, impianti e attrezzature.

La Società si impegna a riconsegnare, al termine del servizio oggetto del presente contratto, i locali, gli impianti e le attrezzature messe a disposizione dall'Agenzia, nello stato in cui si trovano al momento della consegna, tenuto conto della normale usura.

All'atto della riconsegna sarà redatto verbale in contraddittorio da parte dei competenti Uffici dell'Agenzia.

Le eventuali difformità ed anomalie di funzionamento delle attrezzature riscontrate rispetto al corrispondente verbale di consegna formeranno oggetto di valutazione economica e i relativi importi saranno addebitati all'Aggiudicataria, alla quale è comunque riconosciuto il diritto del contraddittorio.

d) Utenze.

È a carico della Società l'utenza relativa ai rifiuti, mentre per quel che attiene alle altre utenze si rimanda a quanto disciplinato nel capitolato amministrativo.

Art. 8 - Personale di servizio e obblighi in materia di sicurezza

Il Concessionario, come indicato nei documenti di gara, procederà all'assunzione in via prioritaria del personale già in forza nell'impresa cessante di cui all'attuale Servizio di ristorazione, garantendo quindi l'assorbimento del personale attualmente impiegato nell'esecuzione del servizio, ai sensi dell'art. 202 del CCNL per le aziende che svolgono attività nel settore del turismo e pubblici esercizi, a condizione che il

numero degli addetti e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione di  
Impresa del contraente medesimo.

Inoltre, in applicazione dell'art. 57 del D.Lgs. n. 36/2023, recante "Clausole sociali  
del bando di gara e degli avvisi", il Concessionario dovrà assicurare i livelli  
occupazionali attuali.

La Società si obbliga infine a impiegare, se necessario, per l'espletamento del  
servizio, personale qualificato e idoneo a svolgere il servizio, assunto secondo le  
disposizioni di legge in vigore e a retribuirlo in misura non inferiore a quella stabilita  
dal Contratto Collettivo Nazionale e da quello Provinciale di lavoro della categoria,  
nonché ad assolvere tutti i conseguenti oneri, compresi quelli previdenziali,  
assicurativi e sociali.

È fatto, altresì, obbligo all'Impresa:

a) di avere una posizione contributiva INPS e di esibire, a semplice richiesta  
dell'Agenzia, il mod. DM 10, le ricevute dei versamenti INAIL, il libro matricola e  
ogni altro documento comprovante la regolarità contributiva (es. Durc);

b) di osservare le norme e le prescrizioni delle leggi e dei regolamenti sulla tutela,  
protezione, assicurazione ed assistenza dei lavoratori, con particolare riferimento alla  
normativa di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i;

c) di porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente  
rispettate nel corso dei servizi previsti nel presente Capitolato le disposizioni in tema  
di prevenzione antinfortunistica;

d) di fornire lo staff gestionale in coerenza con i documenti di gara e con l'offerta  
presentata;

e) di avvalersi di personale specializzato che accederà ai locali destinati al servizio  
nel rispetto di tutte le prescrizioni di accesso;

f) di garantire che tutto il personale adibito alla preparazione e manipolazione di cibi e bevande sia munito di libretto sanitario aggiornato ed accessibile all'Agenzia;

g) di assicurare che il personale sia in numero costantemente adeguato ai fini della tempestiva, ordinata e perfetta erogazione del servizio, al fine di evitare intasamenti lungo la linea di distribuzione;

h) di istruire e informare il personale in materia di igiene alimentare nonché ad addestrarlo ad utilizzare in sicurezza i vari macchinari e attrezzature presenti nei locali destinati alla mensa;

i) di far sottoporre a proprie spese a opportuna visita di idoneità da parte degli Enti pubblici autorizzati il personale che sia stato assente dal lavoro per malattie infettive, prima del loro rientro in servizio;

l) di fornire al proprio personale i dispositivi individuali di protezione (DPI) indicati nel Documento di Valutazione dei Rischi;

m) di garantire la continuità dei servizi, senza costi aggiuntivi, assicurando le sostituzioni dei propri operatori assenti per ferie, malattie, permessi o altro motivo.

Qualsiasi variazione nominativa del personale impiegato dovrà essere tempestivamente comunicato all'Agenzia.

Il personale dovrà presentarsi in servizio in ordine e munito di apposita divisa; gli indumenti indossati per la preparazione e distribuzione del pasto sono distinti da quelli adoperati per le operazioni di pulizia, lavaggio e manutenzione locali, impianti, attrezzature, stoviglie, etc.

L'Agenzia declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone e/o a cose derivanti da un cattivo uso delle apparecchiature concesse in dotazione.

Dopo la stipula del presente contratto, la Società rilascerà all'Agenzia l'elenco nominativo, con relativa qualifica e mansione, del personale addetto all'espletamento



del servizio.

In particolare, almeno cinque giorni prima dell'attivazione del servizio deve fornire all'Agenzia la seguente documentazione relativa al personale che impiegherà nel servizio:

- elenco nominativo di tutto il personale con l'indicazione del luogo e data di nascita, della qualifica, del numero di matricola e degli estremi delle posizioni assicurative e previdenziali;

- copia dell'estratto del libro matricola riguardante il personale applicato al servizio;

- copia dei libretti di lavoro del suddetto personale;

- copia del modello DM10 relativo al mese antecedente la formale comunicazione di aggiudicazione definitiva;

- copia del documento di valutazione dei rischi ai sensi del D.Lgs. n.81/2008 e s.m.i.

La stessa documentazione dovrà essere presentata ogniqualvolta si verificano modifiche nell'organico impiegato.

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio deve essere, per tutta la durata del contratto, quello dichiarato in fase di offerta, fatte salve le eventuali integrazioni o riduzioni in relazione all'andamento del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente motivate ed approvate dall'Agenzia. In mancanza di tale approvazione formale non può essere effettuata alcuna variazione di organico.

Per quanto attiene al reintegro del proprio personale assente, la Società è tenuta a sostituirlo entro 24 ore.

L'Agenzia si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti i controlli che riterrà opportuni e di coinvolgere l'Ispettorato del Lavoro ed ogni altra autorità pubblica di controllo al fine di assicurarsi l'osservanza delle prescrizioni suddette.

La Società si impegna, ancora, a manlevare e tenere indenne l'Agenzia da tutte le

conseguenze derivanti dall'eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, d'igiene e sanitarie vigenti.

#### Art. 9 - Controlli igienici e merceologici

L'Agenzia, tramite propri incaricati di fiducia, si riserva la facoltà di effettuare senza preavviso in qualsiasi momento, oltre ai controlli per la verifica della corrispondenza alla legislazione vigente in materia igienico-sanitaria nonché a quanto previsto nel presente capitolato, anche controlli in merito all'organizzazione e alla funzionalità del servizio.

Fatto salvo che i controlli igienico - sanitari e nutrizionali saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente dalle Unità Operative complesse dell'ASL competente per territorio "Igiene e Sanità Pubblica" (S.I.S.P.) e/o "Igiene degli Alimenti e della Nutrizione" (S.I.A.N.), l'Agenzia si riserva la più ampia facoltà di effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, idonei controlli e verifiche di tipo igienico - sanitario, sia di tipo qualitativo che quantitativo, per verificare la corrispondenza dei servizi forniti dal Concessionario alle prescrizioni del presente Disciplinare Tecnico, in genere, e di quanto indicato dal Concessionario nella propria Offerta Tecnica.

Al fine di verificare in corso di esecuzione contrattuale la rispondenza delle prestazioni rese e delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati agli impegni assunti nel contratto di concessione, l'Agenzia, direttamente o attraverso gli Organi/Ditte di controllo, allo scopo nominati, autorizzati all'effettuazione di prelievi e analisi in base alle disposizioni sanitarie vigenti, potrà disporre verifiche ed accertamenti, nei locali concessi in uso, in ordine ai seguenti aspetti ed elementi:

a) decoro, pulizia e igiene dei locali adibiti al servizio di ristorazione, compresi gli impianti e le attrezzature fisse o mobili;

- b) espletamento del servizio in generale, con particolare riguardo alla correttezza, al comportamento e alla professionalità del personale addetto, nonché al rispetto dell'orario di apertura e chiusura dei locali adibiti alla ristorazione;
- c) regolare svolgimento delle attività di formazione, addestramento e aggiornamento del personale addetto;
- d) validità delle licenze e delle autorizzazioni sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio;
- e) organizzazione delle attività di preparazione e somministrazione dei pasti;
- f) modalità di preparazione e somministrazione dei cibi e dei prodotti offerti e della corrispondenza della composizione dei pasti/alimenti somministrati rispetto alle relative grammature e alle temperature di riscaldamento;
- g) articolazione del menù settimanale e disponibilità dei prodotti per tutta la durata dei servizi;
- h) qualità, quantità e provenienza delle materie prime impiegate e dei prodotti, attraverso il controllo dei contratti, dei documenti di trasporto/bolle di accompagnamento e delle fatture delle derrate e dei prodotti approvvigionati (nel semestre precedente), nonché mediante analisi batteriologiche, chimiche e chimico-fisiche finalizzate ad accertare le proprietà organolettiche dei cibi e delle bevande offerte;
- i) residui prodotti fitosanitari, micotossine e modificazioni genetiche sui prodotti di origine vegetale;
- j) residui di sostanze farmacologiche superiori ai limiti di legge sui prodotti di origine animale;
- k) conservazione dei generi alimentari utilizzati ed immagazzinati (modalità di deposito, temperature di conservazione delle materie prime, termine minimo di

conservazione e data di scadenza dei prodotti, ecc.);

m) verifica della regolare gestione del progetto per la destinazione del cibo non somministrato,

o) verifica del regolare svolgimento dei servizi di disinfezione, disinfestazione, derattizzazione e sanificazione dei locali e disinfezione delle attrezzature fisse e mobili;

p) verifica della qualità dei prodotti utilizzati per la pulizia di locali, arredi, impianti, attrezzature, ecc. e per il lavaggio delle stoviglie (piatti, bicchieri, posate, vassoi, tazze, ecc.);

q) qualità dei prodotti "usa e getta" e monouso impiegati; L'Agenzia, tramite propri incaricati di fiducia, si riserva senza preavviso la facoltà di effettuare in qualsiasi momento oltre ai controlli per la verifica della corrispondenza alla legislazione vigente in materia igienico-sanitaria nonché a quanto previsto nel presente capitolato, anche controlli in merito all'organizzazione ed alla funzionalità del servizio.

Fatto salvo che i controlli igienico - sanitari e nutrizionali saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente dalle Unità Operative complesse dell'ASL competente per territorio "Igiene e Sanità Pubblica" (S.I.S.P.) e/o "Igiene degli Alimenti e della Nutrizione" (S.I.A.N.), l'Agenzia si riserva la più ampia facoltà di effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, idonei controlli e verifiche di tipo igienico - sanitario, sia di tipo qualitativo che quantitativo, per verificare la corrispondenza dei servizi forniti dal Concessionario alle prescrizioni del presente Disciplinare Tecnico, in genere, e di quanto indicato dal Concessionario nella propria Offerta Tecnica.

Al fine di verificare in corso di esecuzione contrattuale la rispondenza delle prestazioni rese e delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati agli

impegni assunti nel contratto di concessione, l'Agenzia, direttamente o attraverso gli Organi/Ditte di controllo, allo scopo nominati, autorizzati all'effettuazione di prelievi e analisi in base alle disposizioni sanitarie vigenti, potrà disporre verifiche ed accertamenti, nei locali concessi in uso, in ordine ai seguenti aspetti ed elementi :

- a) decoro, pulizia ed igiene dei locali adibiti al servizio di ristorazione, compresi gli impianti e le attrezzature fisse o mobili;
- b) espletamento del servizio in generale, con particolare riguardo alla correttezza, al comportamento e alla professionalità del personale addetto, nonché al rispetto dell'orario di apertura e chiusura dei locali adibiti alla ristorazione;
- c) regolare svolgimento delle attività di formazione, addestramento e aggiornamento del personale addetto;
- d) validità delle licenze e delle autorizzazioni sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio;
- e) organizzazione delle attività di preparazione e somministrazione dei pasti;
- f) modalità di preparazione e somministrazione dei cibi e dei prodotti offerti e della corrispondenza della composizione dei pasti/alimenti somministrati rispetto alle relative grammature e alle temperature di riscaldamento;
- g) articolazione del menù settimanale e disponibilità dei prodotti per tutta la durata dei servizi;
- h) qualità, quantità e provenienza delle materie prime impiegate e dei prodotti, attraverso il controllo dei contratti, dei documenti di trasporto/bolle di accompagnamento e delle fatture delle derrate e dei prodotti approvvigionati (nel semestre precedente), nonché mediante analisi batteriologiche, chimiche e chimico-fisiche finalizzate ad accertare le proprietà organolettiche dei cibi e delle bevande offerte;

i) residui prodotti fitosanitari, micotossine e modificazioni genetiche sui prodotti di origine vegetale;

j) residui di sostanze farmacologiche superiori ai limiti di legge sui prodotti di origine animale;

k) conservazione dei generi alimentari utilizzati ed immagazzinati (modalità di deposito, temperature di conservazione delle materie prime, termine minimo di conservazione e data di scadenza dei prodotti, ecc.);

m) verifica della regolare gestione del progetto per la destinazione del cibo non somministrato;

o) verifica del regolare svolgimento dei servizi di disinfezione, disinfestazione, derattizzazione e sanificazione dei locali e disinfezione delle attrezzature fisse e mobili;

p) verifica della qualità dei prodotti utilizzati per la pulizia di locali, arredi, impianti, attrezzature, ecc. e per il lavaggio delle stoviglie (piatti, bicchieri, posate, vassoi, tazze, etc.);

Nel caso gli accertamenti rilevassero difformità di una qualsiasi delle prescrizioni sopra riportate il Concessionario sarà tenuto al rimborso delle spese sostenute dall'Agenzia per le verifiche effettuate e all'applicazione delle penali previste nel Disciplinare Amministrativo, senza pregiudizio di ogni altra sanzione conseguente al danno procurato dalla mancata corrispondenza con i documenti di gara.

Sarà infine a cura del Concessionario mettere a disposizione degli organismi sopra citati l'abbigliamento monouso, per l'accesso ai locali dati in concessione.

Il Concessionario verrà tempestivamente informato degli inadempimenti riscontrati dal personale incaricato dall'Agenzia, al fine di effettuare le dovute correzioni entro i termini di tempo stabiliti.

Durante le ispezioni il personale dell'Aggiudicataria non deve interferire con le procedure di controllo dei tecnici e, in caso di prelievo di campioni, nulla può essere richiesto all'Agenzia per la quantità di alimento prelevata.

Per i controlli eseguiti da personale degli organi ufficiali delle Aziende Sanitarie o dello Stato, sono adottati i provvedimenti e le procedure amministrative o penali previste dall'ordinamento.

Le procedure di campionamento e d'analisi adottate dagli organi ufficiali di vigilanza sono definite dalle leggi sanitarie in vigore.

L'Impresa è quindi tenuta ad avviare tutte le procedure di autocontrollo secondo i principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) di cui al D.Lgs. n.155/97.

Le eventuali irregolarità accertate dal Concessionario nell'ambito del programma di autocontrollo e i provvedimenti da essa adottati, devono essere segnalati all'Agenzia che, qualora ritenesse insufficienti o inefficaci le misure correttive, potrà richiedere la modifica del programma di autocontrollo.

Gli oneri relativi alla predisposizione e all'attuazione del piano di autocontrollo della mensa sono a totale carico della Società.

#### Art. 10 – Responsabilità civile - Licenze

A copertura dei rischi connessi ai servizi oggetto della concessione, l'Aggiudicataria si impegna a presentare idonea polizza assicurativa per responsabilità civile verso terzi (RCT), per danni, di qualsiasi natura, diretti e indiretti arrecati a persone, cose o animali da atti eseguiti o ordinati da dipendenti e/o collaboratori del Concessionario o comunque in dipendenza diretta o indiretta nell'esecuzione del servizio, come peraltro indicato all'art. xxx del disciplinare tecnico.

L'importo della somma assicurata è pari € xxxx, xxxx per sinistro e per periodo

assicurativo, come da polizza n. xxxx stipulata con xxxx xxxx xxxx avente validità fino al xxx xxx, con conseguente obbligo di rinnovo della medesima dalla suddetta scadenza per tutto il periodo di validità del presente contratto.

Contestualmente alla stipula del presente contratto, l'Impresa fornisce all'Agenzia copia della suddetta polizza.

Al Concessionario fa interamente carico ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio, possono derivare all'Agenzia o a terzi, persone o cose, ivi compresa la responsabilità del buon funzionamento degli impianti adoperati e quella riguardante gli infortuni del personale addetto nonché per l'addestramento del personale stesso in materia di prevenzione.

L'Agenzia non si assume alcuna responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero derivare alla Società o ai suoi dipendenti nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente contratto o per qualsiasi altra causa.

Sono a carico della Società tutti gli adempimenti e gli oneri relativi al rilascio, al rinnovo ed alla volturazione delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali.

#### Art. 11 - Cauzione

A garanzia dell'esatto e completo adempimento degli obblighi contrattuali, la Società ha costituito, ai sensi dell'art. 117 del Codice, una cauzione definitiva per un importo pari a € xxx xxxx rilasciata da xxxx xxxx xxxx in data xxxx xxxx xxxx

In caso di inesatto o mancato adempimento degli obblighi contrattuali l'Agenzia si rivarrà, senza alcuna formalità, sulla cauzione definitiva, incamerandola, a ristoro di ogni danno e delle penali contrattuali, salvi gli ulteriori eventuali danni subiti.

#### Art. 12 – Recesso

La Società espressamente acconsente a che l'Agenzia possa recedere dal contratto in



qualsiasi momento, decorso il primo anno, dandone avviso mediante PEC almeno un mese prima della data in cui il recesso deve avere esecuzione.

La Società rinuncia, fin d'ora, a qualsiasi pretesa di indennizzo e/o risarcimento e/o rimborso alcuno a qualsiasi titolo. Resta fermo quanto previsto in materia di recesso dall'art 88, comma 4-ter, del D.Lgs. n. 159/2011.

#### Art.13 – Risoluzione e recesso

Ai sensi dell'art. 190, comma 1 lett. a), b), c), del D.Lgs. 36/2023 l'ente concedente può dichiarare risolta la concessione, in corso di rapporto della stessa, se una o più delle seguenti condizioni si verificano:

a) il contratto ha subito una modifica che avrebbe richiesto il ricorso ad una nuova procedura di aggiudicazione della concessione stessa;

b) il concessionario avrebbe dovuto essere escluso dalla procedura di aggiudicazione della concessione trovandosi in una delle situazioni che ne comportano l'esclusione;

c) il contratto non avrebbe dovuto essere aggiudicato in considerazione della violazione, con riferimento alla procedura di aggiudicazione, degli obblighi derivanti dai trattati europei e dalla direttiva 2014/23/UE come accertata dalla Corte di Giustizia dell'Unione europea mediante procedura di infrazione ex art 258 TFUE.

Nel caso in cui la concessione sia risolta per inadempimento del concessionario o dell'ente concedente trovano applicazione gli artt. 1453 e ss del Codice civile, prevedendo altresì una clausola penale di predeterminazione del danno e i criteri per il calcolo dell'indennizzo.

Qualora la risoluzione del contratto dipenda da cause imputabili al concessionario, l'ente concedente comunica per iscritto al concessionario e agli enti finanziatori, l'intenzione di risolvere il rapporto. Entro 120 (centoventi) giorni dalla suddetta comunicazione, gli enti finanziatori ivi inclusi i titolari di obbligazioni e titoli

analoghi emessi dal concessionario, possono indicare un operatore economico che subenti nella concessione a patto che quest'ultimo abbia caratteristiche tecniche e finanziarie corrispondenti a quelle previste nel bando di gara, tenuto conto dello stato di avanzamento dell'oggetto della concessione alla data del subentro.

Se l'ente concedente recede dal contratto per motivi di pubblico interesse, saranno riconosciuti al concessionario così come disposto dall'art. 190, comma 4, del D.lgs 36/2023:

a) il valore delle opere realizzate più gli oneri accessori, al netto degli ammortamenti, oppure nel caso in cui l'opera non abbia ancora superato la fase del collaudo, i costi effettivamente sostenuti dal concessionario;

b) i costi sostenuti o da sostenere in conseguenza del recesso, ivi inclusi gli oneri derivanti dallo scioglimento anticipato dei contratti di copertura del rischio di fluttuazione del tasso di interesse;

c) un indennizzo a titolo di mancato guadagno compreso tra il minimo del 2 per cento ed il massimo del 5 per cento degli utili previsti dal piano economico-finanziario, in base ad una valutazione che tenga conto delle circostanze, della tipologia di investimenti programmati e delle esigenze di protezione dei crediti dei soggetti finanziatori.

#### Art. 14 – Fatturazione e pagamenti

Per i servizi per i quali sia previsto il pagamento di un corrispettivo da parte dell'Agenzia, esso sarà versato previa presentazione di regolari fatture.

Il pagamento dei sopra citati corrispettivi avverrà a 30 (trenta) giorni decorrenti dalla ricezione della fattura, mediante bonifico bancario emesso presso l'Istituto di Credito e sul numero di conto corrente dedicato indicato all'art. 14 del presente contratto.

La Società indica il seguente indirizzo di posta elettronica al quale potrà essere

inviata ogni utile informazione per l'esecuzione del contratto: xxxxx@xxxx.it

Eventuali fatture, sulle quali dovrà essere indicato il riferimento al presente contratto, dovranno essere emesse a seguito di rilascio di regolare esecuzione da parte dell'Ufficio acquisti mediante il Sistema di Interscambio della fatturazione elettronica di cui al Decreto del Ministro dell'Economia e delle Finanze, avendo cura di inserire il codice IPA dell'Agenzia (EHP13P). Le fatture devono essere emesse e trasmesse esclusivamente in forma elettronica per il tramite del Sistema di Interscambio, pena la mancata accettazione delle stesse da parte dell'Amministrazione.

Si precisa che ai sensi dell'art.1 del D.L. 24 aprile 2017, n.50, dal 1 luglio 2017 il regime dello *split payment* è applicato anche alle Agenzie Fiscali, pertanto le fatture emesse, a partire dalla stessa data, nei confronti dell'Agenzia e/o eventuali note di credito dovranno essere di tipo "*split*".

Ai fini del buon esito del pagamento nella fattura elettronica dovranno essere riportate le seguenti informazioni:

- Codice univoco ufficio: EHD13P
- Codice Identificativo Gara CIG: xxxxx
- Il numero di contratto (Protocollo): xxxxx / R.U.

Ogni altra informazione contenuta nella e-mail di comunicazione di esito positivo di ricezione.

La Società prende espressamente atto che l'Agenzia non corrisponderà interessi per eventuali ritardi verificatisi nei pagamenti per ragioni indipendenti dalla sua volontà.

In caso di ritardo nell'effettuazione dei pagamenti, imputabile all'Agenzia, verranno corrisposti gli interessi moratori ai sensi e nel rispetto di quanto previsto dal D.Lgs.

9.10.2002 n. 231, novellato dal D.Lgs. 9.11.2012 n. 192.

Art. 15 – Tracciabilità dei flussi finanziari

La Società, per assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi dell'art. 3 della legge n. 136 del 13/8/2010 e s.m.i., così come modificata dal D.L. n. 187/2010 e s.m.i., è obbligata ad utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali dedicati, anche in via non esclusiva, alle commesse pubbliche, ovvero altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni determina la risoluzione di diritto del contratto.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, gli strumenti di pagamento devono riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere dalla stazione appaltante e dagli altri soggetti di cui al comma 1, il codice identificativo di gara (CIG), attribuito dall'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC), già AVCP.

Ai sensi del comma 7 dell'art. 3 della legge citata il conto dedicato è il seguente:

IBAN: IT50T0100501660000000008521

I soggetti abilitati a eseguire movimentazioni sul predetto conto corrente sono:

- 1) xxxxx xxxxx xxxxxx xxxxx, operante in qualità di Amministratore Delegato e legale rappresentante;
- 2) xxxxx xxxxx xxxxx xxxxx, operante in qualità di Responsabile Direzione Amministrazione, Finanza e Controllo;
- 3) xxxxx xxxxx xxxxx .

La Società si impegna a comunicare all'Agenzia, entro 7 giorni, ogni eventuale variazione relativa ai predetti conti corrente e ai soggetti autorizzati ad operare su di essi.

La Società, inoltre, si obbliga ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori

e subcontraenti un'apposita clausola, a pena di nullità assoluta, con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità finanziaria prescritti dalla citata legge.

La Società si impegna a dare immediata comunicazione all'Agenzia ed alla Prefettura territorialmente competente della notizia di inadempimento della propria controparte (subappaltatore-subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

La Società si impegna, ancora, ad effettuare i pagamenti destinati ai dipendenti, ai consulenti nonché ai fornitori di beni e servizi rientranti nelle spese generali nonché quelli destinati ad immobilizzazioni tecniche tramite il conto corrente dedicato.

#### Art. 16 – Penali

Le prestazioni dovranno essere eseguite dalla Società con le modalità e le tempistiche stabilite nei documenti di gara e relativi allegati.

Qualora nell'esecuzione delle prestazioni si rilevino inadempimenti rispetto ai termini o agli obblighi previsti saranno applicate le penali così come disciplinate all'art. xx del disciplinare amministrativo.

Ferma restando l'applicazione delle penali previste nei precedenti commi, l'Agenzia si riserva di richiedere il maggior danno, sulla base di quanto disposto all'articolo 1382 cod. civ., nonché la risoluzione del presente contratto nell'ipotesi di grave e reiterato inadempimento agli obblighi contrattuali.

Fatto salvo quanto sopra previsto, il Concessionario si impegna espressamente a rifondere all'Agenzia l'ammontare di eventuali oneri che lo stesso concedente dovesse subire – anche per causali diverse da quelle di cui al presente articolo – a seguito di fatti che siano ascrivibili a responsabilità del Concessionario stesso.

L'Agenzia, per i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo, potrà rivalersi sulla garanzia definitiva, senza bisogno di diffida o procedimento giudiziario ovvero potrà compensare il credito con quanto

eventualmente dovuto all'Impresa a qualsiasi titolo.

Qualora l'importo complessivo delle penali inflitte all'Impresa raggiunga la somma complessiva pari al 10% del valore massimale della presente concessione, l'Amministrazione ha facoltà, in qualunque tempo, di risolvere di diritto il presente contratto con le modalità nello stesso espresse, oltre al risarcimento di tutti i danni.

#### Art. 17- Disposizioni antimafia

La Società prende atto che la validità e l'efficacia del presente contratto è subordinata all'integrale ed assoluto rispetto della vigente legislazione antimafia, incluse le disposizioni di cui alla legge n. 136/2010 relativa al "Piano straordinario contro le mafie" e successive modifiche ed integrazioni.

La Società si impegna a comunicare tempestivamente all'Agenzia ogni modificazione intervenuta nel proprio assetto proprietario, nella struttura, negli organismi tecnici e/o amministrativi.

L'Agenzia si riserva, inoltre, il diritto di verificare la permanenza, per tutta la durata del contratto, dei requisiti previsti dalle disposizioni antimafia relativamente a tutti i soggetti di cui ai commi precedenti.

#### Art. 18 - Risoluzione per inadempimento del Concessionario

L'Agenzia, senza bisogno di assegnare alcun termine per l'adempimento, potrà risolvere il presente contratto ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., previa dichiarazione da comunicarsi al Concessionario tramite pec, nei seguenti casi:

- a) superamento delle soglie di cui all'art. 189, comma 6, D.Lgs 36/2023 relativamente alle fattispecie di cui al comma 1, lett. a) e b) del medesimo articolo;
- b) superamento delle soglie fissate dall'art. 189, comma 2, del D.Lgs. 36/2023 nel caso di modifiche sostanziali di cui all'art. 189, c. 4, del D. Lgs. n. 36/2023
- c) mancata copertura dei rischi durante tutta la vigenza del contratto, ai sensi del

precedente articolo;

d) nell'ipotesi di non veridicità delle dichiarazioni rese dal Concessionario ai sensi del D.P.R. n. 445/00, fatto salvo quanto previsto dall'art. 71, del medesimo D.P.R. 445/2000;

e) nell'ipotesi di irrogazione di sanzioni interdittive o misure cautelari di cui al D.Lgs. n. 231/01, che impediscano al Concessionario di contrattare con le Pubbliche Amministrazioni;

f) in caso di sospensione dell'autorizzazione per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande;

g) qualora l'importo complessivo delle penali inflitte all'Impresa raggiunga la somma complessiva pari al 10% del valore massimale della presente concessione;

h) frode e grave negligenza nell'esecuzione del servizio;

i) stato di inosservanza della Società riguardo tutti i debiti contratti per l'esercizio della propria Impresa e per lo svolgimento del contratto;

l) manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio;

m) inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie delle maestranze;

n) sospensione del servizio da parte della Società senza giustificato motivo;

o) rallentamento del servizio senza giustificato motivo in misura tale da pregiudicare la realizzazione del servizio nei termini previsti dal contratto;

p) subappalto fuori dei casi espressamente consentiti dal Disciplinare di gara, dal presente contratto e dalla legislazione vigente;

q) reiterate situazioni di mancato rispetto delle modalità di esecuzione contrattuali o reiterate irregolarità o inadempimenti;

r) inadempienza accertata agli obblighi ed agli oneri fiscali e contributivi previsti ed

imposti dalla legge;

s) mancato rispetto dell'obbligo di effettuare tutte le transazioni relative all'esecuzione del presente contratto attraverso l'utilizzo dei conti correnti dedicati accesi presso le banche o la Società Poste Italiane S.p.A., ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, così come previsto dalla legge n. 136 del 13 agosto 2010 e smi, da ultimo modificata dal D.L. n. 187/2010;

t) violazione dell'obbligo di riservatezza;

u) violazione del divieto di cessione del contratto e dei crediti, salvo l'art. 189, comma 1, lett. d) del D.Lgs. 36/2023.

L'Agenzia, senza bisogno di assegnare alcun termine per l'adempimento, ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., previa dichiarazione da comunicarsi al Concessionario tramite pec, deve risolvere il presente contratto nei seguenti casi:

a) qualora nei confronti del Concessionario sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, fatto salvo quanto previsto dall'art. 95 del D.Lgs. n. 159/2011, oppure sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'articolo 94 del D.Lgs. n. 36/2023 e o nel caso in cui gli accertamenti antimafia presso la Prefettura competente risultino positivi;

b) qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti richiesti dalla legge, ivi inclusa la decadenza dell'autorizzazione per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande.

In caso in cui il Concedente accerti un grave inadempimento del Concessionario ad una delle obbligazioni assunte con il presente contratto tale da compromettere la buona riuscita delle prestazioni, la stessa formulerà la contestazione degli addebiti al



Concessionario e contestualmente assegnerà un termine, non inferiore a quindici giorni, entro i quali il Concessionario dovrà presentare le proprie controdeduzioni.

Acquisite e valutate negativamente le controdeduzioni ovvero scaduto il termine senza che il Concessionario abbia risposto, l’Agenzia ha la facoltà di dichiarare la risoluzione di diritto del contratto, di incamerare la garanzia ove essa non sia stata ancora restituita ovvero di applicare una penale equivalente, nonché di procedere all’esecuzione in danno del Concessionario; trova applicazione l’art. 1453 del codice civile, ivi incluso il diritto del Concessionario al risarcimento dell’eventuale maggior danno.

Qualora il Concessionario ritardi per negligenza l’esecuzione delle prestazioni rispetto alle previsioni del contratto, il concedente assegna un termine che, salvo i casi d’urgenza, non può essere inferiore a 10 (dieci) giorni, entro i quali il Concessionario deve eseguire le prestazioni. Scaduto il termine assegnato, e redatto processo verbale in contraddittorio con il Concessionario, qualora l’inadempimento permanga, il Concedente potrà risolvere il contratto, fermo restando il pagamento delle penali.

In caso di inadempimento dell’Impresa anche a uno solo degli obblighi assunti con il presente contratto che si protragga oltre il termine, non inferiore a 15 (quindici) giorni, che verrà assegnato dall’Agenzia, a mezzo pec, per porre fine all’inadempimento, l’Agenzia stessa ha la facoltà di dichiarare la risoluzione di diritto del contratto e di incamerare la garanzia definitiva, ove essa non sia stata ancora restituita, ovvero di applicare una penale equivalente, nonché di procedere all’esecuzione in danno del concedente; resta salvo il diritto dell’Amministrazione al risarcimento dell’eventuale maggior danno.

Nel caso di risoluzione del contratto, il Concessionario ha diritto soltanto al

pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto ai sensi dell'art. 122 comma 6, del D.Lgs. 36/2023.

In caso di risoluzione del presente contratto, l'Aggiudicataria si impegna, sin d'ora, a fornire all'Agenzia tutta la documentazione tecnica e i dati necessari al fine di provvedere direttamente o tramite terzi all'esecuzione del presente contratto. In caso di risoluzione per responsabilità del Concessionario, il Concessionario è tenuto a corrispondere anche la maggiore spesa sostenuta dal Concedente per affidare ad altra Impresa le prestazioni ove la stazione appaltante non si sia avvalsa della facoltà di cui all'art. 124, comma 1, del D. Lgs n. 36/2023.

In tutti i casi di cui ai precedenti commi, fatto salvo il maggior danno, l'Agenzia incamererà la garanzia definitiva.

Resta inteso che l'Amministrazione, in caso di risoluzione e comunque nei casi di cui all'art. 124, comma 1, del D.Lgs. n. 36/2023, potrà interpellare progressivamente gli operatori economici che hanno partecipato all'originaria procedura di gara e risultati dalla relativa graduatoria al fine di stipulare una nuova concessione per l'affidamento delle prestazioni contrattuali alle medesime condizioni già proposte dal Concessionario in sede di offerta.

Resta fermo quanto previsto all'art. 122 del D. Lgs. n. 36/2023, in quanto compatibile.

#### Art. 19 – Obbligo di riservatezza

La Società si impegna, pena la risoluzione del presente contratto e fatto salvo, in ogni caso, il diritto dell'Agenzia al risarcimento dei danni subiti, a non divulgare, anche successivamente alla scadenza del contratto, notizie relative all'attività svolta dall'Agenzia quale Pubblica Amministrazione, delle quali sia venuta a conoscenza

nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, nonché a non eseguire ed a non permettere che altri eseguano copia, estratti, note od elaborazioni di qualsiasi genere di atti di cui sia eventualmente venuta in possesso in ragione dell'incarico ad essa affidato con il presente contratto.

#### Art. 20 – Tutela dei dati personali

I dati personali conferiti ai fini dell'esecuzione del presente contratto saranno oggetto di trattamento manuale, informatico e telematico da parte dell'Agenzia nel rispetto di quanto previsto dal D.Lgs. 30.6.2003 n. 196, esclusivamente per le finalità connesse all'esecuzione del presente atto.

Resta inteso che competono alla Società i diritti di cui all'art. 7 del citato decreto.

#### Art. 21 – Divieto di cessione del contratto e dei crediti

E' fatto divieto alla Società di cedere, fatte salve le vicende soggettive dell'esecutore del contratto disciplinate all'art. 189, comma 1, lett. d), punto 2) del D.lgs 36/2023, il presente contratto, a pena di nullità della cessione stessa.

Il Concessionario può cedere a terzi i crediti derivanti allo stesso dal presente contratto, nelle modalità espresse dall'art. 120, c. 12, D. Lgs. n. 36/2023. Le cessioni dei crediti devono essere stipulate mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate al Concedente. Si applicano le disposizioni di cui alla Legge n. 52/1991.

In caso di inadempimento da parte del Concessionario ai suddetti obblighi, la Concedente, fermo restando il diritto al risarcimento del danno, ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il presente contratto.

#### Art. 22 – Cessione dell'azienda e/o mutamento dell'oggetto sociale

La Società, qualora intenda cedere l'intera azienda o il ramo di attività che assicura le prestazioni contrattuali o prima di mutare tipo di ragione sociale, deve darne

comunicazione scritta all'Agenzia, almeno trenta giorni prima del compimento della stessa.

L'Agenzia si riserva, a suo insindacabile giudizio, di proseguire o meno il rapporto contrattuale con il soggetto cessionario.

Il mancato preavviso di cui al comma 1 fa sorgere in capo all'Agenzia la facoltà di recedere dal presente contratto.

#### Art. 23 – Subappalto

Il subappalto è ammesso in conformità all'art. 119 del D.lgs 36/2023.

Il Concessionario, conformemente a quanto dichiarato in sede di offerta, affiderà in subappalto alla società xxx in misura non superiore al xxx dell'importo contrattuale, l'esecuzione delle seguenti prestazioni: servizio di gestione e manutenzione di apparecchi per la distribuzione automatica di bevande calde, fredde e snack, in conformità al contratto di subappalto allegato.

Il Concessionario resta responsabile in via esclusiva nei confronti della stazione appaltante ed è altresì obbligato solidalmente con il subappaltatore nei confronti dei dipendenti dell'Impresa subappaltatrice, in relazione agli obblighi retributivi e contributivi ai sensi dell'art. 119, comma 6, del Codice.

L'esecuzione delle prestazioni affidate in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto.

Si applicano le ulteriori prescrizioni di cui all'art. 119 del Codice.

Nelle ipotesi di inadempimenti da parte dell'Impresa subappaltatrice, ferma restando la possibilità di revoca dell'autorizzazione al subappalto da parte dell'Agenzia, è onere del Concessionario svolgere in proprio le attività ovvero porre in essere, nei confronti del subappaltatore, ogni rimedio contrattuale ivi inclusa la risoluzione.

#### Art. 24 – Rappresentanza legale e tecnica

Per la forma e l'esecuzione del presente contratto le Parti sono rappresentate come segue:

- per la Società: xxx xxx xxx xxx xxx

- per l'Agenzia: xxx xxx xxx xxx xxx

La Società indica, quale proprio rappresentante tecnico al quale l'Agenzia comunicherà le eventuali modifiche da apportare all'oggetto della fornitura, il sig. xxxx xxxx.

#### Art. 25 – Domicilio legale

A tutti gli effetti del presente contratto le Parti convengono di eleggere il proprio domicilio come segue:

- la Società: xxx xxx xxx xxx xxx

- l'Agenzia: Via Mario Carucci 71, 00143 ROMA

Resta inteso che ogni comunicazione relativa al presente contratto deve essere indirizzata al domicilio di cui al precedente comma.

#### Art. 26 – Oneri fiscali e contrattuali

Sono a carico della Società tutti gli oneri fiscali e le spese contrattuali.

A tal fine la Società dichiara che le prestazioni previste dal presente contratto sono effettuate nell'esercizio dell'Impresa e che trattasi di operazioni imponibili all'imposta sul valore aggiunto, che la Società è tenuta a versare con diritto di rivalsa, ai sensi del D.P.R. 26 ottobre 1972 n. 633 e successive modificazioni ed integrazioni.

#### Art. 27 – Foro competente

Le Parti convengono che per qualsiasi controversia derivante dall'interpretazione e/o dall'esecuzione del presente contratto, il Foro competente sia esclusivamente quello di Roma.

La Società dichiara di conoscere e di approvare espressamente, ai sensi e per gli

effetti degli artt. 1341 e 1342 c.c. le clausole di cui agli articoli seguenti:

art. 2 - decorrenza e durata

art. 3 - importo contrattuale e rischio operativo

art. 10 - responsabilità civile - licenze

art. 11 - cauzione

art. 12 - recesso

art. 13 – risoluzione e recesso per motivi di pubblico interesse

art. 16 - penali

art. 18 - risoluzione per inadempimento del concessionario

art. 19 - obbligo di riservatezza

art. 21 - divieto di cessione del contratto e dei crediti

art. 22 - cessione dell'azienda e/o mutamento dell'oggetto sociale

art. 23 - subappalto

art. 27 – foro competente

Per la Società:

Si allegano i seguenti documenti:

- 1) copia autentica procura speciale in notaio xxx xxx xxxx
- 2) contratto di subappalto stipulato dal Concessionario con la società xxx xxx  
xxx

I comparenti mi chiedono di omettere la lettura degli allegati, dichiarando di averne conoscenza.

Richiesto io, Ufficiale Rogante, ho ricevuto questo atto, da me scritto con strumentazione elettronica, sopra 39 (trentanove) pagine, da me letto ai comparenti, i quali, da me interpellati, lo approvano e insieme a me lo sottoscrivono.

Per l'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli

firmato digitalmente

Per la Società

firmato digitalmente

L'Ufficiale Rogante

firmato digitalmente

BOLLA