

Rep. n.

Contratto per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale nelle mense degli Uffici centrali

CIG 70777865C6

REPUBBLICA ITALIANA

Il giorno in Roma, presso la sede della Direzione Centrale Amministrazione, Pianificazione e Controllo dell'Agenzia delle Entrate, alla Via Giorgione, 159, innanzi a me,, Ufficiale Rogante dell'Agenzia delle Entrate, senza assistenza dei testimoni per concorde rinuncia fattane dai comparenti, sono presenti i signori:

-, dirigente pubblico, nato a il, domiciliato per la carica ove sopra, il quale interviene in rappresentanza dell'Agenzia delle Entrate (di seguito, per brevità, "Agenzia" o "Amministrazione"), con sede legale in Roma, alla Via Cristoforo Colombo, 426 c/d, codice fiscale e partita Iva 06363391001;

-....., nato a il, domiciliato per la carica ove appresso, in qualità di della Società (di seguito, per brevità, anche "Concessionario" o "Impresa" o "Ditta")....., con sede legale in; codice fiscale e numero di iscrizione Registro degli

intermediari assicurativi e riassicurativi:, capitale sociale versato (di seguito, per brevità, Società), aggiudicataria del servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale nelle mense degli uffici centrali dell’Agenzia delle Entrate.

Al presente atto pubblico, redatto con procedure informatiche così come previsto dall’art. 32, comma 14, del nuovo Codice dei Contratti pubblici e delle Concessioni di cui al D.Lgs. 18.4.2016 n. 50 (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 sono certa di identità personale, qualifica e poteri di firma, convengono e stipulano quanto segue.

Premessa

Con determina 8968 del 15 maggio 2017 l’Agenzia ha avviato una procedura aperta per l’affidamento in concessione del servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale nelle mense degli uffici centrali.

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

Con provvedimento prot. _____ n. del _____ l’Agenzia ha disposto l’aggiudicazione definitiva in favore della Società.

A seguito delle verifiche effettuate ai sensi dell’art. 32, comma 7, del Codice, l’aggiudicazione definitiva ha acquisito efficacia.

È decorso il termine per la stipula del presente contratto, di cui all’art.

32, commi 8 e 9 del Codice.

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 e Disciplinare di gara;

Capitolato speciale descrittivo e prestazionale e suoi allegati (d'ora innanzi, per brevità, anche "Capitolato");

Offerta Tecnica della Società;

Offerta economica della Società,

Verbali di gara.

Art. 1 - Oggetto

Il presente contratto ha ad oggetto l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale nelle mense degli uffici centrali dell'Agenzia delle Entrate situati in Roma, Via Cristoforo Colombo n. 426 c/d e in Via Giorgione n. 159.

In particolare il contraente si impegna ad effettuare, alle condizioni tutte del presente contratto, del Bando di gara, del Disciplinare di gara, del Capitolato e dei relativi allegati, da intendersi qui integralmente recepiti, unitamente alla dichiarazione di offerta tecnica, le attività indicate di seguito:

a) approvvigionamento, preparazione e cottura degli alimenti oggetto

dei pasti presso le cucine delle mense delle sedi di Via C. Colombo n. 426 c/d e Via Giorgione n. 159;

b) collocazione delle vivande nella apposita catena self-service;

c) distribuzione dei pasti agli utenti;

d) pulizia delle stoviglie, delle attrezzature e 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 di colazioni di lavoro da somministrare presso le sale riunioni e/o sala mensa, secondo le specifiche e le condizioni riportate nel Capitolato e nel presente contratto, nei giorni e orari che saranno comunicati per iscritto dall’Ufficio Fornitori.

Art. 2 – Decorrenza e durata

Il presente contratto ha durata di tre anni, decorrenti dalla data di avvio dei servizi di cui al precedente art. 1, contestuale alla stipula e comunque attestata dal verbale di consegna dei locali.

Conformemente a quanto previsto negli atti di gara, L’Agenzia, ai sensi dell’art. 106 co. 11 del Codice, 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.

Art. 3 – Importo contrattuale e rischio operativo

A titolo di corrispettivo della presente concessione, al Concessionario

è riconosciuto il diritto di gestire funzionalmente e sfruttare economicamente i servizi oggetto del contratto, con assunzione a proprio carico del rischio operativo legato alla gestione dei servizi medesimi.

L'Agazia 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 regolarmente datati e firmati dall'utilizzatore.

Si precisa che i dati sopra riportati sono puramente indicativi e l'Agazia 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'Agazia (par. 7 del Capitolato), secondo le tipologie di menù e le scelte "a listino" effettuate dagli utenti, conformemente alle prescrizioni del Capitolato e nel rispetto dei prezzi di seguito indicati, come risultanti dall'offerta economica che qui si intende integralmente recepita: *NON*

COMPILARE

	Per ogni pietanza/ tipologia di menù verrà corrisposto dagli utenti l'importo quotato dalla Società nell'offerta economica.	
	La Società si obbliga ad accettare in luogo del pagamento in denaro anche i buoni pasto in dotazione del personale dell'Agenzia.	
	Si precisa che durante la validità contrattuale potrà essere necessario cambiare la Società emittente il buono pasto e/o il valore facciale del buono stesso; in tale ipotesi la Ditta sarà obbligata ad aderire alla nuova Società.	
	Inoltre, la Società è tenuta all'emissione di una carta elettronica ricaricabile. I dipendenti potranno ricaricare la carta con denaro contante ovvero tramite cessione dei buoni pasto in uso presso l'Agenzia compensando l'eventuale differenza in moneta. Tali operazioni avverranno al di fuori degli orari di somministrazione dei pasti.	
	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.	
	La Società potrà richiedere una cauzione massima di Euro 3,00 (tre/00) per la tessera magnetica. A termine del contratto l'aggiudicataria	

provvederà a restituire le somme in cauzione contestualmente alla riconsegna della tessera magnetica.

Per la preparazione di colazioni di lavoro da somministrare presso le sale riunioni e/o sala mensa di cui al par. 2.4 del Capitolato, e per la quotazione di menù ad hoc da servire in occasione di riunioni di lavoro, non previsti nel Capitolato, il pagamento dei corrispettivi sarà a totale carico dell’Agenzia previa emissione di regolare fattura da parte dell’Aggiudicataria; similmente, saranno a carico dell’Agenzia i corrispettivi derivanti dai pasti somministrati agli “altri utilizzatori” partecipanti a seminari e corsi di formazione presso le sedi interessate dall’appalto, come meglio specificato nel par. 7 del Capitolato, per i quali l’Agenzia provvederà a pagare i relativi importi in seguito ad emissione di regolare fattura da parte della Società aggiudicataria.

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 di gara nonché nel Capitolato Tecnico. La Società, inoltre, dichiara che i prezzi sopra indicati sono stati determinati prendendo in considerazione le ultime variazioni dei prezzi di mercato di tutti i beni ed i servizi necessari al servizio.

I prezzi per eventuali prodotti non ricompresi nel listino oggetto dell’offerta economica dovranno essere preventivamente concordati con l’Agenzia.

Art. 4 – Condizioni e modalità di esecuzione del servizio

Le prestazioni oggetto del presente contratto dovranno essere eseguite in conformità alle specifiche di cui al Capitolato Speciale, come integrato dall'offerta tecnica e dal relativo progetto di servizi, che qui si intendono integralmente recepiti.

a) Composizione e tipologie di menù

La Società garantisce la possibilità per gli utenti di acquistare “a listino” almeno tre scelte di primo piatto, di secondo piatto, di contorno e frutta, lasciando libertà nella definizione del menù; parimenti offre anche la possibilità di scelta di due tipologie di panino o piadina o pizza farciti nonché almeno una tipologia di piatto unico e di piatto freddo, secondo le composizioni individuate nel Capitolato.

Il pane e le bevande, secondo la modalità “free-beverage” di cui al par. 5.5 del Capitolato sono inclusi nel menù “a listino”.

Il vino e la birra sono esclusi dal “free-beverage” e costituiscono ciascuno un pezzo supplementare di ciascun menù, il cui corrispettivo verrà versato dai dipendenti secondo il listino prezzi praticato dal Concessionario.

Resta inteso che per accedere alla mensa, considerati i costi fissi per vettovaglie e pane e bevande, gli utenti dovranno consumare almeno 2 pezzi qualora una delle scelte sia 1 primo o 1 secondo oppure tre pezzi o in alternativa il piatto unico.

Per ogni pietanza/tipologia di menù verrà corrisposto l'importo quotato dalla Società nell'offerta economica, nella quale la Società ha indicato anche una quotazione per tre menù (A, B, C) composti da: A= 1°

piatto, 2° piatto e contorno, B=2° piatto, contorno e frutta, C= 1°, contorno e frutta, in conformità alle indicazioni del Capitolato.

Il Concessionario avrà quindi cura di esporre, nelle sale mensa, uno o più fogli informativi relativi alla scelta di prodotti di derivazione biologica e l'utilizzo di prodotti ecologici.

Quanto ai servizi di coffee break di cui alla precedente lett. f), sono state previste 2 tipologie di coffee break:

a) un coffee break "semplice", composto da: Caffè, The, Latte, Succhi di frutta, Acqua, pasticceria secca;

b) un coffee break "rinforzato", composto da: Caffè, The, Latte, Succhi di frutta, Acqua, pasticceria mignon, pizzette, tramezzino.

L'Agenzia si riserva di concordare con la Società composizioni diverse, senza variazione di prezzo.

Per le due tipologie di coffee-break sopraindicate la quotazione presentata dal Concessionario si intende comprensiva di materiale monouso, fermo restando che l'Agenzia potrà richiedere, in particolari occasioni, il servizio di tovagliame, posate in acciaio e tazze/tazzine in ceramica nonché il servizio per una unità di cameriere.

I prodotti utilizzati per la preparazione dei coffee break ed il materiale monouso dovranno rispettare i criteri di sostenibilità ambientale previsti dal Capitolato.

Il Concessionario avrà cura di esporre, nella sala dove sarà consumato il coffee break, un foglio informativo relativo alla scelta di prodotti di derivazione biologica/commercio equo & solidale.

Inoltre, l'Agenzia potrà richiedere la quotazione di menù ad hoc da

servire in occasione di riunioni di lavoro, non previsti nel Capitolato tecnico.

Sia per i servizi di coffe break che per i menù ad hoc, il pagamento sarà a totale carico dell'Agenzia previa emissione di regolare fattura da parte dell'Impresa.

b) Modalità di somministrazione dei pasti

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

L'orario minimo di funzionamento del servizio di mensa interna 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. Deve essere garantita agli utenti la disponibilità di tutte le portate previste nel menù giornaliero (la scelta del numero minimo di piatti) almeno sino alle ore 14.30.

Nella composizione dei pasti di cui sopra devono essere osservate le tipologie di cui allegato A) e le grammature minime di cui all'allegato B) al Capitolato. In tutti i casi dovranno essere proposti almeno tre tipologie di ciascun piatto, a parte il piatto unico.

Su richiesta degli interessati, dovrà essere offerto un pasto per celiaci ai sensi dell'art. 4 della Legge n. 123 del 2005, nel rispetto delle condizioni fissate nel Capitolato, ed il relativo costo non prevederà sovrapprezzi rispetto ai pasti tradizionali.

L'Agenzia si riserva di controllare in qualsiasi momento il rispetto delle grammature indicate nell'allegato B). Il medesimo controllo potrà essere svolto dalla Commissione per il servizio mensa.

Dieci giorni prima dell'inizio di ogni mese se i menù sono mensili, e quindici giorni nel caso di menù stagionali, la Società concorderà con la Commissione Mensa istituita dall'Agenzia i menù settimanali del mese successivo. I menù settimanali dovranno essere esposti nella sala mensa e riportare:

- scelte possibili;
- indicazione delle pietanze realizzate con prodotti biologici e/o IGP, DOP, ecc;
- indicazione dei prodotti surgelati.

Ogni piatto deve essere corredato dell'elenco degli ingredienti e dal calcolo nutrizionale. Tali informazioni potranno essere fornite con apposito prontuario consultabile nei locali mensa.

I menù dovranno essere predisposti in modo tale che i singoli piatti siano somministrati con la massima variabilità. Resta inteso che il menù giornaliero dovrà consentire una scelta tra almeno tre diversi primi, secondi, contorni e frutta. La Società si impegna, altresì, ad osservare le prescrizioni contenute nel Capitolato, cui si rinvia, per quanto attiene alla qualità dei prodotti da somministrare, alla loro provenienza ed alle relative percentuali, 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 nel report di cui al paragrafo 6.1 del Capitolato medesimo.

Quindi, la Stessa dovrà ottenere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che conserverà in originale nei propri uffici e in copia

nei locali della mensa, a disposizione dell'Agenzia.

E' comunque tassativamente vietato utilizzare:

- alimenti sottoposti a trattamenti transgenici;
- conservanti ed 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.

Il Concessionario si impegna a non somministrare acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie), e ad adottare soluzioni alternative (free-beverage) che garantiscano una riduzione di almeno il 90% dei rifiuti da imballo prodotti con l'utilizzo di acqua e bevande finite confezionate, come da allegato A al Capitolato.

La Ditta dovrà effettuare il servizio di microfiltrazione e distribuzione bevande nel rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nel presente documento.

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

La cottura e la preparazione dei cibi devono avere le caratteristiche della cucina tradizionale.

Il cibo somministrato deve essere caldo, gradevole al gusto, esente da sapori o odori indesiderati non caratteristici della composizione dello

stesso. Le preparazioni dovranno incontrare il gradimento della gran parte degli utenti.

L'Agenzia attiverà una procedura per la valutazione sul servizio. La Commissione Mensa potrà eseguire sondaggi sul livello di soddisfazione degli utenti relativamente alla qualità del servizio e delle portate servite.

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/imbballaggio.

Di norma non potranno essere serviti generi congelati né pasti preconfezionati, salvo quanto detto di seguito e in casi eccezionali di cui al par. 10 del Capitolato.

Quanto alle colazioni di lavoro, il Concessionario garantisce la somministrazione, nei giorni e orari che saranno comunicati per iscritto dall'Ufficio Fornitori, delle due tipologie di coffee break: individuate nel Capitolato, con facoltà dell'Agenzia di concordare composizioni diverse, senza variazione di prezzo, e di richiedere, in particolari occasioni, il servizio di tovagliame, posate in acciaio e tazze/tazzine in ceramica nonché il servizio per una unità di cameriere.

c) Organizzazione e gestione del servizio

L'organizzazione e la gestione del servizio sono direttamente e interamente a carico del Concessionario, nel rispetto delle indicazioni minime di cui al Capitolato 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.

L'Agenzia si riserva altresì la facoltà, con preavviso di 3 mesi, di modificare le modalità di erogazione del servizio.

Qualora l'Agenzia debba ordinare per qualsiasi causa la sospensione del servizio mensa anche per periodi rilevanti, il Concessionario non avrà diritto ad alcun risarcimento.

Il contraente non potrà utilizzare la struttura del servizio per la preparazione di pasti da destinare all'esterno dell'Agenzia delle Entrate.

Entro il giorno 15 del mese successivo al trimestre di riferimento, la Società dovrà fornire, all'Ufficio Immobili e Servizi tecnici ed alla Commissione Mensa, un report riepilogativo del numero dei pasti distinto per sede e delle quantità di cibi acquistati distinti per tipologie, come da par. 5.4 del Capitolato, al fine di consentire la verifica del

rispetto dei criteri di sostenibilità richiesti, allegando, altresì, documentazione appropriata circa l'origine ed i metodi di produzione dei prodotti acquistati per la commessa (es. certificazione sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007 o altra documentazione equivalente). Dovranno essere evidenziati, inoltre, gli acquisti per i prodotti in tessuto-carta (cfr. par. 5.11 del Capitolato) e per i prodotti di pulizia (cfr. par. 11.1 del Capitolato), e dichiarata la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo con le misure intraprese per ridurre tali quantità.

Art. 5 -Ulteriori obblighi a carico della Società

Con la sottoscrizione del presente contratto la Società nomina almeno un Responsabile del servizio per la sede di Via Cristoforo Colombo e per la sede di Via Giorgione, impegnandosi a fornire nominativo e recapito telefonico all'Ufficio Immobili e Servizi tecnici 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.

Indi, si impegna a mettere a disposizione dell'Ufficio Immobili e Servizi tecnici e della Commissione Mensa un indirizzo di posta elettronica.

È fatto, inoltre, obbligo al Concessionario di garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- alimentazione e salute

- territorio ed alimentazione

- stagionalità degli alimenti

- corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti,

e di rendere inoltre disponibili le seguenti figure referenti:

- referente per gli aspetti nutrizionali - dietista o analoga figura professionale che risponda per i rapporti con l'Autorità Sanitaria, per la gestione delle diete speciali, per la redazione dei menù e per ogni altro aspetto inerente;

- 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), escluse la sala mensa (ad es. i pavimenti) e i servizi igienici destinati all'utenza.

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.

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 nel Capitolato.

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 gestione di tessere magnetiche;

m) procedere al pagamento di imposte e tasse di qualsiasi tipo, ivi compresa quella sui rifiuti, escluse quelle espressamente indicate nel Capitolato 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 sciopero del personale, agitazioni sindacali, ecc. che rendano impossibile la regolare effettuazione del servizio, il Concessionario deve darne notizia all'Agenzia possibilmente con un anticipo di almeno 2 giorni.

Verranno concordate le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati.

In situazioni di emergenza, come ad esempio la mancanza di acqua o di energia elettrica, dovranno essere adottate le precauzioni individuate nel par. 10 del Capitolato Speciale.

Nel caso in cui si renda oggettivamente impossibile procedere alla preparazione del menù del giorno, il contraente dovrà predisporre un pasto sostitutivo la cui composizione ed il cui valore energetico devono avvicinarsi il più possibile a quelli del pasto sostituito. A tale scopo le scorte di magazzino saranno adeguatamente rifornite per far fronte alle situazioni di emergenza

Verranno tuttavia concordate le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati.

Art. 6 - Modalità di concessione dei locali, degli impianti, delle attrezzature e dei materiali

a) Locali

L'Agenzia, concede in uso, a titolo di comodato, alla Società i locali mensa ubicati in Via C. Colombo n. 426 c/d ed in Via Giorgione n. 159.

Tali locali vengono messi a disposizione dell'Impresa 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 Immobili e Servizi tecnici dell'Agenzia e dal Concessionario.

L'Impresa 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 ed ordinaria delle attrezzature fisse e mobili sono a carico del Concessionario mentre la manutenzione degli impianti e dei locali restano a carico dell'Agenzia. L'elenco delle attrezzature fisse e mobili è fornito nell'allegato D al Capitolato Speciale. Nel medesimo allegato è riportata la frequenza e tipologia minima di interventi di manutenzione da effettuare a cura della Società, cui si aggiungono le migliorie, rispetto a frequenza e tipologie di interventi manutentivi, presentate nell'offerta tecnica.

L'Impresa si impegna a segnalare tempestivamente gli eventuali guasti degli impianti e delle 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 i 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 dichiara 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. In caso di riscontro positivo circa l'irreparabilità dell'attrezzatura, l'Agenzia si farà carico della sua sostituzione.

c) Riconsegna locali, impianti e attrezzature

Entro il 31 dicembre di ogni anno la Società e l'Agenzia effettueranno congiuntamente l'inventario dei beni di cui sopra.

Qualora durante l'espletamento del Servizio, l'Impresa constati un degrado della stoviglieria o dell'utensileria, la Società avrà l'obbligo di effettuarne la sostituzione. L'Impresa potrà altresì, previa autorizzazione dell'Agenzia, utilizzare a proprio carico anche altre tipologie di stoviglieria e utensileria (se di qualità simili o superiori) che risultino comunque funzionali al corretto svolgimento del servizio, in tal caso tali attrezzature alla fine del servizio rimarranno di proprietà della stessa.

La Società si impegna a riconsegnare, al termine del servizio oggetto del presente Capitolato, 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 formano oggetto di valutazione economica e i relativi importi saranno addebitati all'Aggiudicataria, alla quale è comunque riconosciuto il diritto del contraddittorio.

d) Utenze

Restano a carico dell'Agenzia le spese per il consumo di energia elettrica, acqua, gas e quant'altro dovesse essere strettamente necessario all'esecuzione del servizio.

Sono a carico dell'Agenzia anche le utenze relative ai consumi per il condizionamento termico e per il telefono urbano.

E' invece a carico della Società l'utenza relativa ai rifiuti.

Art. 7 - Personale di servizio e obblighi in materia di sicurezza

La Società si obbliga ad impiegare, 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.

E' 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 uno staff gestionale per ognuna delle due mense;
- 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, ed in grado di servire almeno 3 persone al minuto per 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 ad 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 al proprio personale che, nell’ambito delle attività di

formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute;

-alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;

-caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione

- alimentazione per celiaci, modalità di preparazione dei pasti e di somministrazione degli stessi;

- stagionalità degli alimenti;

- corretta gestione dei rifiuti;

- uso di detersivi a basso impatto ambientale;

- energia, trasporti e mense.

n) di garantire la continuità dei servizi, senza costi aggiuntivi, assicurando le sostituzioni dei propri operatori assenti per ferie, malattie, permessi o altro motivo. Nel caso venissero effettuate sostituzioni, il nuovo personale dovrà essere preventivamente addestrato e una volta collocato nel servizio, dovrà fare riferimento per l'attività operativa all'altro personale presente della Ditta o al responsabile nominato dalla Ditta presso la struttura. Qualsiasi variazione nominativa del personale impegnato, rispetto a quanto trasmesso in sede di prima istanza, dovrà essere tempestivamente comunicato all'Agenzia delle Entrate.

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, ecc.;

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 verifichino 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.

Il contraente garantisce l'assorbimento del personale attualmente impiegato nell'esecuzione del servizio, secondo le specifiche indicate nel Capitolato, ai sensi 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.

Art. 8 - Controlli igienici e merceologici

Fatto salvo che i controlli igienico - sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL competente per territorio e saranno esercitati nei modi previsti dalla

normativa vigente, l'Agenzia si riserva la più ampia facoltà di sottoporre al controllo dell'igiene della somministrazione dei pasti e del rispetto delle prescrizioni del Capitolato sia direttamente, attraverso propri incaricati, sia attraverso organi di controllo previsti dalle disposizioni sanitarie vigenti.

In particolare, l'Agenzia potrà effettuare o disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, verifiche e controlli sulle seguenti attività ed elementi:

a) andamento del servizio al fine di rilevare la non corrispondenza della composizione del pasto e delle grammature;

b) pulizia del personale e degli ambienti di somministrazione dei pasti, nonché la presenza di altre irregolarità che non richiedano il campionamento e l'analisi degli alimenti somministrati;

c) controlli qualitativi e quantitativi per verificare la corrispondenza del servizio fornito dalla Società aggiudicataria alle prescrizioni del Capitolato, sia presso le cucine e sia nei locali destinati al consumo;

d) validità delle autorizzazioni sanitarie e dichiarazioni commerciali;

e) caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche ed organolettiche degli alimenti utilizzati e dei pasti preparati;

f) modalità di deposito e delle temperature di conservazione delle materie prime;

g) termine minimo di conservazione e data di scadenza dei prodotti;

h) modalità di distribuzione dei pasti e rispetto delle temperature di riscaldamento;

i) stato igienico degli impianti, delle attrezzature e del personale;

j) organizzazione delle attività di somministrazione e trasporto dei pasti;

k) modalità di sgombero dei rifiuti;

l) modalità di lavaggio e sanificazione delle attrezzature;

m) caratteristiche dei detergenti e disinfettanti utilizzati;

n) professionalità degli addetti e comportamento nei confronti degli utenti del servizio;

o) quantità delle porzioni in relazione alle prescrizioni indicate nel contratto;

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

q) residui di sostanze farmacologiche superiori ai limiti di legge sui prodotti di origine animale.

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.

I controlli igienici e merceologici potranno essere effettuati anche dalla Commissione Mensa degli Uffici Centrali dell'Agenzia.

I controlli e le eventuali successive contestazioni su irregolarità riscontrate, potranno essere disposti anche sulla base delle segnalazioni dell'utenza e della Commissione per il Servizio Mensa.

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.

Anche i tecnici incaricati dall'Agenzia possono effettuare prelievi di campioni alimentari e non, da destinare a laboratori di analisi e bloccare gli alimenti o i pasti in attesa di accertamenti; in caso di riscontro sfavorevole, il costo delle analisi svolto sarà addebitato alla Società

Verificandosi quest'ultima ipotesi, l'Agenzia produrrà, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni mosse dal personale incaricato dei controlli all'appaltatore, che potrà avvalersi del diritto del contraddittorio, entro giorni 10 dalla contestazione.

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 all'autocontrollo della mensa sono a totale carico dell'Impresa.

Art. 9– Responsabilità civile - Licenze

A copertura dei rischi connessi ai servizi oggetto della concessione, ivi compresi incendi, scoppi ed intossicazioni alimentari, la Società aggiudicataria si è obbligata a stipulare con primaria compagnia assicuratrice una polizza assicurativa R.C. verso terzi della durata del servizio, per un massimale di almeno Euro 5.000.000,00 (cinquemilioni), e con il limite di Euro 500.000,00 (cinquecentomila) per persona, al fine di assicurare idonea copertura relativamente ai pasti direttamente erogati, secondo gli estremi di seguito indicati: _____

Contestualmente alla stipula del presente contratto, l'Impresa fornisce all'Agenzia copia della succitata 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. 10 - Cauzione

A garanzia dell'esatto e completo adempimento degli obblighi contrattuali, la Società ha costituito, ai sensi dell'art. 103 del Codice, una cauzione definitiva per un importo pari a € _____ NON

COMPILARE _____ rilasciata da _____ NON

COMPILARE _____

In caso di inesatto o mancato adempimento degli obblighi contrattuali l'Agenda 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. 11 – Recesso

La Società espressamente acconsente a che l'Agenda 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, 4, del D.lgs. n. 159/2011.

Art.12 - Cessazione, revoca per motivi di pubblico interesse, risoluzione per inadempimento del concedente

Ai sensi dell'art. 176 del D.lgs. 50/2016 la concessione cessa, senza applicazione dei termini di cui all'art. 21-nonies della Legge 241/1990, quando:

a) il Concessionario avrebbe dovuto essere escluso ai sensi dell'articolo 80 del D.Lgs. 50/2016.

b) il contratto non avrebbe dovuto essere aggiudicato in considerazione di una grave violazione, con riferimento alla procedura di aggiudicazione, degli obblighi derivanti dai Trattati, come accertato dalla Corte di giustizia dell'Unione europea in un procedimento ai sensi dell'articolo 258 TFUE;

c) il contratto ha subito una modifica sostanziale che avrebbe richiesto il ricorso ad una nuova procedura ai sensi dell'art. 175, comma 8, del D. Lgs. n. 50/2016;

Nel caso in cui l'annullamento d'ufficio dipenda da vizio non imputabile al Concessionario, o sia risolta per inadempimento della Amministrazione ovvero quest'ultima revochi la concessione per motivi di pubblico interesse, saranno riconosciuti ai sensi dell'art. 176, comma 4, del D.Lgs. 50/2016:

a) il valore dei lavori di allestimento realizzati più gli oneri accessori, al netto degli ammortamenti, ovvero, nel caso in cui i predetti interventi non abbia ancora superato la fase di verifica, i costi effettivamente sostenuti e documentati dal Concessionario;

b) le penali e gli altri costi sostenuti o da sostenere in conseguenza della risoluzione;

c) un indennizzo a titolo di risarcimento del mancato guadagno pari al 10 per cento del valore dei lavori di allestimento ancora da eseguire ovvero del valore attuale della parte del servizio ancora da eseguire.

Qualora la concessione sia risolta per inadempimento del Concessionario trova applicazione l'articolo 1453 del codice civile.

Per quanto non previsto, troveranno applicazione, in quanto compatibili, le ulteriori disposizioni dell'art. 176 del D.Lgs. 50/2016.

Art. 13 – 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. 11 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: _____

Le fatture, sulle quali dovrà essere indicato il riferimento al presente contratto, dovranno essere intestate a: Agenzia delle Entrate, Via Cristoforo Colombo, 426 c/d – 00145 – Roma – CF e P. IVA 06363391001 e spedite all'Agenzia attraverso il Sistema di Interscambio della fatturazione elettronica di cui al Decreto del Ministro dell'Economia e delle Finanze 7.3.2008 all'indirizzo PEC

riportato sul sito www.indicepa.gov.it, avendo cura di inserire il codice IPA dell'Agenzia (X3DZ5I). Tale codice rappresenta elemento obbligatorio nella compilazione delle fatture elettroniche, in quanto presupposto indispensabile per consentire al Sistema di Interscambio il recapito dei documenti all'ufficio di destinazione.

Oltre al suddetto codice IPA, l'Impresa dovrà riportare nel tracciato della fattura elettronica i seguenti dati:

- Riferimento Amministrazione (campo 1.2.6 dello schema di fattura elettronica): identificativo presente nel sistema contabile e gestionale dell'Agenzia delle Entrate, a cui è associato il conto corrente su cui saranno effettuati i pagamenti in favore della Società;

- Dati Ordine Acquisto (blocco di dati 2.1.2 dello schema di fattura elettronica):

dati identificativi (n. ordine - data ordine - linea ordine) relativi agli ordini di acquisto emessi per il tramite del sistema contabile dell'Agenzia idonei ad identificare le prestazioni che saranno eseguite dal Fornitore in favore dell'Agenzia;

- Dati Ricezione (blocco di dati 2.1.2 dello schema di fattura elettronica):

dati (n. ricezione - linea ricezione) attestanti l'avvenuta prestazione resa dalla Società in favore dell'Agenzia;

- Codice Identificativo Gara (CIG): da inserire nel corrispondente campo presente nel blocco dati 2.1.2 (dati ordine di Acquisto) oppure nel blocco dati 2.1.5 (dati ricezione).

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.

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. 14 – 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 smi, così come modificata dal D.L. n. 187/2010 e smi, 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 i conti dedicati sono i seguenti: NON COMPILARE

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-Ufficio Territoriale del Governo della provincia di della notizia di inadempimento della propria controparte (subappaltatore-subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

La Società si impegna, altresì, a trasmettere i predetti contratti all'Agenzia, stante l'obbligo di verifica imposto alla stazione appaltante dal comma 9 del predetto art. 3 della legge n. 136/2010 e successive modifiche ed integrazioni.

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.

Ai sensi dell'art. 3, comma 5 della Legge n. 136/2010 e successive modifiche ed integrazioni, l'Agenzia indica che il Codice Identificativo di Gara (CIG) è _____ .

Art. 15 – Penali

Le prestazioni dovranno essere eseguite dalla Società con le modalità e le tempistiche stabilite nel Capitolato e relativi allegati.

Qualora nell'esecuzione delle prestazioni si rilevino inadempimenti rispetto ai termini o agli obblighi previsti saranno applicate le penali di seguito riportate.

a) Qualora vengano impiegate figure professionali diverse da quelle previste in numero e qualifica rispetto a quanto stabilito al punto 12.5 del Capitolato, l'Agenzia applicherà una penale giornaliera pari ad € 100,00 (cento/00) fino al momento della sostituzione/reintegro del personale, salvo il diritto al risarcimento del maggior danno;

b) qualora il personale indossi indumenti da lavoro non conformi rispetto a quanto stabilito al punto 13.3 del Capitolato, l'Agenzia applicherà una penale pari ad € 100,00 (cento/00) sino al momento dell'adeguamento alle prescrizioni degli atti di gara, salvo il diritto al risarcimento del maggior danno;

c) qualora venga praticato un orario di apertura al pubblico del servizio di mensa diverso da quanto previsto al punto 5.1 del Capitolato, l'Agenzia applicherà una penale pari ad € 100,00 (cento/00) fino ad adeguamento al Capitolato, salvo il diritto al risarcimento del maggior danno;

d) qualora non venga garantita agli utenti la disponibilità di tutte le portate previste nel menù giornaliero almeno sino alle ore 14.15, secondo quanto previsto al punto 5.1 del Capitolato tecnico, l'Agenzia applicherà una penale pari ad € 300,00 (trecento/00), salvo il diritto al

risarcimento del maggior danno;

e) per ogni giorno di ritardo nella presentazione delle documentazioni, report o informazioni richieste al punto 6.1 del Capitolato, l'Agenzia applicherà una penale pari ad € 100,00 (cento/00), salvo il diritto al risarcimento del maggior danno;

e) qualora la Società non rispetti la temperatura di conservazione dei pasti di cui alla normativa di riferimento, l'Agenzia applicherà una penale pari ad € 500,00 (cinquecento/00), salvo il diritto al risarcimento del maggior danno;

f) qualora la Società non assicuri il regolare svolgimento del servizio nella distribuzione dei pasti (par. 5.12), l'Agenzia applicherà una penale pari ad € 300,00 (trecento/00), salvo il diritto al risarcimento del maggior danno;

g) qualora ogni materia prima, immagazzinata o presente in cucina, non sia conforme ai requisiti previsti nell'All.C al Capitolato tecnico, o qualora nei locali della mensa avvenga il ritrovamento di alimenti/prodotti non consentiti, l'Agenzia applicherà una penale pari ad € 300,00 (trecento/00), salvo il diritto al risarcimento del maggior danno;

h) in caso di mancato rispetto, per singola pietanza, delle grammature previste dall'All.B al Capitolato tecnico (verificato su 3 pesate della stessa preparazione), l'Agenzia applicherà una penale pari ad € 300,00 (trecento/00), salvo il diritto al risarcimento del maggior danno;

i) in caso di mancata attuazione delle norme locali di gestione dei

rifiuti, l'Agenzia applicherà una penale pari ad € 300,00 (trecento/00), salvo il diritto al risarcimento del maggior danno;

l) in caso di mancata conformità alle prassi di autocontrollo igienico sanitario di cui al punto 13.3 del Capitolato, l'Agenzia applicherà una penale pari ad € 500,00 (cinquecento/00), salvo il diritto al risarcimento del maggior danno;

m) qualora non venga correttamente preparato o non predisposto, nonostante la richiesta, un menù per celiaci, di cui al punto 5.2 del Capitolato tecnico, l'Agenzia applicherà una penale pari ad € 250,00 (duecentocinquanta/00), salvo il diritto al risarcimento del maggior danno;

n) in caso di risultanze, da analisi, di matrici alimentari non conformi per indicatori igienici e/o patogeni, l'Agenzia applicherà una penale pari ad € 300,00 (trecento/00), salvo il diritto al risarcimento del maggior danno;

o) in caso di rilevazione di corpi estranei nei pasti serviti, anche se imputabile alle materie prime, l'Agenzia applicherà una penale pari ad € 300,00 (trecento/00), salvo il diritto al risarcimento del maggior danno;

p) in caso di mancato rispetto di quanto dichiarato in sede di offerta circa gli aspetti di sostenibilità, o di mancato rispetto dei criteri minimi di sostenibilità previsti dal Capitolato, l'Agenzia applicherà una penale pari ad € 300,00 (trecento/00), salvo il diritto al risarcimento del maggior danno;

q) in caso di difformità tra quanto offerto nel progetto di servizi ed,

in generale, nell'offerta tecnica, e quanto effettivamente erogato, l'Agenzia applicherà una penale pari ad € 300,00 (trecento/00) per ogni singola contestazione, salvo il diritto al risarcimento del maggior danno;

r) in caso di inosservanza delle tempistiche previste per le attività di manutenzione, l'Agenzia applicherà una penale giornaliera pari ad € 100,00 (trecento/00) sino all'effettuazione dell'intervento dovuto;

s) in caso mancato rispetto di quanto previsto dal Capitolato o dal presente Contratto e non specificato sopra, l'Agenzia applicherà una penale pari ad € 300,00 (cinquecento/00), salvo il diritto al risarcimento del maggior danno.

Nel caso in cui l'evento che ha causato l'applicazione della penale abbia a ripetersi nell'arco dello stesso anno solare, l'Agenzia si riserva di raddoppiare la penale precedentemente assegnata, fatto salvo il risarcimento del maggior danno.

Le penali verranno applicate, anche dietro segnalazioni degli utenti alla Commissione mensa, previa contestazione dell'addebito e valutazione delle deduzioni addotte dal Concessionario e da questo comunicate al Concedente nel termine massimo di giorni 5 (cinque) solari dalla stessa contestazione. In assenza di deduzioni del Concessionario nei termini ovvero nel caso in cui l'Agenzia ritenga di non accoglierle, quest'ultima ha facoltà di irrogare le penali.

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 previsto ai precedenti commi, il Concessionario si impegna espressamente a rifondere al Concedente 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. 16– 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 L. 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. 17 - Modifica della concessione durante il periodo di efficacia

l'Agenzia si riserva la facoltà, nei limiti di quanto previsto all'art. 175, comma 4, del D.lgs. n. 50/2016, di chiedere al Concessionario prestazioni supplementari che si rendano necessarie e non siano incluse nella concessione iniziale, anche quando un cambiamento del Concessionario produca entrambi gli effetti di cui all'art. 175, comma 1, lettera b), D.lgs. n. 50/2016.

L'Agenzia si riserva la facoltà di apportare modifiche alla presente concessione ove siano soddisfatte tutte le condizioni di cui all'art. 175, comma 1, lettera c), D.lgs. 50/2016, fatto salvo quanto previsto all'art. 175, comma 4, del D.lgs. n. 50/2016.

Nel caso di modifica della concessione nelle situazioni di cui al comma 1, lettere b) e c), dell'art. 175 del Codice, l'Amministrazione eseguirà le pubblicazioni prescritte dall'art. 175, comma 3, D.lgs. n. 50/2016 e provvederà a comunicare ad ANAC le modifiche intervenute, ove previsto ai sensi di legge.

Sono consentite modifiche soggettive del Concessionario nei limiti di quanto previsto dall'art. 175, lett. d), D.lgs. n. 50/2016 previa verifica dell'Agenzia sui criteri di selezione qualitativa dell'operatore

economico. Al di fuori delle ipotesi di cui all'art. 175, lett. d), D.lgs. n. 50/2016, la sostituzione del Concessionario è limitata al tempo necessario per l'espletamento di una nuova procedura di gara ai sensi dell'art. 176, comma 10, del D.lgs. 50/2016.

Resta inteso che l'Agenzia si riserva la facoltà di cui all'art. 175, comma 1, lett. e) D.lgs. n. 50/2016, di apportare modifiche non sostanziali alla concessione.

Nessuna variazione o modifica al contratto potrà essere introdotta dal Concessionario se non è stata approvata dall'Amministrazione nel rispetto e nei limiti di quanto previsto dall'art. 175 del D. Lgs. 50/2016 e qualora effettuate, non daranno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e comporteranno, a carico del Concessionario, la rimessa in pristino della situazione preesistente.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente articolo si applicano le disposizioni di cui all'articolo 175 e, in quanto compatibili, dell'articolo 106 del D.lgs. 50/2016.

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., nonché ai sensi dell'art.1360 cod. civ., previa dichiarazione da comunicarsi al Concessionario tramite pec, nei seguenti casi:

a) superamento delle soglie di cui all'art. 175 comma 2 del D.lgs. n. 50/2016 relativamente alle fattispecie di cui al comma 1 lett. b) e c) del

medesimo articolo;

b) superamento delle soglie fissate dall'art. 175, comma 4, del D.lgs. 50/2016 nel caso di modifiche sostanziali di cui all'art. 175, commi 5 e 7, del D. Lgs. n. 50/2016.

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. 187/2010;

t) violazione dell'obbligo di riservatezza;

u) violazione del divieto di cessione del contratto e dei crediti, salvo l'art. 106, comma 13, del D.lgs. 50/2016.

L'Agenzia, senza bisogno di assegnare alcun termine per l'adempimento, ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., nonché ai sensi dell'art.1360 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 80 del D.Lgs. 50/2016 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. 108, comma 5, del D.lgs. 50/2016.

In caso di risoluzione del presente contratto, l'Impresa 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 prevista dall'art. 110 comma 1 del D. Lgs. n. 50/2016.

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. 110, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016, 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. 108 del D. Lgs. n. 50/2016, 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. 175, comma 1, lett. d), punto 2), D. Lgs. 50/2016, 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. 106, c. 13, D. Lgs. 50/2016. 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 sociale,

deve darne comunicazione scritta all'Agenzia, trasmettendo all'Ufficio Gare e Contenzioso tutta la documentazione riguardante l'operazione, 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. 174 e, in quanto compatibile, dell'art. 105, del D.lgs. 50/2016.

La Società, conformemente a quanto dichiarato in sede di offerta, si è riservata di affidare in subappalto, in misura non superiore al 30% dell'importo contrattuale, l'esecuzione delle seguenti prestazioni:

OPPURE:

L'Impresa, conformemente a quanto dichiarato in sede di offerta, non intende affidare in subappalto l'esecuzione di alcuna attività oggetto delle prestazioni contrattuali..

Il Concessionario resta responsabile in via esclusiva nei confronti della stazione appaltante ed è obbligato solidalmente con il subappaltatore nei confronti dei dipendenti dell'Impresa subappaltatrice, in relazione agli obblighi retributivi e contributivi previsti dalla legislazione vigente.

L'esecuzione delle prestazioni affidate in subappalto non può formare

oggetto di ulteriore subappalto.

Si applicano le ulteriori prescrizioni di cui all'art. 174 e, in quanto compatibili, di cui all'art. 105 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

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

- la Società: _____

- l'Agenzia: _____.

25.2 La Società indica, quale proprio rappresentante tecnico al quale l'Agenzia comunicherà le eventuali modifiche da apportare all'oggetto della fornitura, _____

Art. 25 – Domicilio legale

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

- la Società: _____

- l'Agenzia: _____.

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 ed espressamente approva, ai sensi e per gli effetti degli artt. 1341 e 1342 c.c. le clausole di cui agli artt., 3,4,5, 6,7, 9, 11, 12, 15, 18, 23,27.

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

Questo atto, da me letto ai comparanti, i quali lo approvano, occupa _____ pagine di _____mezzi fogli ed è stato scritto a macchina e a mano da persona di mia fiducia e da me.