

**Contratto per la concessione del servizio di gestione della mensa e del bar della sede dell'Agenzia delle Entrate - Direzione Regionale dell'Emilia Romagna - Via Marco Polo, 60 – Bologna - Servizio a ridotto impatto ambientale D.M. 65/2020**

**CIG:**

Il giorno \_\_\_\_\_ 2023  
in Bologna in Via Marco Polo n. 60,

l'Agenzia delle Entrate (di seguito denominata anche semplicemente "Agenzia"), con sede in Bologna, Via Marco Polo, 60 – 40131 Bologna, codice fiscale e Partita IVA 06363391001, in questo atto rappresentata dalla dott.ssa Rossella Orlandi nella sua qualità di Direttore Regionale, domiciliato per la carica presso la sede della Direzione Regionale dell'Emilia Romagna, in Bologna, alla Via Marco Polo n. 60,

e

la Società \_\_\_\_\_ con sede legale in \_\_\_\_\_ alla via  
\_\_\_\_\_ - codice fiscale e Partita IVA n. \_\_\_\_\_

nella

persona del Sig. \_\_\_\_\_

nato a \_\_\_\_\_ il

\_\_\_\_\_ nella sua qualità di procuratore speciale elettivamente domiciliato, ai fini del presente contratto, presso la sede della stessa,

**PREMESSO CHE**

- In data ..... l'Agenzia delle Entrate ha effettuato sul mercato elettronico la Richiesta di Offerta (RdO) n. .... per l'affidamento in concessione del servizio di gestione della mensa e del bar presenti all'interno del complesso edilizio in uso agli uffici delle Entrate dell'Emilia Romagna
- La Società/Ditta, avendo presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ..... è risultata affidataria del contratto in oggetto;
- La Società/Ditta dichiara che l'oggetto del presente contratto è definito in modo adeguato e dettagliato nel Capitolato Tecnico allegato, che fa parte integrante del

presente contratto e a cui integralmente si rinvia e che, in ogni caso, ha potuto acquisire tutti gli elementi per un'adeguata valutazione tecnica ed economica per la formulazione dell'offerta.

tutto ciò premesso, si conviene e stipula quanto segue:

### **Art. 1 – OGGETTO**

Il presente contratto ha ad oggetto il servizio di gestione della mensa e del bar a ridotto impatto ambientale - ai sensi del D.M. 65/2020 e in linea con i principi del Piano d'Azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della PA - della Direzione Regionale dell'Emilia Romagna dell'Agenzia le cui attività consistono principalmente in:

- a) approvvigionamento, preparazione e cottura degli alimenti oggetto dei pasti presso la cucina della mensa di Via Marco Polo, 60;
- b) collocazione delle vivande nella apposita catena self-service;
- c) distribuzione dei pasti agli utenti;
- d) pulizia locali ed attrezzature, manutenzione attrezzature;
- e) predisposizione del menù giornaliero che dovrà essere affisso in luogo concordato con l'Agenzia stessa;
- f) servizio bar presso i locali destinati a tale uso presso la sede di Via Marco Polo, 60.

### **Art. 2 - MODALITÀ DI ESECUZIONE**

Il servizio dovrà essere eseguito secondo le modalità definite nel Capitolato tecnico al quale si fa espressamente rinvio ed in base all'offerta tecnica presentata dalla Società in sede di gara che viene integralmente recepita.

L'orario minimo di funzionamento del servizio bar è compreso nell'arco di tempo dalle ore 7,45 alle ore 15,30 per 5 giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì, con esclusione delle festività infrasettimanali.

L'orario minimo di funzionamento del servizio di mensa interna è compreso nell'arco di tempo dalle ore 12,30 alle ore 14,30 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 almeno sino alle ore 14,15.

L'utilizzo della mensa potrà essere concesso insindacabilmente dall'Agenzia, previa specifica autorizzazione, anche a soggetti esterni e/o non dipendenti, alle medesime condizioni contrattuali riservate ai dipendenti. La Società si impegna espressamente ad espletare il servizio nel rispetto della vigente normativa fiscale.

L'Agenzia si riserva altresì la facoltà, con preavviso di 15 giorni, di modificare le modalità e l'orario di erogazione del servizio.

Sospensione del servizio: qualora l'Agenzia debba ordinare per qualsiasi causa la sospensione del servizio mensa anche per periodi rilevanti, l'appaltatore 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 e non potrà esporre o utilizzare materiale pubblicitario di qualsivoglia genere all'interno dei locali del servizio bar/mensa.

Nella composizione dei pasti devono essere osservate le tipologie elencate nel Capitolato e le grammature minime di cui all'allegato A) al Capitolato.

Gli alimenti somministrati, inoltre, dovranno avere le caratteristiche di qualità e caratteristiche organolettiche riportate nell'allegato B) al Capitolato.

L'Agenzia si riserva di controllare in qualsiasi momento il rispetto delle grammature indicate.

I menù dovranno essere predisposti in modo tale che i singoli piatti siano somministrati con la massima variabilità, con la possibilità di concordare scelte alternative, senza peraltro comportare variazioni del prezzo pattuito.

Potrà essere richiesta la predisposizione di un menù per celiaci.

Ogni giorno dovrà esserci una possibilità di scelta minima, come dettagliatamente indicato nel Capitolato.

### **Art. 3 - DECORRENZA E DURATA**

Il servizio avrà la durata di tre anni a decorrere dalla stipula del presente contratto con possibilità di proroga solo per l'eventuale periodo necessario all'espletamento della procedura di gara per l'individuazione del nuovo gestore.

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.

Resta salvo il diritto dell'Agenzia di recedere insindacabilmente ed in ogni tempo, interamente o parzialmente con un preavviso di trenta giorni.

### **Art. 4 - OBBLIGHI A CARICO DELLA SOCIETA'**

**4.1** Sono a carico della Società i seguenti oneri:

- l'acquisto, il trasporto e l'immagazzinamento dei generi alimentari, con l'impegno a non accantonare eccessive derrate in quantità superiore al normale fabbisogno;
- la preparazione/cottura e distribuzione degli alimenti al banco bar e presso la linea self-service;
- l'acquisizione di idonei registratori di cassa per il servizio bar e per il servizio mensa, muniti di software per la gestione di tessere magnetiche;
- le imposte e le tasse di qualsiasi tipo, escluso quelle espressamente indicate come a carico dell'Agenzia (tassa per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani);

- le spese inerenti lo smaltimento dei rifiuti speciali derivanti dal servizio mensa;
- gli indumenti di lavoro del personale, i Dispositivi di Protezione Individuale che il contraente fornirà al proprio personale, nonché i detersivi, i disinfettanti e gli attrezzi necessari alla pulizia dei locali, degli impianti e degli attrezzi;
- il rifornimento di tovagliette sottovassoio, bicchieri e tovaglioli; la Società dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.), forniti dall'Agenzia. Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso, forniti dal contraente. In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN13432:2002. Il contraente dovrà fornire i certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.
- l'integrazione e sostituzione di attrezzature, arredi, materiali, vasellame, posateria e vassoi ricevuti in comodato dall'Agenzia;
- il rifornimento dei vari condimenti e degli accessori previsti sui tavoli condimix presenti in sala mensa;
- le spese per la pulizia delle tubazioni e dei pozzetti di scarico da eventuali accumuli di materia grassa e da quant'altro ostruisca il normale deflusso dei reflui liquidi;
- l'intestazione a proprio favore delle necessarie autorizzazioni;
- la pulizia delle superfici vetrate presenti nei locali;
- l'individuazione, nell'attività oggetto del servizio, di ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e l'applicazione, il mantenimento e l'aggiornamento delle 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. 193/2007;
- l'installazione e la manutenzione di un impianto per la microfiltrazione dell'acqua di rete, nel rispetto della normativa vigente in materia. L'acqua microfiltrata sarà messa gratuitamente a disposizione del commensale. I controlli sull'impianto e sull'acqua microfiltrata saranno a carico del contraente, che fornirà periodicamente all'Agenzia i report sulle verifiche effettuate;
- l'installazione e la manutenzione di un impianto per la somministrazione di bevande sfuse. I controlli sull'impianto saranno a carico del contraente, che fornirà periodicamente all'Agenzia i report sulle verifiche effettuate;
- report riepilogativo nel quale dovranno essere evidenziati tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710). Tale report dovrà essere fornito alla Commissione Mensa e Bar per i dovuti controlli entro il giorno 15 del mese

successivo al trimestre di riferimento. Il report dovrà riguardare le Specifiche tecniche di base.

La Società, è tenuta inoltre, ad assolvere agli obblighi di Comunicazione, Prevenzione gestione delle eccedenze alimentari, Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA), Prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti, Tovaglie, tovaglioli, Pulizie dei locali e delle superfici dure, lavaggio delle stoviglie, di cui ai punti 9.B.2., 9.B.3, 9.B.4, 9.B.5, 9.B.6, 9.B.7 del Capitolato Tecnico, che fa parte integrante del presente contratto, cui integralmente si rinvia.

**4.2** La società si obbliga ad eseguire le attività di pulizia della cucina e delle attrezzature in essa presenti ed a osservare le norme di igiene secondo quanto specificato nel Capitolato.

**4.3** Nei casi di sciopero del personale, agitazioni sindacali, ecc. che rendano impossibile la regolare effettuazione del servizio, la società deve darne notizia all’Agenzia possibilmente con un anticipo di almeno 2 giorni.

In situazioni di emergenza, come ad esempio la mancanza di acqua o di energia elettrica, la Società produrrà i pasti necessari utilizzando un centro di cottura esterno che avrà cura di indicare all’interno dell’offerta tecnica. Tali pasti dovranno essere trasportati presso la mensa dell’Agenzia in contenitori termici sigillati conformi agli standard di qualità previsti per tale tipo di servizio; i cibi saranno conformi, per qualità e quantità, a quanto stabilito nel Capitolato e serviti caldi.

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. 5 – MODALITA’ DI CONCESSIONE DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI, DELLE ATTREZZATURE E DEI MATERIALI**

### **5.1 Locali, impianti e attrezzature**

L’Agenzia del Demanio concede in sublocazione all’aggiudicataria della concessione, con separato contratto da sottoscrivere entro 30 giorni dalla stipula del contratto per l’affidamento del servizio, al canone attuale annuo di **Euro 8.450,00 (ottomilaquattrocentocinquanta/00)** i locali della sede dell’Agenzia di Via Marco Polo, 60 in Bologna, destinati alla conservazione, alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione dei pasti, nonché i relativi impianti.

Il canone di locazione potrà subire variazioni a discrezione dell’Agenzia del Demanio o a seguito di variazione delle superfici destinate a bar e mensa.

E’ facoltà del concessionario chiedere la risoluzione contrattuale qualora l’Agenzia del Demanio stabilisca un incremento del canone di locazione superiore al 30%.

L'Agenzia delle Entrate concede in comodato d'uso gratuito gli arredi, le suppellettili, le attrezzature e i materiali.

Le condizioni dei locali e dei beni al momento della consegna risulteranno da apposito verbale che verrà congiuntamente redatto dall'Agenzia e dall'Aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria dovrà fare uso dei beni affidati in conformità alle finalità perseguite con il presente Capitolato, con l'obbligo della restituzione, al termine dell'appalto, in buono stato di conservazione e funzionanti, salvo il deterioramento degli immobili e degli impianti fissi solo per effetto del normale uso per cui sono stati consegnati e senza colpa dell'affidatario.

Il contratto di sublocazione di cui al presente articolo avrà il medesimo termine della concessione.

L'Agenzia si riserva la facoltà di accesso in qualunque momento ai locali concessi in locazione, per attività di coordinamento o controllo da svolgersi a cura del proprio personale responsabile del servizio, o per ogni altra esigenza di servizio.

Nei locali destinati a magazzino e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo all'impresa aggiudicataria, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e controllo dell'Agenzia o dell'impresa aggiudicataria.

Ogni deroga e responsabilità è a carico della ditta appaltatrice.

La mancata sottoscrizione del contratto di sublocazione con l'Agenzia del Demanio per causa imputabile all'Aggiudicatario determinerà la risoluzione del contratto del servizio mensa/bar.

L'Aggiudicataria 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 viene redatto verbale, in contraddittorio, da parte dell'Agenzia e dell'Aggiudicataria.

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

- L'Agenzia, concede in comodato d'uso gli impianti, arredi ed attrezzature, fisse e mobili, di dotazione, necessari per l'espletamento del servizio.

La Società si obbliga a conservare e custodire con cura e diligenza quanto affidatole adottando ogni cura finalizzata alla migliore conservazione delle stesse ed al puntuale rispetto delle norme di igiene.

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

Per quanto concerne gli spazi e ai beni sopraindicati la Ditta aggiudicataria provvederà, a sua cura e spese, senza nulla pretendere dalla concedente:

- 1) - alla manutenzione ordinaria delle strutture, con ogni annesso e pertinenza, delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, degli elettrodomestici e dei materiali presenti, finalizzata al mantenimento del buon funzionamento ed utilità degli stessi ed al mantenimento delle normali condizioni di igiene e di sicurezza; la ditta dovrà

trasmettere all'Agenzia copia del contratto di manutenzione ordinaria e copia degli atti attestanti gli interventi a tale titolo effettuati. Il mancato adempimento a tale obbligo comporterà l'applicazione delle penali previste dal contratto.

Detta manutenzione dovrà comprendere in particolare:

- ⇒ interventi sulle apparecchiature con puliture accurate, disincrostazione, ingrassaggio e lubrificazione di tutte le parti interessate;
- ⇒ revisione di rubinetterie, bruciatori, valvole di sicurezza, sportelli e tutto quanto attiene ai congegni meccanici ed automatici;
- ⇒ accurata manutenzione degli elettrodomestici e di tutte le loro componenti
- ⇒ controllo periodico generale delle componenti elettriche;
- ⇒ controllo periodico generale delle componenti idrauliche;
  - ⇒ controllo periodico generale delle componenti meccaniche;
  - ⇒ manutenzione ordinaria delle componenti impiantistiche (canne fumarie, filtri, cappe o ventole aspiranti, ecc.);
  - ⇒ sostituzione delle guarnizioni;
  - ⇒ sostituzione delle lampade;
  - ⇒ sostituzione periodica di eventuali terminali in gomma di adduzione del gas;
  - ⇒ sostituzione o riparazione di tutti i componenti usurati in seguito all'uso, e delle parti terminali (non sottotraccia) degli impianti (es. rubinetterie, valvole, ecc);
  - ⇒ controllo periodico e sostituzione all'occorrenza dei dispositivi di sicurezza (es. termocoppie nei fuochi a gas, microinterruttori interbloccanti sulle attrezzature, ecc.);
- ⇒ ogni prescrizione dell'ASL relativa ad interventi di manutenzione ordinaria delle attrezzature, dei locali e degli impianti;

2) alle integrazioni e sostituzioni a proprio carico, salvo diversamente scelto dall'Agenzia, delle attrezzature, arredi e materiali vari ricevuti in comodato e presenti nei locali oggetto dell'appalto, che si rendessero necessari per l'espletamento regolare ed efficiente del servizio e per il mantenimento delle normali condizioni di sicurezza, ed agli eventuali oneri conseguenti di manutenzione ordinaria relativi agli allacciamenti ed al ripristino; tali integrazioni e sostituzioni dovranno essere preventivamente concordate con l'appaltante e potranno essere acquisite dall'Agenzia al termine del contratto ad un prezzo di stima del valore residuo concordato tra le parti.

Qualora la Ditta sia inadempiente o faccia uso di attrezzature, arredi e materiali non idonei dal punto di vista normativo e/o qualitativo, l'Agenzia potrà chiedere alla Ditta di adempiere alla loro integrazione e/o sostituzione. Decorso il termine previsto per ottemperare senza che la Ditta abbia provveduto, l'Agenzia ha la facoltà di procedere autonomamente attribuendo alla Ditta tutti gli oneri finanziari conseguenti;

3) al pagamento delle utenze telefoniche nei locali mensa e bar, che la Ditta vorrà intestarsi direttamente;

4) al riordino, lavaggio, sanificazione, pulizia dei locali, delle attrezzature, stoviglie, utensileria, biancheria, ecc. presenti nella mensa e nel bar, con adeguati prodotti ed attrezzature, sia quotidianamente sia a seguito di interventi straordinari di manutenzione straordinaria eseguiti dall'Agenzia;

5) agli interventi di disinfestazione e derattizzazione effettuati nei locali concessi in comodato, se e quando necessari;

6) pulizia degli infissi e delle superfici vetrate sia interni che esterni presenti nei locali cucina, preparazione pasti e magazzino;

7) alla pulizia periodica degli scarichi, compresi i pozzetti degrassatori e fosse biologiche, a servizio delle cucine e dei relativi servizi igienici, compresi gli interventi di prevenzione degli infestanti nelle caditoie e nei pozzetti.

La ditta aggiudicataria dovrà presentare un programma di manutenzione ordinaria delle strutture, delle attrezzature, degli impianti, degli arredi e dei materiali, comprese le scadenze periodiche che intende applicare. Tale programma sarà sottoposto all'approvazione dell'Agenzia.

La Ditta avrà comunque l'onere del controllo delle parti dei locali che riceverà in locazione e l'obbligo di segnalare all'Agenzia la necessità di interventi di manutenzione straordinaria.

La Ditta avrà inoltre l'obbligo di mantenere e controllare periodicamente tutte le condizioni di sicurezza previste dalla vigente normativa in materia dei locali e di quanto in essi contenuto.

La ditta aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto. In caso di danneggiamento dei beni per fatto doloso o colposo imputabile alla ditta, la stessa dovrà procedere all'immediata sostituzione del bene danneggiato con altro di caratteristiche analoghe, a propria cura e spese e senza nulla pretendere dall'Agenzia. Al termine del rapporto contrattuale detto bene resterà di proprietà dell'Agenzia.

**5.2** La Società si fa carico degli oneri indicati nell'art. 15 del Capitolato tecnico.

**5.3** La Società si obbliga ad osservare le norme igienico-sanitarie di cui all'art. 17 del Capitolato tecnico.

## **Art. 6 - PERSONALE DI SERVIZIO**

**6.1** La Società si obbliga ad impiegare personale qualificato ed idoneo a svolgere il servizio, istruito ed informato in materia di igiene alimentare nonché addestrato ad utilizzare in sicurezza i vari macchinari e attrezzature presenti nei locali destinati alla mensa. Il personale impiegato dall'Aggiudicataria dovrà essere costantemente in numero adeguato ai fini della tempestiva, ordinata e perfetta erogazione del servizio.

In ogni caso la ditta dovrà destinare ai servizi oggetto del presente appalto almeno 1 (uno) cuoco in possesso del prescritto titolo di studio previsto dalla normativa vigente in materia.

Il numero minimo di dipendenti individuato dall'Agenzia, per la contemporanea erogazione dei due servizi, è il seguente, n. 5 persone:

- n. 3 dipendenti a tempo pieno
- n. 2 dipendenti a tempo parziale (minimo 5 ore).

**6.2** La Ditta aggiudicataria garantisce l'assorbimento del personale attualmente impiegato nell'esecuzione del servizio, ai sensi del CCNL per le aziende che svolgono attività nel settore oggetto del contratto, sussistendo le condizioni oggettive e soggettive di applicazione dell'articolo 50 del Codice dei contratti pubblici.

La Ditta aggiudicataria garantisce la stabilità del personale esistente, assicurando in tal modo continuità relazionale con gli utenti del servizio.

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

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

La Società rilascerà all'Agenzia l'elenco nominativo, con relativa qualifica e mansione, del personale addetto.

Almeno cinque giorni prima dell'attivazione del servizio dovrà fornire all'Agenzia la documentazione indicata nel Capitolato tecnico relativa al personale che impiegherà nel servizio.

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

**6.4** Qualora il personale incaricato dalla Società sia ritenuto dall'Agenzia non idoneo ad operare all'interno delle proprie strutture, dovrà essere sostituito con altro che risponda pienamente ai requisiti che si esigono. L'Agenzia si riserva la facoltà di richiedere, con nota motivata, la sostituzione del responsabile della cucina, qualora il servizio prestato non riscontri il gradimento degli utenti.

**6.5** La Società è tenuta ed erogare a favore di ciascun dipendente impiegato nell'appalto il numero delle ore di formazione e addestramento proposte in sede di gara.

Dell'esecuzione di tale incombenza alla fine di ogni anno dovrà essere rilasciata idonea documentazione.

**6.6** La Società si obbliga inoltre ad adempiere alle disposizioni comunque previste all'art. 19 del Capitolato di gara.

**6.7** La Ditta deve garantire il rispetto degli obblighi di Formazione del personale addetto al servizio di cui al punto 9.B.8 del Capitolato Tecnico, che fa parte integrante del presente contratto e a cui integralmente si rinvia. Inoltre, deve garantire a tutto il personale che sarà impiegato nelle prestazioni in oggetto lo svolgimento di attività di formazione, addestramento ed aggiornamento, attinenti ai contenuti del presente appalto, di durata congrua. In particolare i temi trattati durante la formazione dovranno riguardare, tra l'altro

:

- alimentazione e dietetica;
- autocontrollo nella ristorazione collettiva e piano HACCP;
- conservazione degli alimenti;
- salute e sicurezza sul lavoro;
- comportamento igienico del personale durante il lavoro;
- 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;

- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione dei rifiuti;
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale; energia, trasporti e mense.

### **Art. 7 - OBBLIGHI NEI CONFRONTI DEI DIPENDENTI**

La Società si obbliga ad impiegare personale qualificato e idoneo a svolgere il servizio, assunto secondo le disposizioni di legge in vigore ed 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 obbligo alla Società di avere una posizione contributiva INPS e di esibire, a semplice richiesta dei funzionari dell'Agenzia, la documentazione comprovante la regolarità contributiva.

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 che la Società osservi le prescrizioni di legge in materia di lavoro.

L'Agenzia si riserva la facoltà di richiedere, con nota motivata, la sostituzione del responsabile della cucina, qualora il servizio prestato non riscontri il gradimento degli utenti.

### **Art. 8 - SICUREZZA SUL LUOGO DEL LAVORO**

La Società si impegna formalmente a porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate, durante lo svolgimento del servizio, le disposizioni relative alla normativa vigente in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro ed in particolare del D.lgs. n. 81/2008 e di quelle che dovessero essere emanate nel corso di validità del presente contratto in quanto applicabili.

La Società si obbliga ad adempiere alle disposizioni comunque previste al punto 19.5 del Capitolato di gara.

La Società si impegna, infine, ad uniformarsi alle procedure di emergenza e di pronto soccorso sanitario in vigore presso la sede ove si svolgeranno le attività contrattuali.

Per motivi di sicurezza, il personale della Ditta aggiudicataria sarà dotata di apposito badge dal quale evincere l'ora di ingresso e di uscita, al fine di avere contezza del personale presente nella struttura in caso di esodo.

### **Art. 9 - RAPPRESENTANTI DELLE PARTI**

**(Rappresentante Società-DDE-Commissione di vigilanza-RUP-Agenzia)**

**9.1** La Società nominerà un proprio responsabile del servizio con 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.

**9.2** Il Capo Ufficio Risorse Materiali della Direzione Regionale dell'Emilia Romagna e il Direttore dell'Esecuzione del contratto, saranno gli unici interlocutori del responsabile del servizio nominato dalla Società e della Commissione di vigilanza di cui sotto.

**9.3** L'Agenzia ha istituito una apposita Commissione di vigilanza ("Commissione Mensa e Bar") incaricata di verificare periodicamente, di norma con cadenza trimestrale, la qualità e la rispondenza del servizio proposto ai dipendenti. La Commissione ha inoltre facoltà di procedere in ogni tempo a: ispezioni, verifiche tecniche, igieniche, sia con riguardo ai cibi e alle bevande somministrate, sia con riguardo alla cura e alla pulizia dei locali e delle attrezzature. La medesima facoltà è riconosciuta al Direttore dell'Esecuzione.

La Commissione di vigilanza riferirà gli esiti delle attività di propria competenza, debitamente verbalizzate in maniera dettagliata al Direttore dell'Esecuzione del presente Contratto.

**9.4** Nel caso in cui vengano rilevati gravi inadempimenti o si verificano casi per cui l'Agenzia ha la facoltà di risolvere di diritto il contratto, il Direttore dell'Esecuzione comunica tempestivamente al Responsabile del Procedimento - anche tramite e-mail - ogni elemento utile alla determinazione della gravità della situazione ai fini della valutazione della risoluzione del contratto.

**9.5** Il Responsabile del Procedimento, su segnalazione del Direttore dell'Esecuzione, propone all'Agenzia l'applicazione delle penali e/o la risoluzione del contratto.

**9.6** Il provvedimento di applicazione delle penali e di risoluzione del contratto sono adottati dal Direttore Regionale su proposta del Responsabile del Procedimento.

## **Art. 10 - SUBAPPALTO**

*Eventuale:* Il subappalto è ammesso in conformità all'art. 174 del D.lgs. n. 50/2016 e, in quanto compatibile, all'art. 105, per le prestazioni contrattuali diverse da quelle connesse ai servizi di mensa e bar di cui alla presente concessione; più precisamente il concessionario potrà affidare a terzi i soli servizi ausiliari di lavanderia e pulizia dei locali.

Fermo quanto sopra, il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'aggiudicatario che rimane unico e solo responsabile nei confronti del Concedente delle prestazioni subappaltate. L'esecuzione delle prestazioni affidate in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto.

## **Art. 11 - CONTROLLI IGIENICI E MERCEOLOGICI**

L'Agenzia si riserva la più ampia facoltà di effettuare o far effettuare a terzi visite e controlli dei locali con prelievo di campioni dei generi somministrati secondo quanto meglio dettagliato all'art. 18 del Capitolato tecnico.

Dal canto suo la Società aggiudicataria deve avviare tutte le procedure di autocontrollo per verificare l'igiene e la sicurezza dei prodotti alimentari 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. 155/97.

#### **Art. 12 - ASSICURAZIONI - RESPONSABILITA' – LICENZE**

**12.1** A copertura dei rischi connessi all'attività oggetto del presente atto, ivi compresi incendi, scoppi ed intossicazioni alimentari, la Società aggiudicataria ha stipulato con primaria compagnia assicuratrice una polizza assicurativa R.C.T. verso terzi ed una R.C.O per i prestatori d'opera (allegata), per tutta la durata dell'appalto, con massimali, in ogni caso non inferiori a:

- **4 milioni di Euro per sinistro, col limite di 2,5 milioni di Euro per ogni persona danneggiata (per morte o lesioni personali) e di 1 milione di Euro per danni a cose, relativamente alla Responsabilità civile verso terzi (Rct);**
- **2,5 milioni di Euro per sinistro, col limite di 1,5 milioni di Euro per persona infortunata, relativamente alla Responsabilità civile verso prestatori d'opera (Rco).**

Sono escluse eventuali franchigie.

**12.2** Alla Società 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 l'addestramento del personale stesso in materia di prevenzione.

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

**12.3** Sono a carico dell'appaltatore tutti gli adempimenti e gli oneri relativi al rilascio ed al rinnovo delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali.

#### **Art. 13 - RESPONSABILITA' CIVILE**

**13.1** La Società assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da persone o cose, dell'Agenzia e/o terzi, in dipendenza di omissioni o negligenze o quant'altro attiene all'esecuzione delle prestazioni contrattuali riferibili ad essa o a soggetti incaricati.

**13.2** La Società si obbliga a tenere indenne e, dunque, risarcire l'Agenzia per ogni eventuale pregiudizio e/o danno che la stessa Agenzia dovesse subire a seguito di qualsiasi azione e/o pretesa proposta o avanzata nei propri confronti da parte di terzi.

#### **Art. 14 – 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 ad € (.....) rilasciata da.....

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. 15 - CORRISPETTIVI E MODALITA' DI PAGAMENTO**

Il corrispettivo per l'erogazione dei pasti sarà versato alla Società direttamente dai dipendenti dell'Agenzia.

La Società si obbliga ad accettare in luogo del pagamento in denaro anche i buoni pasto cartacei o elettronici in dotazione al personale dell'Agenzia.

L'Agenzia potrà aderire alle convenzioni Consip per la fornitura dei buoni pasto, ovvero procedere ad autonoma selezione. Ai fini del pagamento dei singoli pasti si terrà in considerazione esclusivamente il valore facciale dei buoni pasto, non rilevando le eventuali commissioni richieste dalle Società emittitrici.

La Società si organizzerà con opportuni strumenti (es. schede magnetiche) per consentire ai dipendenti dell'Agenzia l'utilizzo anche parziale del buono pasto.

**MENSA:** Per le diverse tipologie di menù verranno corrisposti i seguenti corrispettivi:

\_\_inserire prezzi offerti\_\_

.....
.....
.....
.....

In ogni tipologia di menù è inclusa l'acqua microfiltrata.

**BAR:**

\_\_inserire prezzi offerti\_\_

.....
.....
.....
.....

I corrispettivi sopra indicati si intendono comprensivi di ogni onere e spesa.

La Società dichiara che nella determinazione del prezzo offerto ha tenuto conto di tutti gli elementi economici, tecnici e di tempistica indicati 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 di vendita ai dipendenti dell’Agenzia saranno determinati con riferimento al listino oggetto dell’offerta economica.

I prezzi dei prodotti in vendita al bar potranno essere revisionati all’inizio di ogni anno sulla base dell’indice ISTAT dei prezzi al consumo.

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

**15.1** Ai sensi dell’art. 106, comma 1, lettera a) del D.lgs. 50/2016, a partire dalla seconda annualità contrattuale, i prezzi dei prodotti offerti e dei canoni concessori saranno aggiornati, in aumento o in diminuzione, in misura non superiore alla differenza tra l’indice Istat dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, al netto dei tabacchi (c.d. FOI) disponibile al momento del pagamento del corrispettivo e quello corrispondente al mese/anno di sottoscrizione del contratto. La revisione dei prezzi e dei canoni concessori sarà riconosciuta solo per l’eccedenza superiore al dieci per cento (10%) delle variazioni accertate rispetto al prezzo originario. La revisione dei prezzi e dei canoni concessori può essere richiesta una sola volta per ciascuna annualità.

#### **Art. 16 - DIVIETO DI CESSIONE**

È fatto divieto alla Società di cedere il presente contratto. In caso di inosservanza, da parte della Società, del predetto divieto, l’Agenzia, fermo restando il diritto al risarcimento di ogni danno e spesa, avrà facoltà di risolvere immediatamente il contratto e di commissionare a terzi l’esecuzione delle residue prestazioni contrattuali in danno della Società.

#### **Art 17 - CESSIONE DELL’AZIENDA E/O MUTAMENTO DELL’OGGETTO SOCIALE**

**17.1** 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 Risorse Materiali tutta la documentazione riguardante l’operazione, almeno 30 giorni prima del compimento della stessa.

**17.2** L’Agenzia si riserva, a suo insindacabile giudizio, di proseguire o meno il rapporto contrattuale con il soggetto cessionario ovvero di recedere dal contratto.

**17.3** Il mancato preavviso di cui sopra fa sorgere in capo all’Agenzia la facoltà di recedere dal presente contratto.

#### **Art. 18 – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

**18.1** L’Agenzia potrà risolvere il contratto di diritto ex art. 1456 cod. civ., mediante semplice lettera raccomandata senza bisogno di messa in mora, nei

seguenti casi:

- mancato pagamento del canone di locazione;
- frode e grave negligenza nell'esecuzione del servizio;
- stato di inosservanza della Società riguardo a tutti i debiti contratti per l'esercizio della propria impresa e per l'esecuzione del contratto;
- manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio;
- inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie dei lavoratori;
- sospensione del servizio da parte della Società senza giustificato motivo;
- rallentamento del servizio senza giustificato motivo in misura tale da pregiudicare la realizzazione del servizio nei termini previsti dal contratto;
- subappalto fuori dei casi espressamente consentiti dal Disciplinare di gara, dal presente contratto e dalla legislazione vigente;
- reiterate situazioni di mancato rispetto delle modalità di esecuzione contrattuali o reiterate irregolarità o inadempimenti;
- sopravvenienza di provvedimenti fiscali, contributivi e penali che accertassero delle irregolarità, a carico della Società o degli amministratori;
- 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. 136/2010 e s.m.i., da ultimo modificata dal D.L. 187/2010;
- provvedimenti definitivi che attestino violazioni rispetto agli obblighi relativi al pagamento di imposte, tasse e contributi e, comunque, in ogni caso di perdita dei requisiti di accesso alle pubbliche gare ex art. 38 D.lgs. 163/2006 e s.m.i.;
- tutte le altre ipotesi previste dal presente Contratto.

**18.2** Con la risoluzione del contratto, sorge per l'Agenzia il diritto di affidare a terzi l'esecuzione del servizio, o la parte rimanente di questo, in danno della Società inadempiente.

**18.3** L'affidamento a terzi verrà comunicato alla Società inadempiente, mediante comunicazione scritta, trasmessa anche via fax, con indicazione dei nuovi termini di esecuzione e degli importi relativi.

**18.4** Alla Società inadempiente saranno addebitate le eventuali spese sostenute in più dall'Agenzia rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Esse possono essere prelevate dal deposito cauzionale, senza pregiudizio dei diritti dell'Agenzia sui beni della Società. Nel caso di minore spesa nulla compete alla Società inadempiente.

**18.5** L'esecuzione in danno non esime la Società dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa possa incorrere, a norma di legge, per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

## **Art. 19 - RECESSO**

**19.1** La Società espressamente acconsente a che l'Agenzia possa recedere dal

contratto in qualsiasi momento, dandone avviso, mediante lettera raccomandata, almeno un mese prima della data in cui il recesso deve avere esecuzione.

**19.2** La Società rinuncia, fin d'ora, a qualsiasi pretesa di indennizzo e/o risarcimento e/o rimborso alcuno a qualsiasi titolo.

**19.3** L'Agenzia si riserva, inoltre, la facoltà di recedere insindacabilmente ed in ogni tempo dal contratto qualora, nel corso dell'esecuzione dell'appalto, vengano attivate convenzioni Consip che prevedano condizioni più vantaggiose per l'Amministrazione.

## **Art. 20 – PENALI**

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

**20.1** Qualora vengano impiegate figure professionali diverse da quelle previste in numero e qualifica rispetto a quanto stabilito nell'art. 19.1 e 19.2 del Capitolato tecnico, l'Agenzia applicherà una penale pari ad € 500,00, salvo il diritto al risarcimento del maggior danno.

**20.2** Qualora il personale indossi indumenti da lavoro non conformi rispetto a quanto stabilito nell'art. 19.3 del Capitolato tecnico, l'Agenzia applicherà una penale pari ad € 200,00, salvo il diritto al risarcimento del maggior danno.

**20.3** Qualora venga praticato un orario di apertura al pubblico del servizio di mensa e bar diverso da quanto previsto agli artt. 7.1 e 7.2.1 del Capitolato tecnico, l'Agenzia applicherà una penale pari ad € 200,00, salvo il diritto al risarcimento del maggior danno.

**20.4** Qualora non venga garantita agli utenti la disponibilità di tutte le portate previste nel menù giornaliero almeno sino alle 14,15, secondo quanto previsto all'art. 7.2.1 del Capitolato tecnico, l'Agenzia applicherà una penale pari ad € 300,00, salvo il diritto al risarcimento del maggior danno.

Per ogni giorno di ritardo nella presentazione delle documentazioni, report o informazioni richieste all'art. 15 del Capitolato tecnico, l'Agenzia applicherà una penale pari ad € 200,00, salvo il diritto al risarcimento del maggior danno.

**20.5** Qualora la Società non rispetti la temperatura di conservazione degli alimenti, l'Agenzia applicherà una penale pari ad € 500,00, salvo il diritto al risarcimento del maggior danno.

**20.6** Qualora la Società non assicuri il regolare svolgimento del servizio nella distribuzione dei pasti, come indicato all'art. 19.1 del Capitolato, l'Agenzia applicherà una penale pari ad € 300,00, salvo il diritto al risarcimento del maggior danno.

**20.7** Qualora, anche una sola materia prima, immagazzinata o presente in cucina, non sia conforme ai requisiti previsti nel Capitolato tecnico, l'Agenzia applicherà una penale pari ad € 500,00, salvo il diritto al risarcimento del maggior danno.

**20.8** In caso di mancato rispetto delle grammature previste dall'All. A al Capitolato tecnico (verificato su 3 pesate della stessa preparazione), l'Agenzia applicherà una penale pari ad € 300,00, salvo il diritto al risarcimento del maggior danno.

**20.9** In caso di mancata attuazione delle norme locali di gestione dei rifiuti,

l'Agenzia applicherà una penale pari ad € 500,00, salvo il diritto al risarcimento del maggior danno.

**20.10** In caso di mancata conformità alle prassi di autocontrollo igienico sanitario di cui all'art. 18.3 del Capitolato tecnico, l'Agenzia applicherà una penale pari ad € 1.000,00, salvo il diritto al risarcimento del maggior danno.

**20.11** Qualora non venga correttamente preparato o non predisposto, nonostante la richiesta, un menù per celiaci, di cui all'art. 7.2.3 del Capitolato tecnico, l'Agenzia applicherà una penale pari ad € 500,00, salvo il diritto al risarcimento del maggior danno.

**20.12** In caso di risultanze da analisi di matrici alimentari non conformi per indicatori igienici, l'Agenzia applicherà una penale pari ad € 500,00, salvo il diritto al risarcimento del maggior danno.

**20.13** 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, salvo il diritto al risarcimento del maggior danno.

**20.14** In caso di risultanze da analisi di matrici alimentari non conformi per indicatori patogeni, mancato rispetto di quanto previsto dal Capitolato e non specificato nelle penali, l'Agenzia applicherà una penale pari ad € 500,00, salvo il diritto al risarcimento del maggior danno.

**20.15** In caso di mancato rispetto circa gli aspetti di sostenibilità ambientale richiesti o in caso di mancato rispetto dei criteri minimi di sostenibilità previsti dal Capitolato, l'Agenzia applicherà una penale pari ad € 500,00, salvo il diritto al risarcimento del maggior danno.

**20.16** In caso di difformità tra quanto offerto nel progetto di servizi e, 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.

**20.17** In caso di mancato rispetto degli obblighi di formazione che la Società ha nei confronti dei propri dipendenti, l'Agenzia applicherà una penale pari ad € 500,00, salvo il diritto al risarcimento del maggior danno.

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

**20.19** 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.

**20.20** L'Agenzia può altresì procedere alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi, nei confronti della Società, con l'incameramento della cauzione e, ove se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti, oltre alla risoluzione del contratto.

Le penali verranno applicate 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 il Concedente ritenga di non accoglierle, quest'ultimo ha facoltà di irrogare le penali.

Ferma restando l'applicazione delle penali sopra previste, il Concedente 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.

Il Concedente, per i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo, si avvarrà della 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. 21 – SERVIZI AUSILIARI**

Il concessionario ha dichiarato/non ha dichiarato di affidare a terzi i soli servizi di lavanderia e pulizia locali (vedi Disciplinare di gara).

#### **Art. 22 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

22.1 La Società, per assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi dell'art. 3 della L. 136/2010, così come modificata dal D.L. 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.

22.2 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.

22.3 Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, gli strumenti di pagamento devono riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere dall'Agenzia e dalla Società, il codice identificativo di gara (CIG), attribuito dall'Autorità di vigilanza sui Contratti Pubblici di lavori, servizi e forniture.

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

---

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.

22.4 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 136/2010 e s.m.i.

**22.5** 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.

**22.6** Ai sensi dell’art. 3, comma 5 della L.136/2010 e s.m.i., l’Agenzia indica che il Codice Identificativo di Gara (CIG) è: 9543502AFB

### **Art. 23 - DISPOSIZIONI ANTIMAFIA**

**23.1** La Società prende atto che la validità e l’efficacia del presente contratto è subordinata all’integrale e assoluto rispetto della vigente legislazione antimafia, incluse le disposizioni di cui alla L. 136/2010 relativa al “Piano straordinario contro le mafie” e s.m.i. In particolare, la Società garantisce che nei propri confronti non sono stati emessi provvedimenti definitivi o provvisori, che dispongano misure di prevenzione o divieti, sospensioni o decadenze di cui alla predetta normativa, né sono pendenti procedimenti per l’applicazione delle medesime disposizioni, ovvero condanne che comportino l’incapacità di contrarre con la Pubblica Amministrazione.

**23.2** La Società si impegna a comunicare tempestivamente all’Agenzia, pena la risoluzione di diritto del presente contratto:

- eventuali procedimenti o provvedimenti, definitivi o provvisori, emessi a carico della Società stessa ovvero del suo legale rappresentante, nonché dei componenti del proprio organo di amministrazione, anche successivamente alla stipula del contratto;
- ogni variazione della propria composizione societaria eccedente il 2% (due per cento), ed ogni altra modificazione intervenuta nel proprio assetto proprietario, nella struttura, negli organismi tecnici e/o amministrativi;
- ogni altra situazione eventualmente prevista dalla legislazione emanata successivamente alla stipula del presente contratto.

**23.3** 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.

**23.4** Le parti convengono espressamente che, nel caso fossero emanati i provvedimenti di cui al precedente comma 1 nell’arco della durata del contratto, esso si intenderà immediatamente risolto, fatta salva la facoltà dell’Agenzia di richiedere il risarcimento dei danni subiti.

### **Art. 24 - 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 e 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. 25- TUTELA DEI DATI PERSONALI**

**25.1** 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 giugno 2003, n. 196 “Codice in materia di protezione dei dati personali”, esclusivamente per le finalità connesse all’esecuzione del presente atto.

**25.2** Resta inteso che competono alla Società i diritti di cui all’art. 7 del succitato decreto.

**25.3** Il titolare del trattamento dei dati personali è l’Agenzia medesima.

#### **Art. 26 - RAPPRESENTANZA LEGALE E TECNICA**

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

- la Società: \_\_\_\_\_, domiciliato per la carica in \_\_\_\_\_, alla via

\_\_\_\_\_;

- Agenzia: \_\_\_\_\_, Direttore Regionale  
\_domiciliato per la carica in Bologna alla via Marco Polo, 60.

**26.2** La Società indica, quale proprio rappresentante tecnico al quale l’Agenzia comunicherà le eventuali modifiche da apportare all’oggetto del servizio,

\_\_\_\_\_.

#### **Art. 27 - DOMICILIO LEGALE**

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

- la Società: \_\_\_\_\_;

- l’Agenzia: via Marco Polo, 60 - 40131 - Bologna.

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

#### **Art. 28 – 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. 29 - 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 Bologna.

La Società

Agenzia delle Entrate

---

---