

Rep. n.

**Contratto per l'affidamento in concessione del servizio di gestione della mensa e del bar presenti all'interno del complesso edilizio in uso alla Direzione Regionale ed all'Ufficio Territoriale di Palermo 1 dell'Agenzia delle Entrate - Via K. Roentgen, 3**

**CIG \_\_\_\_\_**

REPUBBLICA ITALIANA

Il giorno ..... in Palermo, presso la sede della Direzione Regionale della Sicilia, alla Via K. Roentgen, 3, innanzi a me, ....., Ufficiale Rogante dell'Agenzia delle Entrate, senza assistenza dei testimoni per concorde rinunzia 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"), 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....., 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 gestione della mensa e del bar presso la Direzione Regionale della Sicilia dell' Agenzia delle Entrate.

Il contratto è stipulato in modalità elettronica ai sensi del combinato disposto dell' art. 32 co. 1 del Codice e dell' articolo 6 del d.l. 23 dicembre 2013, n. 145 convertito con l. 21 febbraio 2014, n. 9.

I signori sopra costituiti, dei quali sono certa di identità personale, qualifica e poteri di firma, convengono e stipulano quanto segue.

#### **Art. 1 - Oggetto**

Il presente Contratto ha ad oggetto l' affidamento in concessione del servizio di gestione della mensa e del bar della Direzione Regionale dell' Agenzia delle Entrate situata presso l' immobile di Via Konrad Roentgen n. 3, Palermo. 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.

Le attività contrattuali consistono principalmente in:

- **GESTIONE DEL BAR**
  - a) approvvigionamento e preparazione dei prodotti comunemente in distribuzione negli esercizi aperti al pubblico;
  - b) servizio al banco;
  - c) pulizia del locale bar e delle sue attrezzature.
- **GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA**

- a) reperimento, stoccaggio e conservazione delle derrate
- b) preparazione e cottura degli alimenti oggetto dei pasti presso la cucina della mensa di Via K. Roentgen, 3 in Palermo;
- c) collocazione delle vivande nella catena self-service;
- d) distribuzione dei pasti agli utenti;
- e) lavaggio delle stoviglie e di tutte le attrezzature utilizzate;
- f) pulizia locali cucina, pertinenze e locali funzionalmente annessi;
- g) pulizia del locale mensa, dei suoi arredi (posti tavola, sedie, ecc), suppellettili ed attrezzature;
- h) predisposizione del menù giornaliero da affiggere nei locali destinati alla mensa.

**Art. 2 – Decorrenza, durata e recesso**

Il presente contratto ha durata di tre anni, con decorrenza dalla data di stipula, con possibilità di proroga di un periodo annuale.

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.

Coerentemente con il comma 508 dell'art. 1 della legge 28 dicembre 2015, n. 208 (Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge di stabilità 2016)), l'Agenzia si riserva la facoltà di non stipulare il contratto qualora il prezzo di aggiudicazione sia superiore a quello di riferimento indicato dall'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC) ai sensi dell'art. 9, comma 7, del Decreto legge 24 aprile 2014, n. 66 ai sensi dell'art. 11 del D.lgs. 163/2006.

Resta salvo il diritto dell'Agenzia di recedere insindacabilmente ed in ogni tempo, interamente o parzialmente, decorso il primo anno, con un preavviso di trenta giorni, fermo restando il pagamento delle prestazioni già eseguite.

### **Art. 3 – Importo contrattuale**

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 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.

Per i cibi e le bevande afferenti al servizio bar saranno corrisposti i seguenti corrispettivi, come da offerta economica, da intendersi qui integralmente recepita:

Caffè espresso - americano - d'orzo € _____	NON COMPILARE _____
Caffè al ginseng € _____	NON COMPILARE _____
Cappuccino (con latte fresco) – Latte macchiato € _____	NON COMPILARE _____
The caldo – Camomilla € _____	NON COMPILARE _____
Brioche - Paste fresche € _____	NON COMPILARE _____
Croissant salato/dolce farcito € _____	NON COMPILARE _____
Acqua minerale lt. 0,5 € _____	NON COMPILARE _____
Succhi di frutta € _____	NON COMPILARE _____
Panino con prosciutto crudo € _____	NON COMPILARE _____
Panino con prosciutto cotto € _____	NON COMPILARE _____
Panino con mortadella € _____	NON COMPILARE _____
Panino con salame € _____	NON COMPILARE _____
Panino piccolo con affettato € _____	NON COMPILARE _____
Panino con mozzarella e pomodoro € _____	NON COMPILARE _____
Panino con prosciutto crudo e formaggio € _____	NON COMPILARE _____
Panino con tonno e pomodoro € _____	NON COMPILARE _____
Panino con formaggio e verdure grigliate € _____	NON COMPILARE _____
Panino con stracchino e rucola € _____	NON COMPILARE _____
Trancio di pizza Margherita / Pezzi di rosticceria in genere € _____	NON COMPILARE _____
Insalatona (varie tipologie) € _____	NON COMPILARE _____
Yogurt € _____	NON COMPILARE _____
Caffè decaffeinato € _____	NON COMPILARE _____

Caffè freddo € \_\_\_\_\_NON COMPILARE\_\_\_\_\_

Latte fresco in bicchiere € \_\_\_\_\_NON COMPILARE\_\_\_\_\_

The e tisane € \_\_\_\_\_NON COMPILARE\_\_\_\_\_

The freddo gusti vari in lattina € \_\_\_\_\_NON COMPILARE\_\_\_\_\_

Spremute € \_\_\_\_\_NON COMPILARE\_\_\_\_\_

Acqua minerale lt. 1,5 € \_\_\_\_\_NON COMPILARE\_\_\_\_\_

Barrette € \_\_\_\_\_NON COMPILARE\_\_\_\_\_

Bibite in lattina € \_\_\_\_\_NON COMPILARE\_\_\_\_\_

Bibite alla spina in bicchiere da cl. 0,30 €\_NON  
COMPILARE\_\_\_\_\_

Sandwich € \_\_\_\_\_NON COMPILARE\_\_\_\_\_

Trancio di pizza farciture varie € \_\_\_\_\_NON COMPILARE\_\_\_\_\_

Toast (con formaggio - non sottile) € \_\_\_\_\_NON COMPILARE\_\_\_\_\_

Panino caldo con pane americano, ciabatta o pane al sesamo (varie  
farciture) € \_\_\_\_\_NON COMPILARE\_\_\_\_\_

Ciabatta con cotoletta di pollo, fontina e insalata €\_NON  
COMPILARE\_\_\_\_\_

Caffè shakerato € \_\_\_\_\_NON COMPILARE\_\_\_\_\_

Frullato € \_\_\_\_\_NON COMPILARE\_\_\_\_\_

Cioccolata in tazza € \_\_\_\_\_NON COMPILARE\_\_\_\_\_

Birra nazionale in lattina € \_\_\_\_\_NON COMPILARE\_\_\_\_\_

Bitter € \_\_\_\_\_NON COMPILARE\_\_\_\_\_

Aperitivi analcolici € \_\_\_\_\_NON COMPILARE\_\_\_\_\_

Per ogni tipologia di menù mensa verranno corrisposti i seguenti corrispettivi, come da offerta economica, da intendersi qui integralmente recepita:

- tipologia di menù A – n. 4 pezzi (un primo piatto, un secondo piatto, un contorno e la frutta); € \_\_\_\_\_NON COMPILARE\_\_\_\_\_

- tipologia di menù B – n. 3 pezzi (un secondo piatto, un contorno e la frutta): € \_\_\_\_\_NON COMPILARE\_\_\_\_\_

- tipologia di menù C - n. 2 pezzi (un secondo ed un contorno o la frutta): € \_\_\_\_\_NON COMPILARE\_\_\_\_\_

- tipologia di menù D – n. 2 pezzi (un primo piatto ed un contorno o la frutta): € \_\_\_\_\_NON COMPILARE\_\_\_\_\_

- tipologia di menù E - pezzi singoli del menù:

- primo piatto
- secondo piatto
- contorno
- frutta
- pane

€ \_\_\_\_\_NON COMPILARE\_\_\_\_\_

Nelle tipologia di menù A, B, C e D è incluso il pane.

In ogni tipologia di menù è inclusa l'acqua microfiltrata naturale e gassata, come previsto nel Capitolato.

Le bevande, il vino e la birra costituiscono ciascuno un pezzo supplementare dei menù A, B, C, D ed E il cui corrispettivo verrà versato dai dipendenti secondo il listino prezzi praticato dal contraente.

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 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 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.

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

Le prestazioni contrattuali devono essere eseguite secondo le specifiche contenute nel capitolato tecnico, così come integrato dalla dichiarazione di offerta tecnica.



#### 4.1 Gestione del servizio bar

Il servizio bar sarà effettuato a favore di tutti i dipendenti dell' Agenzia delle Entrate, degli eventuali ospiti e di tutti coloro che operano nella struttura dell' Agenzia. Il servizio bar sarà svolto tutti i giorni dal Lunedì al Venerdì, dalle ore 7:30 alle ore 16:30.

L'orario di apertura e di chiusura del bar potrà essere modificato per necessità dell' Agenzia. Eventuali periodi di chiusura in occasione di festività o ferie saranno autorizzati dall' Agenzia a seconda del calendario e delle esigenze di servizio di quest'ultima.

La Società dovrà impegnarsi alla somministrazione di tutti i prodotti di comune erogazione nei bar aperti al pubblico. Si intendono compresi i prodotti sostitutivi del pranzo (panini farciti, toast, altro).

I prodotti di pasticceria dovranno essere disponibili durante l'intero arco della mattinata.

Il listino dei prezzi di vendita dovrà essere affisso nel bar in luogo ben visibile.

#### 4.2 Gestione del servizio mensa

La distribuzione dei pasti avverrà con il sistema del self-service con distribuzione dei cibi agli utenti a carico del personale del contraente.

L'orario di funzionamento del servizio di mensa interna è compreso nell'arco di tempo dalle ore 12:30 alle ore 15:30 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 14.30.

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

Qualora l'Agenzia debba ordinare, per qualsiasi causa, la sospensione del servizio mensa anche per periodi rilevanti, il contraente 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.

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, secondo cicli non inferiori a quattro/cinque settimane e 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.

Su richiesta del commensale i primi piatti saranno insaporiti con formaggio parmigiano reggiano o pecorino romano grattugiato, a seconda delle preparazioni.

In alternativa ai piatti compresi nel menù standard di cui sopra e senza variazioni del prezzo convenuto, i commensali potranno consumare i piatti elencati dettagliatamente nel Capitolato.

Nel menù del giorno dovranno essere disponibili, a rotazione, almeno due scelte alternative per tutte le categorie di alimenti “formaggi”, “affettati”, “dolci”, come indicato nel Capitolato.

Sarà cura del personale della società aggiudicataria rifornire la sala mensa di:

a) olio extra vergine di oliva e aceto nelle bottiglie originali da max un litro;

b) sale marino iodato integrale, sale marino alle erbe e pepe in contenitori igienici;

c) altri aromi, condimenti e salse (Peperoncino, Maionese, Ketchup);

d) limoni tagliati a spicchi;

e) stuzzicadenti, tovaglioli di carta e tovaglette di carta coprivassoio;

f) quanto altro necessario per la completa esecuzione del servizio, anche se non esplicitamente indicato nel presente documento.

Il personale della società aggiudicataria dovrà, inoltre, provvedere:

- al ritiro dei vassoi dai tavoli;
- alla tempestiva rigovernatura e messa in ordine di pentolame, stoviglie, posateria, vetreria, tovaglioli di carta e quant'altro serva per l'erogazione dei pasti;
- alla raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dalla gestione della mensa e del bar, provvedendo al trasporto degli stessi al punto di raccolta della società di igiene urbana.

Il personale della ditta aggiudicataria dovrà inoltre garantire il continuo rifornimento di stoviglie durante l'orario di funzionamento del servizio.

I pasti devono essere preparati utilizzando derrate fresche (salvo quanto indicato in seguito) e dovranno essere distribuiti nella stessa giornata in cui vengono 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, saranno di semplice elaborazione e seguiranno i principi della dieta mediterranea

La sostituzione eccezionale con elementi non compresi nella tabella grammature può essere effettuata nell'ambito dello stesso gruppo alimentare (primi piatti, secondi piatti), fatto salvo il principio che il

valore nutrizionale dell'alimento sostitutivo deve essere equivalente a quello dell'alimento sostituito. Non è ammesso l'uso di prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

Di norma i pasti serviti dovranno essere cucinati al momento e non potranno essere serviti generi congelati né pasti preconfezionati, salvo quanto detto di seguito.

Potranno essere serviti prodotti surgelati limitatamente a quelli ittici.

Fermo restando l'utilizzo di verdure fresche di stagione, in alternativa sarà possibile, in particolari periodi dell'anno, somministrare verdure surgelate previa autorizzazione dell'Agenzia.

In questi casi si tratterà di generi freschi approvvigionati e confezionati alle condizioni dietetiche e sanitarie di massima garanzia.

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.

L'uso del sale da cucina dovrà essere contenuto e del tipo "iodato".

A richiesta dell'Agenzia la ditta aggiudicataria dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati.

L'organizzazione e la gestione del servizio è direttamente a carico del contraente, che dovrà espletarlo secondo le seguenti indicazioni minime:

a) il vasellame, la posateria ed i vassoi necessari per l'esecuzione del servizio dovranno essere predisposti prima dell'inizio della distribuzione dei pasti in numero sufficiente per la somministrazione degli stessi, prevedibile nell'intera giornata;

b) la frutta, lavata, dovrà essere somministrata utilizzando un contenitore per ciascun commensale;

c) gli articoli eventualmente danneggiati e/o usurati dovranno essere sostituiti;

d) fornitura, lavatura e sostituzione degli indumenti del personale addetto al servizio;

e) provvedere all'approvvigionamento ed al trasporto di tutti i prodotti alimentari mediante automezzi di cui la società comunicherà targa ed autisti.

Restano a carico del contraente tutti gli oneri fiscali relativi a tale approvvigionamento.

#### **Art. 5 - Obblighi a carico della società**

5.1 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 tovaglette 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 EN

13432:2002. 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.

5.2 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.

5.3 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. 6 - Modalità di concessione dei locali, degli impianti, delle attrezzature e dei materiali**

### 6.1 Locali

L'Agenzia del Demanio concede in sublocazione con separato contratto da sottoscrivere entro 30 giorni dalla stipula del presente contratto alla aggiudicataria dell'appalto, al canone attuale annuo di € 15.400,00 (quindicimilaquattrocento/00), previa definizione degli spazi effettuata al momento dell'affidamento (circa mq. 354), e previa redazione dell'inventario dei beni presenti effettuata con il contraente, i seguenti locali:

a) locali della sede dell’Agenzia di Via K. Roentgen, 3 in Palermo, destinati alla conservazione, alla preparazione, alla cottura ed alla distribuzione dei pasti (quest’ultima limitatamente alla linea self service) nonché i relativi impianti, arredi, suppellettili, attrezzature e materiali;

b) locali della sede dell’Agenzia di Via K. Roentgen, 3 in Palermo, destinati alla zona bar e mensa per i commensali, nonché i relativi impianti, arredi, suppellettili, attrezzature e materiali.

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.

Le condizioni dei locali e dei beni al momento della consegna risulteranno da apposito verbale che verrà congiuntamente redatto dall’Agenzia del Demanio e dell’Entrate, ciascuna per i propri ambiti di competenza, e dal contraente. Il contraente dovrà fare uso dei beni affidati in conformità alle finalità perseguite con il Capitolato, con l’obbligo della restituzione, alla scadenza del contratto, 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.

All’atto della riconsegna sarà redatto un verbale, in contraddittorio, da parte dell’Agenzia e del contraente.

Le eventuali difformità riscontrate rispetto al corrispondente verbale di consegna formeranno oggetto di valutazione economica e i relativi

importi saranno addebitati al contraente, al quale è comunque riconosciuto il diritto al contraddittorio.

Il contratto di locazione di cui al presente articolo avrà il medesimo termine del presente contratto.

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 alla Società contraente, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e controllo dell'Agenzia o del contraente.

Ogni deroga e responsabilità è a carico della ditta.

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.

## 6.2 Manutenzione

Per quanto concerne gli spazi sopra indicati il contraente provvederà, a sua cura e spese, senza nulla pretendere dall'Agenzia:

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.

Detta manutenzione dovrà comprendere in particolare:

⇒ interventi sulle apparecchiature con puliture accurate, disincrostazione, ingrassaggio e lubrificazione di tutte le parti interessate;

⇒ revisione di rubinetterie, bollitori, valvole di sicurezza, cappe, 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 (quadri elettrici, linee di alimentazione, prese, interruttori, corpi illuminanti, ecc);

⇒ controllo periodico generale delle componenti idrauliche (servizi igienici, lavelli, tubazioni di adduzione e scarico degli elettrodomestici, ecc);

⇒ 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;

⇒ 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, 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 del contratto, 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 il contraente 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 bar e mensa, 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 locazione, se e quando necessari;

6) pulizia degli infissi e delle superfici vetrate sia interni che esterni presenti nei locali;

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 manutenzione delle strutture, delle attrezzature, degli impianti, degli arredi e dei materiali, e le scadenze previste per tali attività sono contenute nel programma presentato dal contraente e approvato dall'Agenzia, che si allega al presente contratto.

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

La Ditta ha, 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 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.

#### **Art. 7 - Personale di servizio**

7.1 Il personale impiegato dal contraente deve essere costantemente in numero adeguato ai fini della tempestiva, ordinata e perfetta erogazione del servizio. Deve essere in grado di servire almeno 3 persone al minuto per evitare intasamenti lungo la linea di distribuzione dei pasti.

In ogni caso la ditta deve destinare ai servizi oggetto del presente contratto almeno 1 (uno) cuoco ed 1 (uno) aiuto-cuoco, in possesso del 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. 4 dipendenti a tempo pieno;
- n. 2 dipendenti a tempo parziale (minimo 5 ore).



Il contraente garantisce l'assorbimento del personale attualmente impiegato nell'esecuzione del servizio, ai sensi del CCNL per le aziende che svolgono attività nel settore del turismo e pubblici esercizi.

Il contraente garantisce la stabilità del personale esistente, assicurando in tal modo continuità relazionale con gli utenti del servizio.

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere 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.

La Ditta si impegna in ogni caso a 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 comunicata all’Agenzia delle Entrate.

La Società nomina Responsabile del servizio il sig. \_\_\_\_\_, affidandogli 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.

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.; dovrà inoltre portare ben visibile la tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l’indicazione della ditta di appartenenza.

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

7.3 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, il mod. DM 10, le ricevute dei versamenti INAIL, il libro matricola ed ogni altro documento 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 suddette.

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

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

La Ditta deve essere in possesso di un proprio sistema di gestione qualità. 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.

Durante le ispezioni il personale della società, 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 e le eventuali successive contestazioni su irregolarità riscontrate potranno essere disposti anche sulla base delle segnalazioni dell'utenza. 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.

L'Agenzia ha la facoltà di commissionare ad una propria struttura di fiducia controlli sull'igienicità della produzione e sulle caratteristiche delle derrate, con analisi chimiche, microbiologiche, bromatologiche; in caso di riscontro sfavorevole, il costo delle analisi svolte è addebitato alla ditta appaltatrice. Qualora tali accertamenti documentino la non accettabilità del prodotto, si riserva la facoltà di risolvere anticipatamente il contratto. Le analisi chimiche, microbiologiche, bromatologiche commissionate dall'Agenzia non sostituiscono quelle previste dai programmi di controllo qualità indicate in sede di offerta tecnica.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, una porzione di ogni pasto preparato presso la cucina della mensa dovrà essere confezionata in vaschetta monoporzione

(sia per il primo sia per il secondo sia per il contorno), dovrà essere depositata in frigorifero presso la cucina stessa e conservata almeno per 72 ore a disposizione per eventuali controlli (pastro-test). Su ogni confezione dovrà essere apposta un'etichetta con le indicazioni del pasto contenuto e della data di confezione. Trascorso il termine senza che si sia verificato alcun caso di tossinfezione alimentare, il prodotto deve essere eliminato.

Il contraente deve attenersi a tutta la normativa vigente in materia ed in particolare a quanto previsto dal Regolamento CE n. 852/2004 e dal D.Lgs. n. 193/2007 in materia di igiene dei prodotti alimentari. Ai sensi di tale normativa dovrà provvedere, autonomamente e a proprie spese, alla predisposizione ed alla gestione del programma di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), riferito a tutte le fasi in cui si articolano i servizi oggetto del contratto.

La Società deve adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici, mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema, compilando tutta la modulistica prevista dal sistema HACCP, atta a dare evidenza della corretta esecuzione delle attività regolamentate.

Le eventuali irregolarità accertate dalla società nell'ambito del programma di autocontrollo ed i provvedimenti da essa adottati

devono essere segnalati all’Agenzia che, qualora ritenesse insufficienti o inefficaci le misure correttive, può richiedere la modifica del programma di autocontrollo.

Il Programma di autocontrollo e della sicurezza alimentare sarà oggetto di attribuzione di punteggio in sede di valutazione dell’offerta tecnica.

#### **Art. 10 - Assicurazioni – Responsabilità - Licenze**

10.1 A copertura dei rischi connessi all’attività descritta nel capitolato, ivi compresi incendi, scoppi ed intossicazioni alimentari, la società aggiudicataria consegna all’Agenzia una polizza assicurativa di responsabilità civile stipulata con una delle imprese autorizzate alla copertura dei rischi conseguenti al risarcimento dei danni prodotti all’Amministrazione, al personale dell’Amministrazione ovvero a terzi o a cose di terzi da dipendenti della ditta nell’espletamento dell’attività di concessione nonché dei danni causati in ragione di eventuali ritardi, interruzioni, malfunzionamenti, errori o omissioni commessi nella gestione del servizio oltre che per violazione delle norme, ivi compreso il codice della Privacy, e degli obblighi previsti in materia di conservazione sostitutiva dei documenti informatici, con massimale per sinistro non inferiore a € 500.000,00 (cinquecentomila/00) e con validità non inferiore alla durata del contratto

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.

In caso di Raggruppamento temporaneo di imprese la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

10.2 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 per 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 contratto o per qualsiasi altra causa.

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

### **Art. 11 - Cauzione**

A garanzia dell'esatto e completo adempimento degli obblighi contrattuali, la Società ha costituito, ai sensi dell'art. 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'Agenzia si rivarrà, senza alcuna formalità, sulla cauzione definitiva, incamerandola, a ristoro di ogni danno e delle penali contrattuali, salvi gli ulteriori eventuali danni subiti.

#### **Art. 12 – Recesso**

La Società espressamente acconsente a che l'Agenzia possa recedere dal contratto in qualsiasi momento, 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.

#### **Art. 13 - 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.

Per le diverse tipologie di menù del servizio mensa e per i diversi prodotti del servizio bar verranno corrisposti i seguenti corrispettivi:

MENSA:

\_\_NON COMPILARE

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

BAR:

\_\_NN COMPILARE

#### **Art. 14 – Penali ed esecuzione in danno**

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

Qualora nell’esecuzione delle prestazioni si rilevino inadempimenti rispetto ai termini previsti sarà applicata una penale pari all’uno per mille del valore contrattuale per ogni irregolarità riscontrata.

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 previste nei precedenti commi, 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 fatturato annuo del Concessionario, il Concedente ha facoltà, in qualunque tempo, di risolvere di diritto il presente contratto con le modalità nello stesso espresse, oltre il risarcimento di tutti i danni.

#### **Art. 15– Disposizioni antimafia**

17.1 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. 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.

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

17.3 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.

17.4 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. Parimenti, il contratto si risolverà di diritto ove la Società non ottemperi agli impegni assunti ai sensi del comma 2 del presente articolo.

#### **Art. 16 – 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. 17– Clausola risolutiva espressa**

L'Agenzia ha diritto di risolvere il contratto di diritto ex art. 1456 c.c. mediante semplice lettera raccomandata senza bisogno di messa in mora, nei seguenti casi:

- a) frode e grave negligenza nell'esecuzione del servizio;
- b) stato di inosservanza della Società riguardo tutti i debiti contratti per l'esercizio della propria impresa e per lo svolgimento del contratto;
- c) manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio;
- d) inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie delle maestranze;
- e) sospensione del servizio da parte della Società senza giustificato motivo;
- f) rallentamento del servizio senza giustificato motivo in misura tale da pregiudicare la realizzazione del servizio nei termini previsti dal contratto;

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

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

i) inadempienza accertata agli obblighi ed agli oneri fiscali e contributivi previsti ed imposti dalla legge;

j) 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;

k) provvedimenti definitivi che attestino l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, ovvero sentenze di condanna passate in giudicato per i reati di cui all'articolo 80 del Codice.

In ogni caso l'Agenzia potrà recedere dal contratto qualora fosse accertato il venir meno di ogni altro requisito morale richiesto dal citato art. 80.

L'Agenzia può, inoltre, risolvere il contratto qualora ricorra una o più delle condizioni indicate all'art. 108 co.1 del Codice;

l) tutte le altre ipotesi previste dal presente contratto.

L'Agenzia si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la

compagine sociale, o dei dirigenti dell'impresa con funzioni specifiche relative all'affidamento alla stipula e all'esecuzione del contratto sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317, 318, 319, 319 bis, 319 ter, 319 quater, 320, 322, 322 bis, 346 bis, 353, 353 bis del Codice Penale.

Con la risoluzione del contratto sorge nell'Amministrazione il diritto di affidare a terzi il servizio, o la parte rimanente di questo, in danno della Società.

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

Alla Società inadempiente saranno addebitate le spese sostenute in più dall'Agenzia rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Esse sono prelevate dal deposito cauzionale e, ove questo non sia sufficiente, da eventuali crediti della Società, senza pregiudizio dei diritti dell'Agenzia sui beni della Società.

Nel caso di minore spesa, nulla compete alla Società inadempiente.

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. 18 – 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 dalla Legge 31 dicembre 1996 n. 675, così come modificata dal D.lgs. 30 giugno 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. 13 della succitata Legge 675/96 e successive modifiche ed integrazioni.

#### **Art. 19 – Divieto di cessione del contratto**

È fatto divieto alla Società di cedere il contratto.

In caso di inosservanza, da parte della Società, di tale 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. 20 – Cessione del credito**

E’ ammessa la cessione dei crediti maturati dalla Società nei confronti dell’Agenzia a seguito della regolare e corretta esecuzione delle prestazioni oggetto del presente contratto effettuata nel rispetto delle norme vigenti e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel Contratto, a condizione che:

a) il contratto di cessione venga stipulato mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e che lo stesso, in originale o in copia autenticata, venga notificato all’Agenzia;



b) l’Agenzia non rifiuti la cessione con comunicazione da notificarsi al cedente e al cessionario entro 45 (quarantacinque) giorni dalla notifica della cessione stessa;

c) il cessionario sia un istituto bancario o un intermediario finanziario disciplinato dalle leggi in materia bancaria o creditizia, il cui oggetto sociale preveda l’esercizio dell’attività di acquisto di crediti di impresa.

L’Agenzia in caso di notificazione della cessione può opporre al cessionario tutte le eccezioni opponibili al cedente in base al presente contratto.

23.2 Qualora al momento della notifica della cessione del credito la Società risultasse, ai sensi dell’art. 48 bis del D.P.R. n. 602 del 29 settembre 1973, inadempiente all’obbligo di versamento derivante dalla notifica di una o più cartelle di pagamento per un ammontare complessivo pari ad almeno € 10.000,00, l’Agenzia si riserva il diritto, e la società espressamente accetta, di opporsi alla cessione la quale resterà inefficace nei suoi confronti.

L’opposizione potrà essere esercitata mediante semplice comunicazione scritta alla Società.

Al fine di adempiere alle prescrizioni contenute nella legge n. 136 del 13 agosto 2010 “Piano straordinario contro le mafie” e successive modifiche ed integrazioni, l’atto di cessione dovrà:

- contenere l’indicazione da parte del cessionario del conto o dei conti correnti dedicati presso cui l’Agenzia effettuerà la liquidazione

degli importi oggetto di cessione, nonché le generalità ed il codice fiscale dei soggetti delegati ad operare sui suddetti conti. Questi ultimi potranno essere genericamente i dipendenti della filiale presso cui il conto dedicato è aperto;

- contenere l'impegno espresso da parte del cessionario ad effettuare i pagamenti in favore del cedente utilizzando esclusivamente i conti da questo ultimo indicati come dedicati e riportati nel presente contratto, mediante lo strumento del bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni nonché indicare il CIG su tali strumenti di pagamento;

- l'atto di cessione dovrà fare espresso riferimento al presente contratto di appalto;

- la notifica dell'atto di cessione potrà avvenire presso la sede dell'Agenzia delle Entrate – Direzione Regionale della Sicilia – Via W. K. Roentgen, 3 – 90146 Palermo.

Per consentire la verifica ex art. 48 bis del D.P.R. n. 602/73 l'atto di cessione dovrà essere corredato dall'esplicito consenso al trattamento dei dati personali per l'assolvimento delle finalità indicate nel su citato articolo da parte della Società, in conformità a quanto indicato nella circolare n. 29 dell'8 ottobre 2009 del Dipartimento della Ragioneria Generale dello Stato. Tale consenso potrà essere conferito secondo il fac-simile "Allegato A" unito alla circolare medesima.

#### **Art. 21 – Cessione dell'azienda e/o mutamento dell'oggetto sociale**

24.1 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 tutta la documentazione riguardante l'operazione, almeno trenta giorni prima del compimento della stessa.

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

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

#### **Art. 22 – Subconcessione**

Il contraente, conformemente a quanto dichiarato in sede di offerta, non intende affidare in subconcessione l'esecuzione di alcuna attività oggetto delle prestazioni.

*Ovvero*

Il contraente, conformemente a quanto dichiarato in sede di offerta affida in subconcessione, in misura non superiore al 30% dell'importo contrattuale l'esecuzione delle seguenti prestazioni:

L'Agenzia non provvederà al pagamento diretto dei subconcessionari e i pagamenti verranno effettuati al contraente. Si procederà al pagamento diretto del subconcessionario solo nelle ipotesi indicate dall'art.105, co.13, del D.lgs.50/2016

Il contraente è responsabile dei danni che dovessero derivare all’Agenzia o a terzi per fatti comunque imputabili ai soggetti cui sono state affidate le suddette attività.

I subconcessionari dovranno mantenere, per tutta la durata del presente contratto, i requisiti prescritti dalla documentazione di gara, nonché dalla normativa vigente in materia, per lo svolgimento delle attività agli stessi affidate.

Il contraente deve, inoltre, comunicare all’Agenzia le eventuali modifiche a tali informazioni avvenute nel corso del sub-contratto.

La subconcessione non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri del contraente, il quale rimane l’unico e solo responsabile, nei confronti dell’Agenzia, della perfetta esecuzione del contratto anche per la parte subappaltata. Il contraente è responsabile in solido con il subconcessionario in relazione agli obblighi retributivi e contributivi, nei modi e nei casi indicati al comma 8 dell’art. 105 del Codice.

Il contraente si obbliga a manlevare e tenere indenne l’Agenzia da qualsivoglia pretesa di terzi per fatti e colpe imputabili al subconcessionario ai suoi ausiliari.

Il contraente si obbliga a risolvere tempestivamente il contratto di subconcessione qualora, durante l’esecuzione della stessa, vengano accertati dall’Agenzia inadempimenti, da parte del subconcessionario, di rilevanza tale da giustificare la risoluzione, avuto riguardo all’interesse dell’Agenzia. In tal caso il contraente non avrà diritto ad

alcun indennizzo da parte dell’Agenzia, né al differimento dei termini di esecuzione del contratto.

### **Art. 23– 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 del servizio, \_\_\_\_\_

### **Art. 24 – 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. 25 – 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. 26 – 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 Palermo.

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. 2, 5, 7, 9, 11, 14, 17, 20, 21, 25, 26.

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

Questo atto, da me letto ai comparenti, i quali lo approvano, occupa \_\_\_\_\_ pagine di \_\_\_\_\_ mezzi fogli ed è stato scritto da persona di mia fiducia e da me.