

**Ministero della giustizia**  
**Provveditorato Regionale dell'Amministrazione Penitenziaria per il Piemonte, Liguria e**  
**Valle d'Aosta di Torino**

Lotto n. \_\_\_\_\_ CIG \_\_\_\_\_

**Schema di contratto**

**Procedura di gara aperta in ambito comunitario per il “servizio di ristorazione collettiva” a ridotto impatto ambientale - ai sensi dell’art. 34 del D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50, integrando i criteri di sostenibilità ambientale con l'applicazione dei CAM (D.M. n. 65 del 10 marzo 2020) - nelle mense obbligatorie di servizio per il personale della Polizia penitenziaria nelle sedi degli Istituti Penitenziari e della Scuola di Formazione e/o Istituto di Istruzione, della circoscrizione territoriale del Provveditorato Regionale dell’Amministrazione Penitenziaria per il Piemonte, Liguria e Valle d’Aosta di Torino.**

L'anno \_\_\_\_\_, il giorno \_\_\_\_ del mese di \_\_\_\_\_ nella sede del Provveditorato regionale dell'amministrazione penitenziaria di \_\_\_\_\_, Via/Piazza \_\_\_\_\_, n. \_\_, avanti a me \_\_\_\_\_ Ufficiale rogante, delegato al ricevimento dei contratti nell'interesse dell'Amministrazione penitenziaria, sono presenti:

- il dott. \_\_\_\_\_, nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_, dirigente penitenziario, in qualità di rappresentante dell’Amministrazione penitenziaria - domiciliato, agli effetti del presente contratto, nella sede dell’Amministrazione predetta;
- il \_\_\_\_\_, nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_, nella sua qualità di \_\_\_\_\_ dell’impresa \_\_\_\_\_ con sede in \_\_\_\_\_ come risulta dal \_\_\_\_\_, documento che rimane depositato presso l’Amministrazione appaltante (di seguito Impresa);

E’ stato pertanto da me accertato, sulla base dei documenti acquisiti, che il \_\_\_\_\_ ha piena facoltà di rappresentare e di impegnare legalmente la suindicata Impresa.

Essi comparenti, della cui identità personale sono certa, dopo aver rinunciato, col mio consenso all'assistenza dei testimoni, e

*premesso che*

- a) con provvedimento n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_, l’Amministrazione contraente ha indetto una gara aperta in ambito comunitario, ai sensi del combinato disposto di cui agli artt. 60 e 95, comma 2, del D.lgs. 50/2016 per l’affidamento del servizio in intestazione;
- b) in esecuzione di quanto precede, si è dato corso alla pubblicazione del Bando di gara sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ e sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, 5 Serie Speciale, n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_;

- c) il Fornitore è risultato aggiudicatario della procedura di gara di cui alla precedente lettera a), avendo conseguito il miglior rapporto qualità/prezzo, con il ribasso del \_\_\_\_\_%), come da provvedimento di aggiudicazione n. \_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ dell'Amministrazione contraente;
- d) l'impresa ha dichiarato di volere ricorrere al subappalto per le attività di \_\_\_\_\_;  
*oppure,*
- e) l'impresa ha dichiarato di non volere ricorrere al subappalto;
- f) che l'Amministrazione con nota n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ ha avviato la procedura per la stipula del contratto richiedendo all'impresa di presentare i documenti necessari;
- g) che l'impresa ha presentato la documentazione richiesta ai fini della stipula del contratto che, anche se non materialmente allegata al presente atto, ne costituisce parte integrante e sostanziale;
- h) che l'Amministrazione contraente, ai sensi di quanto previsto dal decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 in materia di certificazione antimafia ha avanzato apposita richiesta – prot. n. \_\_\_\_\_ per il rilascio dell'“informazione antimafia” per il tramite della Banca Dati Nazionale Antimafia di cui all'art. 96 del medesimo decreto e che non essendo intervenuto riscontro nei termini di cui all'articolo 92 del citato decreto, è possibile procedere alla stipula del presente contratto;

*ovvero,*

che essendo intervenuto riscontro negativo, come si rileva dall'informazione antimafia liberatoria prot. n. \_\_\_\_\_, dalla competente Prefettura per il tramite della Banca Dati Nazionale Antimafia, (art. 92, comma 1);

- i) che dovendosi, ora, addivenire alla stipula del contratto, le parti dichiarano il rispettivo codice fiscale, domicilio e indirizzo di posta elettronica certificata:

- Provveditorato Regionale dell'Amministrazione Penitenziaria di \_\_\_\_\_ C.F. n. \_\_\_\_\_ (indirizzo) \_\_\_\_\_ PEC \_\_\_\_\_;
- \_\_\_\_\_: C.F. n. \_\_\_\_\_ (indirizzo) \_\_\_\_\_ PEC \_\_\_\_\_.

*tutto ciò premesso*

i comparenti, come innanzi costituiti, mentre confermano e ratificano la precedente narrativa che dichiarano parte integrante del presente contratto, convengono e stipulano quanto segue:

### **Articolo 1 - Significato delle abbreviazioni**

Le abbreviazioni di seguito riportate hanno il significato a fianco descritto:

Codice o Codice dei contratti: il decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e successive modificazioni e integrazioni;

Decreto semplificazioni: il decreto legge 16 luglio 2020, n. 76, convertito con legge 11 settembre 2020, n. 120;

Decreto semplificazioni bis: il decreto legge 31 maggio 2021, n. 77, convertito con legge 29 luglio 2021, n. 108;

Codice Civile o CC: il Regio decreto 16 marzo 1942, n. 262 e ss.mm.ii;

D.M. 49/2018: il Decreto 7 marzo 2018 n. 49 – Regolamento recante: Approvazione delle linee guida sulle modalità di svolgimento delle funzioni del direttore dei lavori e del direttore dell'esecuzione (all'interno del presente atto DEC);

Linee guida ANAC n. 3: Nomina, ruolo e compiti del responsabile unico del procedimento (all'interno del presente atto RUP) per l'affidamento di appalti e concessioni – approvate dal Consiglio dell'Autorità con deliberazione n. 1007 dell'11 ottobre 2017;

## **Articolo 2 - Valore delle Premesse, degli Allegati e Disciplina applicabile**

Le Premesse e tutti gli allegati di seguito indicati costituiscono parte integrante ed essenziale del presente Contratto:

- Patto di integrità;
- Capitolato tecnico e relativi allegati;
- Disciplinare di gara (non materialmente allegato);

L'esecuzione del presente Contratto è, dunque, regolata:

- a) dalle clausole del presente documento, dai relativi allegati che costituiscono la manifestazione integrale di tutti gli accordi intervenuti tra l'Amministrazione e il Contraente;
- b) dalle disposizioni emanate con riferimento alla normativa di settore, ivi comprese le norme UNI rese obbligatorie con decreti emanati anteriormente alla data del Contratto, ovvero, che, pur non essendo state ancora rese obbligatorie, siano state già concordate alla data anzidetta;
- c) dalle Specifiche tecniche poste a base della gara di appalto, di cui il Fornitore ha preso piena ed esauriente conoscenza;
- d) dal Codice dei contratti;
- e) dal Codice civile;
- f) dal DM 49/2018;
- g) dal D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207, per le parti ancora vigenti;
- h) dalle vigenti disposizioni di legge e di regolamento per l'Amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato;
- i) dal decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81;
- j) dalla legge 13 agosto 2010, n. 136.

## **Articolo 3 - Oggetto del Contratto**

Il dott. \_\_\_\_\_ nell'accennata qualità di rappresentante dell'Amministrazione, conferisce al \_\_\_\_\_, che accetta in nome e per conto dell'impresa \_\_\_\_\_ da Lui rappresentata, l'appalto per il servizio di ristorazione collettiva a ridotto impatto ambientale nelle mense obbligatorie di servizio per il personale della Polizia penitenziaria nelle sedi degli Istituti Penitenziari \_\_\_\_\_ e della Scuola di Formazione \_\_\_\_\_ e/o Istituto di Istruzione \_\_\_\_\_, della circoscrizione

territoriale del Provveditorato Regionale dell'Amministrazione Penitenziaria per \_\_\_\_\_.

Il Servizio consiste nella preparazione e confezionamento, mediante acquisto di derrate alimentari da parte del Fornitore, dei pasti presso le Cucine dell'Amministrazione, nonché nella distribuzione dei pasti in modalità self-service, così come meglio indicato e descritto nei paragrafi 2 *“Articolazione e condizioni del Servizio a carico del Fornitore”* e 2.1 *“Disposizioni relative al sistema di distribuzione”* del Capitolato.

Per ciascuna Sede sono previsti: pranzi e cene; eventuali cestini sostitutivi del pasto; integrazioni o particolari preparazioni gastronomiche (del tipo antipasto e/o dessert, oppure altro) per i pasti (pranzi e cene) in occasione delle seguenti specifiche ricorrenze: Capodanno, Epifania, Pasqua, Celebrazione della Liberazione d'Italia del 25 aprile, Celebrazione della festa dei Lavoratori del 1° maggio, Celebrazione della fondazione della Repubblica Italiana del 2 giugno, festività del ferragosto, ricorrenza del Santo Patrono del Corpo di Polizia Penitenziaria del 30 giugno e Natale.

Il fornitore è tenuto ad attenersi alle specifiche tecniche relative alla struttura, alla composizione dei pasti ed alle relative opzioni/integrazioni di cui all'allegato 2 del capitolato tecnico.

Il prezzo corrisposto per ciascun pasto (pranzo o cena) e per ciascun cestino sostitutivo del pasto (il cui prezzo è il medesimo), comprende anche le integrazioni o particolari preparazioni gastronomiche per le particolari ricorrenze di cui sopra.

Le Sedi delle Scuole di Formazione o Istituti di Istruzione dell'Amministrazione ed eventualmente gli Istituti penitenziari, ricorrendone i presupposti regolamentati dall'Amministrazione, potranno richiedere, anche in corso di contratto, le prime colazioni per alcuni degli utenti del servizio.

Sono previsti, altresì, su richiesta dell'Amministrazione contraente e con riconoscimento di predeterminato supplemento di prezzo, eventuali pasti preparati con integrazioni (aumenti) delle grammature standard per fabbisogni energetici superiori (ai sensi del paragrafo. 8.2.2 del capitolato tecnico).

#### **Articolo 4 – Corrispettivo del servizio**

Il corrispettivo del servizio di ristorazione nelle mense obbligatorie di servizio per il personale della Polizia penitenziaria che l'Amministrazione contraente corrisponderà al Fornitore, sarà calcolato applicando a ciascun pasto effettivamente consumato (pranzo o cena) il prezzo unitario di aggiudicazione pari ad €\_\_\_\_,\_\_\_\_(\_\_\_\_/\_\_\_\_), oltre Iva, nonché € 1,25, oltre Iva, per ciascuna prima colazione effettivamente consumata.

Nel prezzo del pasto s'intendono interamente compensati dall'Amministrazione Contraente al Fornitore tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Nei casi in cui si verificano eventuali non programmate massive e volontarie astensioni da parte degli aventi diritto alla M.O.S. in una misura pari o superiore al 60% (sessanta%) del numero complessivo degli aventi diritto comunicati all'appaltatore dalla direzione della Sede per la giornata di riferimento e, al contempo, non sia stata comunicata una rettifica di tale numero con le modalità e con la tempistica prevista nell'Atto di Regolamentazione del Servizio, all'Impresa appaltatrice, oltre che dei pasti effettivamente consumati, verrà riconosciuto il pagamento del 50% (cinquanta%) del numero dei pasti comunicati e non consumati dagli aventi diritto, sulla base del prezzo aggiudicato detratto l'utile di impresa dichiarato in sede di offerta.

Il pagamento dei corrispettivi verrà effettuato, direttamente dall'Amministrazione Contraente, su presentazione di regolari fatture elettroniche mensili, intestate alla stessa, con riferimento ai pasti somministrati per ciascuna delle Sedi del Lotto oggetto di gara e del contratto. Le fatture saranno pagate entro 30 giorni (trenta) dal ricevimento delle stesse, nei termini di cui agli articoli 4 del D.lgs. 9 ottobre 2002, n. 231 e all'art. 8, comma 4-bis del D.lgs. 30 giugno 2011, n. 123.

L'Amministrazione Contraente potrà rivalersi per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati, il rimborso di spese o il pagamento di penali decretate, mediante incameramento della garanzia definitiva o a mezzo ritenuta da operarsi all'atto dei primi pagamenti utili delle fatture di cui sopra.

Per gli eventuali utenti esterni autorizzati, il prezzo che sarà corrisposto all'Appaltatore per i pasti da essi effettivamente consumati sarà lo stesso di quello di aggiudicazione del Servizio, mentre l'Amministrazione contraente potrà stabilire a carico di detti utenti esterni un differente prezzo secondo le modalità stabilite nell'Atto di Regolamentazione del Servizio.

#### **Articolo 5 – Durata del servizio**

Il contratto per la gestione del Servizio di Ristorazione nelle mense obbligatorie di servizio per il personale della Polizia Penitenziaria avrà durata di 24 (ventiquattro) mesi a decorrere dalla comunicazione di avvio dell'esecuzione, con decorrenza dal giorno successivo alla ricezione della Posta Elettronica Certificata (d'ora in avanti anche Pec), con la quale il Responsabile del procedimento (d'ora in avanti anche Rup) o il Direttore dell'esecuzione contrattuale (d'ora in avanti anche Dec) dispone l'avvio dell'esecuzione.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di disporre l'esecuzione anticipata del contratto. Ai sensi dell'art. 63, comma 5, del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50, ricorrendone i presupposti di cui al paragrafo 11.5 del Capitolato tecnico, è prevista la possibilità di un rinnovo per un (1) solo ulteriore anno quale ripetizione di servizi analoghi.

Al fine di cui al comma precedente, almeno tre mesi prima della scadenza contrattuale, il Fornitore provvederà a sottoporre al RUP e all'Amministrazione contraente, per il tramite del Direttore Operativo dell'esecuzione presso ogni singola Sede, un progetto contenente una dettagliata descrizione delle azioni migliorative ritenute efficaci da attuare nell'anno successivo alla data di scadenza del contratto in corso, tenuto conto delle analisi condotte sulla

soddisfazione del cliente. Costituirà, altresì, elemento valutativo da parte del RUP la relazione del Direttore Operativo dell'esecuzione di ogni Sede circa la reale e continua azione di miglioramento del servizio adottato dal fornitore sulla base dei periodici monitoraggi, nonché sull'intero andamento del servizio reso in costanza di contratto, tenuto conto, in particolare, del rispetto dei criteri ambientali minimi e dell'avvenuto rilascio dei certificati semestrali di conformità (art. 102 del D.lgs.50/2016).

Resta salva la facoltà dell'Amministrazione Contraente di prorogare, ai sensi dell'art. 106, comma 11, d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50, la scadenza del contratto – contratto dell'appalto iniziale o contratto di ripetizione nel caso di rinnovo – per il tempo strettamente necessario all'effettivo subentro nel Servizio di altro appaltatore opportunamente selezionato secondo normativa e, comunque, per un periodo non superiore a 6 (sei) mesi. In tale caso è necessario un preavviso da comunicarsi al Fornitore almeno 20 gg. prima della scadenza del contratto medesimo ed il Fornitore è tenuto all'esecuzione delle prestazioni agli stessi prezzi, patti e condizioni del contratto in esecuzione.

#### **Articolo 6 - Attivazione e conclusione del servizio**

Immediatamente dopo la sottoscrizione del presente contratto l'Amministrazione Contraente ed il Fornitore redigeranno e sottoscriveranno, di comune accordo, l'Atto di Regolamentazione del Servizio, di cui all'allegato 7 del Capitolato, con cui saranno formalizzate le modalità meramente operative di gestione del Servizio di ristorazione.

Con l'inizio dell'esecuzione del servizio, presso ogni Sede destinataria dello stesso ricompresa nel Lotto di gara verrà formalizzato in contraddittorio con il Fornitore aggiudicatario un Verbale di presa in consegna delle Strutture (locali e tutti i beni mobili ivi disponibili) date in uso al medesimo Fornitore - anche con funzione di inventario con relativi contestuali valori dei beni -.

A partire dalla data di sottoscrizione di detto Verbale, il Fornitore assume tutti i rischi per danneggiamenti, perdite e/o sottrazioni dei beni consegnati, essendo costituito custode degli stessi.

Fermo restando che l'Impresa appaltatrice potrà installare presso i locali propri aggiuntivi macchinari e proprie attrezzature, utensili e arredi ulteriori, ad integrazione di quelli già esistenti e ricevuti in consegna, nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto sia sostituita o data in uso al Fornitore ulteriore attrezzatura, si procederà, presso ogni sede interessata, all'aggiornamento dell'Inventario e alla sottoscrizione di un nuovo Verbale di presa in consegna relativo ai soli beni oggetto della consegna.

In qualunque momento, su richiesta della Direzione della singola Sede, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato come da verbalizzazione di cui innanzi, con l'intesa che alle eventuali mancanze, rispetto alla dotazione iniziale, l'Impresa appaltatrice sopprimerà alla necessaria sostituzione di quanto mancante entro i successivi 20 giorni dal riscontro, pena l'addebito della spesa relativa al reintegro dei beni. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa appaltatrice, la Direzione della Sede, previa comunicazione alla stessa Impresa e al Direttore dell'esecuzione, provvederà in autonomia al reintegro del materiale, comunicando successivamente al DEC l'importo della relativa spesa da recuperare nei confronti

dell'Appaltatore inadempiente.

Verranno messi a disposizione dell'Impresa aggiudicataria i locali della cucina esistente come arredata e attrezzata, i locali mensa, magazzino, servizi ed altri spazi comuni destinati al Servizio complessivamente inteso, compresi quelli riservati al personale adibito al servizio. Eventuali addizioni e/o migliorie apportate ai locali ed impiantistica strutturale connessa resteranno, al termine del contratto, acquisite gratuitamente dall'Amministrazione Contraente, salvo il diritto dell'Amministrazione medesima di chiedere la remissione in pristino in caso di addizioni e migliorie non autorizzate.

Alla cessazione, per qualsiasi causa, del contratto di Ristorazione nelle mense obbligatorie di servizio per il personale della Polizia Penitenziaria, il Fornitore dovrà riconsegnare all'Amministrazione Contraente le Strutture (locali e tutti i beni mobili in essi esistenti e funzionali al Servizio) consegnate in comodato d'uso gratuito con il contratto per l'affidamento del Servizio, in numero, specie e qualità uguali a quelli risultanti dall'Inventario (e dai successivi aggiornamenti dello stesso) e dal/i Verbale/i di presa in consegna.

I beni devono essere riconsegnati all'Amministrazione Contraente in perfetto stato di pulizia, di funzionamento, di manutenzione e in buono stato di conservazione, tenuto conto della normale usura dovuta all'ordinario utilizzo durante la gestione del Servizio. A tal fine sarà effettuata, in contraddittorio tra le Parti, una verifica, all'esito della quale sarà redatto un *Verbale di Riconsegna nel quale* nel quale si darà atto della constatazione delle condizioni di quanto oggetto di restituzione e ad esso sarà allegato *l'elenco dei beni da riconsegnare*, contenente l'elenco dei beni oggetto di restituzione.

Nel caso in cui, all'esito delle verifiche, l'Amministrazione Contraente constatasse danni dipendenti dalla non diligente gestione da parte del Fornitore, ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti, o ancora, eventuali mancanze di quanto oggetto del/i Verbale/i di Consegna e dell'Inventario, il Fornitore dovrà provvedere a propria cura e a proprie spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare quanto mancante. In caso di inadempimento da parte del Fornitore a tale obbligo, l'Amministrazione Contraente potrà direttamente addebitare i relativi costi al Fornitore, maggiorati di una penale pari al 30% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

#### **Art. 7 - Sospensione e cessazione del servizio**

Al verificarsi di una sospensione parziale del servizio a causa delle seguenti ipotesi:

- a) sciopero del personale dipendente dell'appaltatore e nei casi di forza maggiore
- b) particolari accadimenti, attività ed esigenze (guasti, interventi di manutenzione o simili) delle Strutture presso una o più Sedi che non permettano la regolare esecuzione del Servizio,

il fornitore dovrà garantire, a seconda dei giorni di durata della sospensione e di una delle evenienze indicate ai punti a) e b), la somministrazione di cestini o pasti freddi "alternativi" o di pasti caldi "alternativi" di uguale valore economico e nutritivo, secondo le modalità organizzative concordate con il Direttore operativo dell'esecuzione della singola Sede dove viene eseguito il Servizio di ristorazione e come meglio specificato al paragrafo 12 lett. a) e b) del Capitolato Tecnico.

Per le Sedi più “piccole” - intendendosi per tali le Sedi ove, ogni giorno, complessivamente tra pasti e cene, vi siano mediamente fino a 30 (trenta) unità di personale aventi diritto al Servizio di ristorazione -, il Fornitore, a seconda dei giorni di sospensione del servizio riferiti a ciascuna delle eventualità summenzionate a) o b) e come da indicazioni di dettaglio del paragrafo 12 del Capitolato Tecnico potrà erogare, in sostituzione dei pasti caldi o freddi “alternativi”, previo consenso dell’Amministrazione Contraente, un buono sostitutivo del pasto del valore nominale pari a quello vigente al momento della sospensione per i dipendenti dell’Amministrazione stessa. In tali ipotesi, al Fornitore sarà corrisposto, per ogni buono sostitutivo erogato, un importo pari a quello di aggiudicazione.

In ottemperanza a quanto previsto al paragrafo 12 del Capitolato tecnico, per periodi di sospensione superiori a 10 (dieci) giorni e nel caso in cui le evenienze di cui al punto b) siano tali da non consentire neppure la somministrazione o consumazione di pasti caldi “alternativi” (ad es. per indisponibilità di altri locali idonei alla somministrazione e alla consumazione), il Servizio mensa presso la singola Sede interessata verrà del tutto cessato per il periodo strettamente necessario.

In caso di chiusura o trasformazione di una o più Sedi per esigenze organizzative dell’Amministrazione Contraente, ovvero in presenza di sopravvenute disposizioni che disciplinino diversamente dall’attualità la Mensa Obbligatoria di Servizio presso alcune Sedi, il Fornitore sarà tenuto a proseguire il Servizio presso le rimanenti altre Sedi di competenza dell’Amministrazione contraente e non avrà diritto ad alcun indennizzo di sorta. In ogni caso, è fatto salvo il diritto del Fornitore di risolvere anticipatamente il Contratto ai sensi dell’art. 106, comma 12 del Codice dei contratti, qualora la riduzione del Servizio richiesta sia superiore al quinto dell’importo complessivo del Contratto.

#### **Articolo 8 - Descrizione del servizio**

Il servizio si compone delle seguenti tipologie di pasto:

- Prima Colazione (presso le Scuole di formazione o gli Istituti di istruzione o gli Istituti penitenziari, ricorrendone i presupposti regolamentati dall’Amministrazione);
- Pranzo;
- Cena.

La composizione di detti pasti e cioè il numero e la tipologia delle portate è fornita in indicazione nell’*Allegato 2 “Specifiche tecniche relative alla struttura e alla composizione dei pasti”, del Capitolato tecnico* il quale dettaglia inoltre le differenti strutture dei menù tipo disponibili.

Sono altresì previsti come da Capitolato tecnico:

- a. cestini sostitutivi del pasto;
- b. integrazioni del menù (cd. pasti da ricorrenza) in occasione delle particolari ricorrenze festive innanzi elencate al par. 1.2 del capitolato tecnico;
- c. alternative ai pasti base.

Il Servizio oggetto del presente appalto consiste nell’espletamento delle seguenti attività:



- a) Acquisto e Stoccaggio delle derrate nel rispetto delle caratteristiche richieste e dei menù definiti nell'Offerta Tecnica.
- b) Preparazione e/o Cottura delle derrate, nel rispetto delle grammature previste e dei menù definiti nell'Atto di Regolamentazione del Servizio;
- c) Preparazione e Confezionamento dei pasti;
- d) Confezionamento del pane in pezzi singoli, nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti;
- e) Trasporto dei contenitori dalla cucina al locale di consumo (mensa). Il Fornitore dovrà garantire che tra il momento della preparazione dei pasti presso la cucina e il momento della distribuzione non intercorrano più di quindici minuti;
- f) Distribuzione dei pasti, a cura del Fornitore, in modalità self-service;
- g) Sgombero, pulizia, lavaggio e disinfezione delle Strutture prese in consegna e dei macchinari, delle attrezzature, delle stoviglie comunque utilizzate per il servizio;
- h) Obbligo di custodia e di Manutenzione ordinaria delle Strutture, con conseguente responsabilità in caso di danneggiamento, perdita e/o sottrazione delle stesse;
- i) Manutenzione di cui all'articolo 11;
- j) Obbligo di reintegrare le Attrezzature, prese in consegna con apposito verbale, in ogni ipotesi in cui le stesse dovessero risultare, sia nel corso dell'espletamento del servizio, sia al termine della durata dello stesso, inferiori rispetto a quelle consegnate dalla Sede di esecuzione del servizio al Fornitore, eccezione fatta per i casi di usura dovuta all'ordinario impiego, puntualmente rappresentati alla Direzione della Sede e dalla stessa verificati;
- k) Disinfezione, Disinfestazione e derattizzazione dei locali e delle relative pertinenze, presi in consegna e/o comunque utilizzati per il servizio;
- l) Raccolta dei rifiuti derivanti dall'espletamento del Servizio e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta più vicini, nel rispetto delle modalità di raccolta individuate dalle Amministrazioni Locali competenti;
- m) Spese per eventuali analisi di laboratorio dei campioni di vivande prelevati lungo la linea di distribuzione, disposte dall'Amministrazione Contraente;
- n) Fornitura del tovagliato monouso necessario per la consumazione dei pasti di cui al paragrafo 1.3 del Capitolato tecnico;
- o) Fornitura delle Stoviglie necessarie per la consumazione dei pasti previsti dai menù giornalieri di cui al paragrafo 1.3 del Capitolato tecnico

Sono a carico del fornitore tutti gli oneri economici non esplicitamente esclusi nel Capitolato e nei relativi allegati.

La ditta appaltatrice, oltre a quanto innanzi elencato, è tenuta, infatti, a rifornire la cucina presso ogni Istituto ove sia attivato il servizio mensa di tutto il materiale d'uso a perdere necessario alla preparazione del pasto e alla sua cottura.

La fornitura del Servizio mediante distribuzione dei pasti in modalità self-service avviene secondo quanto previsto al paragrafo 2.1 del capitolato tecnico.

#### **Articolo 9 - Modalità di esecuzione del servizio**

Il Fornitore si obbliga ad eseguire il Servizio di Ristorazione a perfetta regola d'arte nel rispetto delle norme vigenti e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel

Capitolato Tecnico, nell'offerta tecnica dallo stesso presentata in sede di gara di appalto, nonché nell'Atto di Regolamentazione del Servizio.

Il Fornitore assume a suo totale carico i seguenti obblighi:

- a) l'obbligo di osservare tutte le norme in materia di tutela della salute e per la sicurezza dei lavoratori durante il lavoro, nonché la conseguente responsabilità di predisporre ogni cautela e rimedio necessari a garantire, nel corso dell'esecuzione del servizio, l'incolumità di tutto il proprio personale e degli utenti del Servizio;
- b) ogni responsabilità per danni, senza riserve od eccezioni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero all'Amministrazione contraente, agli utenti, a terzi, cose o persone, fatta eccezione dei danni derivanti da cause esterne non dovute alla gestione del Servizio.
- c) ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al proprio personale utilizzato durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e valutato con la presentazione dell'offerta;
- d) l'obbligo di osservare scrupolosamente tutte le norme, derivanti dalle vigenti disposizioni o da quelle che interverranno nel periodo di vigenza del contratto, in materia di ristorazione collettiva e per quanto applicabili, con particolare riferimento alle norme in materia di igiene e sanità, nonché a quanto previsto al punto "D" *Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università, caserme*, dell'allegato 1 al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 marzo 2020, con cui sono stati adottati i criteri ambientali minimi (C.A.M.) per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 04 aprile 2020 n. 90;
- e) l'obbligo di osservare tutte le norme in materia retributiva, contributiva e previdenziale concernenti il rapporto di lavoro del proprio personale.

E' obbligo dell'appaltatore stipulare specifica polizza assicurativa a copertura di tutti i rischi da responsabilità civile nei confronti dell'Amministrazione contraente e dei terzi – RCT-, con esclusivo riferimento al servizio mensa in questione, nonché di essere in possesso di una Polizza assicurativa per i propri dipendenti a copertura di ogni rischio di danni ad opere e impianti ed avente durata non inferiore a quella dell'appalto.

Qualora l'Appaltatore non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui si tratta, il Contratto si risolve di diritto con conseguente incameramento della cauzione prestata e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

#### **Articolo 10 - Personale impiegato nel servizio, variazioni e rapporto di lavoro**

Il Fornitore si impegna ad espletare il Servizio avvalendosi di personale specializzato, numericamente adeguato, avente adeguata qualificazione, secondo quanto previsto al paragrafo 7.1 del Capitolato Tecnico.

L'elenco del personale del Fornitore che sarà impiegato nell'espletamento del servizio (qualifiche, mansioni, livello e monte ore) dovrà essere indicato dal Fornitore medesimo

nell'Atto di Regolamentazione del Servizio ed aggiornato in caso di variazioni successive, secondo quanto previsto nei paragrafi 7.3.e 7.4 del Capitolato Tecnico.

Il personale dovrà attenersi alle norme di comportamento fissate nel paragrafo 7.4. del Capitolato Tecnico ed accedere alle sedi e agli uffici dell'Amministrazione Contraente nel rispetto di tutte le prescrizioni di sicurezza e accesso in vigore per essi, fermo restando che sarà cura ed onere del Fornitore verificare preventivamente tali procedure.

Il Fornitore dovrà inoltre garantire lo svolgimento di un'attività di formazione a tutto il personale che sarà impiegato nell'espletamento del Servizio, secondo quanto previsto nel paragrafo 7.7. del Capitolato Tecnico.

Il Fornitore si impegna a garantire all'Amministrazione Contraente personale congruo per numero e adeguato nelle professionalità, rispetto all'affluenza verificata e alle necessità del servizio, in conformità a quanto previsto dalle modalità di svolgimento del servizio stesso nel Capitolato.

Il personale addetto al Servizio dovrà rimanere in numero costante per tutta la durata contrattuale, salvo che si verifichino rilevanti mutamenti nel numero dei pasti.

Il Fornitore si impegna a garantire la continuità dei servizi, senza costi aggiuntivi, assicurando le sostituzioni dei propri operatori assenti per ferie, malattie, permessi o altro motivo, con personale preventivamente addestrato e di idonea professionalità.

Eventuali variazioni del personale, relativamente ai dati presentati nell'Atto di Regolamentazione del Servizio, devono essere prontamente comunicate all'Amministrazione Contraente per l'approvazione formale e per l'aggiornamento dell'Atto di Regolamentazione del Servizio.

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere dipendente del Fornitore e, quindi, indicato nel libro paga del Fornitore medesimo. È altresì ammesso ai sensi di legge l'utilizzo di personale così detto interinale.

L'Appaltatore dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio oggetto del presente appalto, condizioni normative e retributive non inferiori ai contratti collettivi nazionali di lavoro e alle ulteriori disposizioni in materia.

Su richiesta dell'Amministrazione Contraente il Fornitore deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

Il presente articolo trova applicazione anche nei confronti dei dipendenti del subappaltatore, nell'ipotesi di subappalto, o della società esecutrice del servizio, nell'ipotesi di Consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c), del D.lgs. 50/2016.

L'Amministrazione contraente non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in vertenze di lavoro di qualsiasi tipo instaurate dai lavoratori nei confronti dell'Appaltatore, anche in occasione di attività inerenti ai servizi da esso svolti, restando totalmente estraneo al rapporto d'impiego costituito tra l'Appaltatore ed il proprio personale dipendente. L'Appaltatore deve portare a conoscenza dei propri dipendenti circa l'estraneità della Committente da ogni responsabilità in merito alla gestione del rapporto di lavoro. In ogni caso, l'Appaltatore si impegna espressamente a mantenere indenne ed a sollevare l'Amministrazione appaltante da qualsiasi pretesa economica e/o normativa avanzata dai propri lavoratori.

### **Articolo 11 - Manutenzioni di competenza del Fornitore**

A far data dall'inizio del servizio sono a carico del Fornitore gli oneri di manutenzione ordinaria delle Strutture dell'Amministrazione prese in consegna (oggetto del Verbale di presa in consegna).

Relativamente a tali beni, il Fornitore dovrà effettuare tutti gli interventi di manutenzione indicati nell'Allegato 1 del capitolato tecnico *"Interventi di manutenzioni ordinaria"* e registrati su apposito registro, così come riportato nell'appendice dell'Allegato 6 del capitolato tecnico *"Monitoraggio ispettivo e analitico"*.

Nel caso in cui le manutenzioni ordinarie non dovessero seguire il calendario previsto e/o non fossero eseguite come prescritto, l'Amministrazione provvederà ad applicare le penali previste. Qualora il Fornitore non provveda alle manutenzioni in questione, l'Amministrazione Contraente esegue direttamente i mancati interventi, addebitando al Fornitore l'importo sostenuto aumentato del 30% a titolo di penale.

Saranno, altresì, a carico del Fornitore tutte le manutenzioni straordinarie di macchinari ed attrezzature dell'Amministrazione prese in consegna, ad eccezione dei casi in cui i difetti e/o i malfunzionamenti riscontrati non dipendano dalla mancanza di manutenzione ordinaria e non siano riparabili, ovvero, il costo delle riparazioni sia superiore ai 2/3 del prezzo di acquisto di una nuova macchina o attrezzatura delle medesime caratteristiche tecniche. In tali casi, previa immediata segnalazione del guasto o malfunzionamento alla Sede interessata, gli interventi di riparazione e/o la sostituzione dei beni saranno a carico dell'Amministrazione.

Qualora il Fornitore non provveda alle manutenzioni straordinarie di propria competenza entro 7 (sette) giorni dal guasto, l'Amministrazione Contraente esegue direttamente i mancati interventi, addebitando al Fornitore l'importo sostenuto aumentato del 30% a titolo di penale.

Resta inteso che sono a carico del Fornitore tutte le manutenzioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature, dei macchinari e delle apparecchiature di proprietà dell'Impresa appaltatrice medesima.

Il Fornitore deve attivare un Servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti ai macchinari, alle attrezzature o agli

arredi. Il nominativo del personale responsabile di tale Servizio deve essere comunicato formalmente all'Amministrazione Contraente entro 15 giorni lavorativi successivi alla data di attivazione del servizio.

L'Amministrazione Contraente, anche per il tramite dell'Autorità Dirigente della singola Sede, si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle Strutture affidate al Fornitore.

### **Articolo 12 - Norme igieniche e di sicurezza**

Il Fornitore prima dell'inizio delle attività deve provvedere a redigere:

- a) il Manuale di Autocontrollo HACCP in conformità al Reg. (CE) n. 853/04 e successive modificazioni, in coerenza con la tipologia di servizio richiesta dall'Amministrazione Contraente;
- b) la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro ai sensi del D.lgs. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il Servizio dovrà rispettare i principi di igiene e sicurezza del sistema HACCP. La gestione del servizio deve, inoltre, essere condotta in ottemperanza alle normative vigenti in materia. In ogni caso l'Impresa si obbliga ad osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutte le norme e le prescrizioni legislative e regolamentari applicabili, siano esse di carattere generale o specificatamente inerenti al settore merceologico sul servizio di ristorazione collettiva e, in particolare, quelle di carattere tecnico, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti, nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente alla stipula del contratto.

Presso le Sedi dove viene erogato il servizio ristorazione, il Fornitore, a partire dall'inizio del servizio stesso, deve mettere a disposizione dell'Amministrazione oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione.

I relativi documenti devono essere tenuti presso le cucine delle Sedi e, se richiesti, devono essere messi a disposizione dell'Amministrazione Contraente o del personale da questa incaricato.

Il Fornitore nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e nelle specifiche tecniche allegate al Capitolato.

Il personale impiegato nelle cucine, addetto alla manipolazione e preparazione dei pasti deve rispettare le norme vigenti in materia di igiene e sicurezza, indossare gli indumenti e disporre dei dispositivi di protezione individuale previsti dalla legge.

Il Fornitore deve predisporre, altresì, un Piano di Sorveglianza Sanitaria specifico al fine di ottemperare alle norme previste vigenti in materia di sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro, nonché garantire l'adeguamento ai Protocolli di Sicurezza emanati dalle Autorità competenti a causa di eventuale emergenza epidemiologica.

Il Fornitore, al termine delle operazioni di preparazione, di confezionamento, di distribuzione e consumo dei pasti, deve provvedere alla pulizia delle Cucine, dei locali di consumo e delle relative pertinenze (anche aree esterne), dei macchinari, degli impianti, degli arredi, delle attrezzature, dei tegami, delle stoviglie, dell'utensileria, dei vassoi e di quanto altro utilizzato per lo svolgimento del servizio di ristorazione.

Le attività di pulizia e di sanificazione devono essere eseguite conformemente a quanto previsto nell'*Allegato 5 "Specifiche tecniche delle operazioni di pulizia ordinaria"* del Capitolato tecnico.

### **Articolo 13 - Eccedenze alimentari**

Per prevenire le eccedenze alimentari, il Fornitore deve programmare e servire menù flessibili in modo tale da poter utilizzare le derrate alimentari prossime alla scadenza o il cibo non servito, consentire le mezze porzioni, mettere a disposizione *family-bag* per gli utenti, garantire il giusto punto di cottura ed un adeguato livello di qualità organolettica degli alimenti, comunicare al direttore operativo il nominativo del referente della qualità al quale segnalare eventuale criticità del servizio.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare e delle quantità, l'aggiudicatario attua le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, il Fornitore deve condividere con l'Amministrazione appaltante un progetto assicurando quanto previsto al paragrafo 10.1 del Capitolato.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni ed i dati rilevati con il questionario, le soluzioni poste in atto per prevenirle e le informazioni sulla destinazione di tali eccedenze vengono comunicate in un rapporto semestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto.

### **Articolo 14 - Subappalto - Divieto di cessione del contratto**

*< se il Fornitore si è riservato di affidare in subappalto, inserire i successivi commi 1 e 2 ....>*

1. L'Appaltatore, conformemente a quanto dichiarato in sede di offerta l'esecuzione delle seguenti prestazioni: \_\_\_\_\_ alle imprese indicate in sede di gara, salvo quanto previsto dall'art. 105, comma 12, del d. lgs. n. 50/2016.
2. Si rinvia al Capitolato Tecnico per le modalità e gli obblighi connessi all'affidamento in subappalto delle prestazioni sopra riportate.

*< ...ovvero, in alternativa, il Fornitore non si è riservato di affidare in subappalto, inserire il successivo comma 1>*

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

A pena di nullità della cessione stessa è fatto divieto all'Impresa appaltatrice di cedere il contratto, fatte salve le vicende soggettive dell'esecutore del contratto disciplinate all'art. 106 del codice.

Il Fornitore può cedere a terzi i crediti derivanti allo stesso dal presente contratto, nelle modalità espresse dall'art. 106, c. 13, D.lgs. 50/2016. Le cessioni dei crediti devono essere

stipulate mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate alla Concedente. Si applicano le disposizioni di cui alla Legge n. 52/1991.

### **Articolo 15 - Rappresentanza del fornitore**

In attuazione di quanto stabilito nel paragrafo 7.8 del Capitolato Tecnico, il Fornitore con atto formale, che costituisce parte integrante del presente contratto, ha nominato quale Responsabile Tecnico del Servizio, il sig. [\_\_\_\_\_]

Il *Responsabile Tecnico del Servizio* sarà il referente nei confronti dell'Amministrazione Contraente e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto il Fornitore, garantendo la massima collaborazione possibile all'Autorità Dirigente di ogni Sede ricompresa nel Lotto di gara aggiudicato.

Il *Responsabile Tecnico del Servizio* sarà impegnato in modo continuativo e a tempo pieno, nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio, con obbligo di reperibilità, per provvedere a garantire il buon andamento del Servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del Servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente Capitolato. In tal senso, dovrà presentare all'Autorità Dirigente della Sede i risultati di detta verifica e le azioni correttive eventualmente apportate o ancora da porre in essere.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore (ferie, malattie, etc.), il fornitore provvederà a nominare entro 1 (uno) giorno lavorativo il sostituto di pari professionalità, nel rispetto dei requisiti richiesti.

Il Responsabile Tecnico dovrà nominare tra le figure presenti in organico un Referente, quale delegato locale, per ciascuna Sede ove viene eseguito il Servizio di Ristorazione collettiva (Mensa Obbligatoria di Servizio). Anche tale figura, per ciascuna Sede di esecuzione del Servizio, sarà indicata nell'Atto di Regolamentazione.

### **Articolo 16 – Revisione prezzi**

Qualora in corso di esecuzione, per effetto di circostanze imprevedibili e non determinabili, si verifichi una variazione nel valore dei fattori produttivi che determini un aumento o una diminuzione del prezzo complessivo di contratto in misura tale da alterare significativamente l'originario equilibrio contrattuale, l'appaltatore ha la facoltà di richiedere una riconduzione ad equità con adeguamento compensativo dell'importo della fornitura ancora da eseguire.

Per il contratto dell'appalto iniziale, il prezzo risultante dalla procedura di gara rimane fisso per il primo anno di fornitura del servizio, decorrente dalla data di inizio del servizio stesso.

A decorrere dal primo giorno del secondo anno di erogazione del servizio si procederà alla revisione periodica del prezzo su base annua, previa richiesta formale da parte del fornitore. Detta revisione, qualora la richiesta fosse presentata successivamente alla data di decorrenza del secondo anno di erogazione del servizio, opererà solo a decorrere dal primo giorno del mese successivo alla predetta richiesta.

L'Amministrazione Contraente procederà sulla base di un'istruttoria condotta dal Responsabile Unico del Procedimento avendo a riferimento come limite massimo l'indice NIC (indice nazionale dei prezzi al consumo per l'intera collettività) rilevato dall'ISTAT nei

dodici mesi precedenti.

Per l'eventuale contratto di ripetizione, si applicano gli stessi patti, prezzi e condizioni del contratto in esecuzione.

### **Articolo 17 – Controlli di conformità**

È facoltà dell'Amministrazione effettuare, mediante i propri incaricati, controlli in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, al fine di verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge e alle condizioni contrattuali.

L'Impresa appaltatrice dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase. I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge e delle loro successive modificazioni ed integrazioni.

Il semestre costituirà il periodo di riferimento ai fini del rilascio del certificato di verifica di conformità conseguente a relativa attività di controllo condotta da apposita commissione costituita ai sensi dell'art. 102, commi 6 e 7 del Codice dei contratti.

L'Amministrazione potrà, anche con periodicità diversa dal semestre o espletare, attraverso il R.U.P., il Direttore dell'Esecuzione del contratto (DEC), la Commissione di verifica nominata ai sensi dell'art. 102, commi 6 e 7 del Codice dei contratti, ovvero il Direttore Operativo dell'esecuzione presso ogni sede, i controlli che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio reso alle norme e prescrizioni di legge, alle prescrizioni del presente Capitolato, agli elementi contenuti nell'offerta tecnica presentata in gara dal fornitore, nonché a quelle ulteriori indicazioni formalizzate all'atto della presa in consegna del servizio o concordate in corso d'opera.

I controlli, a vista e analitici, sono articolati secondo le modalità indicate al paragrafo 11.2 del Capitolato ed attuati in ottemperanza a quanto previsto nell'*Allegato 6 "Monitoraggio ispettivo e analitico"* e nell'Atto di Regolamentazione del servizio.

Il Fornitore, nel caso in cui vengano riscontrate delle carenze, dovrà attivare le opportune azioni volte alla risoluzione sia delle carenze che delle cause che hanno generato la carenza stessa. Resta inteso che nessun compenso spetta al Fornitore per le campionature degli alimenti prelevati nei limiti previsti dalle vigenti normative.

Eventuali accertate carenze o difformità nell'esecuzione del servizio che non siano state prontamente risolte dal Fornitore, o tali da non poter essere prontamente risolte, saranno prontamente contestate al Fornitore da parte dei possibili accertatori (R.U.P., Direttore dell'Esecuzione del Contratto, Commissione di verifica, Direttore Operativo dell'esecuzione), con la tempistica e modalità indicate al successivo par. 13 ed in contratto. In nessun caso potranno essere ammesse contestazioni dirette da parte di eventuali ulteriori figure incaricate o addette a collaborare nei controlli.

Allorquando la contestazione dell'inadempienza sia stata formalizzata dalla Commissione di Verifica oppure dal Direttore Operativo dell'Esecuzione presso ogni Sede, l'atto di contestazione e le eventuali controdeduzioni del Fornitore, unitamente alle valutazioni



istruttorie del soggetto autore della contestazione, saranno inviate da questi al Direttore dell'Esecuzione del contratto. Quest'ultimo, a conclusione dell'istruttoria di propria competenza, deciderà per l'applicazione di eventuali penali nella misura prevista e trasmetterà gli atti al RUP per ogni ulteriore effetto.

Al fine di supportare le politiche di controllo dell'approvvigionamento delle derrate e della loro rispondenza ai CAM, l'Impresa appaltatrice dovrà acquisire e conservare presso ciascuna Sede di esecuzione del Servizio la documentazione idonea a tracciare le fasi della filiera.

Detta documentazione dovrà essere conservata presso la cucina di ciascuna Sede in forma cartacea per almeno 45 (quarantacinque) giorni dalla data di formazione dei singoli atti e comunque essere esibita e/o rilasciata in copia e/o trasmessa in via digitale, anche in tempo reale, su semplice richiesta dell'Amministrazione.

L'Impresa appaltatrice dovrà, altresì, mettere a disposizione ed implementare giornalmente un *"Repository"* il cui accesso è tramite Internet, con credenziali di accesso riservate all'Amministrazione, nel rispetto della normativa in materia di protezione dei dati personali. Tale *"repository"* deve contenere tutta la documentazione indicata al paragrafo 11.3 del capitolato ed essere resa disponibile all'Amministrazione nei modi ivi indicati.

#### **Articolo 18 - Inadempienze e penali**

In caso di inadempimento o di adempimento parziale degli obblighi contrattuali assunti da parte dell'Impresa appaltatrice, saranno applicate le seguenti penali in conformità alla progettazione a base di gara:

- a. salvo che non costituisca causa di risoluzione del contratto, una penale in misura giornaliera pari al 2 (due) per mille dell'ammontare netto contrattuale per ogni giorno di ritardo nell'avvio dell'esecuzione del contratto sulla base delle indicazioni del R.U.P. o del D.E.C;
- b. salvo che non costituisca causa di risoluzione del contratto, una penale in misura giornaliera pari all'1 (uno) per mille dell'ammontare netto contrattuale per ogni giorno di ritardo nella ripresa del servizio a seguito di una sospensione, rispetto agli ordini impartiti dal R.U.P. o dal DEC;
- c. una penale del 5 (cinque) per cento del valore del contratto, nel caso di violazione da parte dell'operatore economico - sia in veste di concorrente che di aggiudicatario - di uno degli impegni anticorruzione assunti con l'accettazione del patto di integrità.

Le penali si distinguono in due livelli di gravità, e precisamente, penali di 1° Livello, che prevedono sanzioni i cui valori vanno dallo 0,5‰ (per mille) al 3‰ (per mille) dell'ammontare della prestazione mensile del lotto di riferimento, e penali di 2° Livello, con sanzioni i cui valori vanno dal 4,0‰ (per mille) al 10‰ (per mille) dell'ammontare della prestazione mensile del lotto di riferimento, così come disciplinate al par. 13 del Capitolato.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle suindicate penali, saranno contestati per iscritto al Fornitore, a cui verrà assegnato un termine massimo di dieci giorni naturali e consecutivi a decorrere dalla data di ricezione della contestazione per la presentazione delle proprie controdeduzioni.

Trascorso inutilmente il suddetto termine (dieci giorni), o qualora le controdeduzioni non siano

ritenute valide, si procederà a comunicare entro 10 (dieci) giorni lavorativi il mancato accoglimento delle controdeduzioni, nonché la valutazione dell'istruttoria, per l'eventuale conseguente applicazione delle penali sopra indicate.

Il recupero delle penali sarà effettuato a cura dell'Amministrazione contraente nell'ambito del conseguente provvedimento di liquidazione della relativa fattura, ovvero anche di fatture successive.

Per la determinazione dell'importo della penale, si farà riferimento al mese di notifica della contestazione all'Appaltatore.

L'importo delle penali potrà essere recuperato in subordine mediante incameramento della cauzione definitiva di cui all'art 103 del Codice, senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario.

Qualora, invece, le controdeduzioni siano ritenute valide, se ne darà comunicazione all'Appaltatore.

L'Amministrazione contraente, il R.U.P. o il D.E.C. potranno, inoltre, far pervenire all'Appaltatore eventuali prescrizioni alle quali, entro 10 giorni lavorativi dalla data della formale comunicazione, lo stesso Appaltatore dovrà uniformarsi, ovvero dare dimostrazione di aver attivato le procedure per adempiervi, pena l'applicazione delle penali.

#### **Articolo 19 - Esclusioni penalità**

Le penalità previste nel precedente articolo non trovano applicazione nel caso in cui il ritardo dipenda da fatto dell'Amministrazione e/o da causa di forza maggiore. Si considerano cause di forza maggiore quelle derivanti da eventi eccezionali e imprevedibili, per i quali l'Appaltatore non abbia omesso le cautele atte a evitarli.

#### **Articolo 20 - Cauzione definitiva a garanzia del contratto**

A garanzia delle obbligazioni contrattuali assunte dal Fornitore con la stipula del contratto, il Fornitore medesimo ha prestato una cauzione definitiva pari ad un importo di Euro \_\_\_\_\_ = (\_\_\_\_\_/00) mediante polizza fideiussoria n. \_\_\_\_\_ emessa in data \_\_\_\_\_ da \_\_\_\_\_ con sede in \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ autenticata nella firma e nei poteri dal Dr. \_\_\_\_\_, Notaio in \_\_\_\_\_, in data \_\_\_\_\_. Ferma restando l'operatività della predetta garanzia per tutta la durata del contratto. Lo svincolo progressivo di tale garanzia secondo quanto stabilito all'art. 103 del Codice dei Contratti, potrà avvenire con riferimento al semestre allorquando la Commissione di cui al paragrafo 7.3 del Capitolato Tecnico rilascerà certificato di verifica di conformità attestante l'avvenuta regolare esecuzione del Servizio di Ristorazione. L'Amministrazione Contraente provvederà a trasmettere copia autentica di detto certificato al Fornitore.

In ogni caso l'ammontare residuo, pari al 20% dell'importo indicato al precedente comma dovrà permanere fino al momento del rilascio dell'ultimo certificato di verifica di conformità. In caso di proroga, l'importo residuo della cauzione, come sopra determinato, non potrà essere svincolato e dovrà essere integrato della somma necessaria corrispondente al periodo di proroga.

Tale cauzione si intende a prima e semplice richiesta, incondizionata, irrevocabile, con rinuncia al beneficio della preventiva escussione, estesa a tutti gli accessori del debito principale, in favore dell'Amministrazione Contraente a garanzia dell'esatto e corretto adempimento di tutte le obbligazioni, anche future ai sensi e per gli effetti dell'art. 1938 cod. civ., nascenti dal Contratto in relazione al medesimo.

La cauzione rilasciata a favore dell'Amministrazione Contraente opererà per tutta la durata del Contratto e, comunque, sino alla completa ed esatta esecuzione di tutte le obbligazioni contrattuali. In particolare, la cauzione garantisce tutti gli obblighi specifici assunti dal Fornitore, anche quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali e, pertanto, resta espressamente inteso che, nel caso in cui si verifichi un inadempimento del Fornitore nei suoi confronti, l'Amministrazione Contraente, fermo restando quanto previsto nel precedente articolo 16, ha diritto di rivalersi direttamente sulla cauzione per l'applicazione delle penali nei limiti dell'importo massimo previsto dalla normativa vigente.

Qualora l'ammontare della garanzia prestata a favore dell'Amministrazione Contraente dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, esclusa quella contemplata dall'art. 105, comma 5 del Codice dei Contratti, il Fornitore dovrà provvedere al reintegro entro il termine di 10 giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dall'Amministrazione Contraente.

In caso di inadempimento alle obbligazioni previste nel presente articolo l'Amministrazione Contraente ha la facoltà di dichiarare risolto il Contratto, ai sensi dell'art. 1456 codice civile.

#### **Articolo 21 - Fatturazione dei corrispettivi e pagamenti.**

I pasti (pranzo, cena, colazione) verranno pagati dall'Amministrazione contraente in ragione di quelli effettivamente consumati dagli aventi diritto.

I Direttori Operativi dell'esecuzione, designati dall'Amministrazione contraente presso ogni Sede di esecuzione del servizio, attestano al Direttore dell'Esecuzione del Contratto, entro il giorno 07 del mese successivo, il numero dei pasti e delle colazioni effettivamente consumati, nonché la regolarità e la corrispondenza della prestazione effettuata agli impegni assunti con il contratto e l'offerta aggiudicata. Non oltre i successivi 10 giorni, il Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC), provvederà a richiedere l'emissione della fattura elettronica per l'importo delle prestazioni eseguite al netto della ritenuta dello 0,50% prevista dall'art. 30, comma 5-bis del Codice. Il Fornitore provvederà ad emettere la fattura elettronica solo dopo la formale richiesta di emissione da parte del Direttore dell'Esecuzione del Contratto.

Il pagamento dei corrispettivi verrà effettuato, direttamente dall'Amministrazione Contraente, su presentazione di regolari fatture elettroniche mensili, intestate alla stessa, con riferimento ai pasti somministrati per ciascuna delle Sedi del Lotto oggetto di gara e del contratto. Le fatture saranno pagate entro 30 giorni (trenta) dal ricevimento delle stesse, nei termini di cui agli articoli 4 del D.lgs. 9 ottobre 2002, n. 231 e all'art. 8, comma 4-bis del D.lgs. 30 giugno 2011, n. 123. L'Amministrazione Contraente potrà rivalersi per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati, il rimborso di spese o il pagamento di penalità decretate, mediante incameramento della garanzia definitiva o a mezzo ritenuta da operarsi all'atto dei primi pagamenti utili delle fatture di cui sopra.

Per gli eventuali utenti esterni autorizzati, il prezzo che sarà corrisposto all'Appaltatore per i pasti da essi effettivamente consumati sarà lo stesso di quello di aggiudicazione del Servizio, mentre l'Amministrazione contraente potrà stabilire a carico di detti utenti esterni un differente prezzo secondo le modalità stabilite nell'Atto di Regolamentazione del Servizio.

#### **Articolo 22 - Modalità di riscossione dei corrispettivi dell'appalto e generalità delle persone delegate ad operare sul conto corrente**

Il corrispettivo della fornitura sarà accreditato sul conto corrente intestato all'Impresa presso la banca \_\_\_\_\_ di \_\_\_\_\_ - IBAN \_\_\_\_\_.

La persona delegata ad operare sul predetto conto è: il Sig. \_\_\_\_\_, nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ - Codice Fiscale: \_\_\_\_\_;

Il pagamento avverrà previa richiesta del documento unico di regolarità contributiva (articolo 6 del Regolamento generale) e verifica prevista dall'articolo 48-bis del d.p.r. 29 settembre 1973, 602, secondo le modalità di cui al regolamento adottato con decreto del Ministero dell'economia e delle finanze 18 gennaio 2008, n. 40 (Equitalia).

L'impresa s'impegna a comunicare tempestivamente per iscritto gli eventuali cambiamenti circa le modalità di riscossione e i relativi estremi, tenendo conto di quanto previsto dalla già richiamata legge 136/2010.

L'impresa dichiara che il predetto conto opera nel rispetto della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i.

#### **Articolo 23 - Tracciabilità dei flussi finanziari – Articolo 3 legge 13.8.2010, n. 136**

Ai sensi e per gli effetti dell'articolo 3 della legge 136/2010, l'Impresa si obbliga a rispettare, senza eccezione alcuna, quanto previsto dalla predetta normativa in ordine alla tracciabilità dei flussi finanziari. Il mancato puntuale adempimento a tale obbligo comporta la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 3, comma 8, della citata legge n. 136/2010.

L'impresa si obbliga, a mente di quanto previsto dall'articolo 3, comma 8 della legge 136/2010, a inserire nei contratti sottoscritti con sub-contraenti, a pena nullità, un'apposita clausola concernente l'assunzione degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge. Tutte le parti, siano esse appaltatori o sub-contraenti procedono, nell'ipotesi in cui vengano a conoscenza dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di

tracciabilità, all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale, informando contestualmente l'Amministrazione e l'Ufficio territoriale del governo competente. Nell'ipotesi di sub-contratti l'Impresa si obbliga a trasmettere all'Amministrazione oltre alle informazioni previste dalla normativa vigente (articolo 118 comma 11 del codice di contratti) e dal presente contratto, anche copia conforme del sub-contratto per le verifiche di cui al presente articolo.

#### **Articolo 24 - Lavoratori dipendenti e loro tutela - Documento unico di regolarità contributiva - DURC**

L'impresa deve osservare le norme e le prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, sicurezza, salute, assicurazione e assistenza dei lavoratori.

Qualora il D.U.R.C. riporti inadempienze, la Stazione appaltante agirà secondo quanto previsto dall'articolo 30, comma 5 del Codice.

In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'Impresa, il RUP provvederà in base all'articolo 30, comma 6 del Codice.

#### **Articolo 25 - Interferenze illecite – patti di integrità**

INTERFERENZE ILLECITE – Il Fornitore si impegna a dare immediata notizia alla Prefettura di ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale in qualunque forma esso si manifesti nei propri confronti e nei confronti dei componenti la propria compagine sociale nonché dei rispettivi familiari.

L'impresa si impegna, altresì, a denunciare all'Autorità giudiziaria o agli Organi di polizia ogni illecita richiesta di danaro, di prestazioni o di altra utilità o, comunque, ogni illecita interferenza nell'esecuzione della prestazione formulatagli anche attraverso suoi agenti, rappresentanti o dipendenti.

Dei fatti sopra richiamati il Fornitore darà immediata notizia – in qualunque forma (anche verbale) e in via riservata - a questa Amministrazione (Capo dipartimento e/o Direttore generale del personale e delle risorse).

PATTI DI INTEGRITA' – L'Impresa, conformando il proprio comportamento ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza, si impegna a rilasciare per tutta la durata del contratto e ogni qualvolta richiesta dall'Amministrazione apposita dichiarazione attestante l'insussistenza dei fatti sopra richiamati che qualora fossero accertati dall'Amministrazione, con qualunque mezzo, potranno determinare la risoluzione del contratto in danno per violazione di obblighi essenziali.

L'impresa, non avendo nulla da eccepire, dichiara espressamente di accettare le su estese condizioni, fornendo ogni più ampia liberatoria affinché l'Amministrazione possa rivalersi sulla cauzione prestata.

#### **Articolo 26 - Riservatezza**

L'Impresa ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza in occasione delle prestazioni contrattuali, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo.

L'obbligo di cui al precedente comma sussiste, altresì, relativamente a tutto il materiale originario o predisposto in esecuzione del presente contratto.

L'obbligo di cui al precedente comma non concerne i dati e le informazioni che siano o divengano di pubblico dominio o che siano già in possesso dell'Impresa nonché i concetti, le idee, le metodologie e le esperienze tecniche che l'Impresa sviluppa o realizza in esecuzione delle prestazioni contrattuali.

L'Amministrazione, parimenti, assume l'obbligo di non divulgare le informazioni tecniche portate a sua conoscenza dall'Impresa, nello svolgimento del rapporto contrattuale, come informazioni riservate. L'obbligo permane fino a che queste non divengano di pubblico dominio.

In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, l'Amministrazione ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c. Il l'impresa sarà tenuta a risarcire tutti i danni che dovessero derivare all'Amministrazione a seguito dell'inadempimento degli obblighi di riservatezza di cui sopra.

L'Impresa potrà citare i termini essenziali del contratto, nei casi in cui fosse condizione necessaria per la partecipazione dell'impresa stessa a gare e appalti.

#### **Articolo 27 - Trattamento dei dati personali**

Ai sensi del Regolamento (Ue) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 i dati forniti dalle imprese saranno trattati esclusivamente per le finalità connesse alla gestione del procedimento di gara nonché alla stipula e gestione del contratto.

Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione), è improntato ai principi di liceità, correttezza e trasparenza, limitazione della finalità, minimizzazione dei dati, esattezza, limitazione della conservazione, integrità e riservatezza, responsabilizzazione ed è svolto con strumenti informatici e/o cartacei idonei a garantire la sicurezza e riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire sia per finalità correlate alla scelta del contraente e all'instaurazione del rapporto contrattuale che per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo.

Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge.

#### **Articolo 28 - Risoluzione**

In caso di inadempimento molto grave alle obbligazioni contrattuali, tale da compromettere la buona riuscita delle prestazioni, l'Amministrazione assegna al Fornitore, ai sensi dell'art. 1454 c.c., un termine non inferiore a 15 (quindici) giorni per porre fine all'inadempimento. Decorso inutilmente tale termine, il contratto si intenderà risolto, con diritto dell'Amministrazione di incamerare definitivamente la garanzia fideiussoria nonché con facoltà di procedere nei confronti del Fornitore per il risarcimento dei maggior danni.

In ogni caso, trova applicazione quanto previsto dall'art. 108 del Codice dei contratti. L'Amministrazione Contraente potrà, altresì, risolvere il contratto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., previa dichiarazione da comunicarsi al Fornitore con PEC, nei seguenti casi:

- a) qualora gli accertamenti antimafia presso la Prefettura competente risultino positivi secondo quanto previsto dal D.lgs. 6 settembre 2011, n. 159;
- b) interruzione del servizio che non dipenda da caso fortuito e/o forza maggiore, fermo quanto previsto nel paragrafo 12 del Capitolato Tecnico;
- c) grave inosservanza delle norme igienico sanitarie nella preparazione, confezionamento, distribuzione dei pasti;
- d) utilizzo ripetuto di derrate alimentari che non abbiano le caratteristiche merceologiche di cui al presente Capitolato Tecnico ed ai suoi allegati, tale da comportare uno snaturamento delle prestazioni dedotte in contratto;
- e) verificarsi anche di un solo caso di tossinfezione alimentare addebitabile al fornitore;
- f) applicazione di penali nella misura complessiva superiore al 10%;
- g) mutamento per qualsiasi ragione o motivo della destinazione d'uso dei locali ad esso affidati;
- h) utilizzo nell'esecuzione del servizio di personale non dipendente fatto salvo l'utilizzo del personale interinale in ottemperanza alle disposizioni vigenti;
- i) mancato rispetto, per cause dipendenti dal Fornitore, del progetto di assorbimento di cui al paragrafo 7.1 del Capitolato;
- j) mancata reintegrazione della garanzia definitiva nei casi previsti entro il termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione Contraente;
- k) mancata integrazione della garanzia definitiva della somma corrispondente al periodo di proroga, come previsto al paragrafo 21, entro il termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione contraente;
- l) mancata copertura assicurativa dei rischi durante tutta la vigenza del contratto;
- m) fallimento, liquidazione coatta, concordato preventivo del Fornitore, salvo il caso di concordato con continuità aziendale;
- n) violazione degli obblighi derivanti dall'applicazione del Regolamento (UE) 2016/679 protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati.
- o) in caso di violazione del Patto di integrità; trova applicazione in particolare quanto previsto all'art. 32 del D.L. 90/2014 convertito nella legge n. 114/2014;
- p) in tutti gli altri casi espressamente previsti nel presente contratto e nelle vigenti disposizioni di legge.

In tutti i casi sopra riportati l'Amministrazione ha la facoltà di considerare il contratto risolto di diritto per colpa del Fornitore e, conseguentemente, di procedere, senza bisogno di messa in mora e con semplice provvedimento, all'incameramento del deposito cauzionale definitivo, salva l'azione per il risarcimento del maggior danno subito e salva ogni altra azione che l'Amministrazione Contraente ritenga opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi.

L'Amministrazione Contraente, comunque, si riserva la facoltà di ricorrere allo strumento della risoluzione del contratto laddove inadempimenti reiterati, e/o condotte gravemente negligenti complessivamente considerate, assumano sufficiente capacità rappresentativa dell'inaffidabilità professionale del soggetto affidatario.

#### **Articolo 29 - Esecuzione in danno**

Qualora l'Appaltatore ometta di eseguire il Servizio oggetto del presente contratto, entro i termini e con le modalità indicate nello stesso, l'Amministrazione Contraente ha la facoltà di affidare l'esecuzione di tale Servizio ad altro fornitore in danno dell'Appaltatore inadempiente e di addebitargli, pertanto, i costi sostenuti, mediante rivalsa del relativo importo sulla prima fattura successiva emessa dal Fornitore, oppure sulla garanzia definitiva. In tale caso, il valore massimo per singolo pasto addebitabile al Fornitore non potrà essere superiore al valore di un buono pasto sostitutivo della mensa in vigore, all'atto dell'omissione da parte del fornitore, per il personale dell'Amministrazione.

E comunque, è fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante di richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

#### **Articolo 30 - Recesso**

Nel corso dell'esecuzione del contratto l'Amministrazione contraente si riserva la facoltà, ai sensi dell'art. 109 del codice dei contratti, di recedere dal contratto in qualunque momento, previo il pagamento delle prestazioni relative *ai servizi* eseguiti nonché del valore dei materiali utili esistenti in magazzino, oltre al decimo dell'importo dei *servizi* non eseguiti. L'esercizio del diritto di recesso è preceduto da una formale comunicazione all'appaltatore da darsi con preavviso di 30 giorni mediante Pec o altro mezzo equivalente. Le parti precisano che il decimo dell'importo delle prestazioni non eseguite sarà calcolato secondo quanto previsto dal richiamato art. 109, prendendo a riferimento l'importo contrattuale di cui al precedente articolo 4 (Corrispettivo del servizio). Per fornitura già eseguita deve intendersi solo quella già approntata per la verifica di conformità di cui all'art. 17 (Controlli di conformità).

#### **Articolo 31 - Cessione del contratto – cessione dei crediti**

E' fatto assoluto divieto al fornitore di cedere, anche in parte, a qualsiasi titolo, il Contratto a pena di nullità della cessione stessa.

E' ammessa la cessione dei crediti maturati dal fornitore nei confronti dell'Amministrazione contraente a seguito della regolare e corretta esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di fornitura effettuata nel rispetto dell'art. 106, comma 13 del codice dei contratti e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel contratto e nei suoi allegati. Il cessionario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche, nonché quelli derivanti dall'applicazione della normativa in materia di rilascio del D.U.R.C e dall'applicazione dell'art. 48 – bis del D.P.R. 29 settembre 1973, n. 602, secondo le modalità di cui al regolamento adottato con decreto del Ministero dell'economia e delle finanze in materia di "verifiche Equitalia";

In ogni caso, è fatta salva ed impregiudicata la possibilità per l'Amministrazione contraente di opporre al cessionario tutte le medesime eccezioni opponibili al cedente, ivi inclusa, a titolo



esemplificativo e non esaustivo, l'eventuale compensazione dei crediti derivanti dall'applicazione delle penali con quanto dovuto dalle Imprese costituenti l'Impresa stessa.

In caso di violazione del divieto di cessione del contratto ovvero, in caso di cessione dei crediti in difformità dalle prescrizioni del presente articolo, l'Amministrazione contraente, fermo restando il diritto al risarcimento del danno, ha la facoltà di dichiarare risolto il contratto ai sensi dell'articolo 1456 c.c.

#### **Articolo 32 - Prevenzione della corruzione**

Ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, il Fornitore dichiara di non avvalersi dell'attività lavorativa o professionale di dipendenti pubblici cessati dall'incarico da meno di tre anni e/o dipendenti che negli ultimi tre anni di servizio abbiano esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni di cui all'art. 1, comma 2, del citato decreto legislativo.

#### **Articolo 33 - Spese di contratto, di bolli per la gestione del servizio**

Sono a carico dell'Impresa tutte le spese inerenti alla stipula ed esecuzione del presente atto, registrazione fiscale, bolli, diritti di segreteria, copie di atti, spese postali e di cancelleria e ogni altra spesa, comprese quelle eventualmente richieste dell'Impresa per sopralluoghi, liquidazioni di conti, certificati, ecc.

#### **Articolo 34 - Controversie**

Per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza del presente contratto, comprese quelle conseguenti al mancato raggiungimento dell'accordo bonario previsto dall'articolo 206 del codice, l'Amministrazione esclude la competenza arbitrale intendendo adire in via esclusiva l'Autorità giudiziaria ordinaria. Il foro competente è esclusivamente quello di \_\_\_\_\_.

#### **Articolo 35 - Norma di chiusura**

Per tutto quanto non disciplinato dal presente contratto, si rinvia al Capitolato tecnico, a quanto allegato al presente atto e alle norme e regolamenti vigenti.

Richiesto io, Ufficiale rogante, ho ricevuto il presente contratto, da me redatto su n. \_\_\_\_\_ pagine e n. \_\_\_\_ righe della presente pagina oltre le sottoscrizioni, e a chiara ed intelligibile voce ne ho dato lettura alle parti contraenti, le quali avendolo riconosciuto conforme alla loro volontà, lo approvano e con me lo sottoscrivono, apponendo inoltre le prescritte firme marginali sui fogli e sugli allegati.

Il rappresentante dell'Amministrazione \_\_\_\_\_

L'Impresa \_\_\_\_\_

L'ufficiale rogante \_\_\_\_\_

#### **Approvazione espressa di clausole**

L'Impresa dichiara di conoscere e di espressamente approvare, a norma dell'art. 1341 codice civile, le seguenti clausole:

- art. 9 (Modalità di esecuzione del servizio), con riferimento alla risoluzione di diritto del contratto in caso di assenza di una Polizza assicurativa per i propri dipendenti a copertura di

ogni rischio di danni ad opere e impianti;

- art. 18 (Inadempienze e penali), con particolare riferimento alla decadenza del fornitore dal proseguire il contratto in caso di raggiungimento del massimo delle penali;
- art. 28 (Risoluzione), con riferimento alle ipotesi di risoluzione del contratto;
- art. 29 (Esecuzione in danno), con riferimento facoltà di affidare l'esecuzione di tale Servizio ad altro fornitore in danno dell'Appaltatore inadempiente;
- art. 30 (Recesso), con riferimento alla facoltà di recedere dal contratto in qualunque momento.

*L'Impresa* \_\_\_\_\_