

**ALLEGATO SUB "3"**

**SCHEMA DI CONTRATTO**

**C/parte:** .....

**CIG: 7563165931**

**Oggetto:**

Servizio di ristorazione aziendale della SOSE –  
Soluzioni per il sistema economico S.p.A.

*Stipula:* .....

*Decorrenza:* .....

*Scadenza:* .....

## INDICE

<b>ART. 1 Valore delle premesse, degli allegati e norme regolatrici.....</b>	<b>8</b>
<b>ART. 2 Oggetto .....</b>	<b>9</b>
<b>ART. 3 Durata del Contratto .....</b>	<b>10</b>
<b>ART. 4 Rappresentanze delle Parti in ordine al servizio.....</b>	<b>10</b>
<b>ART. 5 Preparazione e allestimento dei pasti .....</b>	<b>12</b>
<b>ART. 6 Somministrazione e distribuzione dei pasti.....</b>	<b>13</b>
<b>ART. 7 Servizio in situazioni di emergenza .....</b>	<b>15</b>
<b>ART. 8 Personale addetto al Servizio .....</b>	<b>15</b>
<b>ART. 9 Oneri e incombenze a carico della Società e di SOSE .....</b>	<b>18</b>
<b>ART. 10 Norme igieniche .....</b>	<b>18</b>
<b>ART. 11 Osservanza delle norme antinfortunistiche,previdenziali e di sicurezza .....</b>	<b>24</b>
<b>ART. 12 Corrispettivo.....</b>	<b>26</b>
<b>ART. 13 Tracciabilità dei flussi finanziari.....</b>	<b>27</b>
<b>ART. 14 Fatturazione e modalità di pagamento.....</b>	<b>27</b>
<b>ART. 15 Subappalto, divieto di cessione del contratto e del credito.</b>	<b>322</b>
<b>ART. 16 Responsabilità .....</b>	<b>35</b>
<b>ART. 17 Garanzia definitiva .....</b>	<b>ERRORE. IL SEGNALIBRO NON È DEFINITO.6</b>
<b>ART. 18 Anticorruzione e Codice Etico .....</b>	<b>36</b>
<b>ART. 19 Informativa sui dati acquisiti da SOSE .....</b>	<b>37</b>

<b>ART. 20 Penali.....</b>	<b>38</b>
<b>ART. 21 Risoluzione del Contratto .....</b>	<b>45</b>
<b>ART. 22 Riservatezza .....</b>	<b>49</b>
<b>ART. 23 Obblighi nei confronti dei dipendenti .....</b>	<b>49</b>
<b>ART. 24 Oneri fiscali e spese contrattuali .....</b>	<b>51</b>
<b>ART 25 Disposizioni antimafia .....</b>	<b>51</b>

## TRA

la Soluzioni per il sistema economico S.p.A., con sede legale in Roma, Via Mentore Maggini, n. 48/C - 00143, codice fiscale e partita IVA n. 05851091008, nella persona del dott. Vieri Ceriani, in qualità di Amministratore delegato, giusta i poteri conferitegli dal Consiglio di Amministrazione in data 30 maggio 2016, elettivamente domiciliato ai fini del presente contratto ove sopra;

## E

la ....., con sede legale in ....., codice fiscale n. .... e partita IVA n. ...., iscritta al registro delle imprese di ..... al n. ...., in persona di ....., in qualità di ....., giusta ....., in data ....., elettivamente domiciliato ai fini del presente contratto ove sopra

## PREMESSO CHE

a) ai termini di cui appresso, riportati in carattere corsivo e con iniziale maiuscola, viene attribuito, ai fini del presente atto, il significato riportato a fianco di ciascuno di essi quando non diversamente specificato:

- *Bando*: indica il bando di gara, pubblicato sulla G.U.U.E. il 21 luglio 2018, n. GU/S S139 e sulla G.U.R.I. n. 87 del 27 luglio 2018, con il quale *SOSE* ha indetto la procedura aperta per l'affidamento del *servizio*;

- *Capitolato tecnico*: indica il capitolato tecnico, compresi i relativi allegati, che costituisce parte della *documentazione di gara* e che viene allegato sub “1” al *Contratto*;
- *Commissione mensa*: la commissione istituita presso *SOSE*, costituita da tre o più membri rappresentanti dei dipendenti come previsto nel paragrafo 4 del *Capitolato tecnico*;
- *Confronto*: indica la gara tra gli operatori economici indetta da *SOSE* mediante procedura aperta, ai sensi dell’articolo 60 del *Codice*, a seguito della pubblicazione del *bando*;
- *Contratto*: indica il presente accordo tra le *Parti*;
- *Codice*: indica il codice dei contratti pubblici, recato dal D.lgs 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i. ;
- *Codice etico*: indica il Codice Etico adottato da *SOSE* e consultabile sul sito internet *www.sose.it*, contenente i principi e i valori che devono ispirare il comportamento sia di chiunque agisca per *SOSE* nei rapporti con gli interlocutori di *SOSE* stessa, sia dei suoi fornitori;
- *Disciplinare*: indica il disciplinare, già parte della *documentazione di gara*, in cui sono indicate, tra l’altro, le caratteristiche dell'appalto, la durata, i requisiti di partecipazione, l'importo, il criterio di aggiudicazione e la tipologia delle garanzie richieste;
- *Documentazione di gara*: indica il *disciplinare* e i suoi allegati relativi al *Confronto*, pubblicati da *SOSE* nel sito aziendale;
- *Offerta*: indica l’offerta economica presentata dalla *Società* per il servizio nell’ambito del *Confronto*;
- *Parti*: indica congiuntamente *SOSE* e la *Società*;

- *Protocollo*: indica il “Protocollo di legalità per i fornitori SOSE in materia di prevenzione e di repressione della corruzione e dell’illegalità nella pubblica amministrazione” pubblicato su [www.rose.it](http://www.rose.it) in “società trasparente” sezione “bandi e contratti”;
- *Referente Mensa*: indica la figura di cui al paragrafo 4 del *Capitolato tecnico*, con la quale dovranno principalmente interfacciarsi i soggetti delegati dalla *Società*;
- *Relazione tecnica*: indica la relazione presentata dalla *Società* nell’ambito del *Confronto* illustrante le caratteristiche di tipo tecnico-organizzativo e tecnico professionale della *Società*, secondo lo schema indicato nel *disciplinare*;
- *Servizio*: indica il servizio di ristorazione aziendale di SOSE, consistente nella preparazione, allestimento e somministrazione dei pasti agli *Utenti*, nonché nelle altre attività indicate all’articolo 2 del *Contratto*;
- *Società*: indica la ..... come in epigrafe;
- *ROSE*: indica la Soluzioni per il sistema economico S.p.A., come in epigrafe;
- *Uffici*: indica la sede di SOSE in Via Mentore Maggini, n. 48/C Roma;
- *Utenti*: indica i dipendenti di SOSE, nonché persone terze autorizzate da SOSE, destinatari del *Servizio*;

- b) la sede di *SOSE* è ubicata nel corpo “C”, acquisito in locazione, di un compendio immobiliare composto da altri due corpi, denominati rispettivamente “A” e “B”, tutti adiacenti l’uno all’altro;
- c) *SOSE* ha l’esigenza di affidare la gestione del proprio ristorante aziendale al fine di assicurare l’espletamento del *Servizio*;
- d) per l’affidamento di detto *Servizio*, *SOSE*, con il *bando* ha indetto il *Confronto* per l’affidamento del *servizio*;
- e) la *Società* è risultata aggiudicataria del *Confronto* avendo presentato l’offerta economicamente più vantaggiosa;
- f) la *Società* ha presentato la documentazione richiesta dal *disciplinare* e dalla restante *documentazione di gara* ai fini della stipula del *Contratto* che, anche se non materialmente allegata, ne forma parte integrante e sostanziale;
- g) la *Società* ha presentato **polizza assicurativa** contro i rischi professionali, in corso di validità, a massimale unico pari ad Euro 5.000.000,00 (cinquemilioni/00), ricomprendente la somministrazione degli alimenti e la responsabilità civile per danni a persone e cose, anche indipendentemente dalla somministrazione degli alimenti, che viene allegata sub “2” al *Contratto*;
- h) la *Società*, inoltre, ha presentato garanzia definitiva, sotto forma di ....., per un importo di Euro .....,00 (...../00) rilasciata dalla ..... che viene allegata sub “3” al *Contratto*;
- i) la *Società* ha presentato la comunicazione attestante, in conformità al D.P.C.M. 11 maggio 1991, n. 187, la propria composizione societaria, che viene

allegata sub "4" al *Contratto*;

- j) la *Società* ha presentato una dichiarazione attestante di non aver posto in essere, per ottenere l'aggiudicazione del *Confronto*, comportamenti volti a condizionare lo svolgimento e/o l'esito del *Confronto* stesso, nonché ad agevolare la conclusione del *Contratto*, dichiarazione che viene allegata sub "5";
- k) la *Società* dichiara che quanto risulta dal *Contratto* e dai suoi allegati, nonché dalla *documentazione di gara*, definisce in modo adeguato e completo l'oggetto del *Servizio* e delle relative prestazioni e che, in ogni caso, ha potuto acquisire tutti gli elementi per una idonea valutazione tecnica ed economica degli stessi e per la formulazione della relativa offerta;
- l) la *Società* dichiara di possedere l'organizzazione, i mezzi e le persone necessarie per effettuare il *Servizio* a tutte le condizioni di cui al *Contratto* e al *Capitolato tecnico*;

tutto ciò premesso, tra le *Parti*, come sopra rappresentate e domiciliate, si conviene e si stipula quanto segue:

#### **ART. 1**

##### **Valore delle premesse, degli allegati e norme regolatrici**

1. Il *Contratto* si compone di n. 25 (venticinque) articoli e n. 8 (otto) allegati, elencati al successivo comma 2, sottoscritti dalle *Parti*, documenti tutti che ne costituiscono parte integrante e sostanziale.
2. Vengono allegati al *Contratto* i seguenti documenti:

- *Capitolato tecnico*, che viene allegato sub “1” al *Contratto*;
- polizze assicurative, di cui alla lettera g) della premessa, n. .... della ....., a copertura dei rischi della responsabilità civile terzi e della responsabilità civile contrattuale, che vengono allegate sub “2” al *Contratto*;
- garanzia definitiva di cui alla lettera h) della premessa, rilasciata dalla ..... n. ...., che viene allegata sub “3” al *Contratto*;
- comunicazione circa la composizione societaria, di cui alla lettera i) della premessa, che viene allegata sub “4” al *Contratto*;
- dichiarazione riguardante la conclusione del *Contratto*, di cui alla lettera j) della premessa, che viene allegata sub “5” al *Contratto*;
- *Offerta*, che viene allegata sub “6” al *Contratto*;
- *Relazione tecnica*, che viene allegata sub “7” al *Contratto*;
- Fac simile del questionario trimestrale di valutazione, che viene allegato sub “8” al *Contratto*.

## **ART. 2**

### **Oggetto**

1. *SOSE* affida alla *Società*, che accetta l’incarico di effettuare il *Servizio* alle condizioni, nei termini e secondo le modalità indicate nel *Contratto* e nel *Capitolato tecnico*, nonché nei documenti che costituiscono parte integrante e sostanziale del *Contratto*, pur se ad esso non materialmente allegati.
2. La *Società*, per l’espletamento del *Servizio*, dovrà provvedere:
  - a) all’approvvigionamento ed allo stoccaggio delle derrate alimentari occorrenti

- alla preparazione dei pasti;
- b) alla preparazione ed all'allestimento dei pasti secondo quanto indicato al successivo articolo 5;
  - c) alla somministrazione e alla distribuzione dei pasti con modalità self-service agli *Utenti* secondo quanto indicato al successivo articolo 6;
  - d) alla pulizia delle cucine, dei locali, ove sono sistemate le attrezzature occorrenti all'erogazione del *Servizio* ed allo stoccaggio delle derrate, degli spogliatoi e dei bagni del personale operante, nonché della sala ristorante ove sono assunti i pasti;
  - e) allo smaltimento dei rifiuti comunque prodotti.

### **ART. 3**

#### **Durata del *Contratto***

1. Il *Contratto* avrà durata di 36 (trentasei) mesi a decorre dalla data di effettivo inizio del *servizio*, attestata da apposito verbale firmato dalle *Parti*.
2. Resta inteso che *SOSE* potrà, in qualunque momento, recedere dal contratto dandone semplice preavviso almeno 60 (sessanta) giorni prima alla *Società* mediante comunicazione scritta, senza che da ciò - in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 c.c. - possa derivare alcun onere aggiuntivo per *SOSE* stessa, oltre a quanto dovuto per le prestazioni effettivamente rese fino alla data di efficacia del recesso.

### **ART. 4**

#### **Rappresentanze delle *Parti* in ordine al servizio**

1. La *Società* nominerà per tutta la durata del *Servizio* un proprio rappresentante con funzioni di supervisore del *Servizio* con l'incarico di organizzare e controllare il personale addetto, coordinandone le mansioni e verificando che tutti i compiti inerenti il *Servizio* vengano eseguiti puntualmente e diligentemente nel rispetto di quanto previsto dal *Contratto*, ivi comprese le attività di pulizia.
2. Il supervisore dovrà essere reperibile dal lunedì al venerdì, dalle ore 8,00 alle ore 16,00, e dovrà assicurare una presenza in *SOSE* almeno 5 ore a settimana negli orari di somministrazione dei pasti.
3. I nominativi del suddetto supervisore, del responsabile della ristorazione aziendale e del responsabile delle attività contrattuali di cui ai punti 4 e 5 del presente articolo, con i relativi recapiti telefonici (fisso e mobile) dovranno essere comunicati dalla *Società* a *SOSE* entro 10 (dieci) giorni dalla stipula del *Contratto*.
4. Resta inteso che il responsabile della ristorazione aziendale agirà come interfaccia con *SOSE* in ordine a qualunque evento dovesse verificarsi nelle attività di cui al precedente articolo 2, comma 2, lettere b) e c). Detto responsabile dovrà essere reperibile dal lunedì al venerdì, dalle ore 8,00 alle ore 16,00.
5. Resta inteso che il responsabile delle attività contrattuali dovrà essere reperibile dal lunedì al venerdì, dalle ore 8,00 alle ore 16,00.

La *Società* si impegna a comunicare a *SOSE* ogni variazione inerente al responsabile delle attività contrattuali.

6. La *Società* si impegna a sostituire il supervisore del *Servizio*, di cui al precedente

comma 1, il responsabile della ristorazione aziendale, di cui al precedente comma 4 e il responsabile delle attività contrattuali, di cui al precedente comma 5, su mera richiesta scritta di SOSE.

7. Entro 10 (dieci) giorni dalla stipula del *Contratto*, SOSE provvederà comunicare alla *Società* il nominativo del proprio responsabile, denominato *referente mensa*, principale interfaccia di SOSE nei confronti della *Società*.
8. Nel medesimo termine di cui al precedente comma, SOSE comunicherà alla *Società* i nominativi dei componenti della *Commissione mensa*.
9. La *Società* prende atto che il *Referente mensa* o la *Commissione mensa* potranno verificare in qualunque momento, anche effettuando rilevazioni a campione, il rispetto della *Relazione tecnica* e delle prescrizioni, ivi comprese quelle di natura igienica, del *Capitolato tecnico* inerenti la preparazione, l'allestimento e la distribuzione dei pasti, nonché di quelle contenute negli allegati B e C al *Capitolato tecnico*.
10. La *Commissione mensa* vigilerà anche sulle condizioni igieniche e sanitarie dei locali e delle attrezzature utilizzate per il *Servizio*.

## **ART. 5**

### **Preparazione e allestimento dei pasti**

1. Entro il giorno 10 (dieci) del mese la *Società* dovrà trasmettere telematicamente al *Referente Mensa* la proposta dei menù giornalieri per il mese successivo, la quale dovrà includere obbligatoriamente (il testo deve essere evidenziato in giallo) n. 2 (due) menù giornalieri per settimana, tra quelli indicati nell'allegato B

al *Capitolato tecnico*. Resta inteso che i menù dovranno essere predisposti tenendo conto di quanto riportato nel *Capitolato tecnico* e nei suoi allegati nonché nella *Relazione tecnica*.

2. *SOSE* si riserva di modificare in tutto o in parte la proposta di cui al precedente comma. In caso di silenzio del *Referente mensa* o della *Commissione mensa* per i cinque giorni successivi dall'invio dei menù, gli stessi si intendono tacitamente approvati. Resta inteso che, in assenza di una preventiva comunicazione a *SOSE*, qualsiasi, anche minima, variazione dei menù approvati potrà comportare l'applicazione delle penali di cui al successivo articolo 20.
3. La *Società* dovrà assicurare, con la frequenza/tempistica prevista nel *Capitolato tecnico* e relativi allegati, la somministrazione dei menù stagionali indicati nel sopraccitato *Capitolato tecnico* e relativi allegati.
4. La *Società* dovrà, inoltre, garantire giornalmente la presenza di alimenti senza condimenti e privi di glutine da somministrare a richiesta degli *Utenti*.
5. I singoli piatti dovranno essere preparati, nel rispetto della grammatura prevista per ciascun prodotto nel *Capitolato tecnico* e relativi allegati, con generi alimentari aventi la qualità e le caratteristiche merceologiche indicate nel medesimo *Capitolato tecnico* e nella *Relazione tecnica*.

## **ART. 6**

### ***Somministrazione e distribuzione dei pasti***

1. La *Società* dovrà provvedere alla somministrazione dei pasti, dal lunedì al venerdì, festivi esclusi, in un orario continuato compreso tra le 12.30 e le 14.30.

2. I pasti dovranno essere distribuiti mediante il sistema *self-service* in un unico turno, ovvero in più turni, a seconda delle esigenze di *SOSE*.

Le *Parti* potranno definire di comune accordo anche la somministrazione attraverso un sistema *free flow* ulteriore a quello attualmente previsto per la frutta, i piatti freddi ed i contorni .

3. La *Società*, nell'esecuzione del *Servizio*, dovrà, inoltre, provvedere a:

- a) mantenere sempre nel massimo ordine le cucine, i locali ove sono sistemate le attrezzature occorrenti all'erogazione del *Servizio* ed allo stoccaggio delle derrate, gli spogliatoi ed i bagni del personale operante, nonché i tavoli della sala ristorante;
- b) rifornire continuamente il banco di distribuzione di vassoi, di tovaglie copri vassoi e di tutte le stoviglie necessarie, in numero adeguato a garantire il tempestivo, ordinato e perfetto espletamento del *Servizio*;
- c) approvvigionare ciascun tavolo di acqua potabile, tovaglioli di carta e sale e assicurarne il tempestivo rifornimento;
- d) provvedere al tempestivo ritiro dagli appositi carrelli dei vassoi, contenenti le stoviglie usate e i residui dei pasti, e alla loro sostituzione con altrettanti carrelli vuoti. Resta inteso che i carrelli dovranno essere situati, per tutta la durata del *Servizio*, in due postazioni differenti, la prima al centro della sala ristorante, la seconda infondo alla stessa;
- e) provvedere al tempestivo ed accurato lavaggio e riordino di pentolame, stoviglie, vasellame, posateria, vetreria, biancheria e quant'altro utilizzato

nell'espletamento del *Servizio*;

- f) approntare un tavolo comune, nella sala di distribuzione dei pasti e nella sala ristorante, con olio extravergine d'oliva, aceto, sale, pepe, limoni, salse, condimenti vari e stuzzicadenti.

## **ART. 7**

### ***Servizio in situazioni di emergenza***

1. In caso di mancanza di acqua o di energia elettrica, nonché di sciopero del personale o di agitazioni sindacali, *etc.*, e altri eventi che rendano impossibile il regolare svolgimento del *Servizio*, la *Società* dovrà adottare le soluzioni definite tra il responsabile del *Servizio* della *Società* e *SOSE*, sentita la *Commissione mensa*, tendenti a ridurre al minimo il disagio arrecato agli *Utenti*.
2. In tali occasioni, la *Società* fornirà stoviglie di plastica a perdere e, compatibilmente con le scorte esistenti in magazzino, organizzerà il *Servizio* secondo quanto stabilito al paragrafo 14 del *Capitolato tecnico*.
3. Qualora l'emergenza sia portata a conoscenza della *Società* con almeno un giorno di anticipo rispetto a quello previsto, la *Società* stessa dovrà servire dei pasti sostitutivi, avvalendosi della fornitura di cucina esterna, come meglio specificato nel *Capitolato tecnico*, che garantisca che detti pasti siano prodotti lo stesso giorno della loro somministrazione e che siano trasportati in conformità alla normativa vigente.

## **ART. 8**

### **Personale addetto al Servizio**

1. Il personale addetto alle attività di preparazione, allestimento, somministrazione e distribuzione dei pasti dovrà essere in possesso delle licenze ed autorizzazioni eventualmente prescritte per legge, dovrà rispondere a tutti i requisiti di cui al *Capitolato tecnico* e a quelli della *Relazione tecnica*.
2. Il personale addetto al *Servizio* dovrà essere in numero e professionalità adeguati alle esigenze del *Servizio* stesso, idoneo alle mansioni cui è assegnato e debitamente formato.
3. Tutto il personale impegnato nel *Servizio* dovrà essere adeguatamente formato sugli aspetti igienici e sanitari.
4. La *Società*, entro 5 (cinque) giorni lavorativi dalla data di sottoscrizione del *Contratto*, deve fornire a *SOSE* un elenco nominativo di tutto il personale che sarà impiegato stabilmente nell'espletamento del *Servizio*, nonché di quello che verrà utilizzato per eventuali sostituzioni di breve durata, secondo le modalità previste dal *Capitolato tecnico*.
5. In caso di dimissioni, licenziamenti, sostituzioni o, comunque, modifiche del personale compreso nell'elenco di cui al precedente comma 4, lo stesso dovrà essere immediatamente integrato e trasmesso a *SOSE* nel termine di 3 (tre) giorni dalla variazione, corredato dalla richiamata documentazione.
6. Per nessun motivo verrà consentito che al *Servizio* venga addetto, anche per brevi periodi, personale non compreso nel suddetto elenco.
7. La *Società* è impegnata a far indossare al personale addetto alle attività di

preparazione, allestimento, somministrazione e distribuzione dei pasti:

cuffie, grembiuli, nonché quant'altro necessario per garantire la perfetta igiene nell'espletamento del *Servizio* secondo la normativa vigente ed in conformità a quanto previsto nel *Capitolato tecnico*.

8. È fatto espresso divieto al personale di indossare indumenti utilizzati per le operazioni di lavaggio e manutenzione locali, impianti, attrezzature e stoviglie in sostituzione di quelli destinati alle attività di preparazione, allestimento, somministrazione e distribuzione dei pasti.
9. La *Società* prende atto che *SOSE* avrà la facoltà di richiedere la sostituzione del personale della *Società* che non sia di proprio gradimento.
10. La *Società* prende, altresì, atto che l'utilizzo di ogni risorsa ulteriore rispetto a quelle indicate nella *Relazione tecnica* dovrà essere previamente concordato con *SOSE*.
11. La *Società* si impegna ad assicurare che, in relazione all'attività svolta, gli operatori addetti alle attività di preparazione, allestimento, somministrazione e distribuzione dei pasti siano sottoposti ai prescritti controlli igienico-sanitari e siano costantemente istruiti ed informati in materia di igiene alimentare, assumendosene i relativi oneri.
12. La *Società* dovrà far astenere dal *Servizio*, o adibire a mansioni diverse da quelle della preparazione, allestimento, somministrazione e distribuzione dei pasti, il personale con patologie dell'intestino, della pelle, del cuoio capelluto e del tratto rinofaringeo.

13. Nel rispetto di quanto disciplinato nel relativo Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro la *Società*, in conformità ai vigenti accordi nell'ambito del settore dei servizi di ristorazione, è tenuta ad assumere il personale dedicato al *servizio* in organico al precedente appaltatore, che è riportato nella tabella di cui al paragrafo 9.1 del *Capitolato tecnico*.

## **ART. 9**

### **Oneri e incombenze a carico della *Società* e di *SOSE***

1. Faranno carico alla *Società*, e si intendono remunerati con il corrispettivo di cui al successivo articolo 12, tutti gli oneri relativi alle attività ed agli adempimenti occorrenti all'integrale espletamento dell'oggetto contrattuale, tranne quelli posti espressamente a carico di *SOSE* ai sensi dei successivi commi 5 e 6 del presente articolo.
2. In particolare, sono a carico della *Società* gli oneri di cui appresso, descritti a mero titolo indicativo, relativi:
  - a) alla manutenzione ordinaria, per i deterioramenti dovuti all'uso, delle attrezzature, nonché degli impianti fissi e mobili, affidatili in comodato da *SOSE*, ivi comprese le attività di pulizia e manutenzione delle canalette da pavimento situate nelle cucine;
  - b) alla fornitura delle divise al personale addetto alle varie attività;

- c) all'approvvigionamento ed al trasporto di tutti i generi alimentari e delle bevande, inclusi gli oneri fiscali relativi all'approvvigionamento di essi;
- d) alle imposte, tasse e tributi relativi alla gestione dei ristoranti aziendali ed alle licenze;
- e) al reintegro di stoviglie, vasellame, pentolame, coltelleria, posateria, e quant'altro fornito in prima istanza da *SOSE*, che vengano meno per il normale deterioramento d'uso, per rotture accidentali e per ammanchi;
- f) all'approvvigionamento dei tovaglioli e dei copri vassoi di carta da utilizzare durante la consumazione del pasto;
- g) alla sanificazione disinfestazione e derattizzazione delle attrezzature e degli impianti di cui al successivo articolo 10 comma 3, nonché dei locali messi a disposizione della *Società*, secondo le modalità e le previsioni del paragrafo 7 lettera c) del *Capitolato tecnico*;
- h) alla effettuazione di almeno 4 (quattro) analisi batteriologiche, merceologiche e chimiche su alimenti, acqua e attrezzature e superfici dopo la sanificazione, secondo le modalità e le previsioni del paragrafo 7 lettera d) del *Capitolato tecnico*;
- i) alla conservazione in frigorifero per le 72 (settantadue) ore successive di n. 3 (tre) campioni del pasto di ogni giorno - protetti in idonei contenitori e recanti all'interno su un'etichetta la scritta "CAMPIONE 72 HR"

unitamente alle indicazioni del pasto conservato e della data di confezionamento - per consentire l'espletamento dei controlli. Si precisa che in caso di presenza di cibi privi dell'etichetta e delle indicazioni di cui sopra, *SOSE* non riterrà presenti i campioni e potrà applicare le penali di cui al successivo articolo 20;

j) alla raccolta giornaliera e differenziata dei rifiuti ed al loro trasporto agli appositi punti di raccolta pubblici, uniformandosi alla normativa del Comune di Roma in materia;

k) alla segnalazione, presso il personale di *SOSE*, di ogni guasto che si verifichi a qualsiasi impianto utilizzato.

3. Sono, inoltre, a carico della *Società* le attività di pulizia delle cucine, ivi comprese le canalette da pavimento, dei locali interni, dei magazzini, delle dispense e della sala ristorante, nonché la pulizia dei carrelli, della sala mensa, dei servizi igienici e degli spogliatoi, ivi compresi i detersivi e le attrezzature occorrenti.

4. Resta inteso che, relativamente agli oneri di cui al precedente comma 2, lettere g), h) e j), la *Società* dovrà attenersi a quanto specificato nel paragrafo 7 del *Capitolato tecnico*.

5. *SOSE* metterà a disposizione della *Società* i locali occorrenti per l'espletamento del *Servizio* e, inoltre, cederà in comodato d'uso alla stessa *Società* tra l'altro:

- a) le attrezzature e gli impianti, fissi e mobili, per lo stoccaggio delle derrate, per la preparazione e la distribuzione dei pasti, per la pulizia delle stoviglie;
  - b) gli impianti mobili per la assunzione dei pasti;
  - c) gli utensili occorrenti per la preparazione dei pasti;
  - d) le stoviglie per la assunzione dei pasti.
6. *SOSE*, inoltre, terrà a suo carico gli oneri per:
- a) l'energia elettrica per l'illuminazione dei locali e per l'utilizzo delle apparecchiature elettriche necessarie, il gas, l'acqua potabile ed il condizionamento termico;
  - b) la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, fatte salve le attività di pulizia e manutenzione delle canalette da pavimento situate nelle cucine che restano a carico della *Società*;
  - c) la manutenzione straordinaria delle attrezzature e degli impianti fissi e mobili, affidati alla *Società* in comodato d'uso, fatti salvi gli interventi resi necessari per uso improprio o scorretto da parte della *Società* e/ o del suo personale;
  - d) imposte e tasse in materia di rifiuti.
7. L'inventario dei beni ceduti in comodato d'uso è riportato nell'allegato sub "A" al *Capitolato tecnico*, fermo restando che, prima dell'inizio del *Servizio*, le *Parti* procederanno ad una verifica dello stesso al fine di accertarne la veridicità che risulterà da apposita nota sottoscritta dai rappresentanti di esse.

8. Resta, infine, convenuto che alla scadenza del *Contratto* le *Parti* in contraddittorio procederanno ad aggiornare l'inventario dei beni di cui al precedente comma 7, fermo restando che la *Società* risponderà di ogni eventuale ammanco e terrà a suo carico gli oneri relativi al reintegro dei beni mancanti.

## **ART. 10**

### **Norme igieniche**

1. La *Società*, garantisce che la preparazione, l'allestimento e la somministrazione dei cibi e delle bevande avverrà nel più rigoroso rispetto delle norme igieniche e sanitarie.
2. In particolare, la *Società* si impegna ad applicare il proprio piano di prevenzione per la sicurezza igienica degli alimenti, basato sul sistema *HACCP* (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) in ottemperanza del decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155, e s.m.i., nonché ai regolamenti CE nn. 178/2002 e 852/2004.
3. La *Società* dovrà elaborare un proprio piano che ricomprenda:
  - un programma di prevenzione per l'assicurazione della qualità dei prodotti alimentari attraverso l'analisi dei potenziali rischi microbiologici, chimici e particellari presenti nel ciclo produttivo e l'identificazione dei punti critici del processo, che potranno essere posti sotto controllo per la prevenzione, l'eliminazione o la riduzione del rischio al minimo livello;

- la manutenzione ordinaria, per i deterioramenti dovuti all'uso, delle attrezzature, nonché degli impianti fissi e mobili, affidatili in comodato da *SOSE*;
  - la sanificazione dei locali e delle attrezzature, ivi compresa la disinfestazione e derattizzazione semestrale dei locali dati in comodato;
  - lo svolgimento di almeno 6 (sei) analisi batteriologiche, merceologiche e chimiche su alimenti, acqua e attrezzature e superfici dopo la sanificazione, opportunamente distribuite nell'anno, secondo la programmazione che sarà definita da *SOSE*.
4. Copia del predetto piano, nonché copia del contratto con la ditta specializzata per lo smaltimento degli oli usati, dovrà essere consegnata a *SOSE* entro 10 (dieci) giorni dalla data di stipula del *Contratto*.
- Ogni sei mesi dovrà inoltre essere consegnata a *SOSE*, una copia del registro relativo alle attività di sanificazione dei locali e delle attrezzature, ivi compresa la disinfestazione e la derattizzazione semestrale dei locali dati in comodato.
5. Fermo restando quanto previsto al precedente articolo 4, commi 8 e 9, la *Società*, prende atto che *SOSE* potrà effettuare, anche a mezzo di persone non dipendenti di *SOSE* o enti all'uopo designati, a propria cura e spese, visite e controlli di tutti i locali dove viene espletato il *Servizio* con prelievo di campioni dei generi alimentari, somministrati o da somministrare agli *Utenti*, nonché di quant'altro occorrente a valutare la situazione igienica e sanitaria del *Servizio*

reso.

6. In particolare, *SOSE* potrà effettuare i controlli indicati al paragrafo 16 del *Capitolato tecnico* con le modalità previste al paragrafo 17 del medesimo *Capitolato tecnico*.
7. *SOSE* si riserva, inoltre, la facoltà di effettuare controlli di degustazione sui prodotti prelevati alla distribuzione durante l'orario di espletamento del *Servizio*.
8. La *Società* dovrà consegnare a *SOSE* copia dei documenti attestanti gli interventi di disinfestazione e derattizzazione di cui al precedente articolo 9, comma 1, lettera g) e copia dei risultati delle analisi batteriologiche di cui al precedente articolo 9, comma 1, lettera h), entro il termine di 10 (dieci) giorni dalla loro esecuzione.

## **ART. 11**

### **Osservanza delle norme tecniche, antinfortunistiche, previdenziali e di sicurezza**

1. La *Società* garantisce che nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali saranno osservate tutte le norme e tutte le prescrizioni tecniche in vigore, nonché quelle che dovessero essere eventualmente emanate nel corso di durata del contratto.
2. La *Società* garantisce, altresì, che sarà osservata la normativa vigente in materia previdenziale ed antinfortunistica sul lavoro.
3. La *Società*, in particolare, è tenuta alla più stretta osservanza delle disposizioni di cui alla normativa vigente in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul

- luogo del lavoro con specifico riferimento alla normativa recata dal D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i., quale, in particolare, il D. Lgs. 3 agosto 2009, n. 106.
4. Ai fini della predetta normativa, la *Società* si impegna a collaborare con le strutture *SOSE* in ordine all'attuazione delle misure di sicurezza e di emergenza adottate negli *Uffici*, garantendo una formazione adeguata in materia di prevenzione incendi e di primo soccorso sanitario, che dovrà essere effettuata a cura e spese della *Società*, del personale addetto all'esecuzione del *Servizio*.
  5. Entro 30 giorni dalla stipula del *Contratto*, la *Società* si impegna a fornire a *SOSE* quanto segue:
    - a) Il DUVRI preventivo compilato e firmato;
    - b) Copia del Documento di Valutazione dei Rischi (DVR);
    - c) L'Allegato sub "12" al Disciplinare (dichiarazione sul possesso dei requisiti tecnico e professionali ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs. 81/08) compilato e firmato;
    - d) Le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati per l'espletamento del *servizio*.
  6. Resta espressamente convenuto che gli eventuali maggiori oneri, derivanti dall'osservanza delle norme e prescrizioni tecniche di cui ai precedenti commi da 1 a 4, resteranno ad esclusivo carico della *Società*, la quale non potrà, pertanto, avanzare pretese di compensi, ad alcun titolo, nei confronti di *SOSE*.
  7. La *Società* si impegna espressamente a manlevare e tenere indenne *SOSE* da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e

prescrizioni tecniche predette.

## ART. 12

### Corrispettivo

1. Fermo restando quanto previsto al paragrafo 12 del *Capitolato tecnico* in ordine alle modalità di contabilizzazione, *SOSE* corrisponderà alla *Società*, per l'espletamento del *Servizio* comprendente tutte le prestazioni previste nel *Contratto* e nel dettaglio nel *Capitolato tecnico*, un corrispettivo mensile determinato sulla base del prezzo unitario per ciascun pasto di Euro ..... (...../.....), al netto dell'IVA, e del numero dei pasti effettivamente somministrati in ciascun mese di riferimento.
2. *SOSE*, inoltre, secondo quanto meglio specificato al paragrafo 21 del *Capitolato tecnico*, corrisponderà trimestralmente alla *Società* un incremento percentuale, sul prezzo unitario per ogni singolo pasto somministrato, in funzione del punteggio ottenuto nel questionario trimestrale di valutazione del *Servizio* – di cui al medesimo paragrafo 21 del *Capitolato* - pari al:
  - 5 % (cinque percento) in caso di punteggio maggiore o uguale a 71 punti (SETTANTUNO) e minore di 76 (SETTANTASEI);
  - 10 % (dieci percento) in caso di punteggio maggiore o uguale a 76 (SETTANTASEI) e minore di 81 (OTTANTUNO);
  - 20 % (venti percento) in caso di PUNTEGGIO maggiore o uguale a 81 (OTTANTUNO).
3. Le *Parti* danno atto che il prezzo unitario per ciascun pasto di cui al precedente

comma 1 è stabilito in base alle componenti di mano d'opera, generi alimentari e spese generali, e si intende comprensivo di ogni onere e spesa sostenuti dalla *Società* per l'espletamento del *Servizio*.

#### **ART. 13**

##### **Tracciabilità dei flussi finanziari**

1. La *Società* si impegna espressamente ad osservare le disposizioni della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i. in materia di tracciabilità dei flussi finanziari e, in particolare da quanto previsto dall'articolo 3, di detta legge, nonché da quelle recate dall'articolo 6, del D.L. 12 novembre 2010, n. 187, contenente disposizioni interpretative ed attuative del suddetto articolo 3.
2. La *Società* è, inoltre, tenuta ad inserire clausola analoga a quella prevista dal precedente comma 1 nei propri contratti di subappalto o subfornitura eventualmente stipulati per l'esecuzione del *Contratto*, e a dare immediata comunicazione a *SOSE* e alla Prefettura di Roma di ogni inadempimento agli obblighi di tracciabilità finanziaria da parte dei subappaltatori o subcontraenti.

#### **ART. 14**

##### **Fatturazione e modalità di pagamento**

1. Ai fini del pagamento del corrispettivo, la *Società* dovrà emettere apposita fattura:
  - a) con cadenza *mensile* per un importo che dovrà essere determinato sulla base del prezzo unitario, di cui al precedente articolo 12, comma

1 del presente *Contratto*, e del numero dei pasti effettivamente somministrati nel mese di riferimento;

b) con cadenza *trimestrale*, per un importo determinato sulla base dei pasti effettivamente somministrati nel trimestre e della percentuale di incremento del prezzo unitario, quale risultante a seguito dei punteggi ottenuti dal questionario di valutazione del *Servizio*, secondo quanto indicato al precedente articolo 12, comma 2.

2. Ai sensi dell'articolo 1, comma 209, della legge 24 dicembre 2007, n. 244, e successive modificazioni e integrazioni, le fatture dovranno essere predisposte e inviate esclusivamente in forma elettronica, tramite il Sistema di Interscambio (SDI), utilizzando come codice univoco ufficio la sigla UFGRTQ, secondo le modalità e le regole tecniche reperibili sul sito [www.fatturapa.gov.it](http://www.fatturapa.gov.it).

Si precisa che le fatture dovranno obbligatoriamente:

a) recare - oltre alle altre indicazioni previste dalla normativa - l'oggetto del contratto, il codice **CIG 7563165931** e il codice IBAN;

b) essere corredate, in allegato, del documento fiscale in formato pdf recante tutti i suddetti dati;

c) presentare l'annotazione "scissione dei pagamenti", ai sensi dell'articolo 2, comma 1, del Decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 23 gennaio 2015.

In mancanza di tutte le indicazioni di cui sopra le fatture saranno rifiutate

tramite il sistema di interscambio e, conseguentemente, non sarà possibile procedere al loro pagamento fino alla loro corretta emissione.

3. *SOSE* provvederà al pagamento dell'importo delle fatture emesse dalla *Società*, decorso il termine di 30 (trenta) giorni data ricevimento fatture, fermo restando che, in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di contratti pubblici, sul pagamento di ciascuna fattura mensile verrà operata una ritenuta dello 0,5 % (zerovirgolacinque/percento) a garanzia della regolarità contributiva che sarà svincolata successivamente all'attestazione di regolare esecuzione del *Servizio* redatta da *SOSE*.
4. I pagamenti avverranno esclusivamente a mezzo bonifico bancario sul conto corrente, ovvero sui conti correnti, intestato/i alla *Società* dedicato/i alla commessa oggetto del *Contratto* ovvero a commesse pubbliche, i cui riferimenti dovranno essere comunicati dalla *Società* stessa a cura di un rappresentante legale o di persona munita di idonea procura, unitamente al nominativo, codice fiscale e recapiti delle persone delegate ad effettuare le operazioni, entro 7 (sette) giorni dalla stipula del *Contratto*, ovvero dalla prima utilizzazione.
5. La *Società* prende atto che, qualora le fatture non riportino il numero CIG di cui al precedente comma 2, ovvero fino a quando la comunicazione di cui al precedente comma 4 non sarà pervenuta a *SOSE*, nessun pagamento potrà essere effettuato da *SOSE* stessa e che, in tale ipotesi, il termine di

- pagamento di cui al precedente comma 3 inizierà a decorrere dalla data della avvenuta sanatoria.
6. La *Società* si impegna a rendere note eventuali successive variazioni del numero di conto corrente e delle persone delegate di cui al precedente comma 4, fermo restando che finché tali variazioni non saranno pervenute a *SOSE*:
- a) la *Società* manleva e tiene indenne *SOSE* da qualunque conseguenza, ivi comprese quelle derivanti dalla applicazione della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i.;
- b) i pagamenti effettuati sul numero di conto corrente di cui al precedente comma 4 avranno effetto liberatorio per *SOSE*, senza che alcuna contestazione o pretesa possa essere avanzata dalla *Società* a nessun titolo.
7. La *Società* prende atto che, fermo restando quanto previsto al precedente comma 3 in ordine alla ritenuta a garanzia della regolarità contributiva, *SOSE* potrà procedere al pagamento delle fatture soltanto nel caso in cui la verifica, effettuata direttamente da *SOSE*, in ordine alla regolarità del DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva) della *Società* (compreso il subappaltatore di cui all'articolo 105 del *Codice*) abbia dato esito positivo.
8. Ove invece la verifica di cui al precedente comma segnali un'inadempienza contributiva a carico della *Società*, *SOSE* tratterrà da quanto dovuto un importo corrispondente all'inadempienza che sarà versato da *SOSE* direttamente agli Enti previdenziali e assicurativi.

9. Ove l'ammontare dell'importo dovuto con l'ultima fattura non risulti sufficiente a coprire l'importo dell'eventuale credito vantato dagli Enti previdenziali nei confronti della *Società*, *SOSE* procederà all'escussione della garanzia definitiva, fermo restando per la *Società* l'obbligo di reintegrazione della stessa previsto dal successivo articolo 17, comma 3.
10. La *Società* prende, infine, atto che *SOSE*, prima di procedere a pagamenti di importo superiore ad Euro 5.000,00 (cinquemila/00), è tenuta, altresì, ad effettuare le verifiche previste dall'articolo 48-bis del d.P.R. 29 settembre 1973, n. 602 e s.m.e i., in conformità e per gli effetti di quanto disposto dal Decreto del Ministro dell'economia e delle finanze 18 gennaio 2008, n. 40 e della Legge 27 dicembre 2017, n. 205 (Legge di Bilancio 2018).
11. In conseguenza di quanto sopra, *SOSE* potrà provvedere al pagamento soltanto nella ipotesi in cui l'Agenzia delle entrate - Riscossione comunichi che non esistono inadempimenti in capo alla *Società*, ovvero non fornisca risposta entro 5 (cinque) giorni dalla richiesta di *SOSE*.
12. Viceversa, ove l'Agenzia delle entrate - Riscossione comunichi un inadempimento, *SOSE* sospenderà il pagamento per i successivi 30 giorni dalla data della comunicazione dell'Agenzia delle entrate - Riscossione al fine di consentire all'agente della riscossione di procedere alla notifica dell'ordine di versamento di cui all'articolo 72- bis, del d.P.R. n. 602/1973 e s.m.e i. . Resta inteso che, in questo caso, *SOSE* corrisponderà alla *Società* una somma pari alla differenza tra l'importo dovutole ai sensi del contratto e l'ammontare del

debito della *Società* comunicato a *SOSE* dall'agente della riscossione, fatto salvo il caso in cui l'agente stesso, entro il termine di cui sopra, non proceda alla notifica dell'ordine di versamento.

13. In caso di applicazione delle penali, di cui al successivo articolo 20, sarà facoltà di *SOSE* compensare il debito con il credito, nel rispetto della vigente normativa fiscale, o rivalersi sulla garanzia di cui al successivo articolo 17 senza bisogno di diffida o procedimento giudiziario.

#### **ART. 15**

##### **Subappalto, divieto di cessione del contratto e del credito**

1. La *Società*, conformemente a quanto previsto nella *documentazione di gara* e a quanto dichiarato in sede di partecipazione al *Confronto*, affida in subappalto nel rispetto di quanto indicato nei successivi commi, l'esecuzione delle seguenti prestazioni: .....
2. La *Società* è responsabile dei danni che dovessero derivare a *SOSE* o a terzi per fatti comunque imputabili ai subappaltatori cui sono state affidate le suddette attività.
3. I subappaltatori dovranno mantenere per tutta la durata del *Contratto*, i requisiti richiesti nel *Disciplinare*, nonché dalla normativa vigente in materia per lo svolgimento delle attività agli stessi affidate.
4. La *Società* si impegna a depositare presso *SOSE*, almeno 20 (venti) giorni prima dell'inizio dell'esecuzione delle attività oggetto di subappalto, la copia autentica del/dei contratto/i di subappalto e la documentazione prevista dalla

normativa vigente in materia, ivi compresa quella prevista dall'articolo 105, commi 7 e 18, del *Codice*.

5. Resta inteso che in caso di mancata presentazione dei documenti sopra richiesti nel termine previsto, *SOSE* non autorizzerà il subappalto.
6. In caso di mancato deposito di taluno dei suindicati documenti nel termine previsto, *SOSE* procederà a richiedere alla *Società* l'integrazione della suddetta documentazione, assegnando all'uopo un termine essenziale, decorso inutilmente il quale il subappalto non verrà autorizzato.
7. Resta inteso che la suddetta richiesta di integrazione sospende il termine per la definizione del procedimento di autorizzazione del subappalto.
8. La *Società* dichiara, con la sottoscrizione del *Contratto*, che non sussiste nei confronti del subappaltatore alcuno dei divieti di cui agli articoli 67, commi 1, lettere da a) a g), da 2 a 7 e 8, e 76, comma 8, del D.Lgs. 6 settembre 2011, n. 159 e successive modificazioni e integrazioni.
9. Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri della *Società*, la quale rimane l'unica e sola responsabile, nei confronti di *SOSE* della perfetta esecuzione del *contratto* anche per la parte subappaltata. La *Società* è responsabile in solido con il subappaltatore, in relazione agli obblighi retributivi e contributivi, ai sensi dell'articolo 29 del D. Lgs. 10 settembre 2003 n. 276. Nelle ipotesi di cui al comma 13, lettera a) e c) del *Codice*, la *Società* è liberata dalla responsabilità solidale di cui al presente periodo.
10. La *Società* si obbliga a manlevare e tenere indenne *SOSE* da qualsivoglia

- pretesa di terzi per fatti e colpe imputabili al subappaltatore o ai suoi ausiliari.
11. La *Società* si obbliga, inoltre, a trasmettere a *SOSE* entro 20 (venti) giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da essa via via corrisposti al subappaltatore con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.
  12. La *Società* si obbliga a risolvere tempestivamente il contratto di subappalto, qualora durante l'esecuzione dello stesso vengano accertati da *SOSE* inadempimenti del subappaltatore, fermo restando che, in tal caso, la *Società* non avrà diritto ad alcun indennizzo da parte di *SOSE*, né al differimento dei termini di esecuzione del *Contratto*.
  13. L'esecuzione delle attività subappaltate non può formare oggetto di ulteriore subappalto.
  14. In caso di inadempimento da parte della *Società* agli obblighi di cui ai precedenti commi, *SOSE* avrà facoltà di risolvere il *Contratto*, salvo il diritto al risarcimento del danno.
  15. Resta inteso che la *Società* deve praticare per le prestazioni affidate in subappalto, gli stessi prezzi unitari risultanti dall'aggiudicazione, con ribasso non superiore al venti per cento, nel rispetto degli standard qualitativi e prestazionali previsti nel *Contratto* e nella *documentazione di gara*.
  16. In caso di perdita dei requisiti in capo al subappaltatore, *SOSE* annullerà l'autorizzazione al subappalto.
  17. La *Società* è responsabile in solido dell'osservanza del trattamento economico

e normativo stabilito dai contratti collettivi nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni da parte del subappaltatore nei confronti dei suoi dipendenti, per le prestazioni rese nell'ambito del subappalto. La *Società* trasmette a *SOSE* prima dell'inizio delle prestazioni la documentazione di avvenuta denuncia agli enti previdenziali, inclusa la Cassa edile, ove presente, assicurativi e antinfortunistici, nonché copia del Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) di cui al D. Lgs. n. 81/2008. Ai fini del pagamento delle prestazioni rese nell'ambito dell'appalto o del subappalto, *SOSE* acquisisce d'ufficio il documento unico di regolarità contributiva in corso di validità relativo a tutti i subappaltatori.

18. La *Società* si impegna a sostituire i subappaltatori relativamente ai quali apposita verifica abbia dimostrato la sussistenza dei motivi di esclusione di cui all'articolo 80 del *Codice*.

19. È fatto divieto alla *Società* di cedere a terzi in qualsiasi forma il *Contratto* e i crediti da esso derivanti, nonché di conferire procure all'incasso.

## **ART. 16**

### **Responsabilità**

1. La *Società* assume in proprio ogni responsabilità impegnandosi a tenere indenne *SOSE*, anche in sede giudiziale, per infortuni o danni subiti da parte di persone, cose e locali in dipendenza della esecuzione delle prestazioni oggetto del *Contratto*.

2. La *Società* dà espressamente atto che il massimale unico della polizza di cui

alla lettera g) della premessa, non costituirà un limite al risarcimento dei danni in espressa deroga a quanto previsto dalla legge 22 agosto 1985, n. 450 e s.m.i..

#### **ART. 17**

##### **Garanzia definitiva**

1. La garanzia definitiva di cui alla lettera h) della premessa si intende prestata dalla *Società* a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni assunte con il *Contratto*, nonché a garanzia dei crediti di *SOSE*.
2. Essa verrà svincolata, su richiesta della *Società* e previa deduzione di eventuali crediti di *SOSE* verso la stessa, secondo le modalità individuate dall'art. 103 comma 5 del *Codice*.
3. Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto di quanto disposto dal *Contratto* e, in particolare, dal successivo articolo 20, la garanzia dovrà essere reintegrata dalla *Società* entro il termine di 10 (dieci) giorni da dalla richiesta di *SOSE*.
4. In caso di mancata reintegrazione nel termine suddetto, il *Contratto* si intenderà risolto di diritto, salvo il risarcimento del danno.

#### **ART. 18**

##### **Anticorruzione e Codice Etico**

1. La *Società* dichiara di aver preso visione del *Codice Etico* adottato da *SOSE* e del *Protocollo* e di condividerne il contenuto, obbligandosi al rispetto di quanto ivi indicato nei suoi rapporti con *SOSE*.

2. Resta inteso che, l'inosseranza di uno qualunque dei comportamenti previsti dalle disposizioni del *Protocollo* o del *Codice Etico* comporterà l'automatica risoluzione del presente *contratto*, fermo restando che la *Società* sarà tenuta a risarcire tutti i danni che dovessero derivarne a *SOSE*.

## **ART. 19**

### **Informativa sui dati acquisiti da SOSE**

1. La *Società* prende atto che i dati contenuti nel presente contratto ad essa riferiti rientrano nell'ambito di applicazione del D. Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e s.m.i. e che relativamente a tali dati le competono i diritti di cui all'articolo 13 del decreto suddetto che la *Società* dichiara di conoscere nella sua interezza.
2. Ai sensi e per gli effetti della citata normativa, la *Società* prende atto che:
  - a) *SOSE* è titolare del trattamento dei dati;
  - b) i dati forniti nell'*Offerta* sono acquisiti ai fini degli adempimenti contabili e del pagamento del corrispettivo contrattuale.
3. Il trattamento dei dati verrà effettuato da *SOSE* in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza e potrà essere attuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici idonei a memorizzarli, gestirli e trasmetterli. Tali dati potranno essere anche abbinati a quelli di altri soggetti in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.
4. *SOSE* potrà comunicare i dati suddetti a soggetti esterni, che forniscano a *SOSE* specifici servizi elaborativi di natura amministrativa e contabile i cui nominativi sono a disposizione della *Società*.

5. La *Società* con la stipula del *Contratto* acconsente espressamente al trattamento dei dati secondo le modalità indicate al presente articolo.

## **ART. 20**

### **Penali**

Fermo restando quanto previsto al precedente articolo 12, in ordine al corrispettivo, SOSE applicherà quanto segue:

1. Nelle ipotesi di cui in seguito, *SOSE* applicherà, per ciascuna infrazione, una penale di

i. **Euro 100,00 (cento/00)**:

- a) in caso di ritardo sull'orario prescritto per l'inizio della somministrazione dei pasti, di cui all'articolo 6, comma 1;
- b) in caso di mancata o insufficiente pulizia dei locali e degli arredi di cui al precedente articolo 9, comma 3;
- c) in caso di mancata o insufficiente pulizia delle stoviglie e delle posate di cui al precedente articolo 6, comma 3, lettera e);
- d) per omessa o inadeguata manutenzione delle attrezzature affidate alla *Società* per l'esecuzione del *Servizio*;
- e) per mancata reperibilità del supervisore del *Servizio*, del responsabile della ristorazione aziendale e del responsabile delle attività contrattuali, negli orari di cui all'articolo 4, commi 2, 4 e 5, ovvero per la mancata reperibilità e mancata presenza in SOSE del supervisore del servizio per le ore settimanali di cui all'articolo 4 comma 2;

- f) per omesso uso di indumenti, da parte del personale della *Società*, che garantiscano l'igiene nell'espletamento del *Servizio* di cui al precedente articolo 8, comma 7;
- g) in caso di uso da parte del personale addetto alle attività di preparazione, allestimento, somministrazione e distribuzione dei pasti di indumenti usati per le operazioni di lavaggio e manutenzione dei locali di cui al precedente articolo 8, comma 8;
- h) in caso di mancata partecipazione dei rappresentanti della *Società* alla verifica dell'inventario ed all'aggiornamento dello stesso di cui all'articolo 9, commi 7 e 8;
- i) in caso di mancato rispetto del termine di cui al paragrafo 9.1 del *Capitolato tecnico* per la sostituzione del personale non gradito a *SOSE*;
- j) in caso di mancato rispetto dei tempi previsti per la distribuzione dei pasti che non garantiscano il flusso minimo di cui al paragrafo 13 del *Capitolato tecnico*;
- k) qualora non vengano servite frutta e verdura di stagione, come indicata nell'allegato sub "B" al presente *Capitolato tecnico*;
- l) qualora la *Società*, con riferimento alla frutta e alle verdure, non ponga ben in evidenza un cartello indicante denominazione e sede dell'azienda produttrice, la specie, il calibro e la provenienza.

ii. **Euro 200,00 (duecento/00):**

- a) nel caso in cui la *Società* adibisca al *Servizio* personale non compreso nell'elenco di cui al precedente articolo 8, comma 4, fermo restando quanto previsto al successivo articolo 21, comma 2, lettera a) ;
- b) per mancata esibizione, a richiesta di *SOSE*, di copia autentica della documentazione sul lavoro di cui al paragrafo 9.1, del *Capitolato tecnico*, fermo restando quanto previsto al successivo articolo 21, comma 1, lettera a);
- c) per omessa consegna di copia del registro relativo agli interventi di disinfestazione e derattizzazione di cui al paragrafo 7, lettera c) del *Capitolato tecnico*;
- d) per omessa sostituzione dei carrelli dei vassoi contenenti le stoviglie usate e i residui dei pasti, di cui al paragrafo 6, comma 3, lettera d) del *Capitolato tecnico*;
- e) per mancata collocazione dei carrelli di cui alla precedente lettera d) nelle due postazioni differenti della sala ristorante, di cui al paragrafo 6, comma 3, lettera d) del *Capitolato tecnico*;

iii. **Euro 300,00 (trecento/00):**

- a) nel caso in cui la *Società* non provveda alla conservazione in frigo dei campioni del pasto di cui al precedente articolo 9, comma 2, lettera i), fermo restando quanto previsto al successivo articolo 21, comma 2, lettera c);
- b) nel caso di mancanza di una o più pietanze previste dal menù, fermo

restando che l'ammontare della penale sarà ridotto del 50 % qualora tale mancanza si verifichi nella fascia oraria compresa tra le 14:00 e le 14:30;

- c) nel caso in cui la *Società* non rispetti la pianificazione dei menù mensile concordata con *SOSE* secondo le modalità del precedente articolo 5, commi 1 e 2.

iv. **Euro 500,00 (cinquecento/00):**

- a) qualora il personale adibito al *Servizio* sia privo delle licenze ed autorizzazioni prescritte di cui al precedente articolo 8, comma 1, nonché privo della necessaria formazione igienico sanitaria di cui al paragrafo 9.2, n. 5, del *Capitolato tecnico*, fermo restando quanto previsto al successivo articolo 21, comma 1, lettera a);
- b) in caso di violazione del divieto, di cui al paragrafo 7 del *Capitolato tecnico*, di scaricare qualsiasi tipo di rifiuto, solido o oleoso, nei lavandini, canaline da pavimento e negli altri condotti di scarico;
- c) nel caso in cui la *Società* non provveda ad effettuare le analisi di cui al precedente articolo 9, comma 2, lettera h) e fatto salvo quanto previsto al successivo articolo 21, comma 2, lettera b);
- d) qualora non venga apposta nei contratti di subappalto o di subfornitura la clausola di tracciabilità finanziaria di cui al precedente articolo 13, comma 2;

- e) nel caso in cui si verifichi una tardiva o mancata segnalazione dei guasti a qualsiasi impianto/attrezzatura di cui al paragrafo 7 n. VIII del *Capitolato tecnico*;
- f) qualora vengano riutilizzate le pietanze dei giorni precedenti;
- g) qualora venga disatteso il divieto di cui all'allegato C del *Capitolato tecnico* di conservare i prodotti già affettati per il giorno successivo.

2. Nel caso in cui la *Società* non provveda ad inviare nei termini previsti le comunicazioni o gli atti di cui in seguito, *SOSE* applicherà, per ciascun giorno di ritardo, una penale di

- i. Euro **100,00 (cento/00)** per omessa consegna nei termini previsti:
  - a) del nominativo e recapiti del supervisore del *Servizio* di cui al precedente articolo 4, comma 3, ivi compresa ogni eventuale variazione degli stessi;
  - b) del nominativo e relativo recapito del responsabile della ristorazione aziendale di cui al precedente articolo 4, comma 3, ivi compresa ogni eventuale variazione degli stessi;
  - c) del nominativo e relativo recapito del responsabile delle attività contrattuali di cui al precedente articolo 4, comma 3, ivi compresa ogni eventuale variazione degli stessi;
  - d) dell'elenco del personale di cui al precedente articolo 8, comma 4;
  - e) di qualsiasi richiesta del *Referente Mensa* rimasta inevasa oltre il

termine da questi indicato;

- f) del resoconto sul numero dei pasti erogati nel mese precedente, di cui al paragrafo 12 del *Capitolato tecnico*.

ii. **Euro 200,00 (duecento/00)** per omessa consegna nei termini previsti:

- a) di copia della documentazione inerente gli interventi di disinfestazione e derattizzazione, nonché le analisi batteriologiche, di cui al precedente articolo 10, comma 8;
- b) di copia delle fatture dei subappaltatori di cui al precedente articolo 15, comma 11;

iii. **Euro 500,00 (cinquecento/00)** per omessa consegna nei termini previsti:

- a) di copia del piano, di cui al precedente articolo 10 comma 3, entro il termine di cui al precedente articolo 10, comma 4;
- b) del DUVRI preventivo compilato e firmato, di copia del documento sulla valutazione dei rischi (DVR), dell'allegato sub "12" al *disciplinare* compilato e firmato e delle schede di sicurezza di cui al precedente articolo 11, comma 5;
- c) di copia del contratto con la ditta specializzata per lo smaltimento degli oli usati, di cui al precedente art. 10 comma 4;
- d) di copia delle bolle degli interventi delle operazioni di

disinfestazione e derattizzazione e delle schede tossicologiche dei materiali usati, in conformità a quanto previsto dal paragrafo 7, lettera c) del *Capitolato tecnico*;

e) di copia dei risultati delle analisi batteriologiche in conformità a quanto previsto in conformità a quanto previsto dal paragrafo 7, lettera d) del *Capitolato tecnico*.

3. In caso di non puntuale rispetto delle restanti previsioni di cui al *Capitolato tecnico* e di cui ai suoi allegati "B" e "C", nonché di quanto dichiarato nella *Relazione tecnica*, SOSE applicherà, per ogni singola violazione, una penale di Euro **200,00 (duecento/00)** alla prima violazione accertata, di Euro **300,00 (trecento/00)** alla seconda violazione accertata e di Euro **500,00 (cinquecento/00)** alla terza violazione accertata, fermo restando che per ogni violazione successiva alla terza si applicheranno penali crescenti in ragione del 50% (cinquanta/percento) rispetto all'ultima applicata e fatto salvo quanto previsto al successivo articolo 21, comma 2, lettera d).
4. In caso di intossicazione alimentare seguita alla somministrazione dei pasti, attestata da certificazione ospedaliera, verrà applicata una penale di Euro **2.000,00 (duemila/00)** per ciascun ospite della mensa intossicato e la risoluzione automatica del *Contratto* senza bisogno di preventiva diffida o costituzione in mora e fatto salvo il risarcimento degli eventuali maggiori danni.
5. SOSE potrà compensare, nel rispetto della normativa fiscale, gli eventuali crediti

derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con gli importi dovuti alla *Società* o rivalersi sulla garanzia definitiva di cui al precedente articolo 17 senza bisogno di diffida o procedimento giudiziario.

6. La *Società* prende atto che l'applicazione delle penali di cui al presente articolo non preclude comunque il diritto di *SOSE* a richiedere il risarcimento del danno ulteriore.
7. Le penali verranno applicate previa contestazione dell'addebito e valutazione delle deduzioni addotte dalla *Società* nel termine massimo di **giorni 5 (cinque)** dalla stessa contestazione.
8. Fatto salvo quanto previsto ai precedenti commi, *la Società* si impegna espressamente a rifondere a *SOSE* l'ammontare di eventuali oneri che quest'ultima dovesse sostenere - anche per causali diverse da quelle di cui al presente articolo - a seguito di fatti che siano ascrivibili a responsabilità della *Società*.

## **ART. 21**

### **RISOLUZIONE E RECESSO DEL CONTRATTO**

1. Oltre alle cause di risoluzione espressamente previste nei precedenti e successivi articoli, il *Contratto* si intenderà risolto automaticamente senza bisogno di preventiva diffida o costituzione in mora nei seguenti casi:
  - a) nella ipotesi in cui il personale adibito al *Servizio* sia privo delle licenze ed autorizzazioni di cui al precedente articolo 8, comma 1, nonché privo della necessaria formazione igienico sanitaria di cui al paragrafo

9. 2 del *Capitolato tecnico*;

- b) ove il personale adibito al *Servizio* sia privo dei requisiti indicati in sede d'offerta;
- c) nella ipotesi in cui venga adibito alla preparazione, allestimento, somministrazione e distribuzione dei pasti personale con patologie dell'intestino, della pelle, del cuoio capelluto e del tratto rinofaringeo in violazione dell'obbligo di cui al precedente articolo 8, comma 12;
- d) qualora sia accertata una violazione degli obblighi di riservatezza di cui al successivo articolo 22;
- e) qualora sia accertata da certificazione ospedaliera un episodio di intossicazione alimentare, fermo restando l'applicazione della penale di cui al precedente articolo 20, comma 4, fatto salvo il risarcimento degli eventuali maggiori danni;
- f) qualora sia accertata una violazione degli obblighi nei confronti dei dipendenti di cui al successivo articolo 23;
- g) qualora nel corso di durata del *Contratto*, fossero emanati i provvedimenti ovvero pronunciate sentenze di condanna di cui al comma 1 del successivo articolo 25, fatta salva la facoltà di *SOSE* di richiedere il risarcimento dei danni subiti;
- h) in caso di cessione del *servizio*, a qualsiasi titolo e in qualsiasi forma, parziale e/o temporanea, fermo restando il diritto di *SOSE* al risarcimento danni e delle spese.

2. *SOSE*, inoltre, potrà risolvere il *Contratto* senza bisogno di preventiva diffida o costituzione in mora qualora:

- a) la *Società* adibisca al *Servizio* per più di tre volte personale non compreso nell'elenco di cui al precedente articolo 8, comma 4;
- b) non venga effettuata una delle analisi batteriologiche, merceologiche e chimiche di cui al precedente articolo 9, comma 2, lettera h);
- c) la *Società* non provveda alla conservazione in frigorifero di 3 (tre) campioni del pasto di ogni giorno, come previsto dal precedente articolo 9, comma 2 lettera i), per più di 3 (tre) volte;
- d) la composizione dei pasti e le caratteristiche e qualità merceologiche dei prodotti siano difformi da quelle previste rispettivamente dagli allegati "B" e "C" al *Capitolato tecnico* e/o dalla *Relazione tecnica* per più di 5 (cinque) volte;
- e) qualora la *Società* riporti per due valutazioni consecutive del questionario di valutazione di cui al paragrafo 21 del *Capitolato tecnico*:
  - i. un punteggio parziale inferiore a 71 relativamente alle valutazioni ricomprese tra le numero 14, 15, 16 e 17 di cui alla fase 1 del paragrafo 21 del *Capitolato tecnico*;
  - ii. un punteggio totale inferiore a 60 di cui alla fase 2 del paragrafo 21 del *Capitolato tecnico*;

iii. un punteggio parziale inferiore a 71 relativamente alle valutazioni ricomprese tra le numero 14, 15, 16 e 17 di cui alla fase 1 del paragrafo 21 del *Capitolato tecnico* e un punteggio totale inferiore a 60 di cui alla fase 2 del paragrafo 21 del *Capitolato tecnico*.

Resta inteso che nei casi di cui alla presente lettera e) *SOSE* procederà all'incameramento della garanzia definitiva.

f) l'importo complessivo delle penali inflitte alla *Società* nel periodo di un anno raggiunga la somma complessiva pari al 10% del valore annuale stimato del contratto, che a questi soli fini viene determinato sulla base dell'importo unitario offerto, moltiplicato per 125 (centoventicinque) pari ad un numero di commensali ipotizzato, per 240 giorni (stima dei giorni di attività lavorativa in un anno).

Si precisa che il numero di commensali giornaliero di cui sopra è da intendersi meramente indicativo.

3. In tutti i casi di risoluzione del contratto, *SOSE* avrà il diritto di escutere la garanzia prestata, nonché di procedere all'esecuzione in danno della *Società*.

Resta salvo il diritto di *SOSE* al risarcimento dell'eventuale maggiore danno senza pregiudizio di ogni altro diritto.

4. Resta inteso che *SOSE* potrà, in qualunque momento, recedere dal contratto dandone semplice preavviso almeno 60 (sessanta) giorni prima alla *Società* mediante comunicazione scritta, senza che da ciò - in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 c.c. e all'art. 109 c.1 del *Codice* - possa derivare alcun onere

aggiuntivo per *SOSE* stessa, oltre a quanto dovuto per le prestazioni effettivamente rese fino alla data di efficacia del recesso.

## **ART. 22**

### **Riservatezza**

1. La *Società* si impegna a non divulgare notizie relative alla attività svolta da *SOSE* di cui 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 atto o documento di cui sia eventualmente venuta in possesso durante l'esecuzione dell'incarico affidatole con il *Contratto*.
2. La *Società* si impegna, pertanto, a diffidare tutti i dipendenti e tutti coloro che comunque collaborino alla esecuzione delle prestazioni di cui al *Contratto*, alla più rigorosa osservanza di quanto sopra.

## **ART. 23**

### **Obblighi nei confronti dei dipendenti**

1. La *Società* si obbliga, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi, compresi quelli assicurativi e previdenziali, ad ottemperare nei confronti del personale dipendente a tutti gli obblighi, nessuno escluso, derivanti da disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, nonché da contratti collettivi di lavoro.
2. La *Società* si obbliga, altresì, ad applicare, nei confronti del personale dipendente, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono le

prestazioni oggetto del *Contratto* e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria comunque applicabile; ciò anche nel caso che la *Società* non sia aderente alle associazioni stipulanti o comunque non sia più ad esse associata.

3. La *Società* si obbliga, infine, a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino al loro rinnovo.
4. *SOSE*, in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa contestazione alla *Società* delle inadempienze ad essa eventualmente denunciate dall'Ispettorato del Lavoro, si riserva di operare una ritenuta pari, nel massimo, al 20% (venti/percento) dell'importo della fattura concernente il periodo in cui l'inadempienza è stata accertata.
5. La ritenuta sarà svincolata soltanto dopo che l'Ispettorato predetto abbia dichiarato che le inadempienze sono state sanate; in tale ipotesi la *Società* non potrà avanzare alcuna pretesa per il ritardato pagamento.
6. La *Società* si impegna a trasmettere a *SOSE*, a richiesta della stessa:
  - a) copia della denuncia agli enti previdenziali, assicurativi ed antinfortunistici;
  - b) copia dei versamenti contributivi, previdenziali, assicurativi, nonché di quelli eventualmente dovuti agli organismi paritetici previsti dai contratti collettivi applicabili.
7. La violazione degli obblighi previsti dal presente articolo comporterà la risoluzione di diritto del presente *Contratto*, fatto salvo il risarcimento degli

eventuali maggiori danni.

#### **ART. 24**

##### **Oneri fiscali e spese contrattuali**

1. Sono a carico della *Società* tutti gli oneri fiscali e le spese contrattuali, ad eccezione di quelle che per legge competono a *SOSE*.
2. A tal fine, la *Società* dichiara che le prestazioni contrattuali sono effettuate nell'esercizio d'impresa e che trattasi di operazioni imponibili non esenti dall'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 s.m.i.; conseguentemente al presente *contratto* dovrà essere applicata l'imposta di registro in misura fissa ai sensi dell'articolo 40, del d.P.R. 26 aprile 1986, n. 131 e s.m.i..

#### **ART. 25**

##### **Disposizioni antimafia**

1. La *Società* prende atto che l'affidamento del *servizio* è subordinato all'integrale ed assoluto rispetto della vigente normativa antimafia. In particolare, nei confronti del rappresentante legale e dei componenti dell'organo di amministrazione della *Società*, non dovranno essere stati emessi provvedimenti che comportino, ai sensi della legislazione antimafia vigente nel corso di esecuzione del *contratto*, la incapacità di contrarre con la Pubblica Amministrazione, quali misure di prevenzione o divieti, sospensioni o decadenze di cui alla predetta normativa, né dovranno essere, altresì, pendenti

procedimenti per l'applicazione delle medesime disposizioni, ovvero pronunciate condanne.

2. La *Società* si assume espressamente l'obbligo di comunicare a *SOSE*, pena la risoluzione di diritto del *contratto*:

- l'eventuale istruzione di procedimenti, successivamente alla stipula del *contratto*, o l'eventuale emanazione di provvedimenti provvisori o definitivi nei riguardi della *Società* stessa, ovvero del suo rappresentante legale, nonché dei componenti del proprio organo di amministrazione;
- ogni altra situazione eventualmente prevista dalla legislazione antimafia emanata successivamente alla stipula del *contratto*.

3. La *Società* prende atto, rinunciando espressamente ad ogni eccezione al riguardo, che ove, nel corso di durata del *Contratto*, fossero emanati i provvedimenti ovvero pronunciate sentenze di condanna di cui al precedente comma 1, il *contratto* stesso si risolverà di diritto, fatta salva la facoltà di *SOSE* di richiedere il risarcimento dei danni subiti.

..... Soluzioni per il Sistema Economico S.p.A.

.....

Vieri Ceriani

.....

Amministratore delegato

La *Società* dichiara di conoscere ed espressamente approva ai sensi e per gli effetti degli artt. 1341 e 1342 c.c. tutte le clausole e condizioni di seguito elencate:

Art. 1 Valore delle premesse, degli allegati e norme regolatrici;

Art. 3 Durata del contratto;

Art. 4 Rappresentanza delle *Parti* in ordine al *Servizio*;

Art. 5 Preparazione ed allestimento dei pasti;

Art. 6 Somministrazione e distribuzione dei pasti;

Art. 7 Servizio in situazioni di emergenza;

Art. 8 Personale addetto al *Servizio*;

Art. 9 Oneri e incombenze a carico della *Società*;

Art. 10 Norme igieniche;

Art. 11 Osservanza delle norme antinfortunistiche, previdenziali e di sicurezza;

Art. 12 Corrispettivo;

Art. 13 Tracciabilità dei flussi finanziari;

Art. 14 Fatturazione e modalità di pagamento

Art. 15 Subappalto, divieto di cessione del contratto e del credito;

Art. 16 Responsabilità;

Art. 17 Garanzia definitiva;

Art. 18 Anticorruzione e Codice Etico;

Art. 19 Informativa sui dati acquisiti da *SOSE*;

Art. 20 Penali;

Art. 21 Risoluzione del contratto;

Art. 22 Riservatezza;

Art. 23 Obblighi nei confronti dei dipendenti;

Art. 24 Oneri fiscali e spese contrattuali;

Art. 25 Disposizioni antimafia.

.....