

**CONTRATTO ASI N.  
Codice Identificativo Gara (CIG)**

**PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI MENSA/BAR DELLA SEDE ASI DI VIA DEL  
POLITECNICO – TOR VERGATA - ROMA.**

TRA

L'Agenzia Spaziale Italiana (d'ora innanzi indicata come ASI), con sede in Viale Liegi 26 - 00198 ROMA  
- Codice Fiscale n. 97061010589 - rappresentata dal Direttore Generale Dott. Luciano Criscuoli

E

..... (d'ora innanzi indicata come Concessionario) con sede legale in ....., Via  
.....n° ....., con capitale sociale € . . . .000.000= interamente versato, iscritta al Registro delle Società del  
Tribunale di .....al n..... - C.C.I.A.A. di ..... n..... - Codice Fiscale e Partita IVA n....., - rappre-  
sentata da..... nella sua qualità di .....

Il presente Contratto consta:

- di n 24 articoli per complessive pagine 12
- di un allegato Capitolato Tecnico Integrato, a sua volta comprensivo di:
  - allegato n. 1 Grammaturo;
  - allegato n. 2 Caratteristiche merceologiche;
  - allegato n. 3 offerta economica;

per complessive n. xx pagine.

- e verrà ulteriormente integrato con il verbale di constatazione dello stato di funzionamento e di conser-  
vazione delle attrezzature destinate allo svolgimento del servizio.
- inoltre, fanno parte integrante del presente contratto, sebbene non allegati in quanto già conosciuti ed  
in possesso delle parti, l'offerta tecnica e l'offerta economica presentate dal Concessionario in sede di  
gara.



## INDICE

PREMESSE	3
ARTICOLO 1 - NORME DI RIFERIMENTO	3
ARTICOLO 2 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE	3
ARTICOLO 3 - DURATA DEL CONTRATTO	3
ARTICOLO 4 - IMPORTO	4
ARTICOLO 5 - OBBLIGAZIONI DEL CONCESSIONARIO	4
ARTICOLO 6- MODALITÀ DI ESECUZIONE	5
ARTICOLO 7 - COMPOSIZIONE DEI PASTI	5
ARTICOLO 8 - LOCALI ED ATTREZZATURE	6
ARTICOLO 9 - PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO	6
ARTICOLO 10 - TUTELA DEI LAVORATORI	7
ARTICOLO 11 - RESPONSABILITÀ E ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO	7
ARTICOLO 12 - ORGANIZZAZIONE DELLE PARTI	8
ARTICOLO 13 - DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO	8
ARTICOLO 14 - ONERI A CARICO DELL'ASI	8
ARTICOLO 15 - SORVEGLIANZA CONTROLLO E VERIFICA	9
ARTICOLO 16 - FIDEJUSSIONI	10
ARTICOLO 17 - DANNI	10
ARTICOLO 18 - PENALI	10
ARTICOLO 19 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	11
ARTICOLO 20- GARANZIA	12
ARTICOLO 21 - DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO	12
ARTICOLO 22 - REVISIONE DEI PREZZI	12
ARTICOLO 23- SPESE DI CONTRATTO E ONERI FISCALI	12
ARTICOLO 24 - FORO COMPETENTE	12



## PREMESSE

- ASI ha indetto una procedura competitiva, ai sensi dell'articolo 30 del D. Lgs. n. 163/2006, per l'affidamento di un contratto concessione per la gestione del servizio mensa del tipo self service e del bar presso gli uffici della sede di Via del Politecnico, Tor Vergata, Roma;
- La Ditta .....è risultata aggiudicataria della predetta gara, avendo presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.lgs. n. 163/2006;
- Il capitolato, l'offerta tecnica e l'offerta economica presentate dal Concessionario in sede di gara costituiscono parte integrante del presente contratto;
- La Società ..... ha presentato la documentazione prevista dal disciplinare di gara e, pertanto, si può procedere alla stipula del presente contratto.
- Il codice identificativo del presente contratto (CIG) è il seguente xxxxxxxxxxxxxx.

## SI CONVIENE E STIPULA QUANTO SEGUE

### ARTICOLO 1 - NORME DI RIFERIMENTO

- 1.1. L'esecuzione del contratto è regolata:
- a) dalle clausole del presente contratto, dal disciplinare, dal capitolato, dall'offerta tecnica ed economica presentate dal Concessionario in sede di gara;
  - b) dalle vigenti disposizioni di legge e di regolamento per l'amministrazione del Patrimonio e per la Contabilità degli Enti Pubblici;
  - c) dal codice civile e dalle altre disposizioni normative emanate in materia di contratti di diritto privato;
  - d) dalle direttive della U.E. e dal D.lgs. n. 163/2006;
  - e) dal Regolamento di Amministrazione e Contabilità dell'ASI;
  - f) dalle istruzioni operative emanate dall'ASI, stazione concedente.

### ARTICOLO 2 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

- 2.1 Il presente contratto regola la concessione tra l'Agenzia Spaziale italiana ed il soggetto affidatario della gestione del servizio mensa/bar all'interno dell'area di proprietà dell'ASI, sita in Via del Politecnico, Tor Vergata, Roma.
- 2.2 Le attività da realizzarsi nell'ambito della concessione hanno per oggetto la gestione del servizio integrato di bar e mensa per i dipendenti ASI e per gli ospiti presenti nella suddetta sede, secondo le modalità e i tempi previsti nell'allegato Capitolato Tecnico Integrato. Il numero degli aventi diritto al servizio è di circa 350 unità.
- 2.3 Sono comprese nel presente contratto tutte le attività indicate nel Capitolato tecnico di gara, migliorate ed integrate a seguito della offerta prodotta in sede di gara e complessivamente riepilogate nel Capitolato Tecnico Integrato che costituisce parte integrante del presente contratto.
- 2.4 Prima dell'inizio delle attività, il Concessionario dovrà essere munito di tutte le licenze ed autorizzazioni richieste dalle leggi, dai regolamenti e dalle normative vigenti per lo svolgimento della propria attività.

### ARTICOLO 3 - DURATA DEL CONTRATTO

- 3.1 Il presente contratto ha durata triennale a partire dal .....



4

- 3.2** È facoltà di ASI commissionare la ripetizione di servizi analoghi nel triennio successivo, secondo la normativa vigente (articolo 57, comma 5, lett. b) del D.lgs. n. 163/2006), tramite preavviso da trasmettersi con raccomandata a.r. entro trenta giorni dalla data di scadenza del contratto.
- 3.3** È fatto salvo l'obbligo per la Ditta concessionaria di continuare l'espletamento del servizio, su richiesta ASI, giustificata dall'esigenza di continuità del servizio stesso, alle medesime condizioni dell'offerta, per non oltre 180 giorni dalla scadenza del contratto.

#### **ARTICOLO 4 - IMPORTO**

- 4.1** Per le prestazioni di cui alla presente convenzione non sono riconosciuti corrispettivi e/o compensi in quanto il Concessionario sarà remunerato nei limiti degli utili commerciali derivanti dall'esercizio dei servizi oggetto della concessione.
- 4.2** Il valore effettivo della concessione, quindi, sarà determinato dal bilanciamento tra i costi effettivamente sostenuti e gli incassi effettivamente percepiti in relazione alle prestazioni effettivamente erogate, senza che ciò comporti alcun tipo di responsabilità, neanche precontrattuale, a carico dell'ASI e senza che il Concessionario possa vantare titolo alcuno a risarcimenti e/o indennizzi di sorta nel caso di prestazioni/incassi di valore complessivo diverso a quello ipotizzato dal Concessionario medesimo in sede di presentazione di offerta.
- 4.3** Il Concessionario è tenuto a corrispondere direttamente all'ASI i soli pagamenti relativi al contributo per costi fissi per i servizi indivisibili ed al rimborso forfetario per le utenze, di cui all'articolo 11.2., lettere rispettivamente a) e c) del presente contratto.

#### **ARTICOLO 5 - OBBLIGAZIONI DEL CONCESSIONARIO**

- 5.1** Il Concessionario si impegna ad effettuare il servizio mensa e gestire il servizio bar alle condizioni, norme, prescrizioni e patti contenuti nel Capitolato Tecnico Integrato.
- 5.2** Il Concessionario si obbliga a rendere disponibili nel servizio bar i prodotti indicati nell'offerta e specificatamente nel documento piano alimentare sezione bar.
- 5.3** Il Concessionario si obbliga a rendere disponibili nel servizio mensa i prodotti alimentari previsti nel menù allegato alla progettazione tecnico-organizzativa, facente parte dell'offerta.
- 5.4** Il Concessionario deve praticare per le consumazioni relative al servizio bar i prezzi di cui al listino allegato al suddetto Capitolato Tecnico Integrato, con lo sconto specificato nell'offerta; tali prezzi saranno costantemente esposti nel locale adibito a bar.
- 5.5** Il Concessionario deve praticare per i prodotti indicati nel menù del piano alimentare proposto in offerta i prezzi indicati nell'offerta economica per il pasto completo e per i singoli piatti nel caso di scelta parziale da parte dell'utente; tali prezzi saranno costantemente esposti presso la cassa della linea self-service della mensa.
- 5.6** In caso di momentanea inagibilità della cucina, il Concessionario dovrà comunque garantire la continuità del servizio.
- 5.7** Il concessionario è tenuto corrispondere i pagamenti relativi al contributo per costi fissi per i servizi indivisibili ed al rimborso forfetario per le utenze, di cui all'articolo 11.2., lettere rispettivamente a) e c) del presente contratto.
- 5.8** Il concessionario è tenuto ad accettare il pagamento del servizio mensa e bar da parte degli utenti ASI anche mediante ticket cartaceo o elettronico emesso attualmente dalla società xxxx.
- 5.9** Il concessionario è tenuto, pertanto, a convenzionarsi con la menzionata Ditta e con quella che eventualmente la sostituirà alla scadenza degli accordi contrattuali in atto.
- 5.10** Il Concessionario dovrà garantire l'accesso agli incaricati ASI per l'effettuazione dei controlli sul corretto svolgimento del servizio, secondo quanto previsto al successivo articolo 15 (Sorveglianza controllo e verifica).



*[Handwritten signature]*

## ARTICOLO 6- MODALITÀ DI ESECUZIONE

- 6.1** Il Concessionario si impegna a condurre le attività, oggetto del contratto, in aderenza a quanto contenuto nel Capitolato Tecnico Integrato, relazionandosi direttamente con il Direttore dell'esecuzione del contratto dell'ASI di cui all'articolo 13.
- 6.2** Il Concessionario effettuerà il servizio negli appositi locali messi a disposizione dall'ASI nella sede di Via del Politecnico, Tor Vergata, Roma, sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità, nei giorni e secondo gli orari qui di seguito riportati:
- il servizio ha luogo nei cinque giorni di ogni settimana dal lunedì al venerdì compresi, salvo le festività infrasettimanali di chiusura uffici.
  - il servizio mensa sarà attivo in un orario compreso orientativamente tra le ore 12,00 e le ore 14,00;
  - il servizio bar sarà attivo in un orario compreso orientativamente tra le ore 8,00 e le ore 16,00;
  - l'individuazione definitiva di tali orari sarà concordata con l'U.O. Risorse Umane.
- 6.3** Il servizio sarà effettuato secondo le modalità di cui al presente contratto, al già citato Capitolato Tecnico Integrato ed all'allegato 1 "Progetto Tecnico – Caratteristiche Metodologiche ed Organizzative per l'esecuzione del servizio", prodotto in sede di presentazione dell'offerta ed in particolare:
- la somministrazione dei pasti per il servizio mensa è effettuata con il sistema del self-service. I commensali si muniranno di vassoio e si faranno consegnare il pasto dal banco di distribuzione per poi consumarlo ai tavoli preventivamente predisposti dal personale del Concessionario.
  - ciascun dipendente potrà rilasciare, in pagamento del pasto da consumare o del servizio bar, il buono pasto ("ticket") in dotazione.
  - il Concessionario, nel caso sia tenuto a dare il resto all'utente, a fronte di pagamento con ticket potrà rilasciare una ricevuta con indicata la cifra a credito di quest'ultimo. Tale ricevuta potrà essere riutilizzabile indistintamente per il servizio mensa o bar.
  - il Concessionario si impegna a garantire comunque il servizio di mensa e bar, sostituendo in tempo utile il personale impiegato in caso di assenza dello stesso a vario titolo (ferie, malattie, sciopero, ecc.) assicurando in ogni caso la continuità del servizio.
  - Il servizio presso il bar dovrà essere, dal punto di vista organizzativo e dell'impegno del personale, completamente indipendente da quello della mensa e viceversa.

## ARTICOLO 7 - COMPOSIZIONE DEI PASTI

- 7.1** La quantità dei generi alimentari per la confezione dei pasti deve corrispondere a quanto riportato nell'Allegato 1 al Capitolato Tecnico Integrato "Grammatura delle pietanze e delle bevande". Le derrate dovranno avere le caratteristiche indicate nell'Allegato 2 al Capitolato Tecnico Integrato "Caratteristiche merceologiche delle derrate".
- 7.2** La qualità delle materie prime, la varietà e qualità nutrizionale dei menù, le diete speciali e le preparazioni gastronomiche per il Bar dovranno essere conformi al "Piano alimentare e di menù" presentato dal Concessionario a corredo dell'offerta ed all'art. 4 del Capitolato Tecnico Integrato.
- 7.3** Come previsto dal Capitolato Tecnico Integrato:
- Sono vietati i cibi precotti (ad esclusione di quelli per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente) o comunque manipolati al di fuori della cucina.
  - Il Concessionario deve predisporre dei menù alternativi, qualora ne venga fatta esplicita richiesta entro le 10,00 dello stesso giorno attraverso un servizio di raccolta delle richieste da effettuare tramite la linea telefonica del bar. Tale menù conserva la medesima struttura del menù comune ed è costituito, orientativamente, da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato.
  - Il Concessionario deve garantire, in favore degli utenti che ne facciano richiesta l'erogazione di un menù vegetariano e di menù compatibile con le scelte religiose. Parimenti dovranno esse-



- re comprese le preparazioni per allergici o per chi presenta intolleranze alimentari (diabete, celiachia, ecc.) comprovandone la capacità di realizzazione.
- I generi da somministrare dovranno essere di primaria e riscontrata qualità ed essere offerti nella varietà di cui all'Allegato 1 "Disciplinare" ed all'offerta presentata.

#### **ARTICOLO 8 - LOCALI ED ATTREZZATURE**

- 8.1** L'ASI mette a disposizione del Concessionario i locali destinati alla mensa e bar ed i relativi servizi corredati di attrezzature macchinari, impianti ed arredamento e quant'altro occorrente allo svolgimento del servizio.
- 8.2** Prima dell'inizio delle prestazioni contrattuali verrà redatto un verbale in contraddittorio nel quale verrà constatato lo stato di funzionamento e di conservazione delle attrezzature destinate allo svolgimento del servizio, con le precisazioni delle osservazioni ritenute opportune. Tale verbale farà parte integrante dei documenti contrattuali.
- 8.3** Il Concessionario dovrà apportare, a proprio carico e secondo modalità e tempi indicati in offerta, tutti gli interventi strutturali che fossero ritenuti necessari per l'adeguamento alle norme dettate dal D. Lgs. n. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, ovvero tutti gli interventi che fossero considerati opportuni per una maggiore funzionalità del servizio, fatti salvi gli oneri a carico dell'ASI di cui al successivo art. 14.
- 8.4** Il Concessionario dovrà effettuare, a proprio carico e secondo quanto indicato in offerta, eventuali interventi di messa a norma per le attrezzature, i macchinari, gli impianti e gli arredi già presenti e se necessario provvedere alla loro sostituzione e/o integrazione. Il progetto di attuazione dei lavori dovrà essere preventivamente sottoposto all'approvazione dell'ASI per gli aspetti di competenza.
- 8.5** Il Concessionario dovrà garantire il rispetto nella normativa vigente in materia di igiene della produzione alimentare e sicurezza sul lavoro e assicurare la massima funzionalità dell'impianto. Gli impianti e le attrezzature impiegate devono essere in regola con la normativa vigente sollevando ASI da ogni danno e responsabilità derivante. Gli interventi migliorativi sulla struttura e/o sulle attrezzature dovranno, in ogni caso, essere conclusi entro 90 giorni lavorativi dalla data di inizio dei lavori.
- 8.6** Il Concessionario, a seguito di eventi straordinari che rendano inagibili le cucine, dovrà svolgere il servizio secondo quanto previsto "in caso di emergenza o momentanea indisponibilità" tramite le strutture/centro di cottura esterno presente su Roma, come specificato all'interno dell'offerta tecnica.
- 8.7** Per tutta la durata del contratto è obbligo del Concessionario il pagamento di un contributo di € 1.000,00 (mille,00) trimestrali posticipato relativo ai costi fissi per i servizi indivisibili forniti dall'ASI per la parte di immobile destinato alle attività del servizio mensa e bar e tutto quanto indicato al punto 7 del Capitolato Tecnico Integrato.

#### **ARTICOLO 9 - PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO**

- 9.1** Il servizio mensa e bar verrà effettuato dal Concessionario con personale di adeguata qualificazione professionale corrispondente alle mansioni esercitate ed in numero sufficiente a garantire il perfetto e rapido funzionamento del servizio stesso e la pulizia dei tavoli delle attrezzature e dei locali. Il Concessionario si impegna a mantenere immutato, per ogni giorno della settimana il numero degli addetti al servizio indipendentemente da ferie, malattie, permessi, ecc.
- 9.2** Il Concessionario si impegna a comunicare preventivamente ad ASI i nominativi ed i dati anagrafici del personale dipendente e relativa qualifica ed a segnalare ogni variazione nel corso della gestione. Detto personale, che dovrà presentarsi in ordine e munito di apposita divisa di lavoro nonché di libretto sanitario previsto dalla L. n. 283/1962, è tenuto ad osservare durante il lavoro un contegno improntato alla massima correttezza ed irrepreensibilità.



- 9.3 La consumazione dei pasti da parte del personale del Concessionario non potrà avvenire durante l'orario di apertura della mensa.
- 9.4 Il Concessionario è ritenuto responsabile unico dell'operato del personale da lui dipendente.

#### **ARTICOLO 10 - TUTELA DEI LAVORATORI**

- 10.1 Il Concessionario dovrà provvedere alle assicurazioni sociali obbligatorie stabilite dalle vigenti leggi per i lavoratori occupati nelle prestazioni oggetto del presente contratto e dovrà attuare, nei confronti dei suddetti lavoratori, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle stabilite dalle leggi, dai regolamenti e dai contratti collettivi di lavoro applicabili.
- 10.2 Nel caso di inadempienza agli obblighi di cui sopra, ASI previa comunicazione al Concessionario, all'Ispettorato del lavoro ed all'INPS, avrà la facoltà di avvalersi sul deposito cauzionale prestato fino ad un massimo del 20% dello stesso, che dovrà essere conseguentemente ripristinato nel suo valore originario entro 30 giorni dalla richiesta in tal senso dell'Ente.
- 10.3 La corresponsione delle somme trattenute verrà effettuata non appena gli obblighi predetti saranno stati integralmente adempiuti. Il Concessionario non può vantare alcun diritto per il ritardato pagamento.
- 10.4 In caso di reiterata inadempienza a tali obblighi, nei termini previsti all'articolo 19 risoluzione, ASI si riserva la facoltà di risolvere il contratto per colpa del Concessionario.

#### **ARTICOLO 11 - RESPONSABILITÀ E ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO**

- 11.1 Il servizio verrà svolto con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischio del Concessionario.
- 11.2 Sono a carico del Concessionario stessa tutti gli oneri relativi all'espletamento di quanto è oggetto del Capitolato. In particolare:
- a) al contributo di € 1.000,00 (mille/00) trimestrali riferibile ai costi fissi relativi ai servizi indivisibili forniti dall'ASI per la parte di immobile destinato alle attività del servizio mensa e bar
  - b) alle licenze, i permessi ed ogni adempimento necessario richiesto da qualsivoglia disposizione o Autorità;
  - c) all'importo trimestrale di € 1.000,00 (mille/00), a titolo di rimborso forfettario per le utenze varie;
  - d) alle imposte e tasse comunque derivanti dall'assunzione del servizio;
  - e) alle spese per il corredo e le spese direttamente o indirettamente afferenti al personale del gestore ed agli adempimenti relativi, anche derivanti da consuetudini locali;
  - f) all'approvvigionamento delle vivande degli ingredienti di cucina e prodotti per il bar;
  - g) ai materiali di consumo per le operazioni di pulizia;
  - h) alle spese per la pulizia dei locali (cucina, sala mensa, sala bar e depositi e relativi locali di collegamento) e l'allontanamento di tutti i rifiuti dalla mensa aziendale sino al punto di raccolta indicato dall'Ente.
  - i) alla manutenzione ordinaria dei macchinari e degli arredi messi a disposizione dall'ASI e di quelli forniti dal Concessionario. Il Concessionario non risponderà di eventuale manutenzione straordinaria.
  - j) al rimborso delle spese per analisi chimico-fisiche e microbiologiche (per un numero massimo di 12 all'anno) che ASI tramite suoi incaricati decidesse di effettuare direttamente a suo insindacabile giudizio presso laboratori specializzati;
  - k) alle operazioni di disinfestazione e derattizzazione dei locali;
  - l) alla pulizia esterna ed interna delle cappe, dei filtri, della canalizzazione delle bocchette di estrazione ed immissione aria;
  - m) all'obbligo di custodia di un pasto campione per 24 ore, conservato nel surgelatore a -18°C.



- 11.3** Il Concessionario sotto la sua esclusiva responsabilità, a totale esonero dell'ASI, deve ottemperare alle disposizioni legislative come pure osservare i regolamenti, le norme, le prescrizioni delle competenti Autorità in materia di contratti di lavoro, di sicurezza e di igiene del lavoro e di quant'altro possa comunque interessare il servizio.
- 11.4** Il Concessionario deve garantire in ogni tempo ASI contro ogni e qualsiasi pretesa di terzi derivante da sua inadempienza anche parziale, alle norme contrattuali od a disposizioni di legge.
- 11.5** Il Concessionario deve impegnarsi a riconsegnare ad ASI alla scadenza del contratto i locali, gli impianti e le attrezzature messe a disposizione dall'Istituto stesso e di cui al verbale menzionato al precedente art. 5, nello stato in cui si trovavano al momento della consegna, salvo la normale usura.

#### **ARTICOLO 12 - ORGANIZZAZIONE DELLE PARTI**

- 12.1** La gestione del contratto per conto ASI è in carico al Responsabile Unico del Procedimento (di seguito denominato RUP) il quale, nell'ambito delle proprie competenze specificamente previste dalla normativa in vigore, garantirà il monitoraggio del contratto. Il RUP, per la direzione ed il controllo delle attività contrattuali si avvarrà del Direttore dell'esecuzione del contratto di cui al successivo art. 16.
- 12.2** Il Concessionario, per lo svolgimento delle attività contrattuali, si avvarrà per l'intera durata del Contratto di un unico interlocutore, il Responsabile del Servizio, a partire dalla data della Riunione Iniziale, che assume la funzione di "Coordinamento" delle attività e si farà carico della responsabilità dell'organizzazione nei riguardi dell'ASI.

#### **ARTICOLO 13 - DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

- 13.1** L'ASI, entro 10 giorni dalla data di stipula del presente contratto, su proposta del Responsabile Unico del Procedimento, nominerà un Direttore dell'esecuzione del contratto che potrà intervenire ogni qualvolta si rendesse necessario nel corso della convenzione, con i seguenti compiti:
- verificare che le attività siano state sviluppate/eseguite/gestite secondo le prescrizioni ed i requisiti stabiliti nella convenzione, nei suoi allegati e nelle eventuali modifiche debitamente approvate;
  - esprimere il proprio parere in merito agli eventuali inadempimenti inviandolo per iscritto al Responsabile unico del Procedimento;

#### **ARTICOLO 14 - ONERI A CARICO DELL'ASI**

- 14.1** L'ASI assume a cura e spese proprie:
- a) i consumi di acqua, gas ed energia elettrica, nonché le spese relative al riscaldamento e raffreddamento dei locali occorrenti ai servizi oggetto del presente contratto;
  - b) la manutenzione ordinaria e straordinaria delle opere edili, degli impianti tecnologici fino a piè di macchina (condizionamento, elettricità, acqua, gas, telefonia e trasmissione dati) e dei sistemi antincendio e antintrusione;
  - c) la manutenzione straordinaria delle attrezzature di servizio.
  - d) il conferimento dei rifiuti dal punto di raccolta allo smaltitore autorizzato, ad esclusione degli oli alimentari esausti;
- 14.2** L'ASI non assume nessuna responsabilità per il deterioramento dei prodotti a seguito di imprevista mancanza dei servizi ausiliari (elettricità, acqua ecc.).
- 14.3** Sarà cura dell'ASI informare il concessionario di eventuali interruzioni programmate dall'ASI stessa o segnalate dai gestori di detti servizi.



## ARTICOLO 15 - SORVEGLIANZA CONTROLLO E VERIFICA

- 15.1** ASI si riserva di controllare in ogni momento la perfetta osservanza da parte del Concessionario di tutte le disposizioni contenute nel contratto e di quelle emanate dall'ASI stessa nel corso del rapporto contrattuale.
- 15.2** ASI si riserva di effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, nel rispetto della normativa vigente, controlli finalizzati alla verifica della conformità del servizio fornito e di tutte le obbligazioni assunte alle prescrizioni di legge ed alle condizioni contrattuali.
- 15.3** A tal fine l'ASI si avvarrà del Direttore di esecuzione del contratto di cui all'articolo 13 il quale avrà possibilità di accesso, oltre che nei locali adibiti alla somministrazione dei pasti, anche nelle cucine, nei depositi, ecc. per controllare ogni fase attinente all'esecuzione del servizio, senza che ciò sollevi il Concessionario dalle proprie responsabilità. L'ASI riscontrerà eventuali segnalazioni degli utenti di carenze del servizio e ne verificherà ad ogni fine la fondatezza.
- 15.4** Il Concessionario dovrà garantire al RUP, al Direttore di esecuzione del contratto ed al personale espressamente incaricato dall'ASI l'accesso 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.
- 15.5** I costi sostenuti per l'attività ispettiva e di controllo, incluso le spese per i campioni prelevati e per le analisi chimiche e microbiologiche (per un numero massimo di 12 all'anno) che ASI, tramite suoi incaricati, decidesse di effettuare direttamente a suo insindacabile giudizio presso laboratori specializzati, saranno a carico del Concessionario
- 15.6** L'ASI si riserva il diritto di affidare in parte a ditte terze l'attività ispettiva e di controllo sul servizio.
- 15.7** I controlli e le verifiche eseguiti dal Direttore di esecuzione del contratto, non esonerano il Concessionario dagli obblighi e dalle responsabilità inerenti al contratto.
- 15.8** Le normative di riferimento sono:
- Il D. Lgs. 3 marzo 1993, n. 123 – “Attuazione della direttiva 89/397 CEE, relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari” e s.m.i.;
  - Il D.P.R. 14 luglio 1995 (pubblicato nella G.U. n. 260 del 7 novembre 1995, S.O.) e s.m.i., per gli indirizzi di vigilanza igienico-sanitaria;
  - La L. 30 aprile 1962, n. 283 e s.m.i., recante norme in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita di sostanze alimentari e delle bevande.
- 15.9** I controlli di cui sopra non dovranno comportare interferenze nello svolgimento della produzione. Detti controlli sono articolati in controlli a vista del servizio e in controlli analitici, mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e, comunque, rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.
- 15.10** I controlli a vista del servizio saranno articolati nel seguente modo:
- Controllo registro pulizia e disinfestazioni
  - Modalità di stoccaggio nelle celle
  - Temperatura di servizio nelle celle
  - Controllo data scadenza prodotti
  - Modalità lavorazione derrate
  - Modalità di cottura
  - Modalità distribuzione
  - Lavaggio ed impiego sanificanti
  - Modalità sgombero rifiuti
  - Verifica corretto uso impianti



- Caratteristiche sanificanti
- Modalità sanificazione
- Stato igienico impianti e ambiente
- Stato igienico sanitario personale
- Stato igienico servizi
- Organizzazione del personale
- Controllo organico
- Professionalità addetti
- Controllo quantità dei prodotti in relazione tabelle dietetiche e nutrizionali e relative grammature
- Controllo sulla qualità dei prodotti in particolare riferimento ai prodotti biologici
- Modalità manipolazione
- Controllo funzionamento impianti tecnologici
- Controllo attrezzature e arredi
- Controllo abbigliamento di servizio del personale
- Controllo modalità di trasporto dei pasti e derrate
- Controllo della conformità dei mezzi di trasporto alle normative ed alle prescrizioni del Capitolo Tecnico Integrato
- Ogni altro ulteriore controllo ritenuto necessario.

#### **ARTICOLO 16 - FIDEJUSSIONI**

- 16.1** A garanzia dell'esecuzione del contratto, in sostituzione del deposito cauzionale, il Contraente deve prestare una fidejussione assicurativa o bancaria di primario istituto di credito con le modalità previste dall'art. 113 del D. Lgs. n. 163/2006.
- 16.2** La garanzia sarà svincolata alla conclusione di tutte le attività previste nel contratto stesso e successivamente alla dichiarazione di regolare esecuzione rilasciata dall'ASI.
- 16.3** La fidejussione di cui al presente articolo, dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'ASI.

#### **ARTICOLO 17 - DANNI**

- 17.1** In caso di inadempimenti contrattuali, l'ASI si riserva il diritto al risarcimento di eventuali ulteriori danni che dagli inadempimenti stessi possano derivare anche nei confronti di terzi.
- 17.2** Il Concessionario dovrà obbligarsi all'osservanza di tutte le norme che garantiscono la sicurezza delle persone addette ai lavori.
- 17.3** Qualsiasi danno arrecato a persone o cose durante lo svolgimento del servizio mensa e bar ovvero per cause ad esso inerenti, dovrà essere risarcito direttamente dalla ditta appaltatrice.
- 17.4** A tal fine il Concessionario consegna la polizza assicurativa di seguito indicata che coprirà i rischi di responsabilità civile per danni a cose e/o a persone comunque arrecati nello svolgimento del servizio: Polizza RCT contratta da .....

#### **ARTICOLO 18 - PENALI**

- 18.1** Per ogni inadempienza agli obblighi contrattuali riscontrata e contestata, sarà comminata dall'ASI al Concessionario una penale variabile secondo la seguente graduazione: inadempienze di tipo lieve ed inadempienze di tipo grave.
- 18.2** Sono da intendersi inadempienze di tipo grave:



- quelle determinate dall'inosservanza delle norme riguardanti:
    - obblighi previsti dalle norme e dai regolamenti di sicurezza e igiene;
    - la totale mancata fornitura del servizio richiesto per gli utenti;
  - quelle per le quali, nel corso di un anno solare, siano state già effettuate almeno cinque precedenti contestazioni lievi per identico motivo;
- 18.3** Le inadempienze di tipo lieve danno luogo a penali. Le inadempienze di tipo grave, oltre a costituire causa di applicazioni di penali, si cumulano fino a determinare la risoluzione del contratto, come previsto al successivo articolo 19.4.
- 18.4** Per le inadempienze di tipo lieve si applicherà una penale pari a € 250,00.
- 18.5** Per le inadempienze di tipo grave si applicherà una penale pari a € 500,00, che potrà essere incrementata di ulteriori € 500,00 al ripetersi della inadempienza.
- 18.6** L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione della inadempienza da parte dell'ASI. Il concessionario avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni, entro e non oltre dieci giorni dalla notifica della contestazione. Trascorso inutilmente detto termine, ovvero a fronte di controdeduzioni giudicate inadeguate, si intenderà riconosciuta la mancanza e l'ASI applicherà le penalità previste, dandone comunicazione scritta alla ditta appaltatrice.
- 18.7** Le penali saranno applicate avvalendosi del deposito cauzionale prestato che dovrà essere conseguentemente ripristinato nel suo valore originario entro 30 giorni dalla richiesta in tal senso dell'ASI.

#### **ARTICOLO 19 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

- 19.1** Per scadenza dei termini il contratto viene risolto alla data in esso indicata, senza necessità di preavviso.
- 19.2** Il contratto può risolversi immediatamente e con diritto al risarcimento di ogni danno, ivi compreso il maggior onere conseguente ad un nuovo procedura, nel caso in cui avvenga una delle seguenti ipotesi:
- a. il concessionario non assicuri le condizioni di continuità del servizio;
  - b. il concessionario non rispetti il divieto di uso di attrezzature non conformi alle norme di sicurezza, in particolare delle attrezzature messe a disposizione dalla Committente;
  - c. il concessionario non rispetti uno qualsiasi degli adempimenti posti a suo carico in tema di previdenza ed assicurazioni sociali obbligatorie, connessi al rapporto di lavoro in essere con i suoi dipendenti;
  - e) il concessionario ceda totalmente o parzialmente il contratto, ovvero, dia in subappalto, anche parziale, le attività di gestione della ristorazione;
  - d. il concessionario si renda inadempiente alle prescrizioni di legge in materia d'inquinamento dell'ambiente e di smaltimento dei rifiuti;
  - e. utilizzo di alimenti sotto forma di materie prime o derivate contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.);
  - f. si verifichino danni permanenti da intossicazione alimentare agli utenti del servizio.
- 19.3** Il contratto si considera altresì risolto di diritto in caso di fallimento concordato o altra procedura concorsuale del concessionario, nonché in caso di violazione della Legge Antimafia.
- 14.1** La risoluzione del contratto può comunque avvenire dopo tre segnalazioni di grave inadempienza, effettuate dalla Committente con lettera raccomandata. Nessun indennizzo sarà corrisposto in caso di risoluzione anticipata; in tal caso, la risoluzione del contratto avverrà con preavviso di dieci giorni e con diritto al risarcimento di ogni danno, ivi compreso il maggior onere conseguente ad un nuova procedura.



## ARTICOLO 20- GARANZIA

- 20.1** Il Concessionario, con la sottoscrizione del contratto, si impegna espressamente a manlevare e tenere indenne l'ASI da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.
- 20.2** L'ASI è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni ed altro che potrebbero accadere al personale della contraente nell'esecuzione del contratto.
- 20.3** Il Concessionario risponde pienamente per i danni alle persone e/o cose che potessero derivare dall'espletamento delle prestazioni oggetto del contratto e imputabili al suo personale e dei quali fosse chiamata a rispondere l'ASI che, pertanto, si intende sollevata e indenne da ogni pretesa al riguardo.
- 20.4** Restano salve le eventuali sanzioni amministrative o penali a carico del fornitore in caso di malafede o frode o occultamento dei difetti.

## ARTICOLO 21 - DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

- 21.1** È vietata la cessione totale o parziale del contratto, nonché il subappalto, anche parziale, delle attività di gestione della ristorazione.
- 21.2** La subcontraenza è consentita per le restanti attività ed è soggetta alla disciplina del subappalto di cui all'art. 118 del D. Lgs. n. 163/2006.

## ARTICOLO 22 - REVISIONE DEI PREZZI

- 22.1** I prezzi relativi al servizio mensa e bar di cui al listino allegato al Capitolato Tecnico Integrato, s'intendono IVA esclusa, fissi e non revisionabili per il primo anno di contratto.
- 22.2** A partire dal secondo anno, avendo a riferimento gli indici pubblicati periodicamente dall'ISTAT e relativi all'andamento dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati, si procederà alla revisione annuale:
- dei prezzi a listino relativi al servizio mensa e bar;
  - dei contributi trimestrali previsti per costi fissi per i servizi indivisibili e per il rimborso forfetario relativo alle utenze, di cui all'articolo 11.2., lettere rispettivamente a) e c) del presente contratto.

## ARTICOLO 23- SPESE DI CONTRATTO E ONERI FISCALI

- 23.1** Sono a totale carico dell'appaltatore le spese di bollo e di registrazione del contratto, nonché ogni altro onere fiscale presente e futuro che per legge non sia inderogabilmente posto a carico del Concessionario.

## ARTICOLO 24 - FORO COMPETENTE

- 24.1** Tutte le controversie di qualsiasi natura e genere che dovessero sorgere tra le parti in ordine al presente contratto e che non potessero essere risolte in via bonaria dalle parti, sono di competenza del Foro di Roma.

AGENZIA SPAZIALE ITALIANA  
IL DIRETTORE GENERALE  
Dott. Luciano Criscuoli

IL CONCESSIONARIO  
XXXXXXXXXXXXX  
XXXXXXXXXXXXXXXXX

