

Allegato 3

CONTRATTO RELATIVO ALLA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEI BAR INTERNI E DEI PUNTI DI RISTORO DELLE SEDI ISTAT DI ROMA

Con la presente scrittura privata, redatta in tre originali, tra:

- per una parte:

1) l'ISTITUTO NAZIONALE DI STATISTICA, che da qui in avanti sarà indicato come ISTAT, con sede a Roma - Via Cesare Balbo n. 16, codice fiscale n. 80111810588, partita IVA n. 02124831005 – rappresentato da....., direttore centrale della DCAA, domiciliato per la carica in Roma, via Cesare Balbo n. 16;

-

- per l'altra parte :

2) lache da qui in avanti sarà indicata più brevemente come SOCIETA', con sede legale in Roma, codice fiscale N., partita I.V.A. N., rappresentata dal Sig., nato il..... a domiciliato per la carica in Via

SI CONVIENE E SI STIPULA

ART. 1) OGGETTO DEL CONTRATTO

Con il presente contratto, l'Istat affida alla Società l'organizzazione dei servizi di Ristoro e Bar, mediante la consumazione diretta nei locali delle sedi Istat di Roma di V. Tuscolana n. 1788, V.le Liegi n. 13, V. Balbo 16, da effettuarsi secondo le modalità previste nel capitolato tecnico, che anche se non materialmente allegato fa parte integrante del presente contratto e dalle clausole del presente atto negoziale.

L'Istat ha la facoltà, in caso di cambio di sede, di richiedere alla Società il cambio di ubicazione del bar - punto di ristoro, alle medesime condizioni del presente contratto.

ART. 2) NORME REGOLATRICI DEL CONTRATTO

L'esecuzione del contratto è regolata:

- a) dalle clausole del presente atto;
- b) dal Regolamento di organizzazione dell'Istat approvato dal Consiglio dell'Istituto nella seduta del 29 aprile 2019, in vigore dal 17 maggio 2019;
- c) dalle norme del Codice Civile per quanto non previsto ai punti a), b) e c);
- d) dal D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;
- e) dal D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.;

ART. 3) MODALITA' E TERMINI DI ESECUZIONE DEI SERVIZI

La Società si impegna ad avviare il servizio entro 15 gg naturali e consecutivi dalla stipula del contratto, salvo diversa disposizione da concordare tra le parti.

Entro una settimana dall'avvio del servizio, la Società dovrà provvedere ad installare i POS abilitati per consentire agli utenti il pagamento tramite i buoni pasti elettronici Day Tronic.

Entro 30 giorni solari dall'aggiudicazione definitiva, la Società dovrà far pervenire al Direttore dell'esecuzione del contratto la seguente documentazione, separatamente per ogni Sede:

- a) piano HACCP relativo ai servizi oggetto dell'appalto con indicazione del responsabile aziendale;
- b) esposizione e descrizione delle materie prime e prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti: origine, produttore, composizione e ingredienti, evidenziando e confermando quelli offerti come provenienti da mercato equo e solidale, quelli "biologici" e/o a "chilometro zero".

La Società si impegna ad eseguire i servizi con le modalità e i termini previsti dal presente contratto, dal capitolato tecnico e dall'allegata offerta tecnica presentata in sede di gara che fa parte integrante del presente contratto. Il servizio di gestione verrà espletato nei giorni lavorativi come di seguito specificato:

BAR: dalle ore 7.45 alle ore 16.00;

PUNTO DI RISTORO: dalle ore 12.15 alle ore 14.30 per il Polo centrale

dalle ore 12,30 alle ore 14,30 per Via Tuscolana e V.le Liegi

In ogni caso, l'orario potrà essere variato dall'ISTAT per esigenze collegate ad eventuali mutamenti dell'orario di lavoro del personale o comunque sarà possibile stabilire orari diversi da concordare fra le parti.

Alla Società è consentito di chiudere per ferie in agosto per una settimana durante il periodo di ferragosto. Eventuali variazioni sul periodo di chiusura dovranno essere concordate e autorizzate dal Direttore dell'esecuzione del contratto. Nel periodo di chiusura dei punti ristoro verrà comunque garantito un servizio di buffet freddo e caldo presso il bar.

L'Istat si riserva la facoltà, qualora lo rendano necessario contingenti esigenze istituzionali, di ottenere, previa richiesta scritta effettuata con ventiquattro ore di anticipo, l'anticipazione o la posticipazione dell'orario di apertura/chiusura dei Bar - Punto di ristoro ed il servizio festivo, senza che nasca per la Società alcuna ragione di credito, ferme restando tutte le condizioni indicate nel Contratto. Qualsiasi eventuale modifica degli orari o dell'entità del servizio sarà comunicata alla Società per iscritto.

L'Istituto, per motivi eccezionali, di ordine pubblico, di natura tecnica, di manutenzione ordinaria o straordinaria delle aree adiacenti i Bar - Punto di ristoro, si riserva la facoltà di sospendere il servizio o di limitarlo negli orari senza nulla dovere alla Società per la durata della sospensione o della limitazione.

La Società sarà tenuta ad effettuare il servizio con mezzi propri e gestione a proprio rischio ed a regola d'arte secondo le modalità e condizioni previste dal capitolato e dal presente contratto. Saranno a totale carico della Società tutti gli oneri relativi alle attività ed agli adempimenti occorrenti all'integrale espletamento del servizio.

L'Istituto non assume alcun impegno circa il numero dei pasti che potranno essere somministrati in totale e quotidianamente. La Società aggiudicataria non potrà pretendere alcun corrispettivo oltre il pagamento, da parte degli utenti, dei pasti effettivamente consumati.

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità per entrambe le parti, se comunicate tempestivamente dalla controparte.

Non costituisce comunque causa di forza maggiore l'assenza di personale nel numero previsto, neanche per cause inattese (es. malattia), scioperi, agitazioni sindacali.

La società aggiudicataria si impegna in ogni caso a garantire la continuità del servizio, senza costi aggiuntivi, assicurando la sostituzione dei propri addetti assenti per ferie, malattie, permesso o altro motivo.

ART. 4) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

L'organizzazione e la gestione del servizio è a totale carico della Società che dovrà espletarlo, secondo propri criteri, nel pieno rispetto della Normativa vigente e del manuale di autocontrollo **Hazard Analysis and Critical Control Points** (HACCP), ferma restando una presenza di personale non inferiore a quella

necessaria per garantire l'assoluto rispetto delle prescrizioni igienico-sanitarie e di comportamento degli addetti al servizio.

La Società dovrà comunque rispettare le seguenti indicazioni minime:

- il vasellame, la posateria, i bicchieri, i tovaglioli, le tovagliette di carta, i vassoi necessari per l'esecuzione del servizio dovranno essere predisposti prima dell'inizio della distribuzione dei pasti in numero sufficiente per la somministrazione degli stessi, prevedibile nell'intera giornata, garantendo in ogni caso il tempestivo riassetto e rifornimento delle quantità necessarie, sulla base del flusso degli utenti presenti, così da garantire la regolare erogazione dei pasti ;
- ritirare i vassoi che i commensali avranno cura di riporre su appositi carrelli da spingere a mano;
- la frutta lavata, dovrà essere somministrata utilizzando un contenitore per ciascun commensale;
- gli utensili eventualmente danneggiati e/o usurati dovranno essere sostituiti;
- attenta cura nella fornitura, lavatura e sostituzione degli indumenti del personale addetto al servizio;
- raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dalla gestione dei punti di ristoro e dei servizi di bar, provvedendo al trasporto degli stessi, secondo la diversa tipologia, ai cassonetti di raccolta della società di igiene urbana.

Sarà cura del personale della società aggiudicataria rifornire i locali dei punti ristoro di:

- olio extra-vergine di oliva ed aceto nelle bottiglie originali da max 1lt.;
- sale e pepe in contenitori igienici e stuzzicadenti;
- altri aromi, condimenti e salse (peperoncino, maionese, ketchup, senape, ecc.);
- tovaglioli di carta;
- quanto altro necessario per la completa esecuzione del servizio, anche se non esplicitamente indicato nel presente capitolato.

Nel caso in cui, per cause di forza maggiore (es. guasto lavastoviglie), non fosse possibile l'utilizzo di piatti in porcellana e/o posate in acciaio, dovrà essere prevista la loro temporanea sostituzione con prodotti in materiale biodegradabile.

L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- Mezzi di trasporto su ferro
- Veicoli, almeno euro 5
- Veicoli elettrici
- Vetture ibride

L'aggiudicatario deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

- alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori
- alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, il minor consumo energetico è rilevato dall'apposita documentazione tecnica.

In occasione di riunioni, conferenze ed eventi simili, l'Amministrazione potrà richiedere alla Società aggiudicataria di erogare, presso locali siti nelle sedi oggetto dell'appalto, i seguenti servizi di catering:

Buffet lunch;

Coffee break;

Caffetteria;

secondo quanto indicato al punto 3.4 del Capitolato tecnico.

Per l'erogazione dei buffet lunch, dei coffee break e dei servizi di caffetteria non viene riconosciuto alla

Società aggiudicataria un diritto di esclusiva. L'Amministrazione si riserva, pertanto, la facoltà di affidare detti servizi ad altri operatori.

ART. 5) PERSONALE

Il personale minimo la cui presenza si ritiene necessaria a garantire un servizio efficiente (è escluso il personale della Cucina, che è a discrezione della Società, in ragione delle attrezzature esistenti, di quelle contenute nell'offerta tecnica e dell'efficienza del proprio personale); la tabella è organizzata considerando separatamente Bar (con relativa cassa) e Mensa (con relativa cassa):

Sede	Banco Bar	Cassa Bar	Distribuzione	Cassa Mensa *
Via Balbo	2	1	2	1
Viale Liegi	1	1	1	
Via Tuscolana	1	1	2	1

* Il personale adibito alla cassa non può occuparsi di cucina e distribuzione.

ART. 6) QUALITA', QUANTITA' E VARIETA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, di marche conosciute a livello nazionale e dovranno **essere somministrati in quantità sufficienti; in particolare i prodotti sfusi dovranno essere di prima scelta** e tale caratteristica dovrà essere adeguatamente documentata (sulla bolla di trasporto o su altro documento equipollente).

Un'adeguata documentazione dovrà riguardare anche i **prodotti biologici** (marchio attestante tale caratteristica, indicazione/dichiarazione del produttore, ecc.), **i prodotti IGP e DOP**.

È fatto divieto di utilizzare prodotti che contengano Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

Salumi e formaggi non devono contenere polifosfati aggiunti e il latte deve essere fresco.

La composizione dei prodotti non confezionati deve essere dichiarata ed esposta al pubblico.

Riguardo la provenienza dei prodotti da somministrare, si rinvia alle specifiche tecniche di base elencate al paragrafo 5.3 dell'allegato 1 del D.M. Ministero dell'Ambiente del 25/07/2011 "Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni"

La Società è obbligata a preparare pasti adatti al consumo da parte di celiaci che ne facciano richiesta, previo accordo da parte di questi ultimi con il responsabile del punto di ristoro; conseguentemente s'impegna a fornirsi di adeguate attrezzature e materie prime per garantire i pasti a tali soggetti.

I menù giornalieri proposti presso la mensa del polo centrale dovranno consentire una scelta tra almeno tre diversi primi, tre diversi secondi, vari contorni.

I menù dovranno essere esposti nella sala mensa corredati degli ingredienti utilizzati e riportare:

- scelte possibili;
- indicazione delle pietanze realizzate con prodotti biologici, IGP, DOP, ecc.;
- indicazione dei prodotti surgelati.

ART. 7) SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI ALIMENTI

I prodotti preparati e posti in vendita dovranno rispettare le grammature minime riportate nell'allegato n.5 del capitolato. Tali grammature sono da intendersi a prodotto crudo e al netto degli scarti di lavorazione, con margine di errore non superiore al 10 % (con verifica che tale errore possa risultare sia in più che in

meno in egual misura).

L'Istituto si riserva di controllare in qualsiasi momento il rispetto delle grammature indicate e la qualità dei cibi erogati.

I pasti devono essere preparati utilizzando derrate fresche (salvo quanto indicato in seguito) e dovranno essere distribuiti nella stessa giornata in cui vengono cucinati.

La cottura e la preparazione deve avere le caratteristiche della cucina tradizionale.

Il cibo somministrato deve essere gradevole al gusto, esente da sapori o odori indesiderati non caratteristici della composizione dello stesso.

Le preparazioni dovranno incontrare il gradimento della gran parte degli utenti, saranno di semplice elaborazione e seguiranno i principi della dieta mediterranea.

Di norma non potranno essere serviti generi alimentari congelati né pasti preconfezionati, salvo quanto detto in seguito:

- potranno essere serviti prodotti surgelati limitatamente a quelli ittici fermo restando l'utilizzo di verdure fresche di stagione. In alternativa sarà possibile preparare verdure surgelate in particolari periodi dell'anno. In questi casi si tratterà di generi freschi approvvigionati e confezionati alle condizioni dietetiche e sanitarie di massima garanzia.

Salumi, formaggi, pane, pizze, focacce, ecc., non dovranno mai essere surgelati. Il trasporto e la conservazione presso i punti di distribuzione dovranno avvenire utilizzando appositi contenitori chiusi.

ART. 8) IGIENE DELLA PRODUZIONE, MANIPOLAZIONE E PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

La Società si impegna a garantire, presso il punto di ristoro per l'attività di preparazione dei cibi in cucina durante la fase di distribuzione, la presenza fissa di cuochi professionali in possesso del seguente titolo di studio: diploma di qualifica professionale di Operatore dei servizi di ristorazione, settore cucina – Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo di livello quarto o superiore.

Gli alimenti non confezionati dovranno essere distribuiti mediante apposite pinze, dovranno essere contenuti in appositi involucri o contenitori e gli addetti alla distribuzione, durante tale attività, dovranno pienamente rispettare tutte le prescrizioni igieniche sanitarie previste dalla normativa vigente.

I recipienti utilizzati per le bevande devono essere trattati con apposita macchina sterilizzatrice. A richiesta si utilizzeranno bicchieri monouso.

La distribuzione di bevande in contenitori di vetro (bicchieri e bottiglie) è consentita solo nel servizio di bar.

In nessun caso è consentita la vendita di superalcolici al bar.

In mensa è possibile vendere gli alcolici espressamente indicati nel listino prezzi.

ART. 9) PREZZI DI VENDITA E AGGIORNAMENTO LISTINO

I prezzi di vendita di ogni articolo, comprensivi dell'IVA, dovranno essere esposti in una tabella firmata dal direttore dell'esecuzione e dal responsabile del servizio della Società.

I prezzi saranno concordati e rivisti prima dell'inizio di ogni anno di gestione, su richiesta della Società aggiudicataria, da presentarsi entro i 90 giorni prima della scadenza dell'anno di gestione; tale scadenza non vale per il primo anno di gestione.

Ai fini dell'adeguamento dei prezzi sarà preso come riferimento l'indice nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati pubblicati dall'ISTAT, arrotondato per facilitare il servizio cassa.

Il corrispettivo per l'erogazione dei pasti sarà versato alla Società direttamente dagli utenti.

La Società aggiudicataria si obbliga ad accettare in luogo del pagamento in denaro anche i buoni pasto in dotazione al personale Istat.

Qualora per agevolare le attività di pagamento con buoni pasto, alla cassa si ritenesse di utilizzare “buoni resto” timbrati e firmati dagli addetti della società, detti buoni potranno essere utilizzati in qualsiasi altra cassa (ristoro o bar) delle sedi di Roma.

Ai fini del pagamento dei singoli pasti si terrà in considerazione esclusivamente il valore facciale dei buoni pasto non rilevando le eventuali commissioni richieste dalla Società emettrice. La Società aggiudicataria si organizzerà con opportuni strumenti per consentire ai dipendenti l'utilizzo anche parziale del buono pasto.

Il gestore può proporre per iscritto al Direttore dell'esecuzione del contratto, di arricchire il servizio mettendo in vendita generi non previsti negli allegati ai documenti di gara o in sede di offerta. La valutazione dell'opportunità dell'inserimento è affidata al direttore stesso che, in caso affermativo, concorderà con il gestore anche il prezzo di vendita.

Il prezzo dovrà essere comunicato all'utenza mediante esposizione.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto o i suoi superiori potranno proporre l'adeguamento dei servizi o le modifiche dei menù. All'uopo le parti eseguiranno, qualora necessario, una ricognizione sulle nuove necessità.

Della predetta ricognizione sarà redatto apposito verbale per le conseguenti disposizioni.

ART. 10) PULIZIA E IGIENE DEGLI AMBIENTI, DELLE ATTREZZATURE FISSE E MOBILI E DELLE STOVIGLIE

La pulizia degli ambienti, delle attrezzature fisse e mobili e delle stoviglie è a carico del gestore.

L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. E' vietato effettuare trattamenti di pulizia nei locali durante le operazioni di preparazione e distribuzione degli alimenti. La pulizia degli ambienti comprenderà anche la pulizia degli infissi interni; per questi ultimi sono da intendersi comprese tutte le superfici interne ed eventuali sistemi di oscuramento.

Non è consentito l'uso di prodotti nebulizzanti e, ove siano disponibili, sono da preferire prodotti ecocompatibili. Copia delle schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati, redatte in conformità della legislazione vigente dovrà essere fornita al Direttore dell'esecuzione e rese disponibili presso i luoghi di utilizzazione. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione/pulizia devono essere impiegati nelle concentrazioni e con le modalità indicate nelle relative schede tecniche/sicurezza e dovranno essere conservati nelle confezioni originali con relativa etichetta e custoditi in armadietti chiusi.

Il personale impiegato nelle operazioni di pulizia e sanificazione deve attenersi a tutte le prescrizioni del presente capitolato e a tutte quelle vigenti in materia.

Il gestore predisporrà un numero adeguato di contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti all'interno e nelle immediate vicinanze, garantendo la pulizia degli stessi.

In sede di esame delle offerte sarà valutato il piano di sanificazione presentato dalle ditte concorrenti per gli ambienti, per le attrezzature della cucina, per il banco di distribuzione e del bar e per i distributori/erogatori. Il piano (contenuto nell'offerta tecnica) diventerà parte integrante del contratto e sarà sottoposto a controlli per la sua corretta applicazione e per il mantenimento di corretti standard igienico-sanitari; tali controlli saranno eseguiti dagli organismi all'uopo costituiti, indicati nel successivo Art. 13) del contratto.

In ogni caso il gestore dovrà eseguire periodiche azioni di derattizzazione, disinfestazione e deblattizzazione in tutti i locali assegnati e dare comunicazione scritta al direttore dell'esecuzione del contratto dell'avvenuta esecuzione dell'obbligo e dell'esito dell'azione. La periodicità sarà definita insieme

al responsabile stesso, ma dovrà essere sempre compresa tra i 3 ed i 6 mesi, con variabilità in funzione di quanto rilevato e degli esiti dell'azione stessa.

ART. 11) MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA E OBBLIGHI A CARICO DELLA SOCIETA'

La manutenzione straordinaria degli impianti, elettrico, idrico e di condizionamento è a carico dell'Istituto.

La Società s'impegna a provvedere:

- 1) all'installazione e manutenzione di erogatori di acqua fredda presso la mensa e di addolcitori per le lavastoviglie e la macchina del caffè;
- 2) all'organizzazione, gestione e somministrazione di pasti giornalieri, ivi compresa la fornitura di articoli complementari, quali tovaglioli di carta, tovagliette coprivassoio, condimenti vari quali sale, pepe, olio aceto, aceto balsamico, peperoncino, ecc. I pasti dovranno corrispondere alle grammature indicate nel listino prezzi;
- 3) al trattamento economico sia ordinario che straordinario dovuto con regolarità e tempestività, come da contratto di lavoro, al proprio personale, che dovrà esser regolarmente assunto, nonché ai relativi contributi assistenziali, previdenziali ed assicurativi imposti dalla legge;
- 4) alla stesura e consegna del piano di sicurezza per ogni sede, da consegnare prima dell'inizio del servizio, con l'indicazione del responsabile aziendale per la sicurezza e protezione (comprensivo delle eventuali modifiche/integrazioni proposte al documento unico di valutazione dei rischi da interferenze -DUVRI);
- 5) alla stesura e consegna del piano HACCP relativo ai servizi oggetto dell'appalto con indicazione del responsabile aziendale;
- 6) all'esposizione della descrizione delle materie prime utilizzate: origine, produttore, composizione ingredienti;
- 7) alla cura e sorveglianza delle norme igieniche vigenti da parte di tutto il personale addetto al confezionamento ed alla distribuzione dei prodotti;
- 8) alla fornitura del vestiario per il personale in servizio;
- 9) al pagamento delle imposte e tasse generali e speciali compresa la tassa di smaltimento rifiuti, per quanto di propria competenza;
- 10) all'assicurazione per danni a cose e a persone;
- 11) alla fornitura ed al reintegro delle stoviglie di cucina, mensa e bar, necessarie al corretto svolgimento del servizio, anche in riferimento alla composizione e struttura del menù offerto;
- 12) alla fornitura delle attrezzature mobili e fisse di cucina e bar necessarie ad un corretto, efficiente e igienicamente ineccepibile svolgimento del servizio; tali attrezzature, qualora non inserite nell'offerta relativa all'integrazione delle attrezzature, rimarranno di proprietà della Società;
- 13) alla pulizia degli ambienti, compresi i servizi igienici interni alla mensa e agli spogliatoi, delle attrezzature fisse e mobili, delle stoviglie di cucina, mensa e bar;
- 14) alla manutenzione ordinaria delle strutture dei locali e di tutti gli impianti, compresa la ricarica di prodotti di consumo nelle apparecchiature esistenti;

- 15) alla manutenzione ordinaria e straordinaria di arredi, attrezzature ed apparecchiature fisse e mobili sia di proprietà dell'Istituto che della Società con particolare riferimento a quelle necessarie per la gestione e organizzazione del servizio (quali ad esempio apparecchiature per la preparazione e cottura dei pasti, cappe di aspirazione, lavastoviglie, tavoli, sedie, etc.);
- 16) alla pulizia della vasca di separazione grassi (se presente) e allo smaltimento degli oli per mezzo di ditta autorizzata;
- 17) alla visita sanitaria, almeno una volta l'anno, a tutto il personale addetto ai servizi di cui al presente capitolato;
- 18) all'acquisto, il trasporto e l'immagazzinamento dei generi alimentari, con l'impegno a non accantonare eccessive derrate in quantità superiore al normale fabbisogno;
- 19) alla preparazione/cottura e distribuzione degli alimenti al banco bar e presso la linea self-service;
- 20) alle spese per la pulizia delle tubazioni e dei pozzetti di scarico da eventuali accumuli di materia grassa e da quant'altro ostruisca il normale deflusso dei reflui liquidi;
- 21) all'intestazione a proprio favore delle necessarie autorizzazioni;
- 22) all'individuazione, nell'attività oggetto del servizio, di ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e l'applicazione, il mantenimento e l'aggiornamento delle procedure di sicurezza secondo il Sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP di cui al D.Lgs. 193/2007;
- 23) all'installazione e la manutenzione di un impianto per la microfiltrazione dell'acqua di rete, nel rispetto della normativa vigente in materia. L'acqua microfiltrata sarà messa gratuitamente a disposizione del commensale. I controlli sull'impianto e sull'acqua microfiltrata saranno a carico dell'aggiudicatario, che fornirà periodicamente all'Istat i report sulle verifiche effettuate.
- 24) alla redazione di report riepilogativo nel quale dovranno essere evidenziati tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007). Tale report dovrà essere fornito alla Commissione Mensa e Bar per i dovuti controlli, entro il giorno 15 del mese successivo al trimestre di riferimento. Il report dovrà riguardare sia le Specifiche tecniche di base che le Specifiche tecniche premianti presentate in sede di gara.

ART. 12) DIRETTORE DELL'ESECUZIONE

L'Istituto sceglierà, prima dell'affidamento definitivo, nell'ambito del proprio Personale una serie di professionalità adeguatamente formate, che saranno incaricate del controllo dell'attività ognuna con proprie specifiche mansioni; saranno nominati:

- un Direttore dell'esecuzione del contratto e collaudatore del contratto;
- uno o due assistenti del Direttore dell'esecuzione per ogni sede.

Le specifiche mansioni di ogni incarico sono descritte nell'art. 4.1 del Capitolato, che se anche non allegato, è parte integrante del presente contratto.

ART. 13) CONTROLLI

L'Istat potrà istituire un apposito Comitato di vigilanza Mensa e bar incaricato di effettuare verifiche sulla qualità dei servizi prestati e sull'osservanza degli obblighi contrattuali. Successivamente all'aggiudicazione, il Comitato procederà a verifiche periodiche sulla qualità e la rispondenza del menù offerto dalla Società ai requisiti di capitolato, anche mediante la somministrazione di questionari di gradimento agli utenti della mensa. Il Comitato ha inoltre facoltà di procedere in ogni tempo a: ispezioni, verifiche tecniche, igieniche, sia riguardo ai cibi ed alle bevande somministrate che alla cura ed alla pulizie dei locali e delle attrezzature.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto potrà predisporre in qualsiasi momento, anche senza preavviso, a propria discrezione e con le modalità che riterrà più opportune, sia personalmente che con i responsabili di cui al precedente art. 12, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni contrattuali.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto od un suo incaricato, munito di incarico scritto, si presenterà al Responsabile della Società o a un suo sostituto chiedendo di essere accompagnato nell'ispezione e stenderà un sintetico verbale che, firmato anche dal responsabile del gestore, verrà inviato alla Direzione Centrale per gli Affari Amministrativi (DCAA) e alla Società aggiudicataria.

A parte il controllo periodico (mensile) di una società esterna, chiamata dal gestore e del cui risultato lo stesso dovrà presentare le relative schede, come detto, il Direttore dell'esecuzione del contratto organizzerà le altre attività inerenti la vigilanza del servizio, secondo quanto stabilito nell'art. 4.4 del Capitolato tecnico, che anche se non allegato, è parte integrante del presente contratto.

Qualora nel corso dei controlli emergessero delle non conformità, la Società aggiudicataria è tenuta a comunicare al DEC la propria proposta di azione correttiva entro tre giorni lavorativi dall'avvenuta notifica del rapporto di non conformità.

La Società aggiudicataria, inoltre, è tenuta a distribuire agli utenti di ogni mensa con cadenza almeno semestrale un questionario di customer satisfaction. Tale questionario, i cui contenuti devono essere approvati dal DEC prima dell'avvio del servizio, dovrà essere messo a disposizione degli utenti per la compilazione in forma anonima. L'esito dell'indagine sulla soddisfazione degli utenti, suddivisa per mense, dovrà essere trasmessa al DEC sempre con cadenza semestrale.

ART. 14) PENALITA'

La Società aggiudicataria, nell'esecuzione dei servizi previsti nel presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti il servizio stesso.

Qualora la Società non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente contratto, il Direttore dell'esecuzione del contratto avrà facoltà di proporre all'Amministrazione l'applicazione delle penali indicate al punto 4.5 del Capitolato tecnico, che è parte integrante del contratto anche se non materialmente allegato.

L'applicazione della penale dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, con possibilità da parte della Società di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre i 5 giorni lavorativi dalla notifica della contestazione.

Il provvedimento è assunto dall'Amministrazione su proposta del Direttore dell'esecuzione del contratto. L'applicazione della penale di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'Istituto in conseguenza delle eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

ART. 15) RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Fermo restando quanto previsto dall'Art. 1453 del codice civile per i casi d'inadempienza delle obbligazioni contrattuali l'Istat, qualora la Società manchi gravemente alle obbligazioni contrattuali, si riserva di

risolvere il contratto ex art.1456 c.c. nei seguenti casi:

- a) ritardo nel pagamento del canone, nella presa in consegna e/o inizio del servizio che si protragga per più di trenta giorni naturali e consecutivi rispetto ai termini convenuti;
- b) detenzione, all'interno del Bar-Punto di ristoro, o nei magazzini a questi pertinenti, o somministrazione di sostanze alimentari in confezioni sprovviste delle indicazioni previste dalla legge o scadute, accertata per più di tre volte nell'intero periodo di durata della concessione;
- c) detenzione, all'interno del Bar-Punto di ristoro, o nei magazzini a questi pertinenti, o somministrazione di alimenti avariati, adulterati o contenenti sostanze nocive per la salute o che violino gravemente le prescrizioni legislative vigenti in materia d'igiene e sanità. La gravità della violazione di legge sarà valutata, per ogni singola fattispecie, a discrezione dell'Istituto sulla base delle risultanze oggettive dei controlli;
- d) mancato rilascio o, ove necessario, rinnovo di una o più autorizzazioni amministrative necessarie all'esecuzione del servizio;
- e) documentata interruzione del servizio non dovuta a cause di forza maggiore e imputabili alla Società, che si protragga per più di cinque giornate lavorative;
- f) accertata violazione delle prescrizioni contrattuali in materia di subappalto e cessione del contratto;
- g) accertata violazione delle prescrizioni contrattuali in materia di personale addetto al servizio;
- h) accertata violazione delle prescrizioni in materia di norme tecniche, antinfortunistiche, previdenziali e di sicurezza;
- i) cessione della Società, cessazione dell'attività, concordato preventivo, fallimento, stato di moratoria e conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico della Società medesima;
- j) accertata violazione delle vigenti norme in materia fiscale e contributiva;
- k) accertata violazione degli obblighi in materia di riservatezza, previsti nel contratto;
- k) superamento del limite massimo di euro 5.000,00 d'importo delle penali;
- l) ripetuta ed ingiustificata inosservanza degli ordini di servizio formalmente impartiti dall'Istituto;
- m) mancato adempimento alle prescrizioni ASL (es. rischio di danni alla salute e alla sicurezza delle persone);
- n) in tutti gli altri casi assimilabili a quelli elencati nel presente articolo.

L'Istituto, pertanto, potrà procedere in pieno diritto ipso iure, nei casi sopra indicati, alla risoluzione immediata, anche parziale, del contratto, ai sensi dell'Art. 1456 del codice civile a seguito di mera comunicazione scritta alla Società, inviata a mezzo raccomandata A/R, con conseguente incameramento del deposito cauzionale, secondo le modalità e le indicazioni riportate nel contratto, con possibilità di pretendere ex art.1382 c.c. il risarcimento del maggior danno non coperto.

ART. 16) CLAUSOLA SOCIALE

In applicazione dell'art. 50 del D.lgs. n. 50/2016, recante "Clausole sociali del bando di gara e degli avvisi", la Società aggiudicataria dovrà assicurare i livelli occupazionali attuali, procedendo all'assunzione in via prioritaria del personale già in forza nell'impresa cessante i servizi oggetto della concessione, a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa del

concessionario e con le esigenze tecnico - organizzative previste per l'esecuzione del servizio.

ART. 17) SICUREZZA E SALUTE SUL LUOGO DI LAVORO

E' fatto obbligo alla Società di osservare tutte le disposizioni di legge e di regolamento vigenti in materia di salute, sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro, secondo quanto indicato nell'art. 3.3 del Capitolato tecnico, che anche se non allegato è parte integrante del presente contratto.

La Società si impegna inoltre ad accendere una polizza RC per danni cagionati a persone e a cose per un massimale unico omnicomprensivo non inferiore a € 517.000,000 (Euro cinquecentodiciassettemila/00).

ART. 18) DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto e il relativo servizio, avranno **durata di 4 anni** al termine dei quali, lo sgombero delle attrezzature di proprietà della Società dovrà avvenire entro i 10 giorni successivi alla scadenza del contratto.

Alla fine di tale periodo il contratto decadrà di diritto, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora. Il contratto potrà essere prorogato per altri quattro mesi esclusivamente da parte dell'Istituto, e comunque per il tempo necessario alla consegna del Servizio al successivo aggiudicatario.

ART. 19) IMPORTO DEL CONTRATTO

Per l'utilizzo dei locali nelle singole sedi non è previsto il pagamento di un affitto, ma il pagamento al Demanio del canone mensile di via Cesare Balbo, pari ad € 1.928,00= oltre IVA, salvo diversa comunicazione del Demanio. Nel caso il Demanio aggiornasse il canone, la Società è obbligata a corrispondere all'Istat il canone aggiornato.

Tutte le spese inerenti il servizio sono a carico della Società aggiudicataria, come pure le imposte e tasse.

ART. 20) UTENZE E TASSE – MODALITA' DI PAGAMENTO

Per quanto concerne i consumi idrici, elettrici, etc, viene stabilito un valore forfettario **trimestrale** pari ad **€ 3.310,00/trimestre – IVA esclusa**, inferiore ai reali consumi previsti, ciò in quanto i locali ristoro e bar potranno essere liberamente utilizzabili dal personale Istat che intendesse consumare pasti la cui provenienza è diversa dal servizio di cui al presente appalto.

Le rate trimestrali devono essere pagate, entro il termine di 10 gg dalla data di scadenza del trimestre stesso, con un versamento da effettuarsi presso la Banca Nazionale del Lavoro, intestato all'Istituto Nazionale di Statistica, indicando nel versamento il nome del gestore e precisando il periodo di riferimento, con le seguenti coordinate bancarie:

CIN k
ABI 01005
CAB 03382
C/C N. 000000218050
IBAN: IT64K0100503382000000218050
SWIFT BIC: BNLIITRR

La Società deve dare avviso dell'avvenuto pagamento alla Direzione centrale per gli Affari Amministrativi (DCAA).

Qualora il ritardo nel pagamento del canone permanga oltre 30 giorni naturali e consecutivi, rispetto al termine convenuto, l'Istituto ha il diritto di risolvere il contratto ai sensi del precedente articolo 15.

La Società dovrà provvedere altresì ad effettuare il pagamento di tutte le tasse e le imposte dirette e indirette di esercizio, di rivendita o, comunque, di competenza della Società, compreso il rimborso della

tassa per lo smaltimento dei rifiuti a scorporo di quella pagata dall'Istat e al pagamento di tutti gli eventuali premi assicurativi inerenti l'esercizio.

ART. 21) LOCALI E ATTREZZATURE

Per l'espletamento del servizio la Società aggiudicataria avrà a disposizione i locali risultanti dai documenti tecnici allegati al capitolato tecnico, le attrezzature visionate nel corso del sopralluogo e quelle che saranno indicate nel progetto offerta; le attrezzature attualmente in dotazione all'Istituto sono cedute a titolo gratuito alla Società aggiudicataria che ha l'obbligo di garantirne l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia d'igiene e sicurezza. **L'elenco di tali attrezzature, quale inventario di consegna, sarà controfirmato dalle parti**, previo sopralluogo in contraddittorio, contestualmente alla stipula del contratto. Le attrezzature non comprendono gli arredi che verranno messi a disposizione della Società aggiudicataria, ma restano di proprietà dell'Istat e dovranno essere riconsegnati alla fine del contratto.

La Società concorrente, una volta effettuato il sopralluogo presso tutte le sedi, potrà, se lo ritiene opportuno, redigere, all'interno del progetto di gestione del servizio, un'offerta di attrezzature in sostituzione o integrazione delle esistenti (compatibili con gli spazi a disposizione).

Laddove risulti necessario al fine di garantire l'ottimale svolgimento del servizio, la Società aggiudicataria è tenuta ad integrare le attrezzature, gli arredi e le macchine cedute dall'Istat assumendo peraltro la piena responsabilità dell'adeguatezza e sicurezza delle dotazioni aggiuntive rispetto al contesto di riferimento. Ogni intervento dovrà comunque essere preventivamente concordato e autorizzato dall'Amministrazione. Tutte le attrezzature, sia quelle cedute dall'Istat, sia quelle eventualmente acquisite dalla Società aggiudicataria, resteranno di sua proprietà e potranno essere riprese a fine contratto.

Inoltre, la società aggiudicataria potrà rimodulare la linea di distribuzione nella sua struttura fisica, ad esempio con la creazione di "isole calde e fredde", così come nel suo utilizzo, ad esempio creando flussi separati per le varie portate, per renderla più funzionale alla propria organizzazione del lavoro e al contenimento dei tempi utili per l'esecuzione del servizio. Ciò presupporrà il placet dell'Amministrazione, che sarà comunque esente da qualsivoglia partecipazione alle spese necessarie, sollevata dalle responsabilità da ciò derivanti e che potrà poi richiedere il ripristino dello status quo ante al termine del periodo concessorio o qualora fosse necessario per ottemperare a leggi e regolamenti.

ART. 22) PERSONALE ADDETTO AI SERVIZI

La Società aggiudicataria dovrà impegnarsi a fornire al Direttore dell'esecuzione del contratto (le cui funzioni sono indicate nel precedente art. 12), contestualmente alla sottoscrizione del verbale di inizio attività delle singole sedi, il nominativo del responsabile della gestione che dovrà essere sempre facilmente reperibile in loco da parte del direttore dell'esecuzione del contratto o da chiunque da lui incaricato.

La Società aggiudicataria impiegherà personale adeguatamente formato, regolarmente iscritto a libro paga, nel numero previsto e in ogni caso adeguato al fine di garantire l'ottimale svolgimento del servizio mensa. A tale riguardo la Società, nell'ambito del progetto di gestione del servizio (che diventerà parte integrante del contratto di concessione), dovrà descrivere non solo il numero di personale che si prevede di impiegare, distinto per professionalità con il numero di ore settimanali complessive, ma anche quanto personale sarà presente in ogni ora. In caso di assenza, anche temporanea di o uno o più lavoratori, la Società provvede alla sostituzione con personale in possesso della stessa qualifica professionale. Qualsiasi variazione nominativa del personale impiegato, rispetto a quanto indicato in sede di inizio attività dovrà essere tempestivamente comunicato al Direttore dell'esecuzione del contratto.

Il personale durante l'orario di servizio dovrà indossare indumenti di lavoro come previsto dalle vigenti norme in materia d'igiene.

Per i lavori di pulizia, il personale dovrà indossare indumenti distinti da quelli usati per la distribuzione e/o

preparazione del cibo e/o delle bevande. Il direttore dell'esecuzione del contratto si riserva, in ogni caso, la facoltà di esprimere un giudizio d'idoneità sui comportamenti del personale stesso relativo e sul loro numero qualora si rivelasse insufficiente per una normale conduzione dei servizi appaltati (anche con riferimento a quanto sopra indicato relativamente all'offerta tecnica).

ART. 23) LICENZE, AUTORIZZAZIONI E DOCUMENTAZIONE

Sono a carico della Società aggiudicataria tutti gli adempimenti e gli oneri relativi al rilascio e al rinnovo delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali.

ART. 24) REQUISITI PER L'AFFIDAMENTO E L'ESERCIZIO DELLA CONCESSIONE

Durante la vigenza del contratto il venir meno di uno dei requisiti che costituiscono presupposto indefettibile della concessione, ovvero la violazione, da parte della Società delle prescrizioni normative che regolamentano l'esecuzione del servizio e, in genere, dei contratti pubblici, produrrà automaticamente la risoluzione di diritto del contratto stesso.

ART. 25) FACOLTÀ DI RECESSO DELL'ISTAT

Sarà facoltà dell'Istat recedere, in tutto o in parte, dal contratto nei casi di trasferimento delle sedi ove sono ubicati i locali destinati all'esecuzione dei servizi o di variazioni nella destinazione d'uso delle sedi stesse, o qualora si renda necessario disporne altrimenti - per attività o finalità istituzionali dell'Istituto dell'area destinata all'esercizio dei Bar - Punto di ristoro.

Nei casi sopra previsti, la facoltà di recesso sarà esercitabile dall'Istituto in qualunque momento, previo preavviso di almeno sei mesi da comunicare alla Società mediante lettera raccomandata A.R. In tal caso la Società non potrà pretendere rimborsi di alcun genere né avere diritto a compensi o indennità di qualsiasi natura e sarà, in ogni caso, tenuta a corrispondere il canone al Demanio di cui al precedente articolo 18 relativo al periodo nel quale il servizio è stato effettivamente prestato, fino al giorno di cessazione degli effetti del contratto.

Resta esclusa la facoltà della Società di recedere dal contratto prima della scadenza dello stesso salvo diverso accordo tra le parti.

ART. 26) OBBLIGHI DERIVANTI DA RAPPORTO DI LAVORO

La Società si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti impegnati nell'esecuzione del presente contratto, derivanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, igiene del lavoro, prevenzione degli infortuni sul lavoro nonché dalle normative assicurative e previdenziali in genere e ad ogni altra disposizione in vigore o che potrà successivamente intervenire, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

L'assicurazione del personale è pertanto a carico della Società alla quale spetta ogni responsabilità civile e penale in caso di infortuni agli stessi.

La Società dovrà applicare condizioni retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla data del contratto.

Inoltre, la Società si obbliga a continuare ad applicare i contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione. I suddetti obblighi vincolano la Società anche nel caso che non sia aderente alle Associazioni stipulanti o receda da esse.

Ove risultino lavori subappaltati, la Società risponde di ogni inadempienza delle imprese subappaltatrici in materia di oneri sociali.

ART. 27) TRATTAMENTO DEI DATI

Il Fornitore dichiara di aver ricevuto prima della sottoscrizione del presente Contratto le informazioni di cui al Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali (cfr. Appendice al contratto RGDP), nonché alla libera circolazione di tali dati (nel seguito anche “Regolamento UE”), circa il trattamento dei dati personali, conferiti per la sottoscrizione e l’esecuzione del Contratto stessa e di essere a conoscenza dei diritti riconosciuti ai sensi della predetta normativa. Tale informativa è contenuta nell’ambito del Disciplinare di gara al paragrafo **Trattamento dei dati personali** che deve intendersi in quest’ambito integralmente trascritto.

La Committente tratta i dati forniti dal Fornitore, ai fini della stipula del Contratto, per l’adempimento degli obblighi legali ad esso connessi, oltre che per la gestione ed esecuzione economica ed amministrativa del contratto stesso in adempimento di precisi obblighi di legge derivanti dalla normativa in materia di appalti e contrattualistica pubblica. Tutti i dati acquisiti dalla Committente potranno essere trattati anche per fini di studio e statistici.

Con la sottoscrizione del Contratto, il Fornitore, in persona del legale rappresentante protempore o di procuratore in grado di impegnare sullo specifico tema l’azienda, acconsente espressamente al trattamento dei dati personali come sopra definito e si impegna ad adempiere agli obblighi di rilascio dell’informativa e di richiesta del consenso, ove necessario, nei confronti delle persone fisiche interessate di cui sono forniti dati personali nell’ambito dell’esecuzione del contratto, per le finalità descritte nel Disciplinare di gara e sopra richiamate.

Il Fornitore prende atto ed acconsente che la ragione sociale dell’operatore economico ed il prezzo di aggiudicazione siano pubblicati e diffusi tramite il sito internet della Committente. Inoltre, le informazioni e i dati inerenti la partecipazione all’iniziativa di gara, nei limiti e in applicazione dei principi e delle disposizioni in materia di dati pubblici e riutilizzo delle informazioni del settore pubblico (D.Lgs. 36/2006 e artt. 52 e 68, comma 3, del D.Lgs. 82/2015) potranno essere utilizzati dalla Committente, anche in forma aggregata, per essere messi a disposizione del Ministero dell’economia e delle finanze o di altre pubbliche amministrazioni, persone fisiche e giuridiche, anche come dati di tipo aperto in ragione della normativa sul riutilizzo dei dati pubblici. Oltre a quanto sopra, in adempimento agli obblighi di legge che impongono la trasparenza amministrativa (art. 1, comma 16, lett. b e comma 32 L. 190/2012; art. 35 D. Lgs. n. 33/2012; nonché art. 29 D. Lgs. n. 50/2016 s.m.i.), il Fornitore prende atto ed acconsente a che i dati e/o la documentazione che la legge impone di pubblicare, siano pubblicati e diffusi tramite il sito internet della Committente, nella sezione relativa alla trasparenza.

Con la sottoscrizione del contratto il Fornitore si obbliga ad adottare le misure di sicurezza di natura fisica, logica, tecnica e organizzativa idonee a garantire un livello di sicurezza adeguato al rischio, ivi comprese quelle specificate nel Contratto, unitamente ai suoi Allegati.

In ragione dell’oggetto del Contratto, ove il Fornitore sia chiamato ad eseguire attività di trattamento di dati personali, lo stesso sarà nominato “Responsabile del trattamento dati personali” ai sensi dell’art. 28 del Regolamento UE; a tal fine, esso si impegna ad improntare il trattamento dei dati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza nel pieno rispetto della normativa nazionale vigente in materia di trattamento dei dati personali (ivi inclusi gli ulteriori provvedimenti, comunicati ufficiali, autorizzazioni generali, pronunce in genere emessi dall’Autorità Garante per la Protezione dei Dati Personali) e di quanto disposto dall’art. 5 del Regolamento UE, limitandosi ad eseguire i soli trattamenti funzionali, necessari e pertinenti all’esecuzione delle prestazioni contrattuali e, in ogni modo, non incompatibili con le finalità per cui i dati sono stati raccolti.

Il Fornitore, qualora venga nominato responsabile del trattamento, si impegna a tenere un Registro del trattamento conforme a quanto stabilito dall’art. 30 del GDPR e a renderlo tempestivamente consultabile dal Titolare del trattamento.

Il Fornitore prende atto che la Committente potrà operare verifiche periodiche, ispezioni e audit, anche tramite soggetti terzi autorizzati dalla Committente, volti a riscontrare l'applicazione e l'adeguatezza delle misure di sicurezza dei dati personali applicate.

Nel caso in cui il Fornitore violi gli obblighi previsti dalla normativa in materia di protezione dei dati personali, o agisca in modo difforme o contrario alle legittime istruzioni impartitegli dal Titolare, oppure adotti misure di sicurezza inadeguate rispetto al rischio del trattamento, risponderà integralmente del danno cagionato agli "interessati". In tal caso, la Committente potrà risolvere il contratto ed escutere la garanzia definitiva, salvo il risarcimento del maggior danno.

Il Fornitore si impegna ad osservare le vigenti disposizioni in materia di sicurezza e riservatezza e a farle osservare ai propri dipendenti e collaboratori che, opportunamente istruiti, saranno autorizzati trattamento dei Dati personali.

ART. 28) SUBAPPALTO

Il subappalto è consentito nei limiti e nei termini previsti dall'art. 105 del Dlgs. n. 50/2016 e s.m.i.

Nel caso di cessioni effettuate in violazione delle leggi suddette, ferme restando le altre responsabilità di legge della Società, l'ISTAT potrà applicare le disposizioni di cui all'art. 15 del presente contratto.

ART. 29) DEPOSITO CAUZIONALE

A garanzia dell'osservanza degli obblighi derivanti dal presente contratto la Società ha costituito una cauzione di € (Euro /00), mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da istituti bancari o assicurativi autorizzati.

La Banca o Società Assicuratrice si costituisce fideiussore, nell'interesse della Società appaltatrice ed a favore dell'ISTAT per la predetta somma. In forza della presente garanzia, la Banca o Società Assicuratrice resta impegnata a versare, a semplice richiesta dell'ISTAT, entro cinque giorni dalla richiesta e fino alla concorrenza di € la somma che l'ISTAT dichiarasse dovuta per inadempienze contrattuali da parte della Società appaltatrice. La presente fideiussione deve, pertanto, contenere l'espresso impegno della Banca o Società Assicuratrice a versare il relativo importo a semplice richiesta dell'ISTAT senza che, per tale suo obbligo, possano avere alcuna efficacia impeditiva eventuali diffide, riserve, richieste e opposizioni di qualsiasi genere da parte della Società appaltatrice.

E' escluso il beneficio della previa escussione del debitore principale ai sensi dell'art.1944, comma 2 c.c. La fideiussione prestata non potrà essere svincolata se non dietro esplicita autorizzazione in tal senso da parte dell'ISTAT al termine delle prestazioni contrattuali.

ART. 30) RISERVATEZZA

La Società dovrà impegnarsi a rispettare le disposizioni del Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati (nel seguito anche "Regolamento UE" o "GDPR") e di ogni altra disposizione vigente in materia di riservatezza, pena la risoluzione ipso iure del contratto e fatto salvo in ogni caso il diritto al risarcimento dei danni subiti.

In particolare, la Società dovrà impegnarsi a:

- ☐ rispettare e far rispettare ai propri dipendenti e collaboratori il vincolo di riservatezza e, in particolare, a non divulgare le informazioni, i dati, le documentazioni e le notizie relative all'attività svolta dall'Istituto;
- ☐ vietare la riproduzione di qualsiasi atto o documento;
- ☐ porre in essere tutte le necessarie misure di prevenzione e, in particolare, tutte le azioni, anche di natura legale, necessarie ad evitare la diffusione e l'utilizzo delle informazioni ritenute riservate.

Qualora la divulgazione di materiali o informazioni ritenuti riservati sia stata causata da atti o fatti

direttamente o indirettamente imputabili alla Società e/o ai suoi dipendenti, la Società stessa sarà tenuta a risarcire l'Istituto degli eventuali danni che siano direttamente o indirettamente connessi alla suddetta divulgazione.

Gli obblighi di riservatezza rimarranno operanti anche oltre la data di conclusione delle attività oggetto del servizio e, comunque, fino a quando gli elementi soggetti al vincolo di riservatezza non divengano di dominio pubblico.

I dati personali conferiti ai fini della partecipazione alla gara e alla stipulazione del presente contratto, saranno oggetto di trattamento informatico ai sensi del D.L.vo. n. 196/2003 e s.m.i., esclusivamente per le finalità connesse all'esecuzione del servizio di cui al presente contratto.

Resta inteso che a tutti i soggetti interessati competono i diritti di cui all'art. 7 del succitato D.L.vo. n. 196/2003 e s.m.i.

La Società è responsabile della corretta esecuzione del servizio ed è tenuta ad operare nel rispetto degli adempimenti prescritti in materia di protezione dei dati personali dal decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e dal Regolamento generale UE 2016/679 (di seguito RGPD) sulla protezione dei dati personali nonché dei limiti stabiliti dal decreto legislativo 6 settembre 1989, n.322, con particolare riguardo al segreto statistico.

Responsabile del trattamento

Ai sensi dell'art. 28 del RGPD, la Società, nella persona di _____ [nominativo o carica della persona fisica], è designato/a responsabile del trattamento dei dati personali (di seguito Responsabile) effettuati per conto dell'ISTAT in esecuzione del presente contratto e per tutta la durata dello stesso.

Il Responsabile è autorizzato a trattare i dati necessari per lo svolgimento delle attività previste dal C.T. e per la durata delle stesse.

Le modalità del trattamento dei dati personali di cui al comma precedente da parte del Responsabile, nonché gli obblighi assunti da quest'ultimo e dall'ISTAT sono definiti nell'appendice, che costituisce parte integrante e sostanziale del presente contratto.

A conclusione delle attività, il Responsabile per parte della Società del trattamento dei dati si impegna, entro sette giorni dalla sottoscrizione in contraddittorio del verbale di chiusura lavori, a cancellare i dati personali trattati per conto dell'Istat, rilasciando a quest'ultimo apposita dichiarazione scritta, contenente l'attestazione che presso il Responsabile non esiste alcuna copia di tali dati e la descrizione delle misure tecniche di cancellazione sicura e definitiva dei dati con le quali si è proceduto a tale operazione.

Per l'inosservanza del presente articolo, l'ISTAT può risolvere il contratto con incameramento del deposito cauzionale ed ad agire per il risarcimento degli eventuali danni.

ART. 31) ONERI FISCALI

Il presente contratto verrà sottoposto a registrazione a cura e spese della Società sulla quale graveranno altresì tutti gli oneri fiscali.

ART. 32) FORO COMPETENTE

Tutte le controversie insorte in merito all'esecuzione del servizio saranno devolute all'esclusiva competenza del Foro di Roma.

ART. 33) EFFICACIA DEL CONTRATTO

La Società riconosce che il presente contratto, mentre è per essa impegnativo fin dalla data di aggiudicazione, avrà efficacia nei riguardi dell'Amministrazione soltanto dopo la firma degli organi competenti dell'Amministrazione stessa.

ART.34) RGDP

La Società si impegna a rispettare le condizioni e gli obblighi in materia di Trattamento dei dati personali (cfr. allegato RGPD).

Sede,

LA SOCIETÀ

L'ISTAT

Agli effetti dell'art. 1341 c.c. la Società sottoscritta dichiara di approvare specificatamente le condizioni degli articoli seguenti:

ART. 13) CONTROLLI

ART. 14) PENALITÀ

ART. 15) RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 17) SICUREZZA E SALUTE SUL LUOGO DI LAVORO

ART. 18) DURATA DEL CONTRATTO

ART. 19) IMPORTO DEL CONTRATTO

ART. 20) UTENZE E TASSE – MODALITÀ DI PAGAMENTO

ART. 22) PERSONALE ADDETTO AI SERVIZI

ART. 23) LICENZE, AUTORIZZAZIONI E DOCUMENTAZIONE

ART. 32) FORO COMPETENTE

LA SOCIETÀ

INDICE DEGLI ARTICOLI

- ART. 1) OGGETTO DEL CONTRATTO
- ART. 2) NORME REGOLATRICI DEL CONTRATTO
- ART. 3) MODALITÀ E TERMINI DI ESECUZIONE DEI SERVIZI
- ART. 4) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO
- ART. 5) PERSONALE
- ART. 6) QUALITÀ QUANTITÀ E VARIETÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI
- ART. 7) SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AGLI ALIMENTI
- ART. 8) IGIENE DELLA PRODUZIONE, MANIPOLAZIONE E PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI
- ART. 9) PREZZI DI VENDITA E AGGIORNAMENTO LISTINO
- ART. 10) PULIZIA E IGIENE DEGLI AMBIENTI, DELLE ATTREZZATURE FISSE E MOBILI E DELLE STOVIGLIE
- ART. 11) MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA E OBBLIGHI A CARICO DELLA SOCIETÀ
- ART. 12) DIRETTORE DELL'ESECUZIONE
- ART. 13) CONTROLLI
- ART. 14) PENALITÀ
- ART. 15) RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
- ART. 16) CLAUSOLA SOCIALE
- ART. 17) SICUREZZA E SALUTE SUL LUOGO DI LAVORO
- ART. 18) DURATA DEL CONTRATTO
- ART. 19) IMPORTO DEL CONTRATTO
- ART. 20) UTENZE E TASSE – MODALITÀ DI PAGAMENTO
- ART. 21) LOCALI E ATTREZZATURE
- ART. 22) PERSONALE ADDETTO AI SERVIZI
- ART. 23) LICENZE, AUTORIZZAZIONI E DOCUMENTAZIONE
- ART. 24) REQUISITI PER L'AFFIDAMENTO DELLA CONCESSIONE
- ART. 25) FACOLTÀ DI RECESSO DELL'ISTATART.
- ART. 26) OBBLIGHI DERIVANTI DA RAPPORTO DI LAVORO
- ART. 27) TRATTAMENTO DEI DATI
- ART. 28) SUBAPPALTO
- ART. 29) DEPOSITO CAUZIONALE
- ART. 30) RISERVATEZZA
- ART. 31) ONERI FISCALI
- ART. 32) FORO COMPETENTE
- ART. 33) EFFICACIA DEL CONTRATTO
- ART. 34) RGDP