



**ISTITUTO NAZIONALE PER LO STUDIO E LA CURA DEI TUMORI**

**“FONDAZIONE GIOVANNI PASCALE”**

***ISTITUTO DI RICOVERO E CURA A CARATTERE SCIENTIFICO***

Via Mariano Semmola - 80131 NAPOLI – ITALIA-

C.F.00911350635

www.fondazionepascale.it

**CAPITOLATO TECNICO PER LA GESTIONE DEL BAR ALL'INTERNO  
DELL'ISTITUTO PER LE NECESSITA' DEI DEGENTI, DIPENDENTI E VISITATORI.**

**ART. 1**

**OGGETTO DEL SERVIZIO**

L'Istituto Nazionale per lo Studio e la Cura dei Tumori “Fondazione G. Pascale” di Napoli concede in appalto, con canone mensile che verrà corrisposto dalla ditta aggiudicataria della presente procedura all'Istituto, alle modalità di seguito specificate, il servizio di gestione del Punto Ristoro Bar con rivendita di quotidiani, all'interno dell'Istituto per le necessità dei degenti, dipendenti e visitatori.

**ART. 2**

**UBICAZIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio dovrà essere espletato nell'area ubicata al piano terra dell'edificio degenze, così come indicato nella planimetria allegata al presente capitolato, predisposta dalla S.C. Tecnico Patrimonio dell'Ente.

Di tutti gli eventuali beni mobili ed immobili messi a disposizione della ditta appaltatrice sarà redatto e sottoscritto dalle parti dettagliato verbale in duplice copia all'inizio della gestione e riveduto in sede di inventario.

La ditta appaltatrice si impegna ad usare i locali, gli impianti e le attrezzature ricevute in consegna con la massima cura e per il solo scopo indicato all'art.1.

I locali dovranno essere oggetto di sopralluogo da parte delle ditte offerenti come indicato dal disciplinare di gara.

**ART. 3**

**ARREDI E ATTREZZATURE**

La gestione del servizio comprende: la ristrutturazione del locale Bar nonché la fornitura, montaggio, installazione e messa in funzione di attrezzature, arredi, e suppellettili e idonei strumenti ad assicurare il perfetto funzionamento del servizio, a cura e spese della ditta aggiudicataria. Ciò dovrà risultare chiaramente nell'offerta tecnico organizzativa. Tali lavori e forniture alla conclusione del contratto resteranno di proprietà dell'Ente a titolo gratuito.

**ART. 4**

**ATTIVAZIONE DEL SERVIZIO**

Dalla data di comunicazione dell'Amministrazione, la ditta aggiudicataria dovrà entro 10 gg. procedere ad assicurare l'erogazione del servizio, attuando il progetto provvisorio proposto nell'offerta tecnica, secondo le indicazioni della S.C. Gestione Manutenzione e progettazione. I locali attualmente adibiti a bar saranno liberati entro 15 gg. dalla data di attivazione del punto ristoro provvisorio. Il servizio dovrà iniziare entro 90 giorni ovvero entro il termine inferiore impegnativo dichiarato in offerta dalla data di consegna dei locali, formalizzata a mezzo di apposito verbale redatto in contraddittorio tra l'Istituto (S.C. Gestione Manutenzione e progettazione) e aggiudicatario.

Al termine del servizio, con apposito verbale redatto con le modalità di cui sopra, i locali dovranno essere restituiti nelle condizioni in cui sono stati consegnati e con le opere di adattamento e adeguamento eseguite e salvo il normale deperimento d'uso. Nel caso in cui, al termine del periodo contrattuale (eventuale differimento termini compreso), l'Istituto non fosse riuscito a completare la procedura per un nuovo affidamento, l'aggiudicatario è tenuto a continuare la gestione alle condizioni stabilite dal contratto scaduto per il tempo necessario a completare la procedura volta ad individuare un nuovo gestore.

## **ART. 5**

### **DURATA DEL CONTRATTO**

Il contratto avrà la durata di quattro anni, fatta salva la facoltà dell'Ente di differire i termini dello stesso per un periodo non superiore ad un altro anno.

## **ART. 6**

### **CANONE**

Quale corrispettivo il concessionario dovrà corrispondere il canone mensile aggiudicato che dovrà essere versato dalla ditta aggiudicataria su base mensile anticipata, entro la prima decade di ciascun mese alla tesoreria dell'Istituto. All'atto dell'attivazione del contratto l'importo eventualmente relativo alla frazione del mese verrà versato insieme all'importo anticipato del mese successivo, sempre entro la prima decade. Il suddetto importo verrà mantenuto fisso ed invariato per il primo anno di vigenza contrattuale. A partire dal secondo anno il canone sarà annualmente maggiorato tenuto conto dell'indice Istat dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati. Tale adeguamento dell'importo annuale, debitamente documentato con la copia del Bollettino Ufficiale ISTAT – indici nazionali dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati – verrà notificato, anche a mezzo fax, dalla S.C. Gestione Economico Finanziario dell'Ente alla scadenza delle singole annualità.

Nel canone è compreso l'ammontare dovuto per l'uso dei locali.

Non sono compresi nel canone, gli oneri fiscali inerenti all'esercizio dell'attività oggetto del servizio, di qualunque natura essi siano, rimanendo a totale carico della ditta aggiudicataria. Le spese dovute per le utenze di acqua, energia elettrica, gas e telefono saranno a carico della ditta che provvederà direttamente a stipulare i contratti di fornitura e ad effettuare a proprie spese gli eventuali allacciamenti in rete.

## **ART. 7**

### **DESCRIZIONE DEL SERVIZIO**

L'esercizio del servizio bar, con contestuale rivendita di quotidiani, dovrà avvenire all'interno dei locali messi a disposizione dall'Istituto.

L'esercizio del bar deve necessariamente essere predisposto per la somministrazione e preparazione di bevande calde o fredde, di generi di pasticceria e gelateria, di dolci, di prodotti di gastronomia, comprendendo tutte le operazioni inerenti alla vendita di prodotti di consumo in bar

da effettuarsi esclusivamente al banco, con l'indicazione esatta della provenienza degli stessi al fine di assicurare la rintracciabilità dei prodotti in vendita. Possono essere posti in vendita tutti i generi di consumo contemplati nelle prescritte licenze e/o autorizzazioni rilasciate dalle competenti autorità.

Il bar dovrà essere fornito di generi di consumo nella quantità sufficiente per soddisfare le esigenze del pubblico.

I generi di consumo devono essere di prima qualità e comprendenti un'assortimento delle marche più conosciute sul mercato. La ditta aggiudicataria è tenuta a documentare, a richiesta, la provenienza, gli ingredienti e la data di scadenza dei prodotti artigianali.

In particolare i generi somministrati dovranno possedere almeno i seguenti requisiti:

- il latte utilizzato per il servizio banco dovrà essere di tipo fresco;
- i generi di pasticceria fresca dovranno essere rinnovati giornalmente;
- il pane dovrà essere di giornata;
- alimenti dietetici e per celiaci.

E' assolutamente inibitala consegna da parte dei dipendenti della ditta aggiudicataria di bibite e generi di consumo presso i reparti di degenza.

I prezzi di vendita degli alimenti e delle bevande, nonché ogni altro onere a carico dei clienti, non potranno essere superiori a quelli pubblicati dall'Associazione Provinciale dei commercianti – Gruppo Pubblici Esercizi (ASCOM-FIPE). All'approvazione dell'Istituto dovrà essere sotto posto preventivamente il listino prezzi di ciscaun prodotto in vendita presso il bar. Il suddetto listino approvato dovrà essere chiaramente esposto nel locale bar in luogo visibile al pubblico.

Su detti prezzi dovrà essere applicato uno sconto del 5% per l'utenza. Per i dipendenti dell'Istituto, su detti prezzi, dovrà essere applicato uno sconto non inferiore al 40% per le bevande assemblate in loco (caffè, tè, granite etc..) ed uno sconto non inferiore al 10% per tutto il resto (beni commestibili, bibite imbottigliate, etc..).

L'orario di apertura e vendita dovrà essere continuativo, salvo eventuali autorizzazioni dell'Ente, ed è fissato dalle ore 7,00 alle ore 20,00 di tutti i giorni compreso i festivi. Eventuali orari in aggiunta a quello indicato in precedenza dovranno essere riportati nell'offerta tecnica. Il personale e la relativa turnazione dovrà essere secondo quanto indicato nell'offerta tecnica.

## **ART. 8**

### **CONTINUITA' DEL SERVIZIO**

La ditta appaltatrice si obbliga all'espletamento del servizio senza interruzione. In nessun caso potrà, quindi, sospendere o interrompere il servizio, ivi compreso qualsiasi causa di forza maggiore. Per qualunque comportamento difforme a quanto precede, la ditta appaltatrice dovrà accollarsi i relativi oneri qualora l'Amministrazione dell'Istituto fosse costretta a provvedere direttamente al servizio oltre al pagamento delle eventuali penali.

La ditta aggiudicataria assume a proprio carico la responsabilità del buon funzionamento del servizio e si impegna a promuovere tutte le iniziative necessarie atte ad evitare l'interruzione dello stesso.

## **ART. 9**

### **ONERI A CARICO DELLA DITTA**

Il servizio oggetto del contratto dovrà essere svolto con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischio del gestore.

Nel prezzo contrattuale stabilito sono quindi compresi tutti gli oneri, nessuno escluso, per l'espletamento di quanto oggetto del contratto, ed in particolare:

- a) applicare puntualmente ogni disciplina normativa e regolamentare in materia igienico sanitaria, nonché di quelle attinenti all'attività di somministrazione e vendita di alimenti e bevande, ed in quelle vigenti in materia di sicurezza alimentare. La ditta dovrà essere in regola con quanto previsto dalla normativa in vigore sia per quanto riguarda le procedure di cui al sistema HACCP sia per la rintracciabilità dei prodotti, nonché in tema di sicurezza e prevenzione dell'ambiente di lavoro come da normativa vigente;
- b) custodia dei locali e delle attrezzature: la ditta è tenuta a custodire i locali allestiti per la gestione del servizio e a mantenere funzionanti le attrezzature e gli arredi con la massima cura e diligenza; la ditta è responsabile unica ed esclusiva della conservazione degli arredi e delle attrezzature ubicati nei locali per sottratti, furti o danneggiamenti di ogni genere. La ditta si impegna a non apportare alcuna modifica strutturale ai locali senza la preventiva autorizzazione dell'Istituto;
- c) la manutenzione ordinaria e straordinaria delle strutture e delle rifiniture interne dei locali destinati al servizio, degli impianti, delle attrezzature fisse e mobili, al fine di mantenere i locali, le attrezzature, gli arredi e gli impianti in perfetto stato d'uso. In particolare per gli impianti la responsabilità della ditta aggiudicataria è relativa alle apparecchiature e linee di adduzione poste a valle dei contatori, questi compresi. La Ditta affidataria pertanto si impegna ad effettuare metodica ed assidua azione di vigilanza alle strutture, agli elementi edilizi, agli impianti ed alle attrezzature e tutte le operazioni tendenti ad assicurare il loro normale mantenimento in efficienza del quale la stessa è responsabile e garante. I lavori di ordinaria e straordinaria manutenzione saranno eseguiti nel più breve tempo possibile in modo da non prorogare la sospensione del servizio, ricorrendo, se necessario, a lavoro straordinario, notturno o festivo, senza che per questo la ditta assuntrice possa pretendere ulteriori compensi. Gli apparecchi soggetti a sorveglianza a termine di legge dovranno essere tenuti in perfetto stato e le relative spese per il controllo sono a carico della ditta appaltatrice. Qualsiasi lavoro ritenuto necessario concernente trasformazioni essenziali dei luoghi e delle attrezzature, che richiede la interruzione del funzionamento di qualche settore, come pure qualsiasi altra interruzione, deve avere la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione, salvo in caso di forza maggiore. Le operazioni di cui sopra, fatte senza il preventivo assenso dell'Amministrazione, saranno ritenute arbitrarie e soggette a penalità. La ditta appaltatrice opererà di norma in loco con il proprio personale specializzato, fornendo altresì tutti i materiali di consumo e facendosi onere delle necessarie riparazioni, utilizzando per l'espletamento del servizio attrezzature di sua esclusiva proprietà. Tutti gli interventi di manutenzione dovranno avere il preventivo assenso, a meno di causa di forza maggiore, dalla competente S.C. Tecnico Manutenzioni dell'Ente, il quale, tra l'altro, potrà anche obbligare la ditta affidataria, mediante specifici ordini di servizio, inviati per conoscenza all'Amministrazione, ad eseguire lavori ritenuti necessari, preventivamente non segnalati dall'Istituto. Sono posti a carico della ditta appaltatrice gli oneri per eventuali danni da imputarsi a negligenza, ovvero ad uso improprio da parte del personale dipendente da essa. La ditta provvederà altresì alla manutenzione ordinaria e straordinaria, direttamente con proprio personale o a mezzo di terzi;

- d) l'acquisto, il trasporto ed il magazzinaggio delle derrate e dei prodotti occorrenti per la vendita;
- e) la rigovernatura, a regola d'arte, del materiale e dei mezzi utilizzati per il servizio;
- f) la pulizia e la sanificazione dei locali e delle attrezzature fisse e mobili, nonché la disinfezione e disinfestazione dei locali, delle attrezzature e degli impianti;
- g) la fornitura, lavaggio e rinnovo giornaliero degli indumenti del personale addetto ai vari settori del servizio;
- h) l'approvvigionamento dei detersivi, strofinacci, scope e quant'altro occorrente per la pulizia, lavaggio, disinfezione e disinfestazione dei locali, delle attrezzature e degli impianti;
- i) la eliminazione dei rifiuti che deve avvenire con modalità differenziata e tali da stabilire e mantenere, sia nella fase del deposito che dello smaltimento, idonei livelli igienici. In particolare ogni forma di rifiuto prodotto, dovrà essere trasportato, depositato ed allocato nel luogo di raccolta dell'Istituto da parte della ditta aggiudicataria, in propri contenitori idonei per tipologia di rifiuto, per consentire il ritiro alle ditte autorizzate mentre, per quanto concerne i rifiuti non smaltibili a mezzo dell'ASIA la ditta provvederà a propria cura e spesa al relativo smaltimento; in ogni caso la ditta dovrà assolutamente evitare il permanere, oltre il necessario, di rifiuti e relativi contenitori nell'area adibita a bar e rivendita di quotidiani, nonché nell'area antistante;
- j) dotare il personale di cartellini di riconoscimento e comunicare, se diverso dal concessionario, il nominativo del responsabile\referente del servizio, ivi incluso il recapito telefonico;
- k) ad installare singoli contatori interni per rilevare i consumi di acqua, energia elettrica, gas e telefono e, conseguentemente, comunicare con cadenza mensile alla S.C SEF i consumi relativi alle citate utenze;
- l) al pagamento puntuale delle imposte e tasse di esercizio;

## **ART. 10**

### **CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI**

La ditta affidataria dovrà garantire come innanzi specificato la fornitura di generi alimentari di prima qualità.

La ditta dovrà affidataria risponderà della completa applicazione di quanto richiesto dalla normativa vigente in relazione a:

- tipologia dei prodotti in vendita;
- programma di approvvigionamento delle derrate alimentari;
- programma di controllo delle suddette derrate, alle modalità di selezione dei fornitori, alle procedure relative alla conservazione, manipolazione e distribuzione dei prodotti alimentari all'interno del bar;
- procedure e/o istruzioni operative relative a buone norme di comportamento igienico degli operatori e ai controlli effettuati sui prodotti.

La ditta affidataria risponderà direttamente e personalmente dell'eventuale vendita di generi avariati, scaduti, ecc e potenzialmente dannosi e solleva pienamente l'Istituto da qualsiasi responsabilità per danni o malattie provocati da alimenti distribuiti e non opportunamente trattati

La ditta affidataria dovrà provvedere alla conservazione delle derrate alimentari nei locali (celle frigorifere e/o frigoriferi) all'uopo destinati e dovrà assicurare che le caratteristiche sanitarie e microclimatiche di detti impianti siano sempre corrispondenti a quelle ottimali previste a norma di legge per la conservazione di ogni categoria di alimento.

Ogni apparecchiatura frigorifera dovrà essere svuotata per interventi di manutenzione, riparazione e pulizia anche su richiesta dell'Istituto. Lo svuotamento delle apparecchiature frigorifere, il deposito e la ricollocazione delle derrate alimentari immagazzinate sono a cura, carico e rischio della ditta appaltatrice. Nelle ipotesi che precedono, la ditta sarà tenuta, comunque, a garantire la continuità del servizio giornaliero.

In caso di avaria delle apparecchiature frigorifere, conseguente alla cattiva utilizzazione delle stesse, e nelle ipotesi di sospensione dell'erogazione dell'energia elettrica che si rilevano igienicamente nocive, in grado di avariare le derrate alimentari immagazzinate, la ditta asporterà immediatamente gli alimenti conservati nelle apparecchiature medesime. Le derrate asportate dalle apparecchiature frigorifere avariate non potranno essere utilizzate per il servizio. L'onere e il rischio dell'asportazione di cui sopra, e della distruzione delle derrate avariate è a carico della ditta affidataria.

## **ART. 11**

### **AUTORIZZAZIONI**

La Ditta dovrà essere munita di tutti i necessari permessi, nulla osta, autorizzazioni e licenze richiesti a termine di legge e/o regolamenti per l'espletamento del servizio comprensivo della rivendita dei quotidiani. La ditta, durante l'espletamento del servizio, dovrà provvedere ad ogni adempimento formale richiesto dalle disposizioni di legge o dalle competenti autorità comunali o sanitarie in materia.

## **ART. 12**

### **DIVIETI**

E' vietato subappaltare in tutto o in parte, anche solo a titolo gratuito, l'espletamento del servizio in argomento. E' vietato la gestione, diffusione e espletamento di giochi di qualsiasi natura. E' vietato l'ingresso a venditori ambulanti. E' vietata la vendita o somministrazione di alcolici e superalcolici. La ditta aggiudicataria si obbliga ad impedire tutto ciò che non si addica alla convenienza del luogo o che possa recare disturbo alle attività istituzionali dell'Ente.

## **ART. 13**

### **PERSONALE**

Per assicurare le prestazioni contrattuali, la ditta affidataria del servizio si avvarrà di proprio personale idoneo ed adeguato numericamente alle necessità, che sarà impiegato sotto la sua esclusiva responsabilità.

A tal proposito il gestore dovrà fornire la lista nominativa del personale dipendente, con l'indicazione della qualifica professionale di ciascun addetto e segnalare, tempestivamente, alla S.C Gestione Beni e Servizi ogni variazione nominativa; tale elenco verrà trasmesso dalla suddetta SC alla Direzione Sanitaria di presidio per gli eventuali ulteriori controlli sanitari che ritiene opportuno effettuare.

Tutti il personale, che dovrà essere regolarmente assunto secondo la vigente normativa, sarà a completo carico della ditta appaltatrice.

La ditta si obbliga ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti, occupati nelle prestazioni oggetto del presente appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data del presente atto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio.

La ditta si obbliga, altresì, a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi di lavoro, anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione.

La ditta si impegna a documentare quanto sopra, allorché l'Amministrazione lo richieda.

Il personale, munito di regolare libretto sanitario, dovrà essere sottoposto, a completo carico della ditta appaltatrice, sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti diagnostici e alle vaccinazioni previste dalle norme in materia, per l'esercizio di tutte le attività connesse al servizio.

L'Ente si riserva il diritto di effettuare ulteriori controlli sanitari ritenuti opportuni; si riserva, inoltre, il diritto di richiedere al gestore di prendere immediati provvedimenti per quel personale ritenuto inidoneo al servizio, per comprovati motivi, in contraddittorio tra le parti.

E' onere del gestore provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro per il proprio personale e dovrà essere di cuffie e berretti, giacche e grembiuli bianchi, guanti e quant'altro igienicamente necessario da indossare durante l'espletamento del servizio e dovrà essere sempre irreprensibile dal punto di vista dell'igiene, del vestiario e del comportamento.

Gli addetti al servizio in questione dovranno portare in modo visibile l'indicazione della ditta, con badge di riconoscimento.

In nessun caso il personale potrà accampare alcun diritto nei confronti dell'Ente, anche nel caso di fallimento del gestore, poiché trattasi di rapporto di lavoro instauratosi con la ditta appaltatrice.

## **ART. 14**

### **ATTREZZATURE – IMPIANTI - STRUTTURE**

Le attrezzature proposte nel progetto offerta saranno fornite in comodato d'uso per tutto il periodo contrattuale e mantenute a regola d'arte e secondo quanto sopra previsto. Le attrezzature proposte e fornite, dovranno essere mantenute e sostituite a cura della ditta aggiudicataria al fine di un continuo ed efficiente utilizzo. All'atto della conclusione del contratto le stesse saranno trasferite dalla ditta aggiudicataria all'Istituto a titolo gratuito secondo lo stato d'uso in cui si trovano.

La ditta aggiudicataria è obbligata, comunque, alla manutenzione ordinaria di minima, necessaria a mantenere i locali, le attrezzature fisse e mobili, gli impianti in perfetto stato d'uso.

La ditta aggiudicataria è obbligata, comunque, alla manutenzione straordinaria di minima, necessaria a mantenere i locali, le attrezzature fisse e mobili, gli impianti in perfetto stato d'uso, quale opere di rifacimento impianti, ripristino pavimenti, piastrelle, attrezzature, pareti, revisione di impianti refrigeranti etc.

La ditta sarà responsabile della custodia, della manutenzione e del corretto uso di tutte le attrezzature nel rispetto delle normative vigenti. L'Istituto non sarà responsabile nel caso di eventuali danni o furti del materiale utilizzato. Dovranno essere sempre preventivamente concordate ed autorizzate dall'Istituto eventuali variazioni di apparecchiature o di attrezzature o di quant'altro necessario per l'espletamento del servizio rispetto a quanto contrattualmente definito.

## **ART.15**

### **VERIFICHE DEL SERVIZIO**

Al fine di consentire lo svolgimento di detto servizio nel modo più efficace, efficiente ed economico possibile saranno svolte verifiche sulla modalità di esecuzione contrattuale, mediante sopralluoghi che potranno essere effettuati, in contraddittorio con la ditta, dalla S.C. di Direzione Sanitaria di presidio per quanto concerne le prescrizioni di carattere igienico – sanitario, dalla S.C. Tecnico Manutentivo per quanto concerne lo stato dei locali e delle attrezzature, degli arredi e suppellettili ivi persistente e dalla S.C Gestione Beni e Servizi per quanto concerne l'osservanza delle clausole contrattuali e delle disposizioni prescritte ovvero da una commissione costituita da tutte e tre le Strutture.

Qualora emergano oggettive responsabilità della ditta, in base al verbale degli incaricati al controllo, redatto in contraddittorio tra le parti (incaricato del controllo e gestore del servizio) si potrà procedere alla ufficiale contestazione dei fatti e all'eventuale applicazione della penale.

La responsabilità della gestione contrattuale viene assegnata alla S.C Gestione Beni e Servizi coadiuvata dalle SS.CC innanzi specificate.

## **ART. 16**

### **REFERENTE DELLA DITTA**

La ditta aggiudicataria dovrà individuare un suo rappresentante o incaricato, responsabile della corretta gestione del contratto e dell'osservanza, in nome e per conto della ditta, di tutti gli adempimenti previsti dal contratto dell'appalto. La ditta dovrà comunicare all'Istituto il nome dell'incaricato, nonché il luogo di residenza, l'indirizzo e il recapito telefonico fisso e mobile, per ogni comunicazione urgente che dovesse rendersi necessaria nelle ore di servizio o al di fuori di esse.

L'incaricato dovrà mantenere un contatto continuo con i referenti indicati dall'Istituto per il controllo dell'andamento del servizio. In ogni caso di assenza o impedimento dell'incaricato, la ditta dovrà comunicare il nominativo di un sostituto con i relativi dati.

Tale incaricato dovrà, inoltre, collaborare con la Direzione Sanitaria, con le SS.CC Gestione beni e servizi e Tecnico Patrimonio dell'Istituto.

L'Istituto non riconoscerà né assumerà alcuna responsabilità per gli impegni assunti dalla ditta aggiudicataria verso i propri fornitori.

## **ART. 17**

### **PENALI, ADDEBITI E CONTESTAZIONI**

In caso di ritardata ingiustificata attivazione del punto ristoro provvisorio entro il termine fissato all'art. 4 del presente capitolato, decorrerà una penale pari ad € 100,00 per ogni giorno solare di ritardo; decorsi 15 giorni dalla data fissata senza la relativa attivazione del punto ristoro provvisorio l'Ente si riserva di risolvere il contratto, con incameramento della cauzione definitiva, salvo esecuzione in danno ed ogni altro provvedimento sanzionatorio e/o risarcitorio.

In caso di ritardata ultimazione del punto ristoro definitivo rispetto al termine impegnativo ultimo indicato dalla ditta aggiudicataria nel progetto tecnico, ovvero entro 90 giorni, decorrerà una penale pari ad € 100,00 per ogni giorno solare di ritardo; decorsi 30 gg. solari dal termine impegnativo fissato, la stazione appaltante si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto, incameramento della cauzione definitiva, salvo esecuzione in danno ed ogni altro provvedimento sanzionatorio e/o risarcitorio, fermo restando che tutte le opere riguardanti i lavori e l'eventuali attrezzature, arredi e suppellettili consegnate saranno, a titolo gratuito, di proprietà dell'Ente.

In caso di arbitraria sospensione del servizio, la stazione appaltante oltre all'applicazione delle penali indicate in precedenza per ogni giorno solare di sospensione, provvederà ove lo ritenga opportuno all'eventuale risoluzione del contratto ed incameramento della cauzione definitiva, fermo restando che le attrezzature e quant'altro eseguito per l'allestimento dell'area resterà a titolo gratuito di proprietà dell'Ente.

In caso di rilevata difformità della gestione del servizio, l'Istituto ha il diritto di promuovere la contestazione degli addebiti, di acquisire le controdeduzioni ed applicare una penale variante, a seconda della gravità di infrazione, per singola infrazione pari ad un minimo di €. 100,00 fino ad un massimo di €. 1000,00.

L'incameramento delle penali avverrà a seguito di comunicazione scritta della stazione appaltante ed al versamento della ditta aggiudicataria al tesoriere dell'Ente; in mancanza si procederà alla risoluzione del contratto con incameramento della cauzione definitiva, salvo esecuzione in danno ed ogni altro provvedimento sanzionatorio e/o risarcitorio, fermo restando che le attrezzature e quant'altro eseguito per l'allestimento dell'area resterà a titolo gratuito di proprietà dell'Ente.

L'Istituto si riserva la facoltà esclusiva di risolvere unilateralmente il contratto nei casi di grave inadempimento, mediante raccomandata A.R., con il conseguente incameramento del deposito cauzionale definitivo, fermo restando che le attrezzature e quant'altro eseguito per l'allestimento dell'area resterà a titolo gratuito di proprietà dell'Ente.

## **ART. 18**

### **REVOCA**

L'Istituto ha la facoltà di revocare la concessione nei seguenti casi:

- perdita del possesso, in capo al concessionario, anche di uno solo dei requisiti necessari per l'esercizio dell'attività;
- per la cessazione dell'attività ovvero nel caso di concordato preventivo, fallimento o stato di insolvenza;
- per la cessione totale o parziale della concessione o in caso di sub concessione;
- per l'uso dei beni dell'Istituto in modo difforme a quanto pattuito;
- per negligenza o frode nell'adempimento degli obblighi contrattuali;
- per ritardato od omesso pagamento del canone;
- per sospensione o interruzione del servizio per cause non dipendenti da forza maggiore;
- per plurime sanzioni (tre in un semestre) per lo stesso tipo di inadempimento oppure per inosservanza ingiustificata e/o violazione di norme legislative e/o regolamentari con particolare riferimento alla materia igienico-sanitaria;
- per inosservanza alle norme relative al personale dipendente;
- per consistenti danni prodotti all'Istituto, alle strutture, a terzi;
- per casi acclarati di tossinfezione o casi analoghi, su indicazioni della Direzione Sanitaria;
- in qualsiasi momento per pubblica necessità adeguatamente motivata dall'Ente;

L'esercizio di revoca coimpone il rimborso della quota di canone eventualmente non maturata con esclusione a favore del concessionario di ogni e qualsivoglia indennizzo di sorta ivi incluso quello per la perdita di avviamento.

## **ART. 19**

### **CAUZIONE DEFINITIVA**

La ditta aggiudicataria deve costituire, all'atto della stipula del contratto ed a garanzia degli obblighi derivanti dallo stesso, una idonea cauzione definitiva stabilita nella misura percentuale relativa all'ammontare totale del canone relativo al servizio aggiudicato per tutta la durata del contratto, ai sensi dell'art. 113 del D.L.vo 163/06 s.m.i coordinato con l'art. 40 co. 7 dello stesso Decreto.

## **ART. 20**

### **DIVIETO DI CESSIONE DEL SERVIZIO**

E' vietato alla ditta aggiudicataria di cedere a terzi l'esecuzione di tutto o parte del servizio, pena la decadenza dall'aggiudicazione, la risoluzione del contratto, l'incameramento della cauzione definitiva ed eventuale risarcimento del conseguente danno.

## **ART. 21**

### **COPERTURA ASSICURATIVA**

La ditta aggiudicataria deve presentare, entro 30 gg. dalla stipula del contratto, con decorrenza dalla data di attivazione dello stesso, una copia della polizza a garanzia dei rischi alimentari e igienico sanitari che potessero derivare dall'esecuzione del servizio, per un importo non inferiore a €1.000.000,00, nonché polizza assicurativa per la copertura dei rischi per incendio e responsabilità civile per un importo non inferiore a € 1.000.000,00

## **ART. 22**

### **RESPONSABILITA'**

La ditta aggiudicataria è responsabile verso l'Istituto dell'esatto e puntuale adempimento del contratto, della buona riuscita dell'attività, dei servizi e dell'opera dei suoi dipendenti.

La ditta è obbligata, senza alcun compenso, ad uniformarsi a tutte le leggi e disposizioni in vigore nelle materie riferite all'oggetto dell'appalto ed avrà a suo esclusivo carico l'onere di rifondere alla committente, ai suoi dipendenti e ai terzi, i danni che fossero causati per l'esecuzione del servizio.

La ditta assume la responsabilità penale e civile piena ed intera, derivante da qualsiasi causa o motivo ed in special modo da infortuni dipendenti dall'appalto.

L'Istituto, pertanto, è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale della ditta aggiudicataria nell'esecuzione del contratto.

La ditta aggiudicataria risponde per eventuali furti che dovessero verificarsi nel periodo di espletamento del servizio, per beni e materiali.

La ditta aggiudicataria risponde pienamente per danni procurati ai locali, a persone e/o cose che potessero derivare dall'espletamento delle prestazioni contrattuali, anche a causa del malfunzionamento dei beni oggetto del presente capitolato, ed imputabili ad essa o ai suoi dipendenti e dei quali danni fosse chiamata a rispondere l'Istituto che fin d'ora si intende sollevato ed indenne da ogni pretesa o molestia.

Nei confronti del proprio personale, la Ditta aggiudicataria dovrà osservare le leggi, i regolamenti e gli accordi contrattuali di categoria, nazionali, regionali, provinciali ed aziendali, riguardanti il trattamento economico e normativo, nonché le disposizioni di legge e regolamenti concernenti le assicurazioni sociali, la tutela e l'assistenza del personale medesimo, restando a carico della ditta aggiudicataria ed a pieno titolo tutti gli oneri e le relative sanzioni civili e penali, che potrebbero derivare dall'inosservanza delle leggi vigenti in materia. La ditta aggiudicataria è responsabile del comportamento dei suoi dipendenti e delle eventuali inosservanze. Tutto il personale preposto all'espletamento del servizio in argomento lavorerà alle dirette dipendenze della ditta aggiudicataria e sotto l'esclusiva responsabilità della medesima, sia nei confronti della stazione appaltante che nei confronti di terzi.

La ditta aggiudicataria è, altresì, responsabile del rispetto delle leggi in materia di assicurazione obbligatoria e delle altre leggi vigenti, il relativo personale adibito ad ogni attività prevista dal capitolato deve essere coperto da tutela assicurativa.

La ditta aggiudicataria riconosce la stazione appaltante estranea a qualsiasi controversia di natura economica o giuridica che dovesse insorgere fra la medesima ed il proprio personale dipendente.

La ditta aggiudicataria dovrà avere assolto a tutti gli obblighi previsti dal D.L.gs. 626/94, D.L.vo 81/09 s.m.i nonché ha l'obbligo di rispettare tutte le norme inerenti la tutela dei propri lavoratori.

***IL DIRETTORE GENERALE***

*Dr. Tonino Pedicini*