



FONDAZIONE DI PARTECIPAZIONE ARTE E CULTURA CITTA' DI VELLETRI

CAPITOLATO SPECIALE PER LA GESTIONE DEL BAR INTERNO AL TEATRO ARTEMISIO E DEL BAR INTERNO ALLA CASA DELLE CULTURE e DELLA MUSICA

ART. 1 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La concessione ha per oggetto:

LOTTO UNO – BAR INTERNO AL TEATRO ARTEMISIO: l'affidamento della gestione del bar interno al Teatro Artemisio sito in Via Edmondo Fondi, 05; pulizia del foyer; dei bagni posti al piano terra; pulizia dello slargo antistante l'entrata principale; svuotamento dei cestini ed ei posacenere posti all'interno del foyer ed all'esterno. Le attività di pulizia dovranno essere svolte in concomitanza con l'apertura del bar;

LOTTO DUE – BAR INTERNO ALLA CASA DELLE CULTURE E DELLA MUSICA: l'affidamento della gestione del bar interno alla Casa delle Culture e della Musica sita in Piazza Trento e Trieste; pulizia dei bagni posti al piano terra; svuotamento dei cestini e portacenere posti all'interno del chiostro, nel giardino e in prossimità del portone principale;

Tra la Fondazione ed i beneficiari della concessione, nonché gestori del servizio bar (d'ora in avanti "Gestore"), si instaurerà un rapporto avente carattere di concessione amministrativa, regolate dalle norme e dai principi di diritto pubblico concernenti le concessioni, oltre che dalle disposizioni contenute nel presente Capitolato Speciale

Le disposizioni contenute nel presente capitolato speciale sono da riferirsi ad entrambi i lotti a meno che non sia specificato diversamente.

Gli spazi messi a disposizione dalla Fondazione per la gestione del servizio bar sono individuati come segue:

Teatro Artemisio: locale nel foyer interno, bagni e stanzino/ripostiglio;

Casa delle Culture e della Musica: locale interno destinato a bar, bagni posti al piano terra;

Il servizio è riservato a tutti gli studenti ed agli ospiti in genere.

Si segnala che le strutture sono destinate a soddisfare le esigenze di un'utenza composta prevalentemente di studenti e ospiti occasionali, nonché fruitori delle strutture stesse.

ART. 2 – DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà la durata di 48 mesi a partire dalla data della stipula del contratto e potrà essere prorogato di ulteriori 12 mesi in caso di valutazione positiva dell'attività svolta effettuata dal Direttore Amministrativo e dal Direttore Artistico

ART. 3 – LOCALI E ARREDI IN USO/CUSTODIA

La Fondazione concede ai Gestori i locali individuati nell'art. 1 del presente atto per la gestione del servizio bar.

Tali locali vengono consegnati nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano, con allacciamento di energia elettrica per uso illuminazione, termico e di forza motrice ed acqua potabile.

Gli spazi di cui sopra saranno concessi non corredati degli arredi e delle attrezzature necessarie all'erogazione del servizio.

Alla scadenza contrattuale, le parti provvederanno in contraddittorio alla verifica dello stato di conservazione dei luoghi affidati.

I Gestori non potranno apportare innovazioni e/o migliorie ai locali oggetto della concessione senza il consenso scritto della Fondazione.

Eventuali migliorie autorizzate verranno comunque acquisite dal Comune (proprietario dei locali) senza diritto per i Gestori a compensi e/o rimborsi.

Sono a carico dei Gestori

LOTTO UNO – Bar interno al Teatro Artemisio

Apertura e chiusura del bar in occasione dello svolgimento di manifestazioni e comunque su indicazione del Direttore Artistico;

Pulizia ed igienizzazione – in occasione dell'apertura – di: foyer, bagni posti al piano terra; spazio antistante l'entrata principale del Teatro;

Svuotamento dei cestini e dei posacenere posti all'interno ed all'esterno del Teatro;

Igienizzazione dei cestini e dei portacenere posti all'interno del Teatro e nei bagni con cadenza bisettimanale;

Conseguimento di ogni autorizzazione e certificazione prescritta dalla normativa che regola il servizio;

Manutenzione atta a garantire la perfetta efficienza dell'arredamento e dell'attrezzature del bar; pulizia, igienizzazione, disinfezione, ordinaria e straordinaria dei locali, nonché degli impianti, delle apparecchiature, degli arredi e di tutte le attrezzature fisse e mobili, di tutti i locali assegnati in uso nel rispetto delle norme in materia di sicurezza e di igiene dei luoghi di lavoro;

Conferimento nei punti di raccolta prestabili dei rifiuti derivanti dall'attività espletata, nel rispetto delle norme vigenti, nonché lo smaltimento a proprie spese di eventuali rifiuti speciali;

In merito alla gestione dei rifiuti di cui al punto precedente, il gestore dovrà rispettare il regolamento comunale per la gestione dei rifiuti urbani assimilati e garantire la massima differenziazione degli stessi provvedendo, in maniera autonoma a installare appositi contenitori ben individuabili dall'utenza stessa, utilizzando i contenitori previsti dal gestore comunale incaricando (Volsca Ambiente e Servizi S.p.a.) per il conferimento finale

LOTTO DUE – Bar interno alla Casa delle Culture e della Musica

Apertura e chiusura giornaliera dell'edificio (portone principale) secondo i seguenti orari minimi: ore 7,00 apertura; ore 20,00 chiusura dal lunedì al venerdì; ore 7,00 apertura; ore 14,00 chiusura il sabato; domenica chiuso

Apertura e chiusura dell'edificio (portone principale) secondo gli orari che verranno comunicati dal Direttore Artistico in occasione di eventi e manifestazioni;

Pulizia ed igienizzazione giornaliera dei bagni posti al piano terra;

Svuotamento giornaliero di tutti i cestini e dei portacenere posti all'interno della struttura (chiosso, giardino, piazzale antistante il portone principale);

Igienizzazione dei cestini e dei portacenere posti all'interno della struttura (chiosso e giardino) e nei bagni con cadenza bisettimanale;

Conseguimento di ogni autorizzazione e certificazione prescritta dalla normativa che regola il servizio;

Manutenzione atta a garantire la perfetta efficienza dell'arredamento e dell'attrezzature del bar; pulizia, igienizzazione, disinfezione, ordinaria e straordinaria dei locali, nonché degli impianti, delle apparecchiature, degli arredi e di tutte le attrezzature fisse e mobili, di tutti i locali assegnati in uso nel rispetto delle norme in materia di sicurezza e di igiene dei luoghi di lavoro;

Conferimento nei punti di raccolta prestabili dei rifiuti derivanti dall'attività espletata, nel rispetto delle norme vigenti, nonché lo smaltimento a proprie spese di eventuali rifiuti speciali;

In merito alla gestione dei rifiuti di cui al punto precedente, il gestore dovrà rispettare il regolamento comunale per la gestione dei rifiuti urbani assimilati e garantire la massima differenziazione degli stessi provvedendo, in maniera autonoma a installare appositi contenitori ben individuabili dall'utenza stessa, utilizzando i contenitori previsti dal gestore comunale incaricando (Volsca Ambiente e Servizi S.p.a.) per il conferimento finale

ART. 4 – DIVIETO DI SUB-CONCESSIONE E DIVERSO UTILIZZO

E' vietata la sub-concessione a terzi, sia privati che enti ed organizzazione di qualsiasi natura dell'uso della struttura o parte di essa.

E' fatto divieto di subappaltare o cedere il presente contratto

L'immobile concesso deve essere adibito esclusivamente al servizio oggetto del presente bando pena la risoluzione automatica del contratto

ART. 5 CANONE PER UTILIZZO DEGLI SPAZI

L'importo del canone a base d'asta è il seguente:

LOTTO UNO – BAR INTERNO AL TEATRO ARTEMISIO

€. 12.000,00 oltre IVA per tutta la durata del contratto (48 mesi dalla firma del contratto) per l'utilizzo degli spazi.

Il canone comprende le spese di acqua.

Per le spese di energia elettrica/forza motrice si prevede che:

- nel caso in cui il bar venga aperto solo in occasione di eventi e/o su indicazione del Direttore Artistico il canone comprende anche il rimborso forfettario dell'energia elettrica/forza motrice utilizzata;

- nel caso in cui il bar venga aperto autonomamente dal gestore, questo dovrà installare a sue spese ed a suo rischio un contatore per la determinazione della corrente elettrica utilizzata. Qualora non sia possibile installare un contatore, il rimborso per l'utilizzo dell'energia elettrica consumata sarà pari all'eccedenza della media del costo sostenuto dalla Fondazione nel triennio 01 gennaio 2017 – 31 dicembre 2019 (al netto dell'IVA)

Il pagamento dovrà essere effettuato su base trimestrale a 30 giorni dall'emissione della fattura

Dall'inizio del secondo anno il canone di cui sopra verrà aggiornato in base alle variazioni accertate dall'ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati verificatosi rispetto all'anno precedente, senza alcun obbligo di preventiva comunicazione da parte della Fondazione.

Il gestore, a garanzia del rispetto del pagamento delle prime sei (6) mensilità dovrà provvedere alla costituzione di una garanzia fideiussoria

LOTTO DUE – BAR INTERNO ALLA CASA DELLE CULTURE E DELLA MUSICA

€. 38.400,00 oltre IVA per tutta la durata del contratto (48 mesi dalla firma del contratto) per l'utilizzo degli spazi.

Il canone comprende il rimborso forfettario per le spese di acqua ed energia elettrica/forza motrice

Per il periodo settembre – dicembre 2020 qualora la Biblioteca comunale dovesse operare con orari ridotti o disponibilità ridotti a causa del COVID-19 il canone concessorio potrà essere ridotto del 30%.

In ogni caso dal 01 gennaio 2021 il pagamento del canone concessorio dovrà essere corrisposto integralmente

Il pagamento dovrà essere effettuato su base trimestrale a 30 giorni dall'emissione della fattura

Dall'inizio del secondo anno il canone di cui sopra verrà aggiornato in base alle variazioni accertate dall'ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati verificatosi rispetto all'anno precedente, senza alcun obbligo di preventiva comunicazione da parte della Fondazione.

Il gestore, a garanzia del rispetto del pagamento delle prime sei (6) mensilità dovrà provvedere alla costituzione di una garanzia fideiussoria

ART. 6 – CONOSCENZA DEI LUOGHI E DEGLI AMBIENTI – SUPERFICI

Il sopralluogo presso gli immobili oggetto del bando non è obbligatorio.

In ogni caso la presentazione dell'offerta comporta automaticamente che il gestore sia a perfetta conoscenza dell'ubicazione, della disposizione delle superfici, della conformazione dei locali e degli ambienti dove dovrà essere svolta l'attività prevista dal presente bando; di conseguenza nessuna obiezione potrà essere sollevata per qualsiasi difficoltà che dovesse insorgere nel corso della gestione del bar in relazione ad una pretesa ed eventuale imperfetta acquisizione di ogni elemento relativo all'ubicazione, nonché alla natura ed alle caratteristiche dei locali da utilizzare, attrezzare e pulire

ART. 7 – MODALITA' DI ESECUZIONE DELLA GESTIONE DEI BAR

L'apertura dei bar dovrà avvenire obbligatoriamente nei giorni e durante i seguenti orari di apertura:

LOTTO UNO – BAR ALL'INTERNO DEL TEATRO ARTEMISIO

durante le manifestazioni organizzate dalla Fondazione e su indicazione del Direttore Artistico

LOTTO DUE – BAR ALL'INTERNO DELLA CASA DELLE CULTURE E DELLA MUSICA

dal lunedì al venerdì dalle ore 9,00 alle ore 18,00;

il sabato dalle ore 9,00 alle ore 13,00

Per entrambi i lotti i gestori:

saranno liberi di somministrare, nel rispetto delle leggi e dei regolamenti vigenti, tutti i prodotti che ritengano opportuni porre in vendita per una migliore realizzazione della gestione del servizio sono obbligati ad esporre in modo ben visibile nei locali bar i prodotti del giorno ed il listino prezzi applicato, completo ed aggiornato;

per ciascun singolo prodotto venduto, dovranno essere sempre esposti, in maniera chiara, visibile ed inequivocabile il relativo prezzo di vendita e tutti gli ingredienti utilizzati; in alternativa i gestori potranno mettere a disposizione dell'utenza in prossimità dei banchi di esposizione dei prodotti alimentari – in luogo accessibile e ben visibile – il ricettario ex D.lgs 109/92 e Decreto Ministero dell'Industria, del Commercio e dell'Agricoltura 20 dicembre 1994

ART. 8 – PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

I gestori dovranno seguire scrupolosamente il proprio manuale di autoregolamentazione HACCP per quanto riguarda l'igiene del personale, le dotazioni di vestiario, gli indumenti protettivi e l'idoneità del personale addetto e comunque dovranno attenersi alle seguenti direttive:

- ciascun gestore deve fornire a tutto il personale impiegato nel servizio divise da lavoro di colore chiaro, copricapo e guanti monouso, calzature antinfortunistiche, mascherine nonché ogni altro indumento di lavoro prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene. Il suddetto vestiario deve essere decoroso, non logoro e sempre pulito;

- ciascun gestore dovrà altresì munire i propri dipendenti di tessera di riconoscimento corredata di fotografia e contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento durante il servizio

Tutto il personale adibito alla vendita, alla distribuzione, alla manipolazione ed alla preparazione delle bevande, dei cibi e di tutti gli altri generi di vendita deve essere in regola con le prescrizioni delle leggi vigenti in materia

ART. 9 – NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA SALUTE E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

I gestori debbono assicurare in ogni momento il perfetto stato dei locali e delle attrezzature, effettuando gli interventi di manutenzione necessari a garantire la completa efficienza ed il perfetto stato d'uso dell'esistente, così come verificato all'atto del sopralluogo e presa in consegna con il relativo verbale.

I gestori dovranno inoltre consegnare il DUVRI integrato con le regole relative al COVID-19

Sono previsti oneri per la sicurezza pari al 5% del valore del contratto.

ART. 10 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE SICUREZZA IGIENICO SANITARIA DEGLI ALIMENTI

Ai fini del presente capitolato si rinvia per la definizione di "alimento" all'art. 2 reg. CE 178/2002 secondo cui per "alimento" o "prodotto alimentare" o "derrata alimentare" si intende qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito da esseri umani.

Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, inclusa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento

Il latte utilizzato dovrà essere di tipo "fresco" e dovrà essere sempre conservato in frigorifero alla temperatura di +4C°

Il caffè dovrà essere almeno di "1° miscela bar" macinato all'istante

Il pane dovrà essere di produzione giornaliera e non dovrà essere rigenerato

I gestori dovranno avere cura di verificare, sotto la propria responsabilità, che i mezzi adibiti al trasporto degli alimenti possiedano i requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge (DPR 327/80) e che siano utilizzati in maniera consona allo scopo.

Non è ammesso il trasporto promiscuo tra prodotti alimentari e non alimentari.

La conservazione e lo stoccaggio degli alimenti deve essere effettuato in conformità alle vigenti disposizioni di legge con riferimento al tipo di derrata alimentare e comunque nel rispetto di quanto indicato in etichetta.

Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata, se il contenuto non viene immediatamente consumato, dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione

I prodotti cotti devono essere conservati solo in contenitori di vetro o acciaio inox.

La protezione degli alimenti dovrà avvenire solo mediante impiego di pellicola di alluminio o film plastico idonei al contatto diretto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al DPR 777/82.

I prodotti a lunga conservazione dovranno essere conservati in confezioni ben chiuse.

ART. 11- ETICHETTATURA E IMBALLAGGI

Le derrate devono avere etichettatura conforme alle leggi vigenti in materia di etichettatura dei prodotti alimentari (D.Lvo 206/2005; D.Lvo 77/1993; D.Lvo 109/1992 e successive modificazioni e integrazioni).

Non sono ammesse etichettature incomplete e in lingua diversa dall'italiana

Tutti gli imballaggi primari devono essere idonei al contatto alimentare nel rispetto della normativa vigente in Italia (D.M. 21/03 /1973) e del Reg. CE 1935/2004

ART. 12 – CONTROLLO DELLA QUALITA' DEI PRODOTTI, DELL'IGIENE DEI LOCALI E DEGLI ADDETTI AL SERVIZIO

I gestori dovranno effettuare un intervento di derattizzazione ed un intervento di disinfestazione generale all'inizio della gestione e successivamente con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo e dal Manuale di Autoregolamentazione HACCP, nel rispetto della procedura di cui al precedente art. 9, sulla corrispondenza delle materie prime ai requisiti di legge nonché sul rispetto di tutto quanto previsto nel capitolato Speciale di Appalto con particolare riferimento:

- alle caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche degli alimenti;
- alla carica batterica e batteriologica degli stessi;
- alle caratteristiche merceologiche;
- all'igiene dei luoghi e del personale adibito al servizio;
- al rispetto del Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme del D.L. 626/94 e successive modifiche e integrazioni;
- al rispetto della normativa in materia di etichettature e corretta conservazione delle derrate alimentari;

ART. 13 – CONSEGNA IMMOBILI, VERBALE DI CONSEGNA

La Fondazione provvede all'inizio della concessione alla consegna di una copia delle chiavi di ciascun immobile destinato alla gestione dei bar, con redazione di apposito verbale.

La consegna delle chiavi avviene nell'interesse dei gestori ed a loro esclusivo rischio.

I gestori si impegnano, con la partecipazione alla gara, a non duplicare le chiavi consegnate, se non a seguito di espressa autorizzazione da parte della Fondazione.

Al termine della concessione i gestori dovranno provvedere alla restituzione delle chiavi ricevute e di tutti i duplicati realizzati.

ART. 14 - CUSTODIA DEGLI STABILI

I gestori e per loro, il personale addetto hanno, per lo svolgimento della concessione, la possibilità di accedere solamente ai locali oggetto della concessione.

I gestori hanno il compito di provvedere a chiudere le porte di accesso ed ogni possibile entrata, in quanto responsabili della custodia degli immobili, anche agli effetti del risarcimento dei danni conseguenti a furti o atti di vandalismo.

E' obbligo degli addetti verificare che, a chiusura del bar, le porte, le finestre ed ogni accesso sia regolarmente chiuso e che i sistemi di allarme antintrusione ove installati siano attivi.
Ogni eventuale malfunzionamento degli stessi dovrà essere segnalato con sollecitudine al Direttore Amministrativo o al Direttore Artistico
E' assolutamente vietato l'accesso di personale non addetto ai lavori.

ART. 15 – CAUZIONE DEFINITIVA

Al momento della comunicazione di aggiudicazione definitiva della concessione, ciascuno dei gestori dovrà costituire, a garanzia dell'esatto adempimento delle obbligazioni derivanti dalla concessione in oggetto nonché del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento, una garanzia fidejussoria del 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale come previsto dall'art. 103 del D.lgs 50/2016.

In caso di garanzia sotto forma di cauzione o fideiussione assicurativa, l'impresa di assicurazione dovrà essere fra quelle autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni.

La garanzia dovrà prevedere espressamente le seguenti condizioni:

- pagamento a semplice richiesta e senza che il garante possa sollevare eccezione alcuna e con l'obbligo di versare la somma richiesta, entro il limite dell'importo garantito, entro un termine massimo di 15 giorni consecutivi dalla richiesta scritta della Fondazione, senza che sia necessaria la costituzione in mora da parte di quest'ultima;
- rinuncia del fideiussore al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, di cui all'art. 1944 del C.C.;
- che l'eventuale mancato pagamento dei premi non sia opponibile alla Fondazione garantita;
- rinuncia ad eccepire il decorso dei termini di cui all'art. 1957 del c.c.

La garanzia fidejussoria garantirà per il mancato o inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dal gestore anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali. La Fondazione, fermo restando quanto previsto al successivo art. 15 avrà diritto pertanto di rivalersi direttamente sulla garanzia fidejussoria per l'applicazione delle stesse.

Fermo quanto previsto dal comma 3 dell'art. 103 del D.lgs 50/2016 e s.m.i. qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, i gestori dovranno provvedere al reintegro entro il termine di 10 giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dalla Fondazione.

La mancata costituzione della garanzia di cui all'art. 103 del D.lgs 50/2016 e s.m.i. determinerà la revoca dell'affidamento e l'incameramento da parte della Fondazione, della cauzione provvisoria.

Ai sensi dell'art. 93 del D.lgs 50/2016 la garanzia fideiussoria è ridotta del 50% qualora l'esecutore del contratto sia in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9000.

Qualora si addivenisse alla risoluzione del contratto per cause imputabili al gestore, il soggetto garante è obbligato a versare immediatamente l'importo per la quale è stata prestata la garanzia, su semplice richiesta scritta della Fondazione.

In caso di non ottemperanza a quanto sopra indicato la Fondazione ha facoltà di recedere dal contratto con le conseguenze previste per i casi di risoluzione di contratto medesimo.

La garanzia ha validità temporale pari alla durata del contratto (48 mesi rinnovabili di ulteriori 12 mesi) e dovrà comunque, avere efficacia fino ad apposita comunicazione liberatoria da parte della Fondazione beneficiaria, con la quale verrà attestata l'assenza oppure la definizione di ogni eventuale eccezione e controversia, sorta in dipendenza dell'esecuzione del contratto.

ART. 16 – ASSICURAZIONI

Ciascuno dei gestori si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivategli ai sensi di legge nell'espletamento dell'attività richiesta dal presente capitolato.

A tal fine i gestori, prima di iniziare la gestione, debbono stipulare polizza RCT/RCO indicizzata, nella quale venga esplicitamente indicato che la Fondazione debba essere considerato terzo a tutti gli effetti.

La polizza deve prevedere la copertura per danni a terze persone danni e/o a cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione.

La polizza dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale unico non inferiore a €. 500.000,00 per ogni sinistro e per anno assicurativo.

La Fondazione è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'impresa, durante la gestione del bar
Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita,
Copia conforme all'originale di detta polizza assicurativa contratta dai gestori a copertura dei rischi sopra indicati dovrà essere consegnata alla Fondazione, unitamente alla dichiarazione con cui il gestore esoneri la Fondazione da qualsiasi responsabilità civile e penale per danni arrecati nell'esercizio della propria attività a terze persone e/o cose, entro il termine di inizio della gestione del bar, pena la decadenza dell'aggiudicazione;

ART. 17 – REFERENTE DEL GESTORE

I gestori dovranno procedere all'individuazione di un Responsabile referente per i rapporti ed i contatti con la Fondazione e per il controllo della corretta esecuzione degli obblighi derivanti dal contratto

ART. 18 – PERSONALE – OBBLIGHI RETRIBUTIVI, PREVIDENZIALE, ASSISTENZIALI E FISCALI

La gestione del bar dovrà avvenire con personale dipendente del gestore.

Al momento dell'inizio del rapporto contrattuale, il gestore dovrà fornire alla Fondazione un elenco nominativo del personale impiegato nella gestione del bar con le relative qualifiche e livello economico.

Il gestore è tenuto ad adibire il personale a compiti e mansioni previsti per la qualifica posseduta dagli strumenti contrattuali applicabili.

In caso di accertata inadempienza degli obblighi precisati nel presente articolo, la Fondazione, previa comunicazione, comunicherà tale inadempimento all'Ispettorato del Lavoro e/o agli Enti preposti alla gestione delle assicurazioni sociali obbligatorie e procederà alla risoluzione di diritto del contratto con addebito di tutti i danni che dovessero derivare alla Fondazione per effetto dell'inadempimento

Il gestore non potrà opporre eccezioni alla Fondazione né avrà titolo al risarcimento del danno

Il gestore è tenuto all'osservanza ed applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale
Oltre che in sede di partecipazione alla procedura di gara anche per tutta la durata del contratto, il gestore dovrà essere in grado di comprovare la propria regolarità contributiva in ordine all'adempimento di tutti gli obblighi derivanti dal rapporto di lavoro

Qualora si consti che il gestore abbia commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali, secondo la legislazione italiana, questa Fondazione si riserva la facoltà di ricorrere ad una risoluzione del contratto.

Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute da questa Fondazione, L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili e penali del gestore

La Fondazione ha facoltà di chiedere on ogni momento la sostituzione delle persone non gradite che durante lo svolgimento dell'attività abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro.

Le segnalazioni e le richieste della Fondazione in questo senso saranno impegnative per il gestore che provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la Fondazione.

La sostituzione dovrà avvenire entro il termine richiesto dalla Fondazione.

Sono a completo carico del gestore la fornitura di: a) divise per il personale impiegato; b) tessere di riconoscimento e distintivi; c) il materiale di protezione individuale contro gli infortuni

Il personale addetto alla somministrazione di alimenti e bevande dovrà essere dotato di apparecchiature e di mezzi tecnici tali da assicurare l'incolumità agli addetti da qualsiasi infortunio

Il gestore è responsabile, sia nei confronti della Fondazione che di terzi, della tutela, della sicurezza, incolumità e salute dei propri lavoratori.

La Fondazione è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente dei gestori durante l'esecuzione del servizio

La Fondazione è altresì esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere a terzi nello svolgimento della gestione.

ART. 19 – OBBLIGHI DEL GESTORE IN MATERIA DI TUTELA DELLA SICUREZZA E DELLA SALUTE DEI LAVORATORI

Il gestore è tenuto ad ottemperare alle norme minime di sicurezza e di salute di cui al D.lgs 81/2008 e qualora applicabile comunicare il nominativo del responsabile del servizio di prevenzione e protezione e il nominativo del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza.

Il gestore deve garantire al proprio personale, addetto allo svolgimento delle attività oggetto della concessione, le tutele previste dalla normativa in materia di salute e sicurezza durante il lavoro con particolare riferimento alle attività di sorveglianza sanitaria, accertamenti sanitari preventivi e periodici a cura del medico competente, ove previste, e risultanti dal documento di valutazione dei rischi.

Nel caso in cui la valutazione del rischio del gestore preveda l'utilizzo del D.P.I. per lo svolgimento delle attività oggetto della concessione, gli operatori ne devono essere dotati in conformità al già richiamato D.lgs 81/2008.

È onere del gestore tenere conto, in sede di predisposizione dell'offerta, dei costi relativi alla sicurezza, nonché adottare, tutte le misure previste dalla normativa in tema di sicurezza nei luoghi di lavoro.

Si precisa che i costi sopra menzionati sono quelli derivanti dai rischi propri dell'attività d'impresa.

In attuazione a quanto disposto dall'art. 16, comma 1 lettera b) D.L.vo 81/2008 il DUVRI riporta la comunicazione informativa sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui dovranno operare i lavoratori del gestore e sulle misure di prevenzione ed emergenza adottate.

In attuazione a quanto disposto dall'art. 26, comma 3 D.Lvo 81/2008 il DUVRI individua i principali rischi potenzialmente presenti nelle sedi oggetto della concessione e le relative misure da adottare per eliminarli o ridurli.

Nel DUVRI sono riportati soltanto i rischi derivanti dalle interferenze presenti nell'effettuazione della prestazione.

Non sono, invece, riportate le misure per eliminare i rischi propri derivanti dall'attività dell'Impresa; per detti rischi specifici derivanti dalla propria attività resta immutato l'obbligo del gestore di redigere un apposito documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per ridurre o eliminare tali rischi

ART. 20 – CONTROLLO DELLE PRESTAZIONI E RILIEVI

La vigilanza sul rispetto delle disposizioni contenute nel presente disciplinare competerà alla Fondazione per tutto il periodo di affidamento in concessione con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei.

ART. 21 – PROCEDIMENTO DI CONTESTAZIONE DELL'INADEMPIMENTO E APPLICAZIONE DELLE PENALI

La gestione dei bar deve essere effettuata nel rispetto delle norme di legge e di quelle contenute nel presente capitolato.

In caso di inadempimento o di ritardo nella pulizia degli spazi assegnati la Fondazione o di mancata corretta applicazione delle clausole contenute nel presente disciplinare, ove non ricorrano cause di forza maggiore, procede alla contestazione del ritardo mediante comunicazione PEC con valore legale di ricevuta.

Per il mancato espletamento del servizio o l'espletamento non conforme ai requisiti qualitativi offerti, la Fondazione si riserva la facoltà di comminare al gestore le seguenti penali:

- €. 250,00 al giorno nel caso in cui il servizio di pulizia o la gestione del bar o l'applicazione in particolare delle clausole previste dagli articoli 3; 7; 10; 11; 12 sia stata effettuata in maniera incompleta o carente;

- €. 500,00 al giorno nel caso in cui il servizio di pulizia o la gestione del bar o l'applicazione in particolare delle clausole previste dagli articoli 3; 7; 10; 11; 12 non sia stata effettuata;

In caso di riscontrata irregolarità nell'applicazione delle disposizioni o di violazione delle disposizioni del presente capitolato, la Fondazione dispone il seguente procedimento:

- formale contestazione del mancato adempimento da parte del Direttore Amministrativo al Responsabile del gestore;

- diffida ad adempiere: la Fondazione inoltrerà al gestore le osservazioni e le contestazioni riscontrate nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì le possibili prescrizioni alle quali lo stesso dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. Entro cinque giorni il gestore potrà presentare le proprie controdeduzioni, pena l'applicazione delle sanzioni previste dal presente articolo;

- verifica in contraddittorio e penale: qualora, malgrado la contestazione e la relativa diffida ad adempiere, i risultati fossero inadeguati e confermati da una comunicazione scritta da parte del Direttore Amministrativo, il gestore è tenuto al pagamento della relativa penalità previa un'eventuale verifica in contraddittorio tra le parti da effettuarsi in data e/o orario immediatamente successivi alla scadenza della diffida.

Qualora dopo l'applicazione di tre penalità e successiva diffida ad adempiere per iscritto, i servizi non fossero eseguiti con la massima cura e puntualità la Fondazione provvederà alla risoluzione immediata del contratto e provvederà altresì ad assicurare la gestione del bar e le attività connesse ad altra ditta.

Gli eventuali maggiori oneri subiti dalla Fondazione verranno posti a carico del gestore.

ART. 22 – RIFUSIONE DANNI

Per ottenere la rifusione dei danni, il rimborso delle spese ed il pagamento delle penalità, la Fondazione può rivalersi sulla fideiussione prestata a garanzia del pagamento dei canoni di concessione.

La fideiussione dovrà essere immediatamente reintegrata

ART. 23 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

In caso di inadempimento da parte del gestore, la Fondazione ha la facoltà di risolvere il contratto, previa diffida ad adempiere, secondo le norme del Codice Civile, fatta salva l'azione di risarcimento dei danni e l'eventuale incameramento della cauzione.

In caso di risoluzione del contratto per inadempimento dell'impresa, la Fondazione si riserva la facoltà di stipulare un nuovo contratto con il secondo classificato alle condizioni economiche presentate da quest'ultimo in sede di offerta.

La Fondazione intenderà risolto il contratto di diritto ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile, escludendo qualsiasi pretesa di indennizzo da parte sia del gestore che dai suoi eventuali aventi diritto, nei seguenti casi:

- dopo l'applicazione di tre penalità nel corso della durata del contratto e, comunque, nel caso in cui la somma delle penali abbia superato il 10% dell'importo netto del contratto;
- per mancato rispetto delle norme di sicurezza qualora sia successo un incidente o una grave anomalia;
- in caso di frode o grave negligenza nell'adempimento degli obblighi contrattuali;
- motivi di pubblico interesse;
- frode, grave negligenza, non veridicità nelle dichiarazioni rese e nei requisiti attestati ai sensi del DPR 445/2000 in sede di gara;
- perdita dei requisiti soggettivi ed oggettivi che consentano il regolare svolgimento della gestione del bar;
- liquidazione, fallimento e procedure concorsuali;
- in caso di impiego da parte del gestore di personale non dipendente, ovvero in caso di inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente o mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali di lavoro e integrativi locali o mancato rispetto delle norme di sicurezza per i lavoratori;
- interruzione non motivata dell'attività di gestione del bar e/o attività connesse;
- subappalto non autorizzato;
- gravi violazioni degli obblighi assicurativi, previdenziali e relativi al pagamento delle retribuzioni ai dipendenti impegnati nell'esecuzione del servizio;
- in caso di DURC irregolare per due volte consecutive nell'arco di sei mesi;
- altre situazioni per le quali il presente disciplinare preveda quale conseguenza la risoluzione di diritto del contratto

La Fondazione conserva piene ed intere le sue ragioni d'indennizzo per qualsiasi titolo sulla cauzione depositata a garanzia del contratto.

La Fondazione risolvendo il contratto incamererà la cauzione definitiva fatto salvo l'ulteriore risarcimento del danno

La risoluzione dà altresì diritto alla Fondazione di affidare a terzi la pulizia degli spazi affidati in danno del gestore con addebito ad essa del costo sostenuto

ART. 24 – RECESSO E RECESSO PER GIUSTA CAUSA DAL CONTRATTO

La Fondazione si riserva, in caso di sopravvenuti motivi di interesse pubblico o di mutamento dei presupposti di riferimento del servizio che incidano in misura sostanziale sulle condizioni di erogazione dello stesso, la facoltà di recedere unilateralmente dal contratto ai sensi dell'art. 1373 del c.c. con preavviso di 60 giorni da inviare all'impresa aggiudicataria con lettera raccomandata.

Dalla data di efficacia del recesso, l'impresa dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno alla Fondazione.

In caso in cui il gestore receda anticipatamente dal contratto prima della scadenza prevista, la Fondazione oltre all'escussione della cauzione definitiva, chiederà il risarcimento dei danni subiti con addebito delle eventuali maggiori spese che dovesse sostenere.

In ogni caso, la Fondazione potrà recedere dal contratto qualora fosse accertato il venir meno di ogni altro requisito morale richiesto dall'art. 80 del D.lgs 50/2016

ART. 25 – FATTURAZIONI E PAGAMENTI

L'emissione delle fatture avrà cadenza trimestrale.

Il pagamento della fattura dovrà essere effettuato entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento della stessa.

La Fondazione provvederà a verificare la regolarità del D.U.R.C. ed in caso di D.U.R.C. irregolare per due volte consecutive si provvederà alla risoluzione del contratto

ART. 26 – FALLIMENTO DELL'IMPRESA O MORTE DEL TITOLARE

Il fallimento del gestore comporta lo scioglimento ope legis del presente contratto di gestione

Qualora il gestore sia una ditta individuale, nel caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare è facoltà della Fondazione proseguire il contratto con i suoi eredi o aventi causa ovvero recedere dal contratto

Ai sensi dell'art. 110 del D.Lgs 50/16, la Fondazione interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento delle attività oggetto del presente bando.

Si procederà all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la seconda migliore offerta

ART. 27 – RISOLUZIONE IN VIA TRANSITORIA DI CONTROVERSIE INERENTI L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

La risoluzione delle controversie relative ai diritti soggettivi e all'esecuzione del contratto può essere definita dalla Fondazione e dal gestore avvalendosi di quanto stabilito dall'art. 208 del D.lgs 50/16, mediante transazione ai sensi dell'art. 1965 del codice civile.

La transazione deve avere la forma scritta, a pena di nullità

ART. 28 – FORO COMPETENTE

Eventuali controversie inerenti l'esecuzione o l'interpretazione del presente capitolato speciale, qualora non sia possibile comporre in via transitoria saranno definite al foro di Velletri.

ART. 29 – RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile Unico del procedimento è individuato nella persona del direttore amministrativo della Fondazione

ART. 30 – RINVIO A NORME DI DIRITTO VIGENTE

Per quanto non espressamente indicato, si rinvia a quanto previsto dalla legislazione vigente in materia di appalti di pubblici servizi, nonché alle altre norme applicabili in materia.

