

## Allegato B



## **PROVINCIA DI PESARO E URBINO**

# CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR AZIENDALE PRESSO LA SEDE DEL CENTRO PER L'IMPIEGO E PER LA FORMAZIONE DI PESARO PER IL PERIODO 2017/2020 CON OPZIONE DI PROROGA

### IMPORTO A BASE DI GARA

L'importo a base di gara per il triennio contrattuale ammonta ad euro 10.800,00 al netto di I.V.A., compresa l'opzione di proroga triennale è di Euro 21.600,00 I.V.A. esclusa, calcolati sulla base di un canone mensile minimo stimato di euro 300,00 I.V.A. esclusa.

### **ART.1 OGGETTO DELL'APPALTO**

Oggetto dell'appalto è la prestazione del servizio per la gestione del bar aziendale presso la sede degli uffici del Centro per l'impiego e la formazione di Pesaro in via Luca Della Robbia, 4.

### **ART. 2 DURATA CONTRATTUALE**

Il contratto ha la durata di 3 anni a decorrere dalla data di effettivo inizio del servizio, con opzione di eventuale proroga per un periodo massimo di ulteriori tre (3) anni.

### **ART. 3 MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO BAR**

Il servizio consiste nella somministrazione di alimenti e bevande secondo le seguenti prescrizioni e modalità:

- In orario mattutino dalle ore 07.30 alle ore 14.30 dal lunedì al venerdì, ed in orario pomeridiano dalle ore 14.30 alle ore 17.30 nei giorni di martedì e giovedì.
- Su richiesta dell'Amministrazione in occasione di eventi particolari.

Il bar resterà chiuso nei giorni di domenica, festivi, nelle giornate di chiusura deliberate dall'Amministrazione provinciale e quanto richiesto dall'autorità competente nel rispetto delle norme di ordine pubblico senza diritto di indennizzo alcuno.

Nei casi richiesti dall'Amministrazione Provinciale il bar sarà tenuto ad organizzare rinfreschi buffet e quant'altro, nonché a prestare un servizio al piano per situazioni che ne richiedano la necessità.

La somministrazione è rivolta ad utenza interna degli uffici, pertanto non potranno essere messe indicazioni esterne all'edificio di via Luca Della Robbia, 4.

La Provincia di Pesaro e Urbino potrà richiedere al gestore del bar interno la collocazione di macchine distributrici di bevande ed alimenti ad integrazione del servizio e a supporto di locali della sede del CIOF in cui si svolgono attività al di fuori degli orari di servizio. I prodotti ed i relativi prezzi dovranno essere oggetto di specifico accordo con l'ufficio Economato e provveditorato, nonché dovrà essere stabilito il corrispettivo a carico del gestore del bar a titolo di rimborso delle spese di funzionamento sostenute dall'Ente per le macchine distributrici.

#### **ART. 4 - LISTINO PREZZI SERVIZIO BAR, PUBBLICITA', AGGIORNAMENTO**

|   |      |      |
|---|------|------|
| CAFFE' ESPRESSO (gr.7 di caffè in polvere)                      | Euro | 0,90 |
| CAFFE' ESPRESSO MACCHIATO                                       | Euro | 0,90 |
| CAFFE' ESPRESSO DECAFFEINATO                                    | Euro | 0,90 |
| CAFFE' D'ORZO   | Euro | 0,90 |
| CAPPUCCINO (gr. 7 di caffè in polvere e ml. 70 di latte intero) | Euro | 1,10 |
| CAPPUCCINO DECAFFEINATO   | Euro | 1,10 |
| LATTE bicchiere cl. 20  | Euro | 0,80 |
| LATTE macchiato   | Euro | 1,00 |
| CIOCCOLATA in tazza   | Euro | 1,50 |
| THE,CAMOMILLA,INFUSI  | Euro | 1,00 |
| SUCCHI DI FRUTTA IN BriK  | Euro | 1,00 |
| SUCCHI DI FRUTTA IN BOTTIGLIA                                   | Euro | 1,50 |
| BIBITE IN LATTINA da cl. 33                                     | Euro | 1,70 |
| ACQUA MINERALE (in bottiglia da lt.0,5)                         | Euro | 0,80 |
| ACQUA MINERALE (un bicchiere)                                   | Euro | 0,30 |

|   |      |      |
|---|------|------|
| PASTICCERIA FRESCA (produzione artigianale e grandezza normale)         | Euro | 0,90 |
| BRIOCHE, CORNETTO E SALATI (produzione artigianale e grandezza normale) | Euro | 0,90 |
| SALATI FARCITI  | Euro | 1,10 |
| YOGURT  | Euro | 1,00 |
| APERITIVI   | Euro | 2,00 |
| AMARI   | Euro | 2,00 |
| BIRRA NAZIONALE   | Euro | 1,70 |
| SPUMANTE  | Euro | 2,00 |
| VINO "CALICE"   | Euro | 2,00 |
| Panini imbottiti (gr.70/100 di pane o spianate gr.100) con:             |      |      |
| - gr.40 di mortadella   | Euro | 2,00 |
| - gr.40 di formaggio o prosciutto cotto                                 | Euro | 2,00 |
| - gr.30 di salame crudo   | Euro | 2,00 |
| - gr.30 di prosciutto crudo   | Euro | 2,00 |
| - gr.40 mozzarella fresca e pomodoro e insalata                         | Euro | 2,00 |

|                                  |      |      |
|----------------------------------|------|------|
| - gr.40 farcitura aggiuntiva     | Euro | 2,20 |
| Toast                            | Euro | 1,70 |
| 1 quadretto di pizza al pomodoro | Euro | 1,10 |
| 1 quadretto di pizza margherita  | Euro | 1,10 |
| 1 quadretto di pizza farcita     | Euro | 1,20 |
| Primi confezionati               | Euro | 5,00 |

Il listino delle consumazioni, quale requisito minimo, dovrà offrire varietà di prodotti sopra indicata.

I prezzi di cui al presente listino non potranno essere modificati. Previa presentazione di richiesta motivata all'ufficio Economato e a seguito di autorizzazione scritta da parte del medesimo si potrà procedere al loro aggiornamento.

I prodotti e le prestazioni presenti nel listino potranno essere aggiornati e/o ampliati periodicamente previo accordo con l'ufficio Economato e Provveditorato dell'Ente.

Il listino dovrà essere affisso nei locali del bar in modo ben visibile e, per ritenersi valido, dovrà essere sottoscritto dal responsabile della gestione del servizio e dal dirigente del servizio competente o delegato nonché datato.

## **ART.5 – QUALITA' DEI GENERI ALIMENTARI**

### **5.1 – qualità dei generi di consumo**

I generi di consumo devono essere di ottima qualità ed in quantità sufficiente da garantire la continuità del servizio di ristorazione durante tutto l'orario di servizio .

I prodotti, in vendita dovranno essere di qualità e provenienza certe e documentabili a richiesta, comunque in regola con le norme vigenti in materia; non è ammessa la vendita di alimenti contenenti OGM salvo autorizzazione scritta da parte dell'Amministrazione Provinciale ;

### **5.2 – confezioni**

I prodotti preconfezionati devono riportare tutte le indicazioni previste dalla legge , quali ad esempio e secondo il caso, il tipo di prodotto, l'elenco degli ingredienti utilizzati e degli additivi ammessi, il peso netto e/o lordo, la ditta produttrice e/o confezionatrice , il luogo di provenienza , la data di scadenza,ecc....

Le merende fresche e i panini (pane, panini, pizze, focacce, toast, etc.) che vengono distribuite al banco devono essere freschi di giornata. E' possibile in aggiunta esporre in vendita prodotti del giorno precedente a condizione che vengano esposti in appositi contenitori e venduti a prezzo ridotto di venti centesimi rispetto a quello di listino.

Potranno essere preparati dei primi piatti per la pausa pranzo che rispondono alle caratteristiche sopracitate.

## **ART. 6 – VIGILANZA E CONTROLLI SUL LIVELLO QUALITATIVO DEL SERVIZIO**

L'Amministrazione Provinciale o suo delegato effettuerà controlli sul grado complessivo di igiene, sulla qualità, sul grado di freschezza e sulle modalità di conservazione degli alimenti.

Analogamente verificherà che il comportamento degli addetti corrisponda in tutto ad un clima di correttezza, cortesia, decoro dell'ambiente lavorativo.

L'Amministrazione Provinciale si riserva la facoltà di chiedere la compilazione di questionari all'utenza al fine di appurare il livello qualitativo del servizio. L'esito negativo di tale monitoraggio può dar luogo alla sospensione del servizio e relativa risoluzione del contratto.

La vigilanza ed il controllo del rispetto delle prescrizioni presenti nel contratto di affidamento sono di competenza dell'Amministrazione Provinciale o di soggetti delegati presenti

presso la struttura di via Luca Della Robbia, 4 che potranno esercitarle con le modalità ritenute più opportune per la salvaguardia della qualità del servizio e della sicurezza dell'utenza.

L'adozione degli eventuali provvedimenti conseguenti è di competenza dell'Amministrazione Provinciale – servizio affidatario.

## **ART. 7 – PERSONALE**

### **7.1 Personale addetto**

La ditta affidataria dovrà utilizzare personale in numero adeguato e tale da consentire il soddisfacimento ottimale delle esigenze di servizio, anche e in occasione di particolari eventi che richiedano l'organizzazione di rinfreschi e buffet.

Indicativamente si ritiene che lo staff di lavoro del bar sia composto da un minimo di due persone alternabili tra loro in caso di necessità, entrambe dotate dei requisiti professionali necessari per svolgere il servizio al banco.

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:

- avere frequentato con esito positivo, un corso professionale per la preparazione e somministrazione di alimenti e bevande riconosciuto idoneo da Enti Regionali, Provinciali e Comunali;
- curare scrupolosamente l'igiene personale;
- avere un comportamento rispettoso e corretto.

L'Amministrazione Provinciale potrà verificare i requisiti di idoneità del personale in qualsiasi momento lo ritenga necessario così come richiedere la sostituzione delle unità di personale che durante lo svolgimento del servizio abbiano dato motivi di lagnanza o abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro.

### **7.2- Vestiario**

Il gestore deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, abbigliamento e pulizia del personale (DPR 327/80 art.42), da indossare durante le ore di servizio.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia, in conformità della normativa vigente.

### **7.3 – Rispetto delle normative vigenti in materia di oneri previdenziali e sicurezza sul lavoro**

Il gestore dovrà ottemperare e farsi carico degli oneri retributivi, previdenziali, assicurativi, sanciti dalla normativa vigente, conseguenti all'assunzione di collaboratori, secondo gli accordi sindacali di categoria. Le prestazioni retributive erogate ai dipendenti non dovranno essere inferiori a quelle stabilite dai contratti collettivi di lavoro vigenti nel luogo e al tempo delle stipulazione del relativo contratto.

Il gestore deve attuare l'osservanza delle norme previste dal Regolamento CE n. 852/2004 concernente l'igiene dei prodotti alimentari, adottando i manuali previsti dall'art. 4 dello stesso (HACCP) qualora necessari.

L'impresa deve, altresì, osservare le disposizioni in materia di sicurezza del lavoro, di igiene del lavoro e di prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.P.R. 547/55, D.P.R. 303/56, D.Lgs 626/94 D.Lgs. 81/2008 e le direttive macchina 89/392/CEE e 91/368 /CEE), nonché le disposizioni in materia di assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro.

Qualora l'Amministrazione accerti che il gestore si è avvalso, per l'esecuzione del contratto, di personale non assunto regolarmente secondo le norme vigenti in materia, saranno applicate le penalità e le eventuali modalità di risoluzione di cui al presente capitolato.

## **ART. 8 – LOCALI E ALLESTIMENTI**

### **8.1 – Locali e Arredi – Attrezzature e Impianti**

L'Amministrazione Provinciale metterà a disposizione del gestore, a titolo gratuito, i locali e gli arredi, mentre il gestore dovrà procurare tutte le attrezzature necessarie a garantire un regolare ed efficiente espletamento del servizio.

Il gestore potrà eseguire a proprie spese ogni intervento di modifica, aggiunta o trasformazione degli impianti interni esclusivamente previa autorizzazione da parte dell'Amministrazione provinciale.

Il gestore si impegna ad adottare tutte le attrezzature necessarie all'esecuzione del servizio nel rispetto dei criteri di igiene, salvaguardia delle qualità organolettiche degli alimenti, ecc. e sarà sua responsabilità mantenerli in perfetta efficienza.

In particolare il gestore si impegna a installare e utilizzare lo sterilizzatore/lavastoviglie e che lo stesso sia di elevata qualità intrinseca e funzionale.

Il gestore si impegna a mantenere in buono stato quanto consegnatogli, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali, agli arredi e agli impianti senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Provinciale.

Il gestore ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto ivi compresi i periodi in cui non viene effettuato il servizio.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti resta a totale carico del gestore, che dovrà provvedere ad adeguata copertura assicurativa.

L'inosservanza delle indicazioni di cui ai precedenti punti darà luogo all'applicazione delle penali di cui al successivo art. 15.

### **8.2 - Consegna e Restituzione dei locali**

Sia al momento della consegna che in quello della restituzione dei locali tra le parti saranno sottoscritti appositi verbali, previo accertamento in contraddittorio dello stato di consistenza dei medesimi, fatta eccezione per le attrezzature e quant'altro di proprietà del gestore.

### **8.3 - Divieto di variazione della destinazione d'uso**

I locali concessi in uso devono essere utilizzati esclusivamente per il servizio oggetto dell'appalto.

Il gestore, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente per tutta la durata dell'appalto a non mutare, per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati e a non utilizzare gli stessi per un uso diverso da quello espressamente previsto dal presente capitolato.

## **ART. 9 - MANUTENZIONE - CONSUMI**

### **9.1 – Utenze**

I consumi di energia elettrica, acqua e gas ed eventuali imposte e tasse gravanti nella proprietà dell'immobile sono a carico dell'Ente concedente.

Qualora si verificano anomalie rilevanti nei consumi, l'Amministrazione Provinciale si riserva di verificare il corretto utilizzo da parte del gestore e conseguentemente di imputare al medesimo la parte di spese non giustificate.

### **9.2 - Manutenzioni ordinarie e straordinarie**

Sono a carico del gestore le spese di manutenzione ordinarie di quanto costituisce arredamento e attrezzature.

Il gestore si impegna a tinteggiare a proprie spese gli spazi dedicati al servizio bar ogni qualvolta la situazione lo richieda, previa autorizzazione da parte dell'Amministrazione Provinciale.

Caratteristiche, colore, forma e ubicazione di eventuali nuovi arredi, a totale carico del gestore, dovranno essere preventivamente autorizzate dall'Amministrazione Provinciale.

### **9.3 – Pulizia, igiene dei locali e rifiuti**

Il gestore si obbliga a pulire quotidianamente i locali, gli arredi e le attrezzature destinati all'esercizio bar compresi i servizi igienici e lo spazio esterno antistante l'entrata utilizzato dall'utenza.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti chiusi e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Le spese per il servizio di smaltimento e ritiro sono a carico del gestore.

La gestione dei rifiuti deve avvenire ai sensi del D.lgs 22/97 e successive modifiche.

### **9.4 – Sicurezza**

Tutte le attrezzature necessarie per la completa funzionalità del posto di ristoro dovranno essere conformi alle norme igieniche e sanitarie e di sicurezza vigenti . A tal fine dovrà essere redatto apposito DUVRI nonché tutti gli altri adempimenti previsti ai sensi delle vigenti normative in materia. L'Amministrazione Provinciale si riserva di adottare le modalità di controllo e vigilanza che riterrà più opportune.

## **ART. 10 CORRISPETTIVO DI GESTIONE – CONTRIBUTO ANNUO**

Il pagamento del canone annuale aggiudicato in sede di gara avverrà in rate trimestrali anticipate maggiorate di IVA entro e non oltre quindici giorni dalla data di ricevimento della fattura.

## **ART. 11 - ADEMPIMENTI A CARICO DEL GESTORE**

Il gestore deve:

- attenersi a tutte le norme del presente capitolato e a tutte le norme di legge in vigore in materia di ristorazione collettiva;
- essere in possesso, dalla data di avvio del servizio, dei requisiti di idoneità professionali di tutto il personale addetto e delle licenze e/o autorizzazioni commerciali, previste dalla normativa nazionale e regionale, per l'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato;

Qualora l'Ente Provincia si avvalga della facoltà di cui al precedente art. 7.1, il gestore dovrà provvedere, entro 15 giorni dalla richiesta da parte dell'Amministrazione Provinciale alla sostituzione delle unità di personale che durante lo svolgimento del servizio abbiano dati motivi di lagnanza o abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro.

## **ART. 12 - ONERI E OBBLIGHI DEL GESTORE**

- 1) La ditta aggiudicataria (gestore) dovrà prendere servizio nei tempi concordati e comunicati dall'Ente e comunque essere in grado di iniziare l'attività entro due settimane dalla ricezione della comunicazione di avvio del servizio.
- 2) Il gestore deve mettere a disposizione proprio personale da destinare al servizio e deve ottemperare a quanto specificatamente indicato al precedente art. 7.
- 3) Entro 30 giorni dalla data di inizio del servizio il gestore deve presentare all'Amministrazione Provinciale il proprio piano di sicurezza ai fini delle verifiche dei dati e degli adempimenti previsti dal D.Lgs. 81/2008 s.m.i.;  
A tal fine il gestore dovrà procedere, ai sensi degli art. 17 e 18 del D.Lgs. 81/2008 s.m.i., ad una attenta visita dei locali e dei luoghi oggetto del servizio, ad una ponderata valutazione dei rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori, all'individuazione di idonee misure di prevenzione e protezione ed all'opportuna istruzione ed addestramento del personale tutto adibito al servizio;
- 4) Il gestore si obbliga a provvedere, a cura e carico proprio e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti, secondo i più moderni accorgimenti della tecnica, per garantire, in ossequio al D.Lgs 81/2008, la completa sicurezza durante l'esecuzione del servizio e l'incolumità delle persone addette ai servizi stessi e per evitare incidenti e/o danni di qualsiasi natura, a persone o cose, assumendo a proprio carico tutte le opere provvisoriale ed esonerando di conseguenza l'Amministrazione da ogni e qualsiasi responsabilità;
- 5) Nei cinque giorni precedenti l'inizio del servizio appaltato, il gestore dovrà comunicare all'Amministrazione Provinciale il nominativo del personale che sarà adibito al servizio (compresi i soci – lavoratori se trattasi di società cooperativa), con l'indicazione degli estremi del documento di riconoscimento (tipo di documento, autorità, numero e data del rilascio) i numeri di posizione INPS e INAIL nonché il nominativo del responsabile del servizio di prevenzione e protezione e del medico competente ai sensi del D.Lgs 81/2008;
- 6) Tale comunicazione, con la relativa documentazione, dovrà essere aggiornata in caso di sostituzione di personale, anche per sostituzione temporanea per malattia, infortunio, ferie e maternità, entro il giorno 5 del mese successivo a quello in cui le variazioni si sono verificate.
- 7) L'allontanamento dal servizio di detto personale per trasferimento o per cessazione dal lavoro dovrà essere comunicato all'Amministrazione Provinciale entro 5 giorni.
- 8) Il gestore deve esibire ad ogni richiesta dell'Amministrazione la documentazione in originale o in copia autentica, prevista dalle vigenti norme, attestante il rispetto delle disposizioni di legge riguardanti il personale dipendente impiegato nel servizio.
- 9) Il gestore è obbligato ad accettare come corrispettivo di pagamento i buoni mensa da parte dei dipendenti dell'Amministrazione Provinciale per il servizio sostitutivo di mensa in orario di pausa pranzo.

## **ART. 13 - RESPONSABILITA' PER DANNI E POLIZZA ASSICURATIVA**

Il gestore è responsabile delle provviste, dei mobili, degli oggetti e degli attrezzi che si trovano nei locali a lui affidati in concessione, rimanendo la custodia e la conservazione a totale suo carico, rischio e pericolo.

Il gestore, per fatto proprio o di un suo dipendente, è espressamente obbligato per ogni danno, sia diretto che indiretto, che possa derivare a chiunque in dipendenza o connessione della gestione del servizio oggetto del presente capitolato.

A tal fine il gestore è obbligato a provvedere, per tutta la durata del rapporto contrattuale, ad adeguata copertura assicurativa. Con riguardo all'inizio del rapporto copia della relativa polizza dovrà essere consegnata all'Amministrazione Provinciale alla stipula del contratto; in caso di mancato o tardivo rispetto di tale obbligo il contratto si intende risolto di diritto.

Ove la polizza avesse durata inferiore al periodo di durata prevista dal contratto, il gestore è obbligato a rinnovare la garanzia assicurativa senza soluzione di continuità e a consegnare all'Amministrazione Provinciale copia della relativa polizza entro 15 giorni successivi alla scadenza della precedente. Anche in tal caso il mancato o tardivo rispetto di tale obbligo comporta la risoluzione del contratto.

#### **ART. 14 - GARANZIA DI ESECUZIONE – CAUZIONE DEFINITIVA**

A garanzia della corretta esecuzione del servizio e del versamento del canone aggiudicato, l'affidatario della concessione, a titolo di cauzione definitiva, dovrà stipulare una fidejussione bancaria o polizza fidejussoria nella misura del 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale ai sensi dell'art. 103 del Dlgs.50/2016.

A garanzia del corretto utilizzo degli arredi per lo svolgimento del servizio dovrà essere costituita un'ulteriore cauzione pari al 10% dell'importo contrattuale che verrà restituita al termine del contratto previa verifica dello stato degli arredi di proprietà dell'Ente utilizzati per lo svolgimento del servizio. Essa dovrà essere costituita a mezzo di assegno circolare intestato alla Provincia di Pesaro e Urbino.

La fidejussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957 comma 2 del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La garanzia fidejussoria dovrà essere senza obbligo di preventiva escussione del debitore principale e l'istituto fidejussore non potrà opporre eccezione alcuna alla eventuale richiesta di escussione della fidejussione. Essa dovrà avere la scadenza convenuta alla stipula del contratto e prevedere una disposizione di rinnovo automatico nel caso di rinnovo e/o proroga del contratto fino alla scadenza dei medesimi sempre che eventuale proroga e/o rinnovo siano previsti da norme di legge. La fidejussione deve essere tempestivamente reintegrata qualora in corso d'opera essa sia stata parzialmente o totalmente incamerata dall'Amministrazione Provinciale.

#### **ART. 15 - PENALI**

In caso di mancato o ritardato versamento della rata di canone contrattuale nei termini stabiliti si conviene che saranno applicate le norme relative ai contratti di locazione previste dal C.C.

Inoltre sarà applicata una penale relativamente ai seguenti casi:

- mancato rispetto delle prescrizioni previste per la gestione dei rifiuti, la pulizia dei locali o l'utilizzo delle attrezzature per l'igiene delle stoviglie (fino ad euro 500) ;
- incuria o danneggiamenti agli arredi e ai locali (fino ad euro 500,00 oltre al risarcimento del danno);
- variazione dei prezzi del listino non autorizzato da parte dell'Amministrazione Provinciale (fino ad euro 400) ;
- mancata comunicazione relativa alla sostituzione del personale (euro 200) ;
- mancato rispetto degli orari (euro 200) ;



- mancata esposizione del tariffario (euro 100) ;

Nel caso emergano disservizi imputabili a responsabilità del gestore, l'Amministrazione Provinciale si riserva di applicare al gestore una penale che sarà determinata in rapporto alla gravità dell'inadempimento da un minimo di euro 100,00(cento/00) ad un massimo di euro 1.000,00 (mille/00) per ogni disservizio riscontrato .

Si precisa che queste ultime saranno contestate tramite comunicazione scritta da parte dell'ufficio Economato della Provincia a seguito di rilevazione diretta effettuata dal proprio personale incaricato.

Le penali saranno pagate mediante recupero sull'importo della cauzione , con obbligo del gestore di procedere, nel corso del contratto, alla sua reintegrazione o con integrazione del corrispettivo dovuto dal gestore all'Amministrazione per la concessione affidatagli.

L'Amministrazione Provinciale si riserva, comunque, in caso di constatata applicazione di n. 3 penali, di risolvere espressamente, ai sensi dell'art. 1456 C.C. il contratto con semplice provvedimento amministrativo, provvedendo a sostituire il gestore con altro incaricato, il quale eseguirà il servizio contrattualmente pattuito con le attrezzature e relative spese e costi a carico della Società inadempiente, fino a nuovo affidamento, salvi l'incameramento a titolo definitivo dell'importo lasciato in cauzione e l'eventuale risarcimento per maggiori danni.

#### **Art. 16 - INADEMPIMENTI CONTRATTUALI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà specificatamente contestata al gestore dall'Amministrazione Provinciale a mezzo di comunicazione scritta, inoltrata al domicilio eletto dal gestore; nella contestazione sarà prefissato un termine non inferiore di 5 giorni per la presentazione di eventuali osservazioni, decorso il suddetto termine l'Amministrazione Provinciale qualora non ritenga valide le giustificazioni addotte, applicherà le penali di cui all'art. 15, o comunque adotterà le determinazioni ritenute più opportune.

L'amministrazione Provinciale ha facoltà di risolvere il contratto con semplice provvedimento amministrativo, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, nei seguenti casi:

- Ritardo superiore alla settimana dell'inizio del servizio, non dovuto a cause di forza maggiore o dipendenti dall'Ente appaltante;
- Verificarsi di gravi o ripetute inadempienze relativamente alle prescrizioni del presente capitolato in merito al comportamento verso l'utenza, l'igiene del locale, la qualità dei prodotti offerti e nel caso di mancato rispetto delle norme sul personale addetto e riguardanti le modalità di esecuzione del servizio;
- Frode nell'esecuzione del servizio;
- manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio aggiudicato;
- inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie delle maestranze nonché del rispetto dei contratti collettivi di lavoro;
- interruzione parziale o totale del servizio verificatasi, senza giustificati motivi, per tre giorni anche non consecutivi nel corso dell'anno;
- accertata sostituzione del gestore da parte di un soggetto terzo nella gestione parziale o totale del servizio;
- ritardo nei pagamenti del canone trimestrale superiore a 15 giorni, ai sensi del precedente art. 10;
- cessione dell'azienda, per cessione ramo di attività oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico del gestore.

Ove si verificassero deficienze e inadempimenti tali da incidere sulla regolarità e continuità del servizio, l'Amministrazione Provinciale potrà provvedere a sostituire il gestore, con altro incaricato

il quale eseguirà il servizio contrattualmente pattuito con spese e costi a carico della società inadempiente.

Qualora si addivenga alla risoluzione del contratto, per le motivazioni sopra riportate, il gestore oltre alla immediata perdita della cauzione, a titolo di penale, sarà tenuto al rigoroso risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese che l'Amministrazione Provinciale dovrà sostenere per il rimanente periodo contrattuale.

Nel caso in cui si rescinda il contratto per colpa dell'affidatario, si conviene che l'Amministrazione Provinciale potrà provvedere all'esecuzione del servizio tramite altra ditta in attesa degli esiti della nuova gara di affidamento utilizzando le medesime attrezzature al momento presenti senza che la ditta inadempiente abbia nulla a cui pretendere.

#### **ART. 17 - RECESSO**

L'Amministrazione Provinciale ha facoltà di recedere dal contratto, con preavviso di sei mesi a mezzo raccomandata salvo restituire, se ricevuto nei termini previsti dall'art.10 il corrispettivo trimestrale in proporzione al periodo di servizio non espletato senza ulteriori indennizzi, risarcimenti, interessi o quant'altro .

Il gestore ha facoltà di recedere dal contratto con preavviso di almeno sei mesi a mezzo lettera raccomandata, pena la perdita del corrispettivo trimestrale versato, così come previsto dall'art. 10 che verrà trattenuto dall'Amministrazione Provinciale a titolo di indennizzo, in tale eventualità resta in capo alla ditta l'obbligo di garantire il servizio fino all'operatività del nuovo affidamento.

#### **ART. 18 - SUBAPPALTO E CESSIONE**

E' fatto espresso divieto di cessione totale o parziale del contratto, a pena di nullità e salvo quanto stabilito dall'art. 116 del D.Lgs 163/2006.

In considerazione delle peculiarità del servizio in questione non è consentito al gestore il subappalto del servizio di somministrazione, nemmeno in forma parziale.

In caso di infrazione alle norme del presente capitolato commessa dal subappaltatore occulto, unica responsabile verso l'Amministrazione e verso terzi s'intende la ditta aggiudicataria.

#### **ART. 19 - ONERI CONTRATTUALI**

Tutte le spese contrattuali e di registrazione nonché ogni altra spesa o onere fiscale inerente il contratto saranno a carico della Ditta aggiudicataria.

#### **ART. 20 - TUTELA DELLA PRIVACY**

Il soggetto aggiudicatario non potrà divulgare, comunicare o diffondere le informazioni e i dati dei quali verrà a conoscenza durante l'espletamento delle attività.

Il soggetto affidatario si impegna a rispettare, nello svolgimento delle attività oggetto dell'appalto, tutti i principi, contenuti nelle disposizioni normative vigenti, relativi al trattamento dei dati personali e in particolare quelli contenuti nel D.Lgs 196/03 e a garantire che le informazioni personali, patrimoniali, statistiche, anagrafiche, e/o di qualunque altro genere, di cui verrà a conoscenza in conseguenza dei servizi resi, in qualsiasi modo acquisite, vengano considerati riservati e come tali trattati .

L'affidatario del servizio deve impegnarsi formalmente a dare istruzioni al proprio personale affinché tutti i dati e le informazioni vengano trattati nel rispetto della normativa di riferimento.

## **ART. 21 - DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE**

L'appalto è regolato dal bando e dal presente capitolato speciale d'appalto e quindi dalle disposizioni ivi contenute o espressamente richiamate.

Per quanto qui non contenuto si farà riferimento:

- alla legislazione vigente in materia di appalti pubblici di servizi;
- al Codice Civile ed alle altre disposizioni in materia, in quanto compatibili.

Il contratto stipulato con il soggetto aggiudicatario è regolato dalla legge italiana.

Qualsiasi controversia dovesse sorgere in merito all'interpretazione, esecuzione, validità o efficacia del contratto in questione sarà di competenza esclusiva del Foro di Pesaro