



# TEATRO LIRICO DI CAGLIARI

F O N D A Z I O N E

Teatro Lirico di Cagliari  
Prot. 6588 del 26-09-2014  
INTERNO  
Archivio - 30 02



Z140000658801

## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

### PER LA CONCESSIONE IN GESTIONE DEL SERVIZIO BAR CAFFETTERIA RISTORAZIONE E MENSA PRESSO IL TEATRO LIRICO DI CAGLIARI. CIG 593711671C – CPV 55410000-7

#### ART. 1 - OGGETTO DEL SERVIZIO.

Il presente Capitolato ha per oggetto la concessione dei “punti bar ristoro” all’interno del Teatro Lirico di Cagliari sito in via Sant’Alenixedda s.n.c. a Cagliari e degli spazi ad esso afferenti.

Si dà atto sin d’ora che all’interno del Teatro sono installati distributori automatici di bibite e snack e l’utilizzo dei “punti bar ristoro” non è obbligatorio per l’utenza. Pertanto il concessionario non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, né invocare modifiche al contratto per eventuale mancati introiti.

In detti locali il Concessionario s’impegna a svolgere, oltre alle attività sopra descritte, anche attività collaterali aventi finalità istituzionali che si concretizzino in attività sociali, ricreative e aggregative, culturali, artistiche e ludiche che si pongano a favore del servizio dell’utenza, favorendone l’incremento soprattutto di studenti, giovani e anziani. E’ pertanto previsto uno spazio apposito, aperto e condivisibile, in cui si preveda l’organizzazione di incontri, dibattiti, momenti formativi, serate a tema, mostre inerenti le suddette tematiche oltre all’attivazione di un info/shop point che provveda anche alla vendita di materiale informativo del Teatro.

#### ART. 2 - DURATA DEL SERVIZIO.

Il Concessionario gestirà il servizio per la durata di cinque anni, a partire dalla data prevista dal contratto, eventualmente prorogabile per casi eccezionali per massimo un semestre.

#### ART. 3 - ONERI – CANONE MENSILE

Per detto affidamento, di durata pari a cinque anni con decorrenza dalla data di sottoscrizione del relativo contratto, sarà previsto un canone mensile a base d’asta pari a euro 1.500,00 (euro millecinquecento/00) oltre IVA, da aggiornarsi annualmente, con decorrenza dal 2° anno di validità del contratto.

L'importo del canone dovrà essere pagato mediante bonifico bancario entro il giorno cinque di ogni mese.

#### **ART. 4 - LOCALI A DISPOSIZIONE**

Per l'attività di cui all'art. 1 vengono concessi i seguenti locali, i cui spazi sono chiaramente rilevabili dalle planimetrie allegate (**Tav. 01, 02, 03 e 04**):

- a. spazio bar e ristoro al livello platea - piano 1° per complessivi 232 mq circa
- b. spazio cucina al 1° piano adiacente allo spazio bar e ristoro di 58 mq circa
- c. deposito cucina con ingresso esterno e servizi per il personale di mq 90 circa
- d. spazio bar 1° loggia al piano 2 di 40 mq circa
- e. spazio bar e ristoro al piano terra di 154 mq circa con annesso spazio all'aperto di 68 mq circa
- f. spazio culturale al piano terra con ingresso nella via Sant'Alenixedda di 115 mq circa.

Tutti gli spazi sono provvisti di attigui servizi igienici.

#### **ART. 5 - CONSEGNA, VERIFICA E RICONSEGNA DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE, DEI MACCHINARI E DEGLI ARREDI.**

La Fondazione affida al concessionario, per tutta la durata del contratto, gli spazi descritti nel presente capitolato, nonché le attrezzature, macchinari e arredi in essi contenuti così come da verbale di consegna che sarà sottoscritto fra le parti. Fra questi non sono compresi gli allestimenti degli spazi di cui ai punti e) ed f) di cui al precedente art. 4 che restano a totale carico del concessionario. In fase di allestimento la Fondazione fornisce la propria assistenza tecnica con proprio personale specializzato. Durante il periodo contrattuale la ditta s'impegna a mantenere in buono stato quanto consegnato, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali che non siano autorizzate dalla Fondazione.

Il concessionario si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso degli spazi affidati, né ad utilizzare gli stessi per un uso diverso da quello espressamente previsto dal presente capitolato.

In qualunque momento le Parti provvederanno alla verifica e allo stato di conservazione di quanto consegnato con l'intesa che, alle eventuali mancanze rilevate, il Concessionario provvederà con idonee sostituzioni entro i successivi 20 giorni dalla contestazione.

Trascorso tale termine la contestazione si configura come inadempienza e la Fondazione, previa comunicazione scritta alla ditta, applicherà per ogni giorno d'inadempienza la penale di cui al presente capitolato.

Alla scadenza del servizio la ditta dovrà riconsegnare alla Fondazione in perfetto stato d'uso e di pulizia gli spazi, le attrezzature, i macchinari e gli arredi di proprietà della Fondazione ad essa affidati. Le operazioni di riconsegna avverranno mediante sottoscrizione di verbale di riconsegna sottoscritto tra le Parti.

Qualora si ravvisassero danni arrecati ai locali, alle attrezzature, macchinari e arredi di proprietà della Fondazione questi verranno stimati ed addebitati interamente alla ditta.

Per quanto riguarda lo spazio per iniziative collaterali il Concessionario s'impegna a provvedere al suo allestimento secondo quanto contenuto nel progetto che provvederà a presentare in conformità alle norme previste dal disciplinare.

Tali allestimenti restano di proprietà del Concessionario e al termine del contratto lo stesso provvederà alla loro rimozione.



## **ART. 6 - ORARI DEL SERVIZIO E DISPOSIZIONI**

L'accesso è consentito esclusivamente all'utenza del Teatro. La ditta aggiudicataria s'impegna a garantire il servizio nel rispetto degli orari stabiliti per tale tipologia di esercizi e comunque in occasione degli orari di apertura del Teatro e per tutte le manifestazioni ed eventi organizzati all'interno dello stesso. In occasione di eventi di natura straordinaria, il servizio dovrà comunque essere garantito oltre l'orario convenuto, per tutto il tempo necessario che sarà concordato con la Fondazione (sarà cura di quest'ultima comunicare tempestivamente tali circostanze). L'orario potrà essere modificato, in accordo fra le Parti, valutate le effettive necessità del servizio.

I prezzi dei generi in vendita dovranno essere indicati in apposita tabella ovvero dovranno essere indicati i prezzi di listino e dovranno essere conformi a quelli indicati in offerta. Il listino dei prezzi di vendita dovrà essere affisso nei punti bar ristoro in luogo ben visibile. La ditta dovrà prestare particolare attenzione e vigilare gli accessi alle sale sia in occasione delle manifestazioni di spettacolo sia durante la chiusura del Teatro e, a tal riguardo, sarà ritenuta responsabile di eventuali infrazioni o danni. La ditta s'impegna altresì a fornire, su richiesta della Fondazione, eventuali servizi di catering (bar e ristorazione) per eventi speciali, dietro pagamento del prezzo concordato e, in base a richiesta fatta con congruo anticipo. Sarà facoltà della Fondazione sospendere il servizio per non più di quindici giorni solari consecutivi in concomitanza con il periodo di ferie estivo coincidente con la chiusura del Teatro.

Si precisa che nello spazio bar ristoro al piano terra di cui al punto e) dell'art. 4, non comprende un locale cucina e lavaggio e pertanto l'utilizzo sarà da intendersi come locale di somministrazione pasti e bevande prodotti nella cucina di cui al punto b) del medesimo articolo o, in alternativa e previa autorizzazione della Fondazione, da strutture esterne al teatro.

## **ART. 7 - OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO**

Il Concessionario dovrà provvedere:

- a) all'acquisizione delle autorizzazioni necessarie per l'apertura dell'esercizio entro il termine indicato nella offerta;
- b) all'approvvigionamento e alla preparazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande;
- c) alla gestione e manutenzione delle macchine, delle attrezzature e di tutto quanto occorrente per esercitare il servizio;
- d) alla fornitura di quanto considerato essenziale e non fornito dalla Fondazione (tazzine, stoviglie, eventuali tavolini, sedie, poltroncine, divanetti e a quanto altro si intenda utile per il miglioramento del servizio). Tali oggetti complementari rimangono di proprietà della ditta.
- e) alla pulizia e sanificazione dei locali oggetto del presente affidamento;
- f) all'acquisto, lavaggio e mantenimento in buone condizioni delle divise del personale;
- g) all'acquisto dei materiali di consumo monouso necessari all'espletamento del servizio;
- h) alla fornitura e l'installazione di attrezzature e macchinari aggiuntivi che la ditta ritenga opportuno acquistare, previa formale autorizzazione della Fondazione;
- i) alla raccolta differenziata dei rifiuti e allo smaltimento degli stessi;
- j) alle licenze, le imposte e tasse inerenti l'attività esercitata, ove necessario;
- k) all'acquisto dei materiali e delle attrezzature necessarie per l'allestimento e la gestione dell'attività inerente allo spazio per iniziative collaterali;
- l) a garantire che l'utilizzo del bar-ristorante, di cui al punto a) dell'art. 4, al pubblico esterno non sia consentito contemporaneamente all'attività teatrale aperta al pubblico;
- m) a garantire il rispetto dell'affollamento massimo dei locali e utilizzare gli spazi in concessione senza interferire nel sistema di vie di fuga previste nel progetto approvato, consultabile presso l'ufficio tecnico della Fondazione.

## **ART. 8 - MODALITÀ DEL SERVIZIO**

Il Concessionario provvederà direttamente all'acquisto dei prodotti in distribuzione per le consumazioni del punto bar ristoro che devono essere di primarie marche conosciute dal mercato.

La Fondazione potrà procedere in qualsiasi momento al controllo qualitativo dei prodotti che dovranno sempre rispondere ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia.

L'aggiudicatario dovrà redigere il piano di autocontrollo ai sensi del Regolamento (CE) n° 852/04 (ex D.lgs. 155/97).

L'aggiudicatario dovrà provvedere al lavaggio di tutte le stoviglie, posate, contenitori e quant'altro utilizzato per la preparazione e distribuzione delle consumazioni. Dovrà altresì provvedere, ogni qualvolta sia necessario, alla pulizia degli spazi in uso (compresi i tavoli, sedie, banchi e carrelli...), degli eventuali vani accessori, del corridoio ed agli spazi antistanti i punti bar e ristoro, alla disinfezione periodica dei medesimi, nonché all'asporto dei rifiuti.

La pulizia delle stoviglie e delle attrezzature dovrà essere effettuata con detersivi idonei che non lascino tracce e odori residui. La fornitura dei prodotti occorrenti per la pulizia è a carico dell'aggiudicatario che ha altresì la responsabilità dell'uso di tali prodotti che devono essere assolutamente privi di tossicità e conformi alle normative vigenti. I rifiuti dovranno essere raccolti in appositi sacchetti. La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovranno essere effettuate con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione e nel rispetto delle norme igieniche del D. Lgs. n.152/2006 e delle direttive comunitarie e regolamenti locali in tema di rifiuti, rifiuti pericolosi, imballaggi e rifiuti da imballaggio.

Ogni ulteriore prescrizione non citata nel presente capitolato afferente, in particolare, la gestione dello "spazio culturale" sarà oggetto di regolamentazione all'atto della stipula contrattuale.

## **ART. 9 - ONERI CONTRATTUALI A CARICO DELL'AFFIDATARIO.**

L'affidatario garantisce che, nell'esecuzione del servizio, saranno osservate tutte le prescrizioni contenute nel presente capitolato, le norme e le prescrizioni tecniche in vigore, nonché quelle che dovessero essere emanate nel corso della durata contrattuale, con particolare riguardo alla normativa in materia di ristorazione collettiva; lo stesso s'impegna ad applicare il sistema di autocontrollo dell'igiene dei prodotti alimentari basato sui principi H.A.C.C.P. previsti dal D.Lgs. 193/2007.

Le caratteristiche delle materie prime impiegate devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

L'approvvigionamento delle materie prime sarà sostenuto esclusivamente dall'affidatario.

L'affidatario dovrà provvedere, laddove non previsto, all'adeguamento funzionale degli spazi messi a disposizione alle esigenze di servizio e alla normativa vigente che regola il settore e, in particolare, alla fornitura e posa in opera dell'attrezzatura e degli arredi necessari alla produzione, somministrazione, conservazione e gestione dei prodotti alimentari e delle bevande.

L'affidatario è altresì tenuto ad adeguarsi a quanto stabilito nei successivi articoli e, comunque, a provvedere:

- al conseguimento di ogni certificazione e autorizzazione prescritta che regola il settore;
- alla fornitura, installazione e messa in funzione di tutte le attrezzature, gli arredi e le stoviglie occorrenti per la piena funzionalità del servizio, nonché alla loro manutenzione ordinaria e straordinaria, ivi compresa, ove necessario, la loro integrazione e /o sostituzione;
- alla fornitura e allo stoccaggio delle derrate alimentari;
- alla pulizia, sanificazione, disinfezione, disinfestazione ordinaria e straordinaria dei locali, degli impianti, delle apparecchiature, degli arredi e di tutte le attrezzature fisse e mobili, comprese le stoviglie utilizzate per la distribuzione dei cibi;

- a tutte le procedure di controllo di qualità del servizio.
- ogni incombenza riguardante la gestione dello "spazio culturale" secondo le linee progettuali approvate dalla Fondazione che il Concessionario s'impegna a porre in essere.

Sarà cura del gestore del servizio provvedere all'intestazione della TARI o eventuale altra imposta che la sostituirà.

Il mancato adempimento degli obblighi di cui ai punti precedenti comporterà la risoluzione di diritto del contratto, senza oneri per la Fondazione, salvo il risarcimento degli eventuali danni che saranno da corrispondere a carico dell'affidatario.

#### **ART. 10 - MANUTENZIONE**

Per tutta la durata dell'affidamento la manutenzione ordinaria, l'adeguamento tecnologico delle attrezzature e degli elettrodomestici e di tutti gli impianti saranno a carico del Concessionario, il quale, al di là di specifici obblighi di manutenzione e adeguamento tecnologico, è comunque obbligato ad assumere tutte le misure indispensabili o anche solo utili al mantenimento dello standard di servizio fissato dal presente capitolato.

Si precisa che nei casi di manutenzione straordinaria, o per esigenze tecniche particolari, (es. interventi nella cabina di trasformazione o nei quadri di distribuzione elettrica), previa comunicazione da effettuarsi non meno di due giorni prima dell'intervento, nulla sarà dovuto al Concessionario per il disagio arrecato.

#### **ART. 11 - PERSONALE**

L'aggiudicatario si avvarrà di proprio personale che impiegherà sotto la propria esclusiva responsabilità.

L'aggiudicatario dovrà nominare un responsabile della gestione, che avrà funzione di dirigere la stessa e intrattenere i rapporti con la Fondazione.

Il titolare dovrà fornire apposito elenco del personale dipendente addetto alla gestione del servizio. Tale elenco dovrà essere costantemente aggiornato e dovrà riportare le esatte generalità di ciascun operatore cui, all'occorrenza, sarà assegnato un cartellino di riconoscimento o tessera magnetica.

Il personale dovrà essere in regola con le disposizioni di legge in materia sanitaria e assicurativa.

L'aggiudicatario dovrà impiegare personale di sicuro affidamento ed applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori costituenti oggetto del servizio le norme vigenti (Testo Unico per la sicurezza sui luoghi di lavoro, D.lgs. 81/08 ex 626/94) per assicurazione sugli infortuni, le previdenze e le provvidenze a favore dei lavoratori, nonché le condizioni normative, contributive e retributive stabilite dai contratti collettivi di lavoro dei dipendenti delle imprese di ristorazione collettiva e degli eventuali accordi integrativi applicabili.

E' onere dell'aggiudicatario provvedere alla dotazione di divise per il personale dipendente che siano idonee per pulizia, funzionalità e decoro.

#### **ART. 12 - DIVIETO DI CESSIONE**

Resta vietata al Concessionario la cessione e qualsiasi forma di sub-appalto totale o parziale della gestione. Ove il Concessionario muti ragione sociale ovvero subisca trasformazione, fusione o incorporazione societaria, ovvero nel caso di cessione del ramo aziendale comprendente la gestione di cui al presente capitolato, esso dovrà documentare con copia autentica dell'atto notarile il cambiamento della ragione sociale, la trasformazione, la fusione, l'incorporazione o la cessione predetta.

u

de

### **ART. 13 - PENALITÀ**

In ottemperanza del combinato disposto di cui agli artt. 298 e 145 del D.P.R. 207/2010, ove l'aggiudicatario venga meno agli obblighi contrattuali, ovvero violi comunque le disposizioni del presente capitolato, dovrà pagare una penalità compresa tra lo 0.3 per mille e l'1 per mille del valore contrattuale, da commisurare alla entità dell'inadempienza e/o alla recidiva per ciascun inadempimento, fatta salva, ricorrendone i presupposti, la risoluzione del contratto e il pagamento di maggiori danni alla Fondazione.

L'applicazione della penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta con assegnazione all'affidatario del termine massimo di cinque giorni per fornire risposta circa la fondatezza della contestazione medesima.

L'importo delle penali dovrà essere versato alla Fondazione con le modalità e nei termini indicati dalla Fondazione con apposita comunicazione.

Nel caso in cui la ditta aggiudicataria non effettuasse l'apertura effettiva dell'esercizio nel termine indicati nel contratto ovvero nel caso in cui il comportamento dell'aggiudicatario dia luogo all'applicazione di tre penali, anche non consecutive, di cui all' art. 13 del presente capitolato la Fondazione potrà attivare il meccanismo della risoluzione espressa ex art. 1456 c.c. e potrà affidare la prosecuzione del servizio ad altro soggetto addebitando l'eventuale maggior costo all'aggiudicatario titolare del contratto risolto, anche con escussione della cauzione dallo stesso prestata e fatta salva la possibilità di ogni azione legale per il recupero di maggiori danni.

### **ART. 14 - RISOLUZIONE**

Il contratto potrà essere risolto, oltre che per le fattispecie codificate dagli artt. 135 e seguenti del Codice degli appalti, per le seguenti motivazioni:

- a) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali od alle disposizioni di legge e regolamento relative al servizio;
- b) contegno abituale scorretto verso gli utenti;
- c) inosservanza da parte dell'aggiudicatario di uno o più impegni assunti verso la Fondazione;
- d) in caso di fallimento e/o frode anche in ordine alle grammature e alla qualità degli alimenti e delle bevande erogate nel quadro della gestione;
- e) cessione, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti al presente capitolato;
- f) ogni altra inadempienza o fatto rilevante ai sensi dell'art. 1453 c.c.

Nei suddetti casi l'aggiudicatario incorrerà nella perdita della cauzione che sarà incamerata dalla Fondazione nonché nell'obbligo di risarcimento dei danni ulteriori, legati all'indizione dell'eventuale gara per la scelta del nuovo aggiudicatario ovvero alle condizioni meno vantaggiose per la Fondazione che tale nuovo affidamento dovesse comportare.

### **ART. 15 - RESPONSABILITÀ DELL'IMPRESA.**

La gestione del servizio oggetto della presente concessione viene effettuata dall'impresa aggiudicataria a proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge.

Il Concessionario è responsabile dei danni, di qualsiasi natura, arrecati a persone o cose in dipendenza dall'esecuzione della presente concessione, esonerando pertanto la Fondazione da qualsiasi responsabilità connessa. Sono compresi nei danni anche quelli derivanti ad utenti e terzi dall'eventuale intossicazione alimentare dovuta a forniture o preparazioni alimentari non idonee.

L'affidataria dichiara di assumere in proprio ogni responsabilità in caso di infortunio o di danni arrecati eventualmente dal proprio personale alle persone e/o cose della Fondazione o di terzi, in dipendenza di colpa e negligenza delle prestazioni contrattuali.

ef

L'impresa assume l'impegno a stipulare, a proprio carico, una polizza con primaria compagnia di assicurazione, con una validità non inferiore alla durata della presente concessione, prevedendo la copertura per la Responsabilità Civile verso i prestatori di lavoro (RCO) e adeguata copertura dei rischi per Responsabilità Civile verso Terzi degli operatori e degli ospiti (RCT), incluso il rischio di incendio.

Copia della polizza sarà trasmessa dall'impresa aggiudicataria alla Fondazione entro 30 giorni dall'avvio di ogni attività.

Il Concessionario, in caso di danni ai beni di proprietà della Fondazione, dovrà provvedere alla pronta riparazione degli stessi; in difetto, vi provvederà la Fondazione, addebitando al Concessionario il relativo importo.

Eventuali danni derivanti a personale, utenti e terzi causati dalle strutture fornite in comodato d'uso, resteranno a carico del Concessionario qualora lo stesso non abbia provveduto ad avvisare tempestivamente la Fondazione di imperfezioni, rotture e simili, agevolmente rilevabili dal personale in servizio.

L'impresa aggiudicataria alla fine della concessione dovrà riconsegnare l'immobile nelle medesime condizioni risultanti dal verbale di consegna iniziale, salvo l'ordinario deterioramento derivante dall'uso e le addizioni effettuate durante il periodo di gestione contrattuale in accordo con la Fondazione.

#### **ART. 16 - NORME IN MATERIA DI SICUREZZA.**

E' fatto obbligo all'impresa affidataria, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi a quanto previsto dalla normativa in materia dal D. Lgs. 81/2008 e sue successive modificazioni e integrazioni.

È vietato l'utilizzo di gas ed apparecchiature alimentate a gas nell'intero edificio del teatro.

#### **ART. 17 - OBBLIGHI DELL'IMPRESA.**

Il gestore si impegna a far rispettare agli utenti il divieto di fumare negli spazi in oggetto.

Per quanto concerne gli spazi indicati all'art. 4, la Ditta aggiudicataria provvederà, a sua cura e spese, senza nulla pretendere dall'appaltante alla manutenzione ordinaria delle strutture, con ogni annesso e pertinenza, delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, degli elettrodomestici e dei materiali presenti, finalizzata al mantenimento del buon funzionamento ed utilità degli stessi ed al mantenimento delle normali condizioni di igiene e di sicurezza; la ditta dovrà trasmettere alla Fondazione copia degli atti attestanti gli interventi a tale titolo effettuati.

Detta manutenzione dovrà comprendere in particolare:

- interventi sulle apparecchiature con puliture accurate, disincrostazione, ingrassaggio e lubrificazione di tutte le parti interessate;
- revisione di rubinetterie, valvole di sicurezza, sportelli e tutto quanto attiene ai congegni meccanici ed automatici;
- accurata manutenzione degli elettrodomestici e di tutte le loro componenti;
- controllo periodico generale delle componenti elettriche;
- controllo periodico generale delle componenti idrauliche;
- controllo periodico generale delle componenti meccaniche;
- manutenzione ordinaria delle componenti impiantistiche (canne fumarie, filtri, cappe ventole aspiranti, ecc.);
- sostituzione delle guarnizioni;
- sostituzione delle lampade;

u

q

- sostituzione o riparazione di tutti i componenti usurati in seguito all'uso, e delle parti terminali (non sottotraccia) degli impianti (es. rubinetterie, valvole, ecc);
- controllo periodico e sostituzione all'occorrenza dei dispositivi di sicurezza (es. microinterruttori interbloccanti sulle attrezzature, ecc.);
- ogni prescrizione dell'ASL relativa ad interventi di manutenzione ordinaria delle attrezzature, dei locali e degli impianti;
- alle integrazioni e sostituzioni a proprio carico delle attrezzature, arredi e materiali vari ricevuti in comodato e presenti nei locali oggetto dell'appalto, che si rendessero necessari per l'espletamento regolare ed efficiente del servizio e per il mantenimento delle normali condizioni di sicurezza, ed agli eventuali oneri conseguenti di manutenzione ordinaria relativi agli allacciamenti ed al ripristino; tali integrazioni e sostituzioni dovranno essere preventivamente concordate con l'appaltante e potranno essere acquisite dalla Fondazione al termine del contratto ad un prezzo di stima del valore residuo concordato tra le parti. Qualora la Ditta sia inadempiente o faccia uso di attrezzature, arredi e materiali non idonei dal punto di vista normativo e/o qualitativo, la Fondazione potrà chiedere alla Ditta di adempiere alla loro integrazione e/o sostituzione. Decorso il termine previsto per ottemperare senza che la Ditta abbia provveduto, la Fondazione ha la facoltà di procedere autonomamente attribuendo alla Ditta tutti gli oneri finanziari conseguenti;
- al pagamento delle utenze telefoniche, che la Ditta si interesterà direttamente;
- al riordino, lavaggio, sanificazione, pulizia dei locali, delle attrezzature, stoviglie, utensileria, biancheria, ecc. presenti nei punti bar ristoro, con adeguati prodotti ed attrezzature, sia quotidianamente sia a seguito di interventi di manutenzione straordinaria eseguiti dalla Fondazione;
- agli interventi di disinfestazione e derattizzazione effettuati nei locali concessi in comodato, se e quando necessari;
- alla pulizia periodica degli scarichi, compresi i pozzetti degrassatori e fosse biologiche, a servizio delle cucine e dei relativi servizi igienici, compresi gli interventi di prevenzione degli infestanti nelle caditoie e nei pozzetti. La ditta aggiudicataria dovrà presentare un programma di manutenzione delle strutture, delle attrezzature, degli impianti, degli arredi e dei materiali, comprese le scadenze periodiche che intende applicare. Tale programma sarà sottoposto all'approvazione della Fondazione. La Ditta avrà comunque l'onere del controllo delle parti dei locali che riceverà in comodato e l'obbligo di segnalare alla Fondazione la necessità di interventi di manutenzione straordinaria. La Ditta avrà inoltre l'obbligo di mantenere e controllare periodicamente tutte le condizioni di sicurezza previste dalla vigente normativa in materia dei locali e di quanto in essi contenuto. La ditta aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto. In caso di danneggiamento dei beni per fatto doloso o colposo imputabile alla ditta, la stessa dovrà procedere all'immediata sostituzione del bene danneggiato con altro di caratteristiche analoghe, a propria cura e spese e senza nulla pretendere dalla Fondazione. Al termine del rapporto contrattuale detto bene resterà di proprietà della Fondazione;
- alla fornitura e lo stoccaggio delle derrate alimentari; la fornitura di tutti i materiali di consumo occorrenti per l'espletamento del servizio; tutti gli acquisti dei prodotti necessari per lo svolgimento del servizio dovranno essere fatti dal gestore a proprio nome, con esonero espresso della Fondazione da qualsiasi responsabilità verso terzi per eventuali ritardi o inadempimenti nei pagamenti.

In particolare:

- a) I generi di consumo devono essere di marche di primaria importanza, destinate alla grande distribuzione/ristorazione, ed in quantità sufficiente da garantire la continuità del servizio.
- b) Il latte utilizzato per il servizio di banco dovrà essere del tipo "fresco".
- c) I prodotti da forno devono essere conformi alle norme vigenti, dovranno essere confezionati e riportare sulla confezione denominazione della Ditta produttrice, ingredienti e data di scadenza.

q

Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere privi di additivi non consentiti dalla legge. Il pane dovrà essere prodotto con farina di grano e con l'eventuale aggiunta di olio di oliva nella percentuale minima consentita dalla legge. Il pane dovrà essere garantito di produzione giornaliera e non dovrà essere rigenerato.

d) Tutti i prodotti devono essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli stessi e non presentare alterazioni anche incipienti.

e) I salumi: l'esterno non deve presentare patine né odori sgradevoli, il grasso deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore di rancido e non deve essere in eccesso; il prosciutto cotto deve essere avvolto in idoneo plastico sottovuoto all'interno del quale non deve esserci liquido percolato, non deve presentare alterazioni di sapore, odore, colore, o iridescenza, picchiettatura o alveolatura o altri difetti. Il prosciutto crudo deve essere del prosciutto D.O.P. munito di contrassegno atto a consentire in via permanente l'identificazione ottenuto da cosce fresche di suini nati, allevati e macellati in Italia non devono risultare additivi non consentiti dalla Legge non deve presentare difetti colore odore o altro genere dovuti ad una scorretta maturazione e conservazione.

f) Le bibite (almeno: cola, aranciata, gassosa) non dovranno essere di sottomarche; l'acqua minerale (frizzante e naturale) deve essere in confezione da mezzo litro, ermeticamente chiusa.

- la raccolta differenziata ed il trasporto dei rifiuti, nel rispetto della vigente normativa in materia, derivanti dall'attività espletata;

- la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le apparecchiature ed attrezzature occorrenti per la gestione del bar. Nel corso della vigenza contrattuale, il gestore dovrà altresì integrare e/o sostituire a proprie spese le apparecchiature, attrezzature, arredi e stoviglie non più funzionanti con altri. Qualora il gestore non provveda puntualmente alla suddetta manutenzione ordinaria e straordinaria, rientrante nella sua competenza, la Fondazione si riserva la facoltà di provvedere direttamente agli interventi necessari incaricando ditte di propria fiducia; le spese derivanti dai suddetti interventi verranno addebitate al gestore. Il gestore dovrà comunque garantire il servizio anche durante gli interventi manutentivi;

- la retribuzione, completa degli elementi accessori ed aggiuntivi, da erogare al personale alle proprie dipendenze ed i relativi oneri assicurativi, previdenziali e sociali;

- tutte le procedure di controllo di qualità del servizio previste dal D.Lgs. 193/2007 s.m.i. e dal Regolamento (CE) n. 852/2004 (sistema H.A.C.C.P.);

- in generale, il rispetto di tutte le normative vigenti in materia e l'ottemperanza a eventuali prescrizioni, contestazioni, multe, altre sanzioni ecc. che dovessero essere accertate da parte dei N.A.S. e/o altri servizi di vigilanza. Il gestore dovrà essere munito dell'autorizzazione per l'apertura degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande previste dal Decreto Legislativo 26 marzo 2010 n. 59 e dalle normative locali e nazionali, nonché delle eventuali ulteriori autorizzazioni necessarie per l'esercizio dell'attività. Tutte le spese necessarie per l'ottenimento delle predette autorizzazioni restano a carico esclusivo del gestore;

- il pagamento delle imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio;

- le spese per le autorizzazioni amministrative e sanitarie prescritte per l'attivazione del posto di ristoro;

- le spese di accensione della polizza per i rischi derivanti dall'esercizio dell'attività, di cui all'art. 14;

- le spese per il rispetto delle misure di prevenzione e protezione dei luoghi di lavoro previste dal D.Lgv. 81/08;

- ogni onere diretto e indiretto derivante dalla gestione dei punti bar ristoro e dello "spazio cultura" ai sensi del presente capitolato.

La Fondazione è esonerata da ogni responsabilità per l'uso improprio, danneggiamenti, furti delle attrezzature, arredi e delle stoviglie in dotazione ai punti bar ristoro.

u

q

#### **ART. 18 - OBBLIGHI DELLA FONDAZIONE.**

La Fondazione s'impegna a:

- a) mettere a disposizione gli spazi indicati all'art.4, impegnandosi al mantenimento delle condizioni strutturali per l'ottenimento dell'autorizzazione al funzionamento per l'intera durata del contratto;
- b) effettuare il pagamento delle utenze relative a riscaldamento, condizionamento, acqua e servizi generali (esclusa la raccolta rifiuti);
- c) garantire la disinfestazione, deblattizzazione e derattizzazione delle aree esterne;
- d) effettuare gli eventuali interventi di manutenzione straordinaria degli impianti che si rendessero necessari. Resta in capo al conduttore la manutenzione straordinaria delle attrezzature.

#### **ART. 19 - DIVIETO DI CESSIONE E SUBCONCESSIONE.**

E' vietata la cessione del contratto, sia totale che parziale.

Non sono considerate cessioni ai fini della presente concessione le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere con la Fondazione.

Nel caso di trasformazioni d'impresa, fusioni e scissioni societarie, il subentro nel contratto in essere deve essere prioritariamente autorizzato dalla Fondazione, che può, a sua discrezione, non autorizzarlo, restando così il contraente obbligato alla completa esecuzione delle prestazioni.

Il concessionario non può appaltare o concedere ad altri, in tutto in parte, il servizio in concessione.

#### **ART. 20 - SCIoglimento DEL CONTRATTO PER MUTAMENTO DELLE CONDIZIONI PATRIMONIALI DELL'IMPRESA AFFIDATARIA.**

Il contratto si intenderà sciolto nel caso di fallimento dell'impresa affidataria o di sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare l'espletamento del servizio, salvo il recupero dei maggiori danni.

#### **ART. 21 - FORO COMPETENTE.**

Le parti convengono che per le controversie derivanti dalla presente procedura di gara il Tar competente sia quello della Sardegna, nonché esclusivamente il Foro di Cagliari per qualsiasi altra controversia in materia di esecuzione del contratto da essa derivante.

IL SOVRINTENDENTE  
(M° Mauro Meli)

