



**TEATRO LIRICO DI CAGLIARI**  
F O N D A Z I O N E

## **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

**PROCEDURA TELEMATICA RISERVATA ALLE COOPERATIVE SOCIALI DI TIPO B  
PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE D'USO DI SPAZI DESTINATI AL SERVIZIO  
DI GESTIONE BAR E RISTORANTE**

**DEL TEATRO LIRICO DI CAGLIARI - FONDAZIONE**

**NUMERO GARA: 7710339 - CIG: 8238788EEC**

## INDICE

<u>ARTICOLO 1 – MODALITA' DI SCELTA DEL CONTRAENTE/PARTECIPAZIONE ALLA GARA E DI STIPULA DEL CONTRATTO.....</u>	
<u>ARTICOLO 2 – OGGETTO DELL'APPALTO, UTILIZZO DEI LOCALI E ATTREZZATURE, MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO.....</u>	
<u>ARTICOLO 3 – DURATA DEL CONTRATTO.....</u>	
<u>ARTICOLO 4 – AMMONTARE DELL'APPALTO.....</u>	
<u>ARTICOLO 5 – ESTENSIONE O RIDUZIONE DEL SERVIZIO.....</u>	
<u>ARTICOLO 6 – REQUISITI E ADEMPIMENTI DEL PERSONALE.....</u>	
<u>ARTICOLO 7 – SICUREZZA SUL LAVORO, MATERIALI ED ATTREZZATURE.....</u>	
<u>ARTICOLO 12 – FATTURAZIONE E PAGAMENTI.....</u>	
<u>ARTICOLO 13 – CAUZIONE.....</u>	
<u>ARTICOLO 14 – TRACCIABILITA' DEL FLUSSI FINANZIARI.....</u>	
<u>ARTICOLO 15 – DIVIETO DI CESSIONE.....</u>	
<u>ARTICOLO 16 – SPESE DI BOLLO E REGISTRO.....</u>	
<u>ARTICOLO 17 – FORO COMPETENTE.....</u>	
<u>ARTICOLO 18 – RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO.....</u>	
<u>ARTICOLO 20 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI.....</u>	

## **ARTICOLO 1 – MODALITA' DI SCELTA DEL CONTRAENTE - PARTECIPAZIONE ALLA GARA E STIPULA DEL CONTRATTO**

La scelta del contraente avverrà mediante procedura telematica, tramite piattaforma digitale per la gestione degli Elenchi Informatizzati e delle Gare Telematiche della Fondazione Teatro Lirico di Cagliari

Possono partecipare alla gara, come indicato nel disciplinare, **le cooperative sociali di cui alla legge n. 381 dell'8 novembre 1991 o loro consorzi, iscritte nell'albo regionale delle cooperative sociali Sezione B**, nonché i raggruppamenti temporanei costituiti da cooperative sociali di tipo "B", che siano accreditati alla Piattaforma digitale.

L'appalto verrà giudicato a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi dell'art. 95 del d.lgs. 18 aprile 2016 n. 50 – Codice dei contratti pubblici (nel prosieguo: Codice), con assegnazione di un punteggio massimo di 100, suddiviso secondo le modalità indicate nel disciplinare di gara.

## **ARTICOLO 2 – OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO, UTILIZZO DEI LOCALI E ATTREZZATURE, MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

L'oggetto del servizio comprende: la concessione dell'attività di ristorazione e servizio bar caffetteria per la somministrazione di alimenti e bevande, in particolare:

### ***Servizio di ristorazione***

Per quanto attinente il servizio di ristorazione, in concomitanza con gli eventi del teatro, deve essere garantito un servizio che abbia caratteristiche di qualità, ricercatezza e sobrietà, in coerenza con l'offerta culturale del Teatro Lirico di Cagliari. Il servizio dovrà essere veloce, agile e accurato. Il menù dovrà prevedere piatti caldi e freddi, verdure, insalate e ampia disponibilità di formaggi e prodotti al tagliere di ottima qualità, frutta e dessert. Dovrà essere garantita la disponibilità di prodotti biologici e privi di glutine. Attenzione dovrà essere riposta anche alla carta dei vini. Non sarà indicato un prezzo medio, in quanto è volontà della Fondazione garantire al proprio pubblico l'offerta di un servizio in linea con le proprie possibilità, ma comunque caratterizzato da qualità e gusto.

L'erogazione del servizio ristorante dovrà essere svolta e garantita come minimo nei giorni di spettacolo e per tutti gli eventi della settimana concordati con la Fondazione; il calendario dovrà essere continuamente aggiornato per armonizzarsi con tutti gli eventi organizzati o autorizzati dalla Fondazione, in modo da consentire la migliore programmazione dei servizi.

Il Concessionario potrà esercitare l'attività anche nelle giornate in cui non sono previsti eventi.

### ***Servizio Bar Caffetteria***

Per quanto concerne invece il servizio bar e caffetteria, si richiede che venga erogato secondo l'ordinario standard.

Il concessionario non può mutare la destinazione d'uso dei locali concessi, la funzione o la natura giuridica, pena risoluzione del contratto che risulterà sottoscritto.

Sarà cura del concessionario mantenere gli spazi concessi con la diligenza e rispetto della normativa, e di riconsegnarli all'Ente concedente, alla scadenza del contratto, nello stato in cui li ha ricevuti, salvo il normale deperimento d'uso.

L'erogazione dei servizi caffetteria - bar dovrà essere svolta e garantita per tutti gli eventi della settimana, secondo il calendario delle giornate, come abitualmente in uso presso la struttura; il calendario dovrà essere continuamente aggiornato per armonizzarsi con tutti gli eventi organizzati o autorizzati dalla Fondazione in modo da consentire la migliore programmazione dei servizi. La Fondazione informerà con congruo anticipo il concessionario in merito alle presenze di pubblico per il singolo spettacolo in modo da poter organizzare l'attivazione del servizio bar in relazione al numero di utenti attesi.

La Fondazione potrà aggiudicare **separatamente** la gestione didistributori automatici di alimenti e bevande, affidandola a terzi, posizionando le apparecchiature in locali situati non in prossimità degli spazi concessi, ma in aree riservate al personale dipendente.

### ***Pulizia e manutenzione dei locali***

Il concessionario dovrà inoltre garantire le seguenti attività:

- pulizia, sanificazione, disinfezione, disinfestazione, deblattizzazione e derattizzazione periodica dei locali, degli arredi, dei macchinari e delle attrezzature;
- manutenzione ordinaria dei locali assegnati;
- manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi, dei macchinari, delle attrezzature e di quant'altro necessario per l'espletamento del servizio;
- gestione del ciclo dei rifiuti prodotti in conformità alle disposizioni normative e regolamentari vigenti in materia, e pagamento della tariffa per la gestione dello stesso.

### ***Utilizzo dei locali e attrezzature***

Il servizio dovrà essere svolto nei locali messi a disposizione e concessi dalla Fondazione, individuati nella planimetria allegata (allegato TAV.1, TAV2).

Gli spazi del bar e del ristorante devono essere rigorosamente organizzati nel rispetto delle normative vigenti.

In particolare gli spazi destinati al servizio sono: 1) bar di platea , con accesso diretto dal foyer di platea ( quota +3,50), delle dimensioni pari a circa 121 mq; 2) ristorante ubicato al piano platea e contiguo rispetto al bar, composto da sala (110 mq circa), locale lavaggio stoviglie (circa 17 mq), cucina (circa 41 mq) a quota +3,50, oltre ai locali spogliatoio-servizi igienici per il personale e deposito con cella frigo, a quota 0,00, collegati alla cucina con scala interna; 3) area bar 1° loggia ( circa 42 mq) ubicato a quota +10,10 .

I servizi igienici a servizio dei clienti del bar/ristorante sono gli stessi del pubblico del Teatro, compresi quelli per i disabili, ubicati nell'area del Foyer di platea contrapposta al bar, ma raggiungibile con un percorso esente da barriere architettoniche.

Il carico/scarico merci dovrà avvenire esclusivamente dall'accesso di Via S. Alenixedda , ubicato tra l'attuale book shop e il locale MEDIA LAB.

Si precisa che l'impianto di condizionamento dei locali, essendo tecnicamente collegato a quello del Teatro, sarà gestito dal personale della Fondazione, fatta eccezione per il locale ristorante (121 mq circa) per il quale è presente un impianto dedicato, i cui comandi di accensione e spegnimento sono posizionati nell'area deposito ristorante.

Si precisa inoltre che tutte le attività che richiedono un intervento sui quadri elettrici posizionati in prossimità dei locali bar/ristorante, dovranno essere effettuate esclusivamente dal personale della Fondazione.

Il concessionario si obbliga per tutta la durata del contratto a non mutare, pena la risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali, salvo l'apporto di eventuali modifiche migliorative da concordarsi previamente con la Fondazione.

Dovrà, inoltre, rispettare le prescrizioni del Comando dei Vigili del Fuoco sull'utilizzo del servizio bar /ristorante di platea e prima loggia durante le ore di spettacolo, esclusivamente dal pubblico dello spettacolo in corso o, nel caso di sala non completa, da un numero di clienti che uniti al pubblico presente non ecceda la massima capienza del Teatro (1650 spettatori).

Si precisa che nei locali oggetto di appalto sono vietati l'installazione e l'uso di apparecchi automatici, semiautomatici ed elettronici per il gioco d'azzardo di cui ai commi 5 e 6 del TULPS.

Spetta al concessionario provvedere a tutti gli adempimenti necessari ai fini dell'avvio dell'attività presso i competenti uffici e dell'apertura dell'impresa alimentare presso i competenti organi.

I locali in concessione verranno consegnati con l'arredamento e le attrezzature riportate nell'elenco allegato (*allegato A*), il quale costituisce parte integrante del presente capitolato. I beni messi a disposizione dalla Fondazione vengono consegnati al concessionario nelle condizioni e nella consistenza in cui si trovano alla data di consegna, come risulterà da apposito verbale sottoscritto dalle parti. Eventuali cambiamenti degli elementi d'arredo, in modifica dell'offerta presentata, per rendere più funzionale l'organizzazione del lavoro e del lay-out, devono essere concordati ed autorizzati dalla Fondazione. Il concessionario, previo specifico accordo, può aggiungere attrezzature, arredi e mobili di sua proprietà, che dovrà asportare al termine del contratto. Eventuali apparecchiature introdotte nell'area del bar/ristorante non dovranno essere alimentate a GAS.

Il concessionario deve assicurare il servizio oggetto del presente appalto a proprio esclusivo rischio e responsabilità, secondo le norme del presente capitolato e della normativa di settore.

La Fondazione comunicherà con congruo anticipo le giornate di chiusura generale del Teatro per ferie (presumibilmente per quindici giorni nel mese di agosto), periodo in cui la ditta potrà continuare la propria attività nel rispetto delle indicazioni riportate nel presente bando.

La Fondazione comunicherà con congruo anticipo, salvo casi di forza maggiore, l'interruzione dell'erogazione dell'energia elettrica e dell'acqua per interventi di manutenzione sugli impianti, senza che la ditta possa avanzare alcuna richiesta di danni o mancati introiti.

Il servizio deve essere svolto a regola d'arte per il raggiungimento del massimo beneficio per il cliente. Deve essere svolto nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti. Il

servizio dovrà pertanto essere perfetto sia per la qualità delle materie prime utilizzate che per le modalità di esecuzione delle varie operazioni, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste e/o proposte, delle garanzie igienico-sanitarie nonché delle garanzie sulla continuità del servizio.

Dovranno essere fornite bevande e generi alimentari solidi ad elevato grado di commerciabilità e regolarmente ammessi dalle vigenti norme di igiene alimentare.

La ditta aggiudicataria non potrà applicare insegne e indicazioni pubblicitarie all'esterno dei locali. Eventuali informazioni pubblicitarie interne dovranno essere sottoposte nella forma e nei contenuti alla Fondazione che potrà, a suo insindacabile giudizio, consentirle o meno. Inoltre la ditta, qualora volesse utilizzare il logo della Fondazione nelle proprie comunicazioni pubblicitarie (su qualsiasi supporto anche informatico quali siti internet, pagine social, ecc...) o comunicazione di qualsiasi genere, dovrà essere di volta in volta preventivamente autorizzata dalla Fondazione.

### **ARTICOLO 3 – DURATA DEL CONTRATTO**

Il contratto avrà una durata di 6 anni, dalla data di effettivo avvio del servizio come risultante da un apposito verbale di inizio delle attività. L'attivazione del servizio potrà essere disposta anche nelle more della formalizzazione del contratto a seguito dell'avvenuta aggiudicazione definitiva della procedura di gara.

### **ARTICOLO 4 – AMMONTARE DELL'APPALTO**

Il corrispettivo per il concessionario, il quale si assumerà il rischio della gestione, consisterà nel diritto di gestire i servizi oggetto del contratto. Il valore presunto della concessione ammonta ad € 720.000,00 (euro settecentoventimila/00) oltre ad € 28.800,00 (euro ventottomilaottocento/00) per costi per la sicurezza scaturenti dal DUVRI. I costi della manodopera ex art. 23 comma 16 del Codice ammontano ad € 360.000,00 (euro trecentosessantamila/00).

Il canone mensile a base di gara sul quale l'operatore economico deve andare al rialzo ammonta ad € 1.000,00 (euro mille/00).

### **ARTICOLO 5 – ESTENSIONE O RIDUZIONE DEL SERVIZIO**

In qualunque momento, la Fondazione potrà richiedere l'estensione o il ridimensionamento del servizio in oggetto nei limiti previsti dalla norma.

Qualora la Fondazione dovesse ottenere il nulla osta al cambio di destinazione d'uso dell'attuale locale book-shop , sarà sua facoltà estendere la concessione all'ulteriore locale bar-caffetteria. Tale locale, ubicato al piano terra, adiacente al foyer biglietteria con il quale è separato da una tenda motorizzata semirigida, ha l'accesso diretto dall'esterno ed il collegamento con il deposito bar/ristorante.

### **ARTICOLO 6 – REQUISITI E ADEMPIMENTI DEL PERSONALE**

Entro 15 giorni dall'inizio del servizio, il concessionario dovrà comunicare, per iscritto, i nominativi del personale impiegato, il loro numero di posizione assicurativa e

previdenziale, la categoria e il livello retributivo, nonché il numero di ore che ciascuno dovrà prestare nel presente appalto.

Il personale dovrà osservare diligentemente ogni disposizione disciplinare rispettando l'orario concordato e tenendo un comportamento dignitoso, serio e corretto. La Fondazione potrà chiedere l'allontanamento e la sostituzione delle persone non gradite che risultassero inidonee o incapaci ad assicurare un sufficiente livello qualitativo della prestazione.

Durante l'espletamento del servizio, il personale dovrà essere dotato di apposita divisa su cui sarà appuntato il distintivo di riconoscimento con il logo del Teatro Lirico di Cagliari.

Il concessionario dovrà comunicare per iscritto – almeno due giorni prima - le eventuali variazioni o spostamenti di personale che dovessero intervenire nonché comunicare i nominativi degli addetti impiegati in sostituzione degli assenti. Il personale assente per qualsiasi motivo (ferie, malattia, ecc.) dovrà essere tempestivamente sostituito. L'omissione sarà considerata come inosservanza contrattuale e, comunque, la mancata presenza in servizio dei sostituti comporterà l'automatica applicazione delle penali di cui al successivo art. 10.

La presenza in servizio (compresi eventuali sostituti) dovrà essere attestata tramite badge che sarà predisposto dalla Fondazione.

## **ARTICOLO 7 – SICUREZZA SUL LAVORO, MATERIALI ED ATTREZZATURE**

Il servizio di gestione bar e ristorante deve svolgersi nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti nazionali e comunitarie in materia di prevenzione infortuni, sicurezza ed igiene del lavoro.

Al fine di non incorrere in possibili situazioni di rischio per interferenze con i lavori della Fondazione, è fatto divieto al personale della ditta di transitare nei locali estranei alla concessione, fatta eccezione per il foyer e per i corridoi di collegamento con la portineria.

## **ARTICOLO 8 – OBBLIGHI CONTRATTUALI DEL CONCESSIONARIO VERSO IL PERSONALE IMPIEGATO**

Il concessionario è responsabile dell'esatta e puntuale esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato, nonché del buon esito dello stesso e dell'opera del proprio personale nei confronti del quale dovrà osservare tutte le leggi, regolamenti e disposizioni normative in materia di rapporto di lavoro, di previdenza e assistenza sociale e di sicurezza ed igiene del lavoro.

Il concessionario assumerà in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni ed in caso di danni arrecati, eventualmente, alle persone ed alle cose, tanto della Società concessionaria che di terzi, per fatto imputabile all'Impresa nell'esecuzione delle prestazioni di cui al presente capitolato.

A tal fine, prima della stipula del contratto, l'impresa concessionaria dovrà depositare presso la Fondazione una copia autenticata di polizza assicurativa avente la copertura dei rischi seguenti rischi:

- rischio locativo incendio : massimale euro 1.000.000;
- ricorso terzi da incendio: massimale euro 1.000.000;
- responsabilità civile RCT/RCO: massimale unico euro 2.500.000.

La polizza dovrà prevedere la rinuncia alla rivalsa nei confronti del Teatro.

Il personale dovrà essere regolarmente assunto e l'impresa concessionaria dovrà dimostrare la piena applicazione del contratto di lavoro e il rispetto degli obblighi previdenziali e assicurativi.

Sono a carico dell'impresa concessionaria le spese necessarie per dotare il personale di quanto necessario per lo svolgimento del servizio.

## **ARTICOLO 9 – SPESE E ONERI A CARICO DELL'IMPRESA**

L'impresa concessionaria dovrà assumere a proprio carico la gestione del ristorante e del bar-caffetteria, assumendo i seguenti oneri:

- l'adeguamento della struttura messa a disposizione dalla Fondazione, comprensivo dei costi relativi a: progetto restyling locali, cura cantiere, allestimento, attrezzatura professionale per il bar e per il ristorante (l'eventuale progetto di restyling dovrà essere approvato dalla Fondazione; il cantiere e l'allestimento dovranno essere concordati giorni e orari compatibili con le attività della Fondazione);
- uso degli spazi affidati espletando il servizio in maniera conforme al bando ed all'offerta;
- custodia della struttura, conservazione degli spazi nonché delle attrezzature fornite con diligenza professionale, nel rispetto di tutte le norme di sicurezza, igiene, nonché dei regolamenti e delle norme di legge vigenti applicabili alle attività svolte;
- ottenimento, presso gli enti di vigilanza e controllo competenti, di tutte le autorizzazioni tecniche ed amministrative necessarie alle attività da svolgere, anche in conformità delle autorizzazioni complessive della struttura con l'onere di ottemperanza delle eventuali prescrizioni impartite;
- rigorosa osservanza delle normative a carattere fiscale e di pubblica sicurezza.
- rigorosa osservanza degli orari e dei periodi di apertura del servizio bar e di quello ristorante come previste dal bando, descritte nell'offerta e regolate dal presente capitolato;
- eventuali chiusure anche parziali dovranno essere comunicate alla Fondazione con un preavviso minimo di un mese. Nel caso in cui il concessionario, per cause ad esso non imputabili, si trovi nella assoluta impossibilità di garantire il servizio, dovrà immediatamente comunicarlo alla Fondazione, affinché questa possa adottare le misure del caso;
- comunicazione scritta in merito ad atti vandalici o comunque a danni alla struttura di cui il concessionario è venuto a conoscenza, con denuncia alle autorità competenti; pagamento delle spese relative al consumo di energia elettrica (costo al Kw., contabilizzato in base ai consumi registrati dal sotto-contatore); delle spese relative al materiale di consumo somministrato nonché tutte quelle necessarie all'ospitalità ed al ristoro dei clienti quali cibo, bevande, accessori stoviglie e materiali correlati; spese relative al consumo di acqua;
- Le spese per le utenze attivate per la gestione dei servizi verranno addebitate secondo le seguenti modalità: € 200,00 al mese per il consumo di energia elettrica ed acqua, che saranno versati alla Fondazione unitamente al canone mensile risultante dall'offerta.

## **ARTICOLO 10 – CONTROLLO DEL SERVIZIO, INADEMPIENZE E PENALITA'**

Il controllo sulla regolare esecuzione del servizio sarà effettuato sistematicamente dal referente responsabile della Fondazione. Le eventuali inadempienze verranno contestate per iscritto e verificate in contraddittorio con l'Impresa appaltatrice.

In caso di accertata violazione delle norme che disciplinano l'attività in oggetto, con particolare riferimento a:

- qualità degli alimenti distribuiti;
- qualità delle preparazioni;
- qualità di confezionamento dei cibi;
- errata o mancata registrazione dei corrispettivi;
- rispetto dei prezzi contenuti nel listino prezzi;
- rispetto degli orari di apertura e chiusura dell'esercizio;
- qualità e stato di conservazione delle merci immagazzinate;
- igiene generale dei locali, delle attrezzature e del personale addetto;
- procedimenti di disinfezione e di pulizia;
- corretto stato ed uso dei locali, degli arredi, delle attrezzature, degli impianti;
- rispetto delle norme di sicurezza;
- quant'altro prescritto nel presente capitolato, nel bando e nell'offerta presentata da parte della ditta aggiudicataria.

Qualora si verificano ripetute o gravi inadempienze, la Fondazione potrà risolvere il contratto così come previsto nel successivo art. 11 del presente capitolato.

Per ogni violazione degli obblighi derivanti dal presente Capitolato e per ogni caso di carente, tardiva o incompleta esecuzione del servizio, la stazione appaltante, fatto salvo ogni risarcimento di maggiori ed ulteriori danni, potrà applicare alla Ditta delle penali, variabili a seconda della gravità del caso, calcolate in misura giornaliera compresa tra lo 0,3 per % e l'1 per % del valore del canone annuo. L'eventuale applicazione delle penali non esime la ditta appaltatrice dalle eventuali responsabilità per danni a cose o persone dovuta a cattiva qualità dei prodotti forniti.

## **ARTICOLO 11 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

La Fondazione potrà procedere alla risoluzione del contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del Codice Civile, con conseguente incameramento della cauzione, nei seguenti casi:

- ritardo di 15 giorni oltre la scadenza del canone e/o del rimborso delle utenze;
- grave inadempimento alle disposizioni sul rapporto di lavoro del personale operante nell'appalto;
- in caso di inosservanza reiterata o di particolare gravità delle disposizioni di legge, nonché del presente capitolato;
- ritardo di 15 giorni oltre la scadenza nel pagamento della mensilità di retribuzione al personale impiegato;
- interruzione del servizio protratta per oltre una settimana lavorativa, salvo che per cause di forza maggiore che siano state tempestivamente notificate.

In tutti i casi, la risoluzione del contratto determinerà l'incameramento della cauzione sino alla regolazione delle partite, nonché l'esclusione dell'Impresa dalla partecipazione alle gare d'appalto che saranno indette dalla Fondazione.

Il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione della Fondazione di volersi avvalere della clausola risolutiva per le cause di cui sopra.

Non è ammesso il recesso dall'appalto da parte dell'aggiudicatario, salvo nei casi previsti dalla legge. Il recesso verrà considerato come volontario abbandono e darà luogo all'incameramento della cauzione a titolo di penale e all'obbligo di risarcire gli eventuali danni.

La ditta sarà obbligata, in caso di risoluzione del contratto per qualsiasi motivazione, a liberare i locali affidati entro tre giorni, in modo da consentire alla Fondazione di non sospendere il servizio affidandolo ad altri soggetti. In caso contrario sarà la Fondazione ad incaricarsi di tale attività, con i mezzi ritenuti più opportuni, addebitando i costi alla ditta inadempiente.

## **ARTICOLO 12 – FATTURAZIONE E PAGAMENTI**

Il pagamento del canone nella misura risultante dall'offerta dovrà avvenire trimestralmente e in via anticipata, al 31 marzo, al 30 giugno, al 30 settembre e al 31 dicembre di ogni anno.

## **ARTICOLO 13 – CAUZIONE**

Prima della stipulazione del contratto, il concessionario è tenuto a costituire, ai sensi e per gli effetti dell'art. 103 del D.lgs. 50/2016, una cauzione definitiva nella misura indicata nella predetta norma. Detta cauzione viene presentata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni, oggetto del presente capitolato, e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse.

La cauzione verrà svincolata, al termine della durata del servizio, dopo che il contratto avrà piena esecuzione, quando consti che l'aggiudicatario non abbia lasciato pendenze con la Fondazione o che diversamente, in tutto o in parte, la cauzione stessa non debba essere incamerata a titolo di penale. Lo svincolo sarà decretato in base a domanda dell'aggiudicatario con la quale egli dichiara di non aver altro a pretendere dalla Fondazione in dipendenza del contratto sottoscritto.

Resta salva la facoltà della Stazione Appaltante di ricorrere all'espletamento di ogni altra azione prevista dall'ordinamento vigente, nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

## **ARTICOLO 14 – TRACCIABILITA' DEL FLUSSI FINANZIARI**

Ai sensi dell'art. 3 della Legge del 13 agosto 2010 n. 136, l'appaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge medesima.

Le parti convengono, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 c.c., che il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto, giusto art. 3, comma 9 bis, della Legge n. 136 del 13 agosto 2010.

## **ARTICOLO 15 – DIVIETO DI CESSIONE**

Al soggetto aggiudicatario è fatto assoluto divieto di cedere in tutto o in parte il contratto d'appalto, pena la nullità dello stesso.

#### **ARTICOLO 16 – SPESE DI BOLLO E REGISTRO**

Le eventuali spese di copia, bollo e registro ed ogni altro onere sono poste a carico dell'aggiudicatario. Tali spese verranno comunicate al vincitore della gara dopo la registrazione del contratto, qualora venisse registrato.

#### **ARTICOLO 17 – FORO COMPETENTE**

Qualsiasi controversia, riferita all'interpretazione, esecuzione o risoluzione del contratto, insorta in corso o al termine del rapporto contrattuale, non decisa in via amministrativa, verrà demandata al giudice ordinario. Il Foro competente è quello di Cagliari.

#### **ARTICOLO 18 – RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

Il Responsabile del procedimento è la Sig.ra Tiziana Scalas, Responsabile dell'Ufficio Provveditorato ed Economato; e-mail: [t.scalas@teatroliricodicagliari.it](mailto:t.scalas@teatroliricodicagliari.it)

#### **ARTICOLO 20 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI**

Ai sensi e per gli effetti del Decreto Legislativo 196/2003 e del Regolamento n. 679/2016 i dati personali verranno inseriti nelle banche dati della Fondazione e saranno trattati per tutte le finalità inerenti alla gestione del rapporto contrattuale.