

Borgo Grotta Gigante 42/c 34010 Sgonico (Trieste) c. fisc./p.iva: 00055590327 tel. +39 040 2140215 direzione@ogs.it www.ogs.it

CONDIZIONI PARTICOLARI DI CONTRATTO RELATIVE ALL'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR INTERNO SITO PRESSO LA SEDE DELL'OGS DI BORGO GROTTA GIGANTE, SGONICO (TS)

Art. 1

Premessa

L'Istituto Nazionale di Oceanografia e di Geofisica Sperimentale - OGS, nel seguito indicato come "OGS" o "Ente", è un Ente Pubblico di Ricerca, che opera tra l'altro nel settore dell'oceanografia, con sede in Borgo Grotta Gigante n. 42/c, 34010 Sgonico (TS) e unità locali in via Piccard n. 54 S. Croce (TS), via Beirut n. 2/4 Trieste (TS), via Treviso n. 55 Cussignacco (UD), via San Pietro SNC, frazione PANAREA Lipari (ME), Isole Eolie, Sicilia e c/o VEGA Parco Scientifico Tecnologico di Venezia scarl in via delle Industrie, 13 30175 Venezia Marghera, codice fiscale e partita IVA 00055590327.

L'OGS intende affidare in concessione ai sensi dell'art. 164 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. (di seguito anche "Codice"), ad un operatore economico in possesso dei requisiti necessari per esercitare il servizio (nel prosieguo "Concessionario") il servizio di gestione del bar interno situato presso la propria sede di Borgo Grotta Gigante 42/c – Sgonico TS.

Art. 2

Oggetto della concessione

La concessione ha come oggetto la gestione del servizio di gestione del bar interno situato presso la sede dell'OGS di Borgo Grotta Gigante 42/C, Sgonico (TS).

Il servizio di gestione del bar interno riguarda, nello specifico, la preparazione e somministrazione di bevande, panini, toast, sandwiches, snacks e similari, pasticceria, gelateria, etc. e sarà erogato a favore del personale degli uffici dell'OGS di Borgo Grotta Gigante 42/C, che ospitano mediamente circa 110 persone al giorno e, occasionalmente, visitatori esterni autorizzati ad accedere alle strutture dell'OGS. I valori riportati sono da ritenersi puramente indicativi e presuntivi.

La fruizione del servizio da parte degli aventi diritto sarà del tutto libera, per cui l'OGS non assumerà alcun impegno circa il numero effettivo delle consumazioni che verranno somministrate quotidianamente e in totale.

I ricavi del Concessionario deriveranno dallo sfruttamento economico esclusivo del servizio reso all'utenza, il cui corrispettivo sarà versato direttamente dagli utenti fruitori anche a mezzo di denaro contante, moneta elettronica e, qualora accettato dal Concessionario in sede di presentazione dell'offerta, buoni pasto elettronici concessi al personale dipendente. Si informa che i buoni pasto elettronici che potranno venire spesi dal personale dell'OGS durante il periodo di validità della concessione, del valore facciale di € 7,00 cadauno, saranno quelli emessi dalla società Edenred Italia s.r.l. o dalla società YesTicket s.r.l.

Ne consegue che la gestione della concessione del servizio comporta il trasferimento al concessionario del rischio operativo, come definito dall'articolo 3, comma 1, lettera zz) del Codice, riferito alla possibilità che, in condizioni operative normali, le variazioni relative ai costi e ai ricavi oggetto della concessione incidano sull'equilibrio del piano economico finanziario.

Art. 3

Durata della concessione

La durata della concessione è fissata a 1 anno, a decorrere presumibilmente dal 01.01.2023.



L'OGS si riserva la facoltà di chiedere una proroga tecnica, per una durata massima di 6 mesi, per il tempo strettamente necessario a garantire il completamento di una nuova procedura di selezione del concessionario nuovo. Durante il periodo della proroga Il Concessionario è tenuto a garantire la gestione del servizio alle medesime condizioni stabilite nel contratto di concessione.

Art. 4

Valore della concessione

Il valore complessivo presunto della concessione, ai sensi dell'art. 167 del D.lgs. 50/2016, per la durata di un anno, incluso il periodo di sei mesi di eventuale proroga tecnica, risulta essere pari a € 57.900,00 €.

Tale valore è stato calcolato sulla base dell'incasso medio degli anni 2018 e 2019 comunicato dall'operatore uscente, diminuito di 1/5 in ragione della fruizione dello smart working da parte di alcuni dipendenti, e dei vantaggi economici che potranno derivare al concessionario per quanto descritto nel successivo articolo 7, comma 3.

Art. 5

Canone di concessione

Valutati il numero limitato di utenti e il ridotto numero di ore di apertura del bar interno, nonché il valore presunto della concessione, l'OGS ha stabilito, in via del tutto eccezionale, di stabilire che il canone di concessione è pari a zero.

Si precisa che il pagamento delle spese per le utenze (energia elettrica – acqua) a carico dell'OGS è considerato vantaggio economico a favore del concessionario.

Art. 6

Esecuzione e standard qualitativo del servizio

Il servizio fornito all'interno del bar dovrà essere di livello qualitativo elevato, sia per quanto riguarda la professionalità del personale sia per la qualità dei prodotti da banco posti in vendita. Questi ultimi dovranno essere disponibili durante tutto l'orario di apertura del bar e nella fascia oraria del pranzo (dalle ore 12.00 e le ore 14.30) dovrà essere garantita la somministrazione di alimenti di piccola ristorazione e di gastronomia ad esempio: panini ripieni, toast, tramezzini, pizzette, piatti semplici freddi e/o caldi (ad es. macedonie, insalatone, primi piatti preconfezionati, piatti a base di salumi e formaggi). A tal proposito, il Concessionario si obbliga ad accettare gli ordini dei prodotti da consumare in pausa pranzo entro le ore 11:30.

La somministrazione dei suddetti alimenti potrà essere effettuata anche con un servizio take-away.

I prodotti posti in vendita dovranno inoltre rispondere alle condizioni prescritte dalla legge e dalle Autorità competenti.

I prodotti venduti nel bar dovranno essere di prima qualità e sempre freschi. Essi dovranno rispettare le indicazioni qualitative fornite dal Concessionario in sede di offerta e riportate sul Listino prezzi. Ogni variazione sostanziale alla tipologia dei prodotti offerti in sede di offerta e descritti nel Listino Prezzi, ivi compresi marche e tipi dei prodotti, dovrà essere preventivamente concordata ed autorizzata dal RUP.

Le bevande calde dovranno essere servite in tazze di ceramica.

Non sarà ammessa la somministrazione di alcolici e di superalcolici. La responsabilità in ordine ai prodotti venduti ricade esclusivamente sul Concessionario.



Il livello della qualità dei prodotti potrà essere valutato dall'OGS. Al RUP dovranno essere indirizzati eventuali reclami sia da parte dei frequentatori che del Concessionario, nonché eventuali proposte di integrazione o modifica dei generi somministrati.

Il RUP formalizzerà le contestazioni relative allo scadimento del livello della qualità di prodotti e/ o dell'intera gestione ed avanzerà precise proposte operative.

Art. 7

Orario di apertura

Il bar/punto di ristoro dovrà essere aperto al pubblico con orario minimo giornaliero di 6 (sei) ore dalle ore 8.30 alle ore 14.30 di tutti i giorni lavorativi dal lunedì al venerdì compresi, ad eccezione delle giornate di chiusura dell'OGS. Saranno considerate festive le ricorrenze civili e religiose previste nel calendario della attività degli esercizi commerciali.

L'apertura e la chiusura dei locali saranno a cura del Concessionario.

L'OGS si riserva di chiedere, in caso di necessità, aperture straordinarie e/o il prolungamento dell'orario ordinario in occasione di coffee break, di congressi e convegni o di altre manifestazioni promosse dall'OGS. In tali occasioni l'OGS potrà chiedere al Concessionario, con congruo preavviso, la somministrazione di alimenti e bevande ulteriori rispetto a quelle inserite nel listino prezzi, concordando con lo stesso il prezzo per tale servizio.

Ulteriori giornate di chiusura dell'ente e le eventuali aperture straordinarie e/o il prolungamento dell'orario ordinario verranno richieste al Concessionario con congruo anticipo.

Art. 8

Locali

L'OGS mette a disposizione del Concessionario i locali necessari all'espletamento del servizio situati al piano terra della palazzina B dell'OGS i quali sono composti da:

- un locale adibito a bar della superficie complessiva di mq. 45,67 (di cui mq. 12,74 per l'area preparazione/somministrazione e mq. 32,93 per l'area consumazione). Si informa che nell'area consumazione vi è una porta di emergenza che deve rimanere aperta per ragioni di sicurezza. Si specifica che l'area di preparazione/somministrazione e l'area adibita a consumazione sono separate da un divisorio fisico;
- un locale di mq. 3,61 ad uso deposito;
- due locali di mq. 4,03 e mq. 3,72 destinati rispettivamente a WC e spogliatoio per gli addetti al servizio;

Le planimetrie vengono allegate alle presenti Condizioni particolari di contratto (Allegato A).

Il Concessionario dovrà dichiarare in sede di sopralluogo di essere a perfetta conoscenza dell'ubicazione, della estensione e della natura dei locali destinati al servizio e di essere edotto di ogni altra circostanza di luogo e di fatto inerente ai locali stessi.

Conseguentemente, nessuna obiezione potrà sollevare per qualsiasi difficoltà che dovesse insorgere in funzione dei locali per ottenere le autorizzazioni o nel corso dell'espletamento del servizio in relazione ad una pretesa ed eventuale imperfetta acquisizione di ogni elemento relativo alla ubicazione, articolazione, specifica destinazione od altre caratteristiche in genere dei locali stessi.



Il Concessionario si impegna a non apportare alcuna modifica strutturale ai locali senza la preventiva autorizzazione scritta dell'OGS.

Qualora, previa autorizzazione dell'OGS, venissero eseguiti lavori di adattamento o abbellimento nei locali dell'esercizio, le opere eseguite saranno, al termine del rapporto, acquisite al patrimonio dell'OGS, senza che il Concessionario possa vantare diritti di sorta. Il Concessionario sarà in ogni caso responsabile dei danni subiti, a causa dei predetti lavori.

Art. 9

Arredi, impianti e attrezzature

La concessione ha ad oggetto anche arredi, impianti e attrezzature di proprietà dell'OGS e strumentali all'espletamento del servizio bar. La concessione di tali beni è collegata alla concessione di servizi e ne segue le sorti, con ciò intendendosi l'automatica estensione delle relative vicende contrattuali (es. proroga, risoluzione, decadenza, revoca o recesso).

I beni messi a disposizione dell'OGS sono i seguenti:

- n.1 frigo Afinox 72 x 210 x 84 -2/+7 °C
- n.1 frigo Arex con porta e due cassetti
- n. 1 congelatore 3 porte Afinex -24/-10 °C
- n.1 pensile metallico 2 ante scorrevoli 160 x 66 x 40
- n.1 banco da lavoro metallico 390 x 86 x 70
- n.1 affettatrice Sirman
- n.1 piastra Zanussi
- n. 6 mensole 150 x 30
- n.1 forno Smeg
- n. lavatoio 205 x 60 x h70
- n.1 lavastoviglie Hoonved C48
- n.1 lavastoviglie Lasa Ls3
- n.1 porta rotolo
- n.1 banco frigo espositore 150 x 72 x h97
- n.1 banco da lavoro 180 x 70 x h97 con due ante scorrevoli e due cassetti
- n.1 microonde Panasonic NN-E252W
- n. 8 tavolini
- n. 14 sedie

Il Concessionario dovrà fornire la macchina per il caffè e il macina caffè. Inoltre, previa autorizzazione dell'OGS, potrà introdurre nei locali ulteriori arredi e/o attrezzature il cui utilizzo è strettamente connesso all'attività. L'introduzione di eventuali arredi e/o attrezzature dovrà avvenire senza apportare sostanziali modifiche allo stato dei luoghi e delle attrezzature già presenti di proprietà dell'OGS.



Consegna e riconsegna dei locali oggetto della concessione - Avvio del servizio

Dopo la stipula del contratto di concessione, le procedure di consegna dei locali avverranno mediante sopralluogo congiunto tra le parti.

Al termine del sopralluogo sarà stilato apposito verbale di consegna, sottoscritto da entrambe le parti che ne riassumerà l'esito. Da quel momento il concessionario avrà piena ed immediata disponibilità dei locali stessi al fine della predisposizione dell'approvvigionamento delle scorte alimentari prima dell'inizio del servizio. I locali saranno consegnati nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano all'atto della sottoscrizione del verbale di presa in consegna, assumendo la responsabilità della conservazione e della custodia degli stessi, per tutta la durata della concessione.

L'avvio dell'attività dovrà avvenire entro la data che verrà concordata per iscritto tra le Parti in sede di predisposizione del verbale di consegna.

A fine concessione, per la riconsegna dei locali verrà eseguita identica procedura volta a rilevare lo stato dei luoghi e degli impianti. Qualora venissero rilevati danni, modifiche non autorizzate o carenze nei locali e sugli impianti in possesso al concessionario, l'OGS chiederà al concessionario le riparazioni e/o il ripristino a sue spese.

Art. 11

Listino Prezzi

Per la vendita di alimenti e bevande compresi nei Listini prezzi, il Concessionario si impegna a praticare al pubblico i prezzi indicati nell'Offerta economica presentata in sede di presentazione dell'offerta.

Copia del listino prezzi di tutti gli alimenti e bevande proposti, deve essere esposto nel locale in modo ben visibile a tutti. Detto listino dovrà indicare quali alimenti e bevande sono adatti a vegetariani, celiaci o a chi soffre di intolleranze alimentari.

A partire dalla seconda annualità contrattuale, relativa al periodo dell'eventuale proroga tecnica, il Concessionario potrà formulare richiesta scritta motivata di revisione dei prezzi dei prodotti che dovrà essere inviata all'OGS a mezzo pec: ogs@pec.it

È ammessa la revisione prezzi dei prodotti a partire dal secondo anno del contratto. Detta revisione prezzi verrà operata, dietro richiesta da parte del Concessionario, sulla base di un'istruttoria condotta dall'OGS, tenendo conto dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) al netto dei tabacchi. L'adeguamento per il 2° anno verrà determinato considerando la variazione ISTAT (FOI) dalla data di inizio del servizio alla data di pubblicazione dell'ultimo indice disponibile al momento della richiesta, mentre per gli anni successivi al 2° l'adeguamento verrà determinato considerando la variazione ISTAT (FOI), dalla data in cui è stato applicato il precedente adeguamento, alla data di pubblicazione dell'ultimo indice disponibile al momento della richiesta. La revisione dei prezzi può essere richiesta una sola volta per ciascuna annualità e le eventuali revisioni successive alla prima potranno essere riconosciute solo con decorrenza dal primo giorno del mese successivo a quello in cui è stata presentata la richiesta di revisione prezzi.

Art. 12

Obblighi riguardanti il personale – adempimenti relativi all'osservanza del CCNL e alle norme di disciplina del lavoro



Il Concessionario si impegna ad operare con proprio personale assunto secondo le vigenti disposizioni di legge e secondo le modalità ed i limiti previsti dagli accordi e contratti nazionali di lavoro applicabili, impegnandosi ad applicare ai dipendenti addetti al servizio di cui al presente contratto (o dei soci lavoratori, se trattasi di cooperativa), condizioni normative, previdenziali e assicurative nonché retributive non inferiori a quelle risultanti dai vigenti contratti collettivi nazionali di lavoro applicabili.

Il Concessionario è inoltre tenuto a ottemperare a tutti gli obblighi nei confronti del proprio personale dipendente (o dei soci lavoratori, se trattasi di cooperativa), assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi comprese le norme e le procedure in materia di retribuzione, previdenza, contribuzione, nonché quelle in tema di igiene, sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro con particolare riferimento al D.lgs. n. 81/2008 e assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri.

Il Concessionario dovrà garantire l'osservanza di tutte le normative vigenti e l'utilizzo di attrezzature tecniche e dispositivi di protezioni individuale personali prescritti e adeguati allo scopo e dovrà ottemperare a tutte le disposizioni antinfortunistiche per il servizio da effettuarsi.

Il personale dovrà essere in possesso di adeguata preparazione professionale e dei requisiti igienico – sanitari previsti per legge per svolgere le attività oggetto dei servizi concessi. In particolare, il personale dovrà essere debitamente formato sulle procedure sanitarie (H.A.C.C.P.) e sulla sicurezza dei luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.).

Il concessionario è tenuto garantire la regolare esecuzione del servizio sostituendo il personale addetto in caso di malattie, ferie o congedi del personale.

Il datore di lavoro è il concessionario.

Art. 13

Personale addetto al servizio e rapporti con dipendenti e terzi

Il Concessionario dovrà fornire all'inizio dell'attività e successivamente, ogni volta che si verificassero variazioni, l'elenco nominativo del personale dipendente completo di documenti del lavoro, assicurativi e sanitari, certificati di formazione obbligatori, nonché degli estremi della carta d'identità.

Sarà onere del Concessionario controllare che tutte le norme igieniche, anche quelle relative al vestiario, vengano rigorosamente rispettate dal personale dipendente che dovrà indossare il vestiario consono al decoro dell'ambiente.

Durante l'esecuzione del servizio il personale del Concessionario dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento con l'indicazione dell'operatore medesimo.

Nello svolgimento del servizio globalmente inteso, dovrà essere evitato qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento delle attività dell'OGS. Tutto il personale dovrà risultare idoneo e competente nell'espletamento del servizio mantenendo in ogni circostanza un atteggiamento irreprensibile ed educato.

Il Concessionario deve, altresì, rendersi garante del comportamento del proprio personale, assumendosi per intero la responsabilità del loro operato per eventuali danni diretti o indiretti arrecati a persone o cose durante lo svolgimento del servizio.



L'OGS si riserva di esigere l'immediata sostituzione di quel personale che, a suo insindacabile giudizio, risulti non idoneo rimanendo comunque estraneo da ogni rapporto del Concessionario con i propri dipendenti, con i fornitori e, comunque, con i terzi.

Art. 14

Autorizzazioni e titoli abilitativi

L'acquisizione delle autorizzazioni e di ogni titolo abilitativo per l'avvio e l'esercizio delle attività di somministrazione di bevande e alimenti all'interno dei locali di cui trattasi è a completo carico del Concessionario.

Art. 15

Pulizia ed igiene e salvaguardia dei locali

La pulizia dei locali nonché la gestione e i costi di smaltimento dei rifiuti prodotti sono a carico del Concessionario.

Nel servizio sono compresi, quotidianamente, il completo riassetto e la pulizia sia del locale che delle apparecchiature, atti a garantire il totale rispetto delle norme di igiene.

Il Concessionario, inoltre, dovrà curare la derattizzazione, disinfestazione e sanificazione dei locali e sarà tenuta ad osservare tutte le disposizioni di ordine regolamentare, organizzativo, igienico-sanitario ecc., previste dalle vigenti disposizioni di legge, assumendosi, altresì, qualsiasi responsabilità per eventuali danni causati dai prodotti venduti ed esonerando espressamente l'OGS da ogni responsabilità.

I prodotti dovranno essere di qualità ineccepibile, organoletticamente ed igienicamente.

Qualsiasi inadempimento contestato in contraddittorio, relativamente alle condizioni dei prodotti e del loro confezionamento, darà facoltà all'OGS di applicare le sanzioni previste e/o di risolvere il contratto, fatto salvo ogni altro diritto al risarcimento degli ulteriori danni.

In caso di necessità del personale dell'OGS e/o di personale incaricato dall'OGS di accedere ai locali, previa richiesta motivata del RUP, il Concessionario è obbligato a garantire il libero accesso ai locali.

Art. 16

Obblighi, oneri e spese a carico del concessionario

Si intendono a carico del Concessionario:

- a) l'esercizio del servizio secondo la tipologia di cibi e bevande, l'articolazione dell'orario e della gamma di prodotti e di servizi indicati nell'unita offerta;
- b) i costi relativi al suo personale dipendente rispettando quanto previsto dall'art. 11;
- l'approvvigionamento di alimenti e bevande, dei materiali di consumo necessari alla corretta preparazione, conservazione, confezionamento, somministrazione e consumo dei prodotti (stoviglie, bicchieri, piatti, tovaglie e tovaglioli di carta, etc.), e di quant'altro in vendita;
- d) la tempestiva comunicazione all'OGS dell'impossibilità di erogare il servizio per circostanze non imputabili al Concessionario;
- e) la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli arredi di proprietà del Concessionario;



- f) la custodia e la manutenzione ordinaria delle attrezzature in dotazione e di proprietà dell'OGS;
- g) qualunque spesa inerente al funzionamento del servizio, nonché imposte e tasse, che venissero applicate in dipendenza della gestione;
- h) la costituzione della polizza assicurativa di cui al successivo articolo 19;
- i) la pulizia di tutti i locali nonché dei macchinari e delle attrezzature, delle stoviglie e degli utensili utilizzati, e di quant'altro necessario alla corretta gestione del servizio oggetto della concessione mantenendo il luogo nelle condizioni di massimo decoro, attenendosi alle eventuali prescrizioni impartite dall'OGS;
- j) l'elaborazione ed esposizione del listino prezzi dei prodotti offerti;
- k) la gestione del ciclo dei rifiuti prodotti in conformità alle disposizioni normative e regolamentari vigenti in materia e l'assolvimento delle connesse imposte e tasse;
- l) la riconsegna all'OGS, alla scadenza della concessione, dei locali, arredi e attrezzature in buono stato di conservazione, salvo la normale usura;
- m) l'esecuzione di qualunque operazione, non esplicitamente indicata nelle presenti Condizioni particolari di contratto, utile a fornire un servizio puntuale ed efficiente.

Con riferimento alla gestione del servizio di cui al presente contratto, il Concessionario si impegna a fornire, a richiesta del RUP, il fatturato relativo all'attività svolta.

In caso di inadempimento il Concessionario sarà responsabile verso l'OGS di ogni e qualsiasi danno conseguente e, inoltre, in caso di chiusura non autorizzata del bar.

Art. 17

Obblighi, oneri e spese a carico dell'OGS

Restano a carico dell'OGS:

- a) la manutenzione straordinaria dei locali;
- b) la manutenzione straordinaria degli arredi, degli impianti e delle attrezzature di proprietà dell'OGS e in particolare le riparazioni e le sostituzioni di materiali danneggiati per cause non imputabili al concessionario;
- c) la disponibilità dei locali concessi;
- d) i consumi di energia elettrica, acqua e i costi della telefonia interna.

Art. 18

Divieti

Il Concessionario non potrà adibire i locali ad uso diverso da quello oggetto del presente contratto né variare in tutto o in parte la destinazione degli immobili.

Nei locali non potranno essere esposti avvisi o annunci di qualsiasi genere, né installati cartelli pubblicitari, senza preventiva autorizzazione dell'OGS.

Nei locali è vietata l'installazione di video giochi e apparecchiature similari.

La gestione delle attività di somministrazione di alimenti e bevande dovrà essere conforme alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti.



Art. 19

Responsabilità del Concessionario - Polizze assicurative

Il Concessionario è responsabile:

- dei danni a persone e cose, derivanti dall'espletamento del servizio ed imputabili a lui o a suoi dipendenti, anche nel caso sia stato chiamato a risponderne l'OGS, il quale si intende sollevato da qualsiasi responsabilità e indenne da qualsiasi pretesa;
- dell'osservanza delle vigenti disposizioni normative relative all'esercizio delle attività disciplinate dal contratto.

A tal fine il Concessionario dovrà stipulare, a proprie spese, per l'intera durata della concessione, la polizza assicurativa di Responsabilità Civile Terzi e prestatori d'opera con un massimale di almeno € 1.500.000,00. L'OGS dovrà essere esplicitamente indicato tra il novero dei Terzi del contratto stesso.

Art. 20

Garanzia Definitiva

A garanzia del corretto adempimento delle obbligazioni assunte in forza del presente atto e prima della stipula del contratto, il Concessionario deve produrre la polizza/fideiussione per un importo pari al 10% del valore della concessione, in conformità a quanto previsto dall'art. 103 del D. Lgs. n. 50/2016.

Art. 21

Modifica della concessione durante il periodo di efficacia

Fermi restando i principi del rischio operativo e dell'equilibrio economico-finanziario, previsti dall'art.165 del D. Lgs. 50/2016, la Concessione potrà essere modificata, senza necessità di una nuova procedura di aggiudicazione, nei casi espressamente previsti dall'art. 175 del medesimo D. Lgs. 50/2016 e s.m.i..

Art. 22

Penalità

In caso di inadempimento rispetto alle obbligazioni contenute nel presente atto, che non configurino grave inadempimento ai sensi del successivo art. 23, l'OGS potrà comminare penalità da un importo minimo di € 100,00 (euro cento/00) ad un massimo di € 1.500,00 (euro millecinquecento/00).

L'entità della penale in relazione alla gravità dell'inadempimento sarà accertata in base ad un procedimento in contraddittorio tra l'OGS e il Concessionario che sarà avviato da una contestazione scritta di addebito che l'OGS dovrà inviare allo stesso Concessionario entro e non oltre 10 (dieci) giorni dalla conoscenza dei fatti oggetto di addebito.

Le penali saranno trattenute dalla garanzia definitiva che il Concessionario avrà l'obbligo di ricostituire nella entità originaria entro i successivi 10 (dieci) giorni dalla data della comunicazione dell'OGS.

In caso di inadempimento il Concessionario sarà responsabile verso l'OGS di ogni e qualsiasi danno conseguente e, inoltre, in caso di chiusura del bar, determinata da tale inadempienza, sarà tenuto



al pagamento della penale stabilita nella misura di € 100,00 (euro cento/00) per ciascuna giornata di chiusura.

Art. 23

Risoluzione del contratto per grave inadempimento

La concessione potrà essere revocata ed il contratto risolto per grave inadempimento senza obbligo di previa diffida in qualsiasi momento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice civile.

Particolarmente gravi sono ritenute, a titolo esemplificativo, le inadempienze relative a:

- a. cambio di destinazione dei locali anche parziale;
- b. cessione del contratto anche parziale a terzi;
- violazione delle disposizioni in materia di tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi della L. n. 136/2010;
- d. utilizzo di personale non in regola con la vigente legislazione in materia;
- e. ripetuta somministrazione di prodotti non contemplati nel listino prezzi, intendendosi per "ripetuta" l'infrazione compiuta ed accertata per n. 3 volte;
- f. mancanza dell'autorizzazione sanitaria, nei casi in cui la stessa è prevista dalla legge;
- g. ripetuta scarsa o negligente pulizia ed igiene degli ambienti con particolare riguardo ai pavimenti, alla conservazione dei prodotti, alle vetrate interne ed esterne, al bancone di servizio ecc. intendendosi per "ripetuta" l'infrazione compiuta ed accertata per n. 3 volte;
- h. vendita e somministrazione di prodotti deteriorati o scaduti;
- la comminazione di penalità in numero e valore economico tali da configurare grave e reiterato inadempimento e grave negligenza relativamente al servizio svolto ed al decoro dell'OGS.

Le comunicazioni di addebito relative alle penali saranno notificate a mezzo PEC.

In caso di risoluzione di diritto, l'OGS avrà facoltà della immissione nel possesso dei locali con un preavviso massimo di 5 (cinque) giorni naturali e consecutivi.

Entro lo stesso termine il Concessionario dovrà riconsegnare i locali sgombri da cose e persone; gli arredi ed attrezzature, gli utensili e quant'altro necessario per la gestione del servizio a cura dell'OGS dovrà rimanere in loco a disposizione dell'ente.

Art. 24

Subappalto e di cessione del contratto

È espressamente vietata la cessione anche solo parziale del contratto a terzi ed è altresì vietato il subappalto con la sola esclusione delle eventuali attività indicate nell'offerta, in conformità al disposto dell'articolo 105 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i..

Art. 25

Controlli sulla gestione

Nel corso della vigenza contrattuale, in ogni momento durante l'orario di apertura degli esercizi, o con adeguato preavviso se in diverso momento, l'OGS, utilizzando il proprio personale ha la piena



facoltà di esercitare senza limitazioni alcuna, gli opportuni controlli relativamente alla esecuzione del servizio in ogni sua fase, al corretto uso dei locali, delle attrezzature e degli impianti, nonché alla rispondenza delle norme e condizioni igieniche dei locali, dei prodotti, del sistema di preparazione dei prodotti, senza che a seguito di ciò il Concessionario possa pretendere di vedere eliminata o diminuita la propria responsabilità, che rimane comunque intera e assoluta.

Art. 26

Sicurezza sul luogo di lavoro e DUVRI

Le Parti si obbligano a cooperare per assicurare il rispetto della vigente normativa in materia di sicurezza sul luogo di lavoro in conformità al disposto del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.

I rischi di interferenza sono stati valutati dall'OGS ed esposti nel DUVRI allegato. I costi della sicurezza per rischi da interferenza sono stati valutati nella misura di € 125,00.

Il Responsabile Unico del Procedimento

Dott.ssa Paola Del Negro