

## AII. B - CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DELLA GESTIONE DEL BAR AZIENDALE DELL'AMTAB S.p.A. PRESSO IL DEPOSITO E DEL SERVIZIO DI GESTIONE DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI PER ANNI SEI - PERIODO 2010/2015

### IMPORTO A BASE DI GARA

L'importo presunto del canone a base di gara per l'intero periodo contrattuale è di Euro 36.000,00 I.V.A esclusa ed al netto delle rivalutazioni ISTAT, da riconoscere all'AMTAB S.p.A.

### ART.1 OGGETTO DELL'APPALTO

Oggetto dell'appalto è la gestione del Bar aziendale e l'installazione e gestione di distributori automatici di alimenti e bevande presso il deposito dell'AMTAB S.p.A. Viale Iacobini z.i. Bari.

### ART.2 DURATA CONTRATTUALE

Il contratto ha la durata di 6 (sei) anni a decorrere dalla data di effettivo inizio del servizio, con opzione di eventuale rinnovo, a richiesta dell'AMTAB S.p.A., per un periodo massimo di ulteriori 3 (tre) anni.

### ART.3 CANONE DI CONCESSIONE E MODALITA' DI PAGAMENTO

Il canone di concessione offerto in sede di gara per i servizi di cui al presente appalto dovrà intendersi onnicomprensivo di ogni singolo costo ed onere fiscale per l'espletamento del servizio durante l'intero periodo contrattuale.

Il predetto canone sarà versato in rate mensili anticipate dall'impresa all'Azienda, con scadenza entro il 30 del mese, ad emissione di regolare fattura da parte dell'AMTAB S.p.A.

Trimestralmente, l'impresa, sarà tenuta alla presentazione del documento unico di regolarità contributiva (DURC) ed attestazione di aver corrisposto al personale quanto dovuto a titolo di retribuzione, indennità ed emolumenti accessori.

Qualora l'impresa risulti inadempiente con il versamento di contributi sopra indicati e con il pagamento delle retribuzioni correnti dovute in favore del personale addetto al servizio di appalto (compresi soci lavoratori in caso di cooperativa), l'Azienda procederà alla risoluzione del contratto. L'impresa aggiudicataria non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo a risarcimento di danni o riconoscimento di interessi per detta risoluzione.

### ART.4 – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO BAR

Il Servizio di cui al presente appalto consiste:

a) nella somministrazione presso il Bar aziendale di alimenti e bevande secondo le seguenti prescrizioni e modalità:

- In orario mattutino dalle ore 05.00 alle ore 14.00 dal lunedì al sabato, ed in orario pomeridiano dalle ore 14.30 alle ore 18.30 nei giorni di martedì e giovedì.
- Su richiesta dell'Amministrazione in occasione di eventi particolari.

Nei casi richiesti dell'AMTAB Spa il bar sarà tenuto ad organizzare rinfreschi buffet e quant'altro, nonché a prestare un servizio al piano per gli uffici di rappresentanza ( Presidenza e organi istituzionali).

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

La somministrazione dovrà essere rivolta esclusivamente ad utenza interna e pertanto non potranno essere utilizzate per il pubblico entrate che si affacciano all'esterno dell'edificio ne'essere messe indicazioni esterne ai locali dell'AMTAB Spa.

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'AMTAB Spa;

ART. 5 - LISTINO PREZZI SERVIZIO BAR, PUBBLICITA', AGGIORNAMENTO

a) LISTINO PREZZI FISSO NON SOGGETTO A RIDUZIONE

- \* CAFFE' ESPRESSO (gr.7 di caffe' in polvere) Euro 0,50
- \* CAFFE' ESPRESSO MACCHIATO Euro 0,55
- \* CAFFE' ESPRESSO DECAFFEINATO Euro 0,55
- \* CAFFE' D'ORZO Euro 0,60
- \* CAPPUCCINO (gr.7 di caffe' in polvere e ml.70 di latte intero) Euro 0,70
- \* CAPPUCCINO DECAFFEINATO Euro 0,70
- \* LATTE bicchiere cl.20 Euro 0,50
- \* LATTE macchiato Euro 0,55
- \* CIOCCOLATA in tazza Euro 1,00
- \* THE,CAMOMILLA,INFUSI Euro 0,70
- \* BRIOCHE, CORNETTI RIPIENI (prodוז. artigianale e grandezza normale) Euro 0,80

b) LISTINO PREZZI SOGGETTO A RIDUZIONE E VALIDO AI FINI ASSEGNAZIONE DEL PUNTEGGIO

- \* SUCCHI DI FRUTTA IN BriK Euro 0,80
- \* SUCCHI DI FRUTTA IN BOTTIGLIA Euro 1,00
- \* BIBITE IN LATTINA da cl.33 Euro 0,90
- \* ACQUA MINERALE (in bottiglia da lt.0,5) Euro 0,50
- \* ACQUA MINERALE (un bicchiere) Euro 0,20
- \* BRIOCHE, CORNETTO E SALATI (prodוז. artigianale e grandezza normale) Euro 0,80
- \* SALATI FARCITI Euro 1,10
- \* YOGURT Euro 1,00
- \* APERITIVI Euro 1,30
- \* AMARI Euro 1,30
- \* BIRRA NAZIONALE Euro 1,00
- \* VINO "CALICE" Euro 1,00
- \* Panini imbottiti (gr.70/100 di pane o spianate gr.100) con:
  - \* -gr.40 di mortadella Euro 1,00
  - \* -gr.40 di formaggio e prosciutto cotto Euro 1,50
  - \* -gr.30 di salame crudo Euro 1,50
  - \* -gr.30 di prosciutto crudo Euro 1,50
  - \* -gr.40 mozzarella fresca e pomodoro e insalata Euro 1,50
- \* Toast Euro 1,50
- \* 1 quadretto di pizza al pomodoro Euro 1,00
- \* 1 quadretto di pizza margherita Euro 1,00
- \* 1 quadretto di pizza farcita Euro 1,00

Il listino delle consumazioni, quale requisito minimo, dovr  offrire variet  di prodotti sopra indicata. I prezzi di cui alla lett.a) del presente listino non potranno essere modificati.

I prezzi di cui alla lett.b) del listino e del successivo punto 6 relativo ai prodotti dei distributori automatici, potranno essere soggetti a riduzione di €0,05 – 0,10 – 0,15 ai fini dell'assegnazione del punteggio.

La riduzione offerta in sede di gara dovr  essere unica per tutti i prodotti.

Previa presentazione di richiesta motivata all'ufficio Contratti e a seguito di autorizzazione scritta da parte del medesimo si potr  procedere al loro aggiornamento.

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

Il listino dovr  essere affisso nei locali del bar in modo ben visibile e, per ritenersi valido, dovr  essere sottoscritto dal responsabile della gestione del servizio nonch  datato.

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

## Art.6 MODALITA' E DESCRIZIONE DEL SERVIZIO RELATIVO ALLA GESTIONE DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI.

Nella gestione di distributori automatici di bevande, alimenti preconfezionati, ecc., il servizio comprende le seguenti attività e prestazioni:

- a) installazione di distributori automatici di bevande e snack presso la sede aziendale;
- b) gestione delle apparecchiature;
- c) manutenzione completa delle apparecchiature;
- d) pronto intervento ed assistenza.

Il servizio dei distributori dovranno essere operativi per tutta la durata della giornata senza interruzione alcuna se non per fermo tecnico o guasto.

L'impresa dovrà installare presso la sede Aziendale N. 4 distributori automatici disposti rispettivamente per l'erogazione delle sottoelencate consumazioni, con diverse declinazioni di dolcificazioni per quanto concerne le bevande calde, con i relativi prezzi di partenza.

N. 1 distributore di bevande calde in grado di erogare almeno i seguenti prodotti:

- a) caffè espresso,
- b) caffè macchiato,
- c) caffè d'orzo,
- d) cioccolato,
- e) cappuccino con caffè,
- f) cappuccino con cioccolato,
- g) latte,
- h) latte macchiato,
- i) the.

**I prezzi per le bevande calde devono essere €0.40**

Caratteristiche tecniche per le apparecchiature:

- da un minimo di 8 funzioni ad un massimo di 18;
- ottima qualità delle bevande;
- barra progressiva sul display con segnalazione acustica del termine dell'erogazione della bevanda;
- rispondenza dell'interfaccia utente alle attuali normative sui disabili;
- capacità di bicchieri da 500 a 650, capacità palette da 450 a 600, elevata capacità di contenere monete.

N. 1 distributore di bevande fredde in grado di erogare almeno i seguenti prodotti:

- a) acqua liscia,
- b) acqua gassata,
- c) the,
- d) succhi di frutta,
- e) coca cola,
- f) aranciata,
- h) altre bevande analcoliche.

**I prezzi per le bevande fredde devono essere:**

**-per acqua €0.35**

**-per bibite in lattina e succhi di frutta in brick €0.60.**

Caratteristiche tecniche per le apparecchiature:

- vano ergonomico che consente un facile prelievo del prodotto;
- segnalazione acustica del termine dell'erogazione;
- vari livelli di configurazione tra bevande in brick, lattine e PET;
- temperatura impostabile a livello unico oppure a livello stratificato.

N. 2 distributori di snack in grado di erogare almeno i seguenti prodotti:

- a) tramezzini,
- b) merendine,
- c) tortine,
- d) patatine,

- e) biscotti,
- f) gallette,
- g) yogurt.

**I prezzi indicati per tutti gli snack devono essere €0.50, €0.60, €0.70.**

6.1- Caratteristiche tecniche per le apparecchiature:

- vano ergonomico che consente un facile prelievo del prodotto;
- segnalazione acustica del termine dell'erogazione;
- vari livelli di configurazione tra snack salati e dolci;
- temperatura impostabile a livello unico oppure a livello stratificato.

Tutti i distributori installati dovranno consentire la distribuzione dei prodotti sia tramite denaro che tramite dispositivo elettronico prepagato (chiave o quant'altro); gli stessi distributori, in caso di inserimento di una somma maggiore dell'importo dovuto, devono essere in grado di erogare resto. Tutti i prezzi per tutte le erogazioni dovranno essere ben esposti su tutte le rispettive apparecchiature di erogazione.

Rimane ferma la possibilità per l'Azienda, trascorso un anno dall'aggiudicazione, di integrare l'erogazione con prodotti differenti, anche non succitati, anche su suggerimento dell'impresa medesima.

Numero e collocazione dei distributori per singola tipologia sono puramente indicativi, potendo subire incrementi/decrementi in base alle esigenze valutate dall'Azienda. Eventuali nuove installazioni saranno concordate tra l'impresa e l'Azienda sulla base dei consumi e di altre variabili opportunamente valutate.

Ai fini della installazione e preventivamente all'interno dell'impresa, l'Azienda si impegna a predisporre i necessari lavori di allacciamento alla rete elettrica per tutte le tipologie nonché di allacciamento idrico per i distributori automatici.

L'impresa aggiudicataria si impegna ad eseguire le installazioni dei distributori entro il termine di 30 giorni solari.

Il completamento delle installazioni si intende effettuato con l'allacciamento alla rete elettrica ed alla rete idrica per un perfetto ed immediata funzionamento di tutte le apparecchiature in elenco nonché con adeguata formazione al personale utente.

Le richieste di nuove installazioni/rimozioni saranno evase al termine di 15 (quindici) giorni dalla data di conferma da parte della stazione appaltante salvo diverse disposizioni concordate con tra l'impresa e la stazione stessa.

La qualità dei 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 confezionati 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 manualmente devono essere freschi di giornata e non devono essere, in alcun caso, riciclati dagli avanzi dei giorni precedenti.

#### ART.7 – VIGILANZA E CONTROLLI SUL LIVELLO QUALITATIVO DEL SERVIZIO

L'AMTAB Spa 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'AMTAB Spa 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'AMTAB Spa la quale potrà esercitarle con le modalità ritenute piu' opportune per la salvaguardia della qualità del servizio e della sicurezza dell'utenza.

L'adozione degli eventuali provvedimenti conseguenti e di competenza dell'AMTAB Spa.

## ART.8 – PERSONALE

### -Personale addetto

La ditta affidataria dovrà utilizzare personale in numero adeguato e tale da consentire il soddisfacimento ottimale delle esigenze di servizio, con rispetto del numero minimo di due persone nelle fasce orarie di maggiore affluenza indicativamente intorno alle ore 8.00 ed alle ore 11.00 e in occasione di particolari eventi che richiedano l'organizzazione di rinfreschi e buffet.

Tutto il personale adibito alla vendita, alla distribuzione, alla manipolazione ed alla preparazione delle bevande, dei cibi e di tutti gli altri generi di vendita, deve:

- essere sottoposto, prima dell'inizio dell'attività lavorativa, a tutte le vaccinazioni e visite sanitarie previste dalla normativa di settore;
- risultare, per tutta la durata del servizio, in possesso della prescritta documentazione sanitaria prevista dalle norme vigenti in materia;
- essere munito di libretto di idoneità Sanitaria di cui all'art.14 della Legge 283/1962, così come integrato dai regolamenti comunitari disciplinanti la materia;
- curare scrupolosamente l'igiene personale;
- avere un comportamento rispettoso e corretto.

Il gestore dovrà trasmettere all'AMTAB Spa copia del libretto sanitario del personale addetto sia al momento dell'inizio del servizio che in occasione di eventuali sostituzioni.

L'AMTAB Spa potrà 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.

## 9.-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.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportanti le informazioni previste dalle norme in materia di igiene e sicurezza.

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

Dovrà essere garantito il 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 della 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)

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'AMTAB Spa 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.10 – LOCALI E ALLESTIMENTI

### 10.1 – Locali e Arredi – Attrezzature e Impianti

L'AMTAB Spa metterà a disposizione del gestore, a titolo gratuito, i locali e gli arredi, nelle condizioni in cui attualmente si trovano, 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'AMTAB Spa;

Il gestore si impegna ad adottare tutte le attrezzature necessarie all'esecuzione del servizio nel rispetto dei criteri di igiene, rapidità, 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.

L'inosservanza delle indicazioni di cui ai precedenti punti darà luogo all'applicazione delle penali di cui al successivo art. 16.

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'AMTAB Spa.

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.

#### 10.2 -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.

#### 10.3 -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.11 -MANUTENZIONE -CONSUMI

#### 11.1 – utenze

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

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

#### 11.2 - 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 i locali ogni qualvolta la situazione lo richieda, previa autorizzazione da parte dell'AMTAB Spa.

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

#### 11.3 – 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.

#### 11.4 –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'AMTAB Spa si riserva di adottare le modalità di controllo e vigilanza che riterrà piu' opportune.

#### ART.12 CORRISPETTIVO DI GESTIONE – CONTRIBUTO ANNUO

Il pagamento del canone aggiudicato in sede di gara avverrà in rate mensili anticipate maggiorate di IVA entro e non oltre 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura.

Decorsi 90 giorni dal mancato pagamento del canone mensile il contratto s'intenderà cessato senza che il gestore abbia nulla a che pretendere.

#### ART. 13 -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, delle autorizzazioni sanitarie ex art.2 L. 283/62, e delle licenze e/o autorizzazioni commerciali, previste dalla normativa nazionale e regionale, per l'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato;

-applicare il sistema di autocontrollo dell'igiene dei prodotti alimentari basato sui principi H.A.C.C.P. previsto dal Regolamento CE n.852/2004 e a far rispettare agli utenti il divieto di fumare nel locale bar;

Qualora l'AMTAB Spa si avvalga della facoltà di cui al precedente art. 8, il gestore dovrà provvedere, entro 15 giorni dalla richiesta 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. 14 -ONERI E OBBLIGHI DEL GESTORE

1) Il gestore deve mettere a disposizione proprio personale da destinare al servizio e deve ottemperare a quanto specificatamente indicato al precedente art.8.

2) Entro 30 giorni dalla data di inizio del servizio il gestore deve presentare all'AMTAB Spa il proprio piano di sicurezza ai fini delle verifiche dei dati e degli adempimenti previsti dall'art. 7 D.Lgs 626/94 e successive modificazioni ed integrazioni e dal D.Lgs. 81/2008;

A tal fine il gestore dovrà procedere, ai sensi dell'art.4 del D.Lgs 626/94, 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;

3) Il gestore si obbliga a provvedere, a cura e carico proprio e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti, secondo i piu' moderni accorgimenti della tecnica, per garantire, in ossequio al D.Lgs 626/94, 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'AMTAB Spa da ogni e qualsiasi responsabilità;

4) Nei cinque giorni precedenti l'inizio del servizio appaltato, il gestore dovrà comunicare all'AMTAB Spa 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;

5) Tale comunicazione, con la relativa documentazione, dovrà essere aggiornata in caso di sostituzione di personale, anche per sostituzione temporanea di altro personale per servizio militare, malattia, infortunio, ferie e maternità, entro il giorno 5 del mese successivo a quello in cui le variazioni si sono verificate.

6) L'allontanamento dal servizio di detto personale per trasferimento o per cessazione dal lavoro dovrà essere comunicato all'AMTAB Spa entro 5 giorni.

7) Il gestore deve esibire ad ogni richiesta dell'Amministrazione, in originale o in copia autentica, il libro matricola, il libro paga ed il registro infortuni previsti dalle vigenti norme, e copie delle ricevute dei versamenti mensili contributivi e associativi prescritti dalle vigenti disposizioni di legge relativi ai dipendenti.

8) Il gestore sarà tenuto ad accettare come corrispettivo di pagamento i buoni mensa da parte dei dipendenti dell'AMTAB Spa.

#### ART.15 -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 concessione 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'AMTAB Spa 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'AMTAB Spa 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.16 -GARANZIA DI ESECUZIONE – CAUZIONE DEFINITIVA

La cauzione definitiva deve essere costituita prima della stipula del contratto ed è stabilita nella misura del 10% (dieci per cento) dell'importo complessivo aggiudicato.

Essa può essere costituita a mezzo assegno circolare intestato all'AMTAB Spa di o a mezzo fideiussione bancaria o polizza fidejussoria rilasciate da primari istituti bancari o compagnie assicuratrici.

La fideiussione 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 fideiussore non potrà opporre eccezione alcuna alla eventuale richiesta di escussione della fideiussione . 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 semprechè eventuale proroga e/o rinnovo siano autorizzati dall'AMTAB Spa o previsti da norme di legge.

La fideiussione deve essere tempestivamente reintegrata qualora in corso d'opera essa sia stata parzialmente o totalmente incamerata dall'AMTAB Spa.

#### ART.17 -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 (euro 500) ;
- incuria nella custodia degli arredi e dei locali (euro 500,00);
- Variazione dei prezzi del listino non autorizzato da parte dell'AMTAB Spa (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'AMTAB Spa 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 Contratti a seguito di rilevazione diretta effettuata dal proprio personale incaricato.

Le penali saranno liquidate mediante recupero sull'importo della cauzione , con obbligo del gestore di procedere, nel corso del contratto, alla sua reintegrazione o con compensazione sul corrispettivo dovuto dall'amministrazione al gestore per i servizi eseguiti.

L'AMTAB Spa 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.18 -INADEMPIMENTI CONTRATTUALI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà specificatamente contestata al gestore dall'AMTAB Spa a mezzo di comunicazione scritta, inoltrata anche per telefax in cui farà fede esclusivamente la data, e ora di trasmissione dell'AMTAB Spa, 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'AMTAB Spa qualora non ritenga valide le giustificazioni addotte, applicherà le penali di cui all'art. 17, o comunque adotterà le determinazioni ritenute piu' opportune.

L'AMTAB Spa 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,.
- Frode nell'esecuzione del servizio;
- Inadempimento alle disposizioni dell'AMTAB Spa riguardanti le modalità di esecuzione del servizio;
- mancato rispetto delle procedure di HACCP e delle norme sulla sicurezza dei lavoratori;
- 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;
- reiterate e gravi violazioni delle norme di legge, del regolamento e delle clausole contrattuali, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio;
- accertata sostituzione del gestore da parte di un soggetto terzo nella gestione parziale o totale, del servizio;
- ritardo nei pagamenti del canone mensile superiore a 30 giorni;
- 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 verificano deficienze e inadempimenti tali da incidere sulla regolarità e continuità del servizio, l'AMTAB Spa 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 e del corrispettivo per l'anno in corso , a titolo di penale, sarà tenuto al rigoroso risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese che l' dell'AMTAB Spa dovrà sostenere per il rimanente periodo contrattuale.

Nel caso in cui si rescinde il contratto per colpa del gestore, si conviene che l'AMTAB Spa 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. 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 n.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'AMTAB Spa 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 n° 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 disciplinare 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 Bari.