



Presidenza del Consiglio dei Ministri

IL COMMISSARIO DELEGATO PER L'EMERGENZA DELL'AREA ARCHEOLOGICA DI
NAPOLI E POMPEI
EX ARTICOLO 5 DELL'O.P.C.M. 3742/2009

Attuazione Protocollo di intesa tra Regione Campania e Commissario Delegato "per la realizzazione di un progetto di tutela della biodiversità nell'area archeologica di Pompei e di valorizzazione del patrimonio agroalimentare campano" - Individuazione soggetto attuatore

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

INDICE

Premesse

Articolo 1 - Oggetto della concessione

Articolo 2 - Locali ed aree oggetto della concessione

Articolo 3 - Elementi costitutivi del servizio di ristorazione - Oneri a carico del concessionario

Articolo 4 - Durata della concessione

Articolo 5 - Inizio del servizio

Articolo 6 - Consegna dei locali

Articolo 7 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

Articolo 8 - Modalità di riconsegna dei locali affidati al concessionario

Articolo 9 - Progettazione esecutiva. Inizio e termine di ultimazione degli eventuali lavori edili e impiantistici e della fornitura e posa in opera dell'arredo e delle attrezzature

Articolo 10 - Condotta dei lavori

Articolo 11 - Prescrizioni in merito alla sicurezza

Articolo 12 - Copertura assicurativa

Articolo 13 - Servizio bar-caffetteria (condizioni minime, migliorabili in sede di offerta)

Articolo 14 - Servizio di somministrazione pasti (condizioni minime, migliorabili in sede di offerta)

Articolo 15 - Orario di erogazione del servizio e periodi di chiusura

Articolo 16 - Qualità dei prodotti

Articolo 17 - Obblighi e spese a carico del concedente

Articolo 18 - Ulteriori obblighi ed oneri a carico del concessionario

Articolo 19 - Manutenzioni dei locali, dei macchinari, dell'arredo e delle attrezzature

Articolo 20 - Manutenzione degli impianti

Articolo 21 - Interventi di messa a norma o di adeguamento alle normative, vigenti o sopravvenute, dei locali, dell'arredo, delle attrezzature e degli impianti

Articolo 22 - Personale impiegato nel servizio

Articolo 23 - Prezzi al consumo

Articolo 24 - Canone di concessione

Articolo 25 - Controlli di conformità

Articolo 26 - Pulizia, sanificazione e disinfestazione

Articolo 27 - Precisazioni

Articolo 28 - Foro competente

PARTE PRIMA
TITOLO I
- DISPOSIZIONI GENERALI -

PREMESSE

L'area archeologica di Pompei rientra nel novero dei siti sottoposti alla gestione del Commissario Delegato per l'emergenza dell'Area Archeologica di Napoli e Pompei ex art. 5 dell'OPCM 3742/2009(in seguito, denominato "Concedente").

Tale area presenta caratteristiche di unicità a livello mondiale per l'estrema rilevanza storica e scientifica anche in relazione alla vasta gamma di reperti vegetali ed animali nonché dei ritrovamenti di utensileria ad uso culinario, in alcuni casi con presenza di resti alimentari, che hanno consentito, per il particolare stato di conservazione, l'acquisizione di rilevanti informazioni sulla tipologia di colture e tecnologie agricole, sui metodi di conservazione e trasformazione dei prodotti all'epoca dell'eruzione del 79 d.C.

In particolare, le informazioni scientifiche disponibili, ivi compresi gli studi e i cataloghi realizzati dal Laboratorio di ricerche applicate in analisi comparata con i dati iconografici e le testimonianze letterarie coeve, ha consentito di delineare le abitudini alimentari dell'epoca romana e le successive evoluzioni.

Al fine del raggiungimento dell'interesse pubblico di massima diffusione delle conoscenze sulla realtà del mondo antico e sulle attuali risorse regionali, il Protocollo d'intesa *"per la realizzazione di un progetto di tutela della biodiversità nell'area archeologica di Pompei e di valorizzazione del patrimonio agroalimentare campano"*, stipulato tra l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania ed il Commissario Delegato in data 13 ottobre 2009, ha previsto la realizzazione di un programma volto ad offrire ai visitatori degli scavi archeologici di Pompei la possibilità di approfondire l'esperienza dei percorsi turistici, culturali e didattici, attraverso la sperimentazione diretta di cibi e ricette gastronomiche appartenenti alla cultura culinaria pompeiana dell'epoca romana e mediante la conoscenza del patrimonio agroalimentare che la Campania riesce tuttora ad esprimere.

La presente iniziativa è finalizzata all'attuazione del predetto Protocollo, che prevede la promozione e lo sviluppo delle produzioni di eccellenza alimentari presenti sul territorio regionale e la tutela della biodiversità agraria tuttora esistente nei terreni agricoli demaniali dell'area archeologica pompeiana.

La realizzazione del programma sarà affidata ad un qualificato operatore economico, selezionato attraverso una gara ad evidenza pubblica regolamentata dal presente capitolato d'appalto, di cui il Protocollo è parte integrante e sostanziale.

Articolo 1 - Oggetto della concessione

La presente concessione ha per oggetto l'individuazione del soggetto attuatore del Protocollo di intesa tra Regione Campania e Commissario Delegato relativo alla tutela della biodiversità nell'area archeologica di Pompei ed alla valorizzazione del patrimonio agroalimentare campano".

Articolo 2 - Locali ed aree oggetto della concessione

1. I locali e gli spazi esterni oggetto della concessione dovranno essere attrezzati a cura e spesa del concessionario con arredi di buona qualità; essi sono individuati nelle allegate planimetrie che costituiscono parte integrante del presente capitolato.

2. Sono esclusi dalla concessione i servizi igienici esterni alla Casina dell'Aquila, i quali dovranno avere libero accesso da parte dei visitatori (anche non ospiti del ristorante).

Sono invece inclusi gli spogliatoi adiacenti i predetti servizi, che verranno utilizzati dal personale del ristorante.

3. I locali e gli impianti saranno consegnati in buono stato di manutenzione e conservazione e ad oggi risultano conformi alle normative igienico-sanitarie e di sicurezza. Tuttavia, rimane a carico del concedente la spesa per ogni eventuale intervento di manutenzione ordinaria o straordinaria che si rendesse necessario per l'avvio dell'attività al fine di completare, mettere a norma o rendere agibili o conformi i locali e gli impianti tecnologici alle normative edilizie, igienico sanitarie e di sicurezza. Detti interventi saranno proposti dal concessionario mediante presentazione di apposito progetto che dovrà essere preventivamente approvato dal concedente, il quale ne dovrà verificare la reale necessità e la congruità della spesa ivi prevista. I lavori verranno eseguiti a cura del concessionario.

Dopo l'avviamento del servizio, resteranno a carico del concedente i soli interventi di manutenzione straordinaria strettamente necessari al mantenimento dell'idoneità dei locali sotto il profilo igienico sanitario e della sicurezza, mentre la manutenzione ordinaria cederà a carico del concessionario.

Eventuali modifiche ai locali ed agli impianti, dovute ad esigenze proprie del concessionario e ritenute dal concedente non necessarie ai fini degli adeguamenti previsti dalla legge, saranno effettuate a cura e spese del concessionario, previa autorizzazione del concedente.

Articolo 3 - Elementi costitutivi del servizio di ristorazione - Oneri a carico del concessionario

1. Il concessionario dovrà erogare il servizio di ristorazione ed eventualmente di bar e caffetteria e attività accessorie a proprio rischio e con propria e autonoma organizzazione, oltre che con mezzi e attrezzature adeguate e idonee, osservando il calendario previsto dall'articolo 15 dal presente capitolato

speciale d'oneri.

E' richiesto un servizio di degustazione, mescita e ristorazione connotato all'eccellenza collegato alle produzioni tipiche ed alle tradizioni campane, sia per l'offerta gastronomica ed enologica, che dovrà comprendere unicamente prodotti di alta qualità, sia per quanto riguarda la professionalità, la cortesia e l'igiene del servizio stesso. E' richiesta la disponibilità ad attività di ricerca storica sui temi dei prodotti e delle ricette, al fine di poter offrire al pubblico proposte legate alla tradizione della mensa campana antica e attuale.

2. Il concessionario dovrà:

a) sottoscrivere i contratti di fornitura con gli enti erogatori;

b) fornire a proprie spese tutte le attrezzature fisse e mobili necessarie all'espletamento del servizio richiesto e provvedere all'allestimento degli spazi interni ed esterni mediante fornitura e posa in opera degli arredi;

c) provvedere alla preparazione dei pasti nei locali cucina del ristorante;

d) distribuire i pasti con servizio al tavolo nella zona destinata a ristorante, avvalendosi di personale munito della qualifica professionale appropriata;

e) somministrare cibi e bevande nella zona bar;

g) provvedere alla pulizia, sbarazzo e sanificazione dei locali adibiti al consumo dei pasti e delle bevande, dei macchinari e di quanto utilizzato per la produzione dei pasti;

h) arredare e gestire gli spazi per riunioni e manifestazioni organizzate di propria iniziativa o su richiesta del concedente;

j) provvedere, su richiesta del concedente, alla conduzione del servizio in regime di prorogatio, oltre i termini contrattuali, fino a che non si sia provveduto alla individuazione di altro concessionario;

k) stipulare con il concedente apposita convenzione per la somministrazione dei servizi di ristorazione al personale dipendente della Soprintendenza;

m) altri servizi: in occasione di manifestazioni ufficiali organizzate o ospitate dal concedente, di visite di rappresentanza e di iniziative previste e comunicate con congruo preavviso, il concedente potrà richiedere al concessionario prestazioni di servizi straordinari, come ricevimenti, rinfreschi, ecc., anche in giornate festive ed anche in luoghi diversi dalla Casina dell'Aquila quali, ad esempio, le Palestre, i Teatri e l'Anfiteatro. In questo caso le prestazioni saranno concordate e liquidate a parte direttamente dal concedente;

n) analogamente, il concessionario potrà organizzare di propria iniziativa i servizi di cui al precedente punto presso le medesime aree ivi indicate. In tal caso al concedente

spetterà un aggio aggiuntivo rispetto a quello contrattuale, pari al 10% sugli incassi da verificare tramite le fatturazioni emesse. Dette iniziative dovranno essere comunicate almeno 20 giorni prima al concedente, che le autorizzerà salvo motivati impedimenti. A tutte le manifestazioni potranno essere invitati gruppi musicali o teatrali, per l'intrattenimento degli ospiti con proposte culturali confacenti al sito archeologico;

o) sempre nell'ambito della promozione delle risorse regionali, il concessionario potrà altresì organizzare iniziative finalizzate alla conoscenza della cucina e dei vini campani (corsi di cucina per turisti, stage per sommelier, ecc.);

p) potrà altresì organizzare attività di promozione e divulgazione scientifica legate all'alimentazione (menù storico, menù per celiaci, ecc.).

3. Il concessionario assume, tra l'altro, le funzioni di *soggetto attuatore* del programma di valorizzazione previsto dal Protocollo d'intesa con la Regione, ai sensi e per gli effetti dell'art. 2, c. 2 del medesimo Protocollo. A tal fine si impegna: a utilizzare i prodotti tipici della enogastronomia campana; a ritirare i prodotti provenienti dalla coltivazione delle aree demaniali di Pompei scavi; a sperimentare ricette gastronomiche della cultura agro-alimentare pompeiana dell'epoca romana; a utilizzare i chioschi e le aree esterne della Casina dell'Aquila per promuovere l'esposizione e la vendita di prodotti tipici, di concerto con l'associazione produttori vesuviani - sotto l'egida del Parco Nazionale del Vesuvio - e/o con altri operatori privati. Resta a carico dell'aggiudicatario l'ottenimento di tutte le autorizzazioni necessarie ai sensi delle vigenti normative.

Articolo 4 - Durata della concessione

1. La durata della concessione è fissata in anni 9 (nove); il periodo di vigenza della concessione decorrerà dall'ultimazione della fornitura e posa in opera degli arredi e delle attrezzature, attestato come previsto dall'articolo 9, comma 3.

2. È previsto un periodo di prova del servizio di gestione di mesi 6 (sei) entro il quale, a fronte di gravi mancanze da parte del concessionario, il concedente può procedere alla risoluzione del contratto, senza che nulla sia dovuto al concessionario, se non la rifusione delle spese vive sostenute opportunamente documentate.

Articolo 5 - Inizio del servizio

1. Il concessionario dovrà iniziare il servizio entro 5 giorni dall'ultimazione della posa in opera degli arredi e delle attrezzature.

2. Il termine complessivo per la realizzazione delle eventuali opere edili e/o impiantistiche proposte nonchè per la fornitura e posa in opera dell'arredo e delle attrezzature è pari a 30 giorni naturali e consecutivi decorrenti dalla

consegna dei locali, attestata secondo le modalità di cui all'articolo 6 del presente capitolato.

3. La mancata attivazione parziale o totale del servizio per fatti non ascrivibili al concedente non darà diritto al concessionario di richiedere alcun indennizzo o risarcimento; il concedente procederà all'accertamento e contestazione scritta, assegnando, se del caso, un termine perentorio, decorso infruttuosamente il quale la concessione si intenderà senz'altro decaduta con conseguente incameramento della cauzione.

TITOLO II

- LOCALI OGGETTO DELLA CONCESSIONE -

Articolo 6 - Consegna dei locali

1. La consegna dei locali avverrà entro 3 giorni naturali e consecutivi decorrenti dalla stipula del contratto e di essa verrà redatto apposito verbale in contraddittorio tra le parti.
2. All'inizio della gestione dovrà essere predisposto apposito inventario, controfirmato dalle parti, relativo alla consegna dell'immobile e di quanto in esso contenuto. Esso sarà costantemente aggiornato fino alla riconsegna dei locali.

Articolo 7 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

1. Il concessionario si obbliga, per tutta la durata della concessione, a non mutare la destinazione d'uso dei locali in concessione, pena la decadenza del contratto.
2. In qualunque momento, su richiesta del concedente, le parti provvederanno alla verifica dello stato di conservazione e manutenzione dei locali, degli impianti e degli arredi, che dovranno essere costantemente tenuti in perfette condizioni.
3. In caso di esito negativo della suddetta verifica, il concedente contesterà per iscritto quanto rilevato ed il concessionario è tenuto a provvedere, entro e non oltre 3 giorni, ad avviare le opportune iniziative per ripristinare lo stato di decoro entro il termine che il concedente stesso stabilirà. In caso di ritardo, per ogni giorno sarà applicata una penale pari al 10% della spesa presunta per il ripristino. Qualora la penale accumulata raggiunga l'importo occorrente per ottemperare alla contestazione, il concedente si riserva di agire in danno del concessionario, anticipandone le spese e recuperandole coattivamente, ferma restando l'applicazione delle penalità accumulate e dei relativi interessi. Per reiterati comportamenti omissivi, si procederà alla rescissione del contratto con tutti gli addebiti a carico del concessionario.

Articolo 8 - Modalità di riconsegna dei locali affidati al concessionario

1. Alla scadenza del contratto, il concessionario dovrà riconsegnare al Concedente i locali e gli impianti oggetto di concessione, in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura.
2. Qualora si riscontrassero dei danni arrecati ai locali o agli impianti, dovuti ad incuria o scarsa o mancata manutenzione, essi verranno stimati e addebitati interamente al concessionario; in tal caso il concedente si riserva di rivalersi sulla cauzione prestata.
3. Al termine della concessione, senza necessità di disdetta, dovranno essere lasciati liberi gli immobili da persone e cose con esplicita rinuncia a indennità o risarcimento di sorta. In caso di mancato rilascio, ove non fossero corrisposti i canoni d'affitto, il concedente incamererà la cauzione titolo di penale, salvo la riserva di ulteriori azioni per risarcimento.

TITOLO III

- TERMINI E MODALITÀ' DI ESECUZIONE DEI LAVORI EDILI E IMPIANTISTICI E DELLA FORNITURA E POSA IN OPERA DELL'ARREDO E DELLE ATTREZZATURE -

Articolo 9 - Progettazione esecutiva. Inizio e termine di ultimazione degli eventuali lavori edili e impiantistici e della fornitura e posa in opera dell'arredo e delle attrezzature

1. Entro 10 giorni naturali e consecutivi decorrenti dalla comunicazione dell'aggiudicazione definitiva, l'aggiudicatario dovrà redigere e consegnare il progetto esecutivo relativo alle eventuali opere edili e impiantistiche proposte, redatto in conformità alle normative vigenti.
2. L'esecuzione degli eventuali lavori edili e impiantistici e della fornitura e posa in opera dell'arredo e delle attrezzature avrà inizio subito dopo la consegna dei locali e dovrà completarsi entro il termine massimo di 30 giorni naturali e consecutivi decorrenti dalla consegna stessa, come attestata ai sensi dell'articolo 6 in presenza dell'autorizzazione amministrativa.
3. L'ultimazione sarà attestata da un tecnico abilitato.
4. La data di ultimazione della fornitura e posa in opera dell'arredo e delle attrezzature fissa la decorrenza del periodo di vigenza della concessione di anni nove e dei pagamento dei canoni mensili.

Articolo 10 - Condotta dei lavori

1. Il concessionario dovrà individuare il proprio Direttore dei Lavori ed eventuali altri tecnici che assumeranno specifiche responsabilità in ordine all'esecuzione dei lavori e delle forniture di arredi e attrezzature.

Articolo 11 - Prescrizioni in merito alla sicurezza

1. Il concessionario dovrà produrre il Documento Unico della Regolarità Contributiva (DURC) prima dell'inizio dei lavori di fornitura e posa in opera degli arredi e delle attrezzature e delle eventuali opere edili e impiantistiche ovvero autocertificare tale situazione nelle more dell'ottenimento di detto documento.

2. Dovrà, inoltre, produrre certificazione in merito all'adempimento degli obblighi derivanti dall'applicazione del D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii., completa dei nominativi del personale deputato ad assolvere ai compiti previsti dal predetto decreto.

3. Nessuna responsabilità, ad alcun titolo, potrà essere attribuita al concedente in caso di incidenti di ogni natura e genere, eventualmente accaduti al personale impiegato dal concessionario o ai clienti del servizio. Il Concessionario dovrà prendere tutti i provvedimenti necessari perché l'esecuzione dei servizi contrattualmente previsti si svolga in condizioni permanenti di igiene e sicurezza, nel pieno rispetto delle norme vigenti emanate o comunque applicabili nel territorio nazionale nonché delle eventuali norme interne in materia di prevenzione degli infortuni e di igiene del lavoro.

4. Il concessionario dovrà provvedere alla formazione, informazione e l'addestramento dei propri dipendenti sia sui rischi sia sulle misure di sicurezza da applicare durante l'esecuzione dei servizi.

Articolo 12 - Copertura assicurativa

1. Il Concessionario provvederà alla copertura assicurativa per i lavori, come disposto all'articolo 103 del D.P.R. 554/1999 e ss.mm.ii.

TITOLO IV

- MODALITÀ' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO -

Articolo 13 - Servizio bar-caffetteria (condizioni minime, migliorabili in sede di offerta)

1. Il servizio di bar-caffetteria comprende la preparazione e somministrazione al banco e al tavolo di bevande da bar e di prodotti di pasticceria.

Articolo 14 - Servizio di somministrazione pasti (condizioni minime, migliorabili in sede di offerta)

1. I pasti, preparati in loco, saranno somministrati al tavolo.

2. Per la somministrazione di pasti è prevista l'offerta di piatti freddi (affettati, formaggi, frutta, verdura e dessert) e di un numero di piatti caldi, come di seguito specificato:

a) non meno di due primi, di cui almeno uno caldo;

b) non meno di due secondi, di cui almeno uno caldo;

c) non meno di due contorni, di cui almeno uno cotto.

3. Il concessionario dovrà provvedere al servizio di approvvigionamento, conservazione, preparazione e somministrazione degli alimenti, rimozione dei vassoi, pulizia dei locali, dei tavoli e delle sedie, adoperandosi affinché la sala si presenti sempre pulita ed ordinata.

Articolo 15 - Orario di erogazione del servizio e periodi di chiusura

1. Il servizio dovrà essere erogato, in via ordinaria e in coordinamento con l'attività del concedente, tutti i giorni di apertura dell'area archeologica, secondo gli orari estivi e invernali di apertura al pubblico.

2. Il servizio non potrà venir sospeso neanche per il periodo di ferie dei dipendenti nè potrà essere espletato un servizio ridotto in termini di orario e di personale.

3. E' consentito anche un servizio serale, dopo la chiusura degli scavi, con l'ingresso ai locali attraverso la Porta Anfiteatro con l'assoluto divieto di accesso con auto private; sarà consentito l'ingresso mediante navetta di dimensione, tipologia e frequenza da concordare con il concedente.

Articolo 16 - Qualità dei prodotti

1. E' vietato utilizzare e somministrare cibi precotti o preconfezionati.

2. L'eventuale utilizzo di prodotti surgelati dovrà essere espressamente indicato nel menù.

3. E' richiesta l'utilizzazione di prodotti tipici e l'offerta di alimenti e vini legati alla tradizione enogastronomica locale.

4. Il concessionario si obbliga ad utilizzare, tra l'altro, i prodotti provenienti dalle aree coltivate degli scavi di Pompei.

TITOLO V

- OBBLIGHI ED ONERI NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO -

Articolo 17 - Obblighi e spese a carico del concedente

1. Il concedente mette a disposizione del concessionario i locali nello stato in cui si trovano e le reti energetiche in ingresso all'edificio e di prima distribuzione; si

obbliga, inoltre, a consentire l'accesso ai locali da parte degli addetti al servizio tramite l'ingresso gratuito agli scavi.

2. Fermo restando quanto previsto all'art. 2, sono a carico del concedente gli interventi di manutenzione straordinaria dei locali derivanti da naturale usura e decadimento degli stessi, purché non riconducibili a mancanze del concessionario nell'utilizzo e nella manutenzione ordinaria dei locali stessi.
3. Restano altresì a carico del concedente le spese per la pulizia e la manutenzione dei servizi igienici esterni alla Casina dell'Aquila, i quali saranno utilizzati dai visitatori e non soltanto dagli ospiti del ristorante.

Articolo 18 - Ulteriori obblighi ed oneri a carico del concessionario

1. Il servizio dovrà conformarsi alle disposizioni, vigenti ed emanande, relative alla tutela della sicurezza del personale sul lavoro, delle condizioni di lavoro, di previdenza e di prevenzione infortuni e di igiene sul lavoro nonché delle normative in materia igienico-sanitaria e della ristorazione in genere.
2. Sono esclusivamente a carico del concessionario tutte le spese e gli oneri relativi alle forniture, posa in opera e allestimento degli arredi, all'organizzazione, gestione ed erogazione del servizio.
3. A titolo esemplificativo, sono a carico del concessionario:
 - le spese relative alla concessione;
 - l'ottenimento delle licenze commerciali e delle autorizzazioni necessarie;
 - gli oneri relativi all'esecuzione dei lavori di propria competenza, alla loro direzione e collaudo;
 - le spese relative agli allacciamenti e quelle di utenza (energia elettrica, gas, acqua, spese telefoniche, riscaldamento);
 - le imposte e le tasse relative all'esercizio dell'attività, ivi compresa quella per la raccolta dei rifiuti;
 - le spese per la pulizia delle aree oggetto della concessione e per la raccolta differenziata dei rifiuti ed il loro trasporto fino al sito indicato dal concedente;
 - gli oneri relativi all'acquisizione dell'arredo, dei macchinari e dei complementi di servizio e del materiale di consumo necessario ad erogare il servizio a regola d'arte;
 - la costituzione di polizza fidejussoria definitiva ai sensi dell'art.113 del d.lgs 163/2006;

- l'accensione di una polizza RC per danni cagionati, nel corso dello svolgimento dell'attività di cui al presente capitolato e delle attività complementari ed accessorie alla stessa, a terzi (ivi compresi anche il Personale e i soggetti comunque appartenenti al concedente) e a prestatori d'opera; tale copertura dovrà prevedere un massimale per la sezione R.C.T. di almeno € 3.000.000,00 e un massimale per la garanzia RCO non inferiore ad € 3.000.000,00 per sinistro, ma con il limite di € 1.500.000,00 per prestatore di lavoro per l'intera durata del servizio, inoltre, dovrà prevedere a titolo esemplificativo e non limitativo, le seguenti garanzie:

Sezione R.C.T.

smercio di prodotti alimentari

dolo o colpa grave delle persone di cui deve rispondere il Contraente /Assicurato

buona fede (per dichiarazioni inesatte o incomplete)

proprietà e conduzione fabbricati

R.C. del Committente ai sensi dell'art. 2049 c.c.

Danni a veicoli sotto carico e scarico e/o stazionanti nell'ambito delle operazioni

Danni a cose in consegna/custodia

Danni da interruzione e/o sospensione di esercizio e/o attività

Danni da incendio, esplosione e scoppio

Rivalsa INPS ai sensi dell'art. 14 della legge 222 del 12/06/1984 14

Danni a cose nell'ambito dei lavori e servizi

R.C. Personale di tutti i prestatori di lavoro compresi quelli rientranti ai sensi della Legge Biagi

R.C. derivante ai sensi del D.Lgs 81/2006, 626/94, 494/96 e successive modifiche od integrazioni incluso la R.C. del Responsabile di Commessa e dei Responsabili di Area/Struttura, Capi Cantieri e Tecnici

Inquinamento accidentale

Proprietà ed uso di mezzi meccanici, attrezzature e macchinari in genere compreso i danni a persone e cose di Terzi, conseguenti alla circolazione dei veicoli a motore nell'ambito del cantiere di lavoro con esclusione di tutti i rischi di R.C. per i quali è obbligatoria l'assicurazione in conformità al D.lgs 7/9/2005 n° 209 - Codice delle Assicurazioni- Titolo X e successive integrazioni e modificazioni

Cessione di lavori e/o servizi in sub appalto

R.C. derivante dall'attività di ordinaria e straordinaria manutenzione

Gestione dei sinistri in franchigia

Sezione R.C.O.

Malattie professionali

Errata interpretazione norme INAIL

Parificazione ai prestatori di lavoro : lavoratori parasubordinati e/o tutte le persone rientranti nella legge Biagi

Rivalsa INPS ai sensi dell'art. 14 della legge 222 del 12/06/1984

- la corresponsione del canone mensile di concessione;
- l'osservanza scrupolosa delle vigenti norme igieniche e sanitarie per quanto attiene alla pulizia dei locali, attrezzature, macchinari, strumenti e utensili utilizzati nello svolgimento del servizio e nella conservazione, preparazione e somministrazione dei prodotti (HACCP - Hazard Analysis Criticai Control Point);
- gli interventi di pulizia delle aree di pertinenza e dei servizi igienici di pertinenza e quelli di disinfestazione, derattizzazione e deblattizzazione;
- la responsabilità esclusiva per eventuali infortuni o danni che si dovessero verificare per fatti dipendenti dall'inosservanza degli obblighi suddetti;
- gli oneri relativi al personale di servizio, compresi quelli della formazione in tema di sicurezza e salute;
- l'approvvigionamento dei prodotti del bar e del ristorante, delle derrate alimentari e dei prodotti ausiliari;
- la fornitura dei materiali di consumo necessari alla corretta preparazione, conservazione, eventuale confezionamento, somministrazione e consumo dei prodotti;
- la fornitura di divise di lavoro al personale in servizio;
- il rilascio dello scontrino fiscale ovvero della fattura agli utenti del servizio;
- l'esecuzione delle manutenzioni ordinaria e straordinaria di competenza del concessionario e la segnalazione al concedente delle necessità di manutenzione straordinaria di competenza di quest'ultimo.

4. Il concessionario dovrà, inoltre:

4.1. avere particolare cura per quanto attiene al decoro interno ed esterno dell'immobile con assoluto divieto di depositare materiale al di fuori dei locali;

4.2. rispettare le normative esistenti relative alla disciplina della gestione e smaltimento differenziato dei rifiuti;

4.3. provvedere affinché non si arrechi disturbo alcuno ai turisti in visita;

4.4. non esporre cartelli pubblicitari o altre forme di pubblicità, né all'interno né all'esterno dei locali, salvo esplicita autorizzazione da parte del concedente;

4.5. predisporre la formazione e l'addestramento del personale per l'attivazione in caso di emergenza;

4.6. avere particolare cura nell'evitare che l'accesso ai dispositivi antincendio non sia limitato da attrezzature o materiali di alcun genere.

Articolo 19 - Manutenzioni dei locali, dei macchinari, dell'arredo e delle attrezzature

1. Fermo restando quanto previsto nell'art. 2, sono a carico del concessionario le cure e gli oneri relativi ai seguenti interventi di manutenzione:

a) ordinaria:

- dei locali oggetto della concessione, volti a garantire una corretta e diligente conduzione degli stessi, che ne garantiscano l'efficienza e la durata nel tempo;
- ordinaria e programmata dei macchinari, attrezzature, degli arredi fissi e mobili.

Gli interventi devono essere trascritti su apposito registro che deve rimanere a disposizione del Concedente.

b) straordinaria: dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi, fissi e mobili.

Il concessionario, per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà far pervenire al concedente copia del documento rilasciato dalla ditta intervenuta, riportante i dati dell'intervento effettuato. Il concedente si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, dei macchinari, degli impianti e degli arredi.

Articolo 20 - Manutenzione degli impianti

1. Relativamente agli impianti in uso esclusivo (a titolo esemplificativo: impianto elettrico, di riscaldamento e condizionamento, idrico, estintori, elevatori), la manutenzione ordinaria e straordinaria è a carico del concessionario.

2. Sono, altresì, a carico del concessionario la gestione e la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti speciali e di sicurezza ad uso esclusivo (a titolo esemplificativo: impianto di rilevazione fumi, impianto antintrusione, impianto di rilevazione fughe gas).

3. Inoltre sono a carico del concessionario le spese relative agli impianti di scarico e fognari di competenza.

4. Gli interventi di manutenzione straordinaria degli impianti tecnologici dovranno essere comunicati e preventivamente

autorizzati dal concedente, previa acquisizione degli eventuali pareri e autorizzazioni previste dalle normative in vigore.

5. Ogni intervento eseguito sugli impianti dovrà essere certificato secondo le normative vigenti; gli attestati di conformità degli impianti dovranno essere consegnati in copia al concedente.

Articolo 21 - Interventi di messa a norma o di adeguamento alle normative, vigenti o sopravvenute, dei locali, dell'arredo, delle attrezzature e degli impianti

1. Sono a carico del concessionario gli interventi di messa a norma o di adeguamento alle normative, vigenti o sopravvenute, degli impianti, dell'arredo e delle attrezzature.

Articolo 22 - Personale impiegato nel servizio

1. Per l'erogazione del servizio il concessionario si avvarrà di proprio personale, regolarmente assunto alle sue dipendenze, sulla base del contratto collettivo di lavoro di categoria e dovrà essere in possesso di adeguata preparazione professionale, con i requisiti igienico - sanitari previsti, nonché debitamente formato per quanto attiene sia alle procedure HACCP sia per il disposto del D.Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii.
2. Il concessionario è tenuto ad osservare tutti gli obblighi in materia di retribuzione, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazione infortunistica, libretti di idoneità sanitaria e ogni altro adempimento, prestazione ed obbligo inerente al rapporto di lavoro con il personale dipendente, derivante da leggi e contratti in vigore e che dovessero intervenire in corso di vigenza del contratto, sollevando il concedente da ogni responsabilità al riguardo.
3. Il numero del personale dovrà essere sufficiente per la regolare erogazione del servizio di bar e ristorazione negli orari contrattuali, in modo da garantirne la perfetta efficienza anche in occasione di congedi, malattie o ferie.
4. Tutto il personale addetto al servizio di bar-ristorazione deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato, al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità previsti. E' richiesta inoltre la presenza di personale, tra quello a contatto con il pubblico, in grado di relazionare con utenti di lingua straniera.
5. Il concessionario dovrà fornire a tutto il personale divise di lavoro per il servizio di ristorazione e, se del caso, fornirlo di indumenti protettivi. In particolare tutto il personale addetto alle cucine

dovrà indossare indumenti chiari oltre che puliti e copricapo; il personale di sala e banco dovrà indossare costantemente uniformi coerenti con l'immagine dei locali.

6. Il personale impiegato nel servizio di ristorazione deve essere formato in modo sufficiente a garantire la qualità del servizio reso al pubblico ed è tenuto ad osservare un comportamento decoroso. Il concedente si riserva di segnalare al concessionario eventuali comportamenti non decorosi tenuti dal personale alle sue dipendenze per i provvedimenti del caso.

Articolo 23 - Prezzi al consumo

1. Il listino dei prezzi al consumo del bar e del servizio di ristorazione dovrà essere costantemente visibile al pubblico.
2. Gli utenti del servizio dovranno corrispondere direttamente al concessionario il costo della consumazione effettuata presso il bar o il servizio di ristorazione al momento della consumazione stessa. Al momento del pagamento il concessionario dovrà rilasciare il relativo scontrino fiscale o, su richiesta, la fattura.

Articolo 24 - Canone di concessione

1. Il canone mensile di concessione posto a base di gara è pari ad € 10.000,00 per i primi due anni ed € 15.000 per gli anni successivi. Il canone contrattuale dovrà essere corrisposto con cadenza mensile, posticipatamente, entro il giorno 10 del mese successivo, con le modalità concordate all'atto della sottoscrizione del contratto. Il canone sarà soggetto ad aggiornamento annuale, secondo le variazioni degli indici accertate dall'ISTAT come per legge. Il canone contrattuale a regime, cioè a partire dal terzo anno, sarà quello presentato in sede di gara (€ 15.000,00 + aumento offerto). Per i primi due anni si applicherà un canone ridotto secondo la seguente proporzione (CANONE CONTRATTUALE A REGIME : 15.000 = CANONE CONTRATTUALE PER I PRIMI DUE ANNI : 10.000)
2. La mancata corresponsione di n. 3 mensilità comporterà la possibilità per il concedente di revocare il contratto in danno del concessionario.

Articolo 25 - Controlli di conformità

1. Per garantire il corretto espletamento del servizio di bar-ristorazione nei locali oggetto della concessione, il concedente si riserva la facoltà di effettuare regolare azione di verifica e di controllo di merito.
2. Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le parti, con redazione di apposito verbale.

Articolo 26 - Pulizia, sanificazione e disinfestazione

Il concessionario si obbliga, per i servizi di ristorazione e cucina, a seguire con scrupolo le prescrizioni di legge in materia di igiene ed a curare costantemente la pulizia e sanificazione tanto dei locali che delle attrezzature, stoviglie e uniformi.

In particolare, allo scopo di prevenire la presenza di insetti, roditori ed altri animali nocivi, il concessionario effettuerà ogni mese ed ogni qualvolta ciò si rendesse necessario, un trattamento di disinfestazione ed all'occorrenza di deblattazione. Durante i trattamenti, gli alimenti dovranno essere rimossi dai locali. Nel caso di uso di esche derattizzanti, queste dovranno riportare la registrazione del Ministero della Sanità.

La qualità dei detersivi dovrà essere ai massimi livelli disponibili sul mercato e comunque consentire un accurato rispetto delle norme di igiene e sanificazione delle persone, degli ambienti e delle attrezzature. I prodotti dovranno essere biodegradabili in accordo con le vigenti disposizioni in materia di inquinamento.

Durante le operazioni di preparazione e distribuzione degli alimenti non potranno essere depositati, nelle zone preposte a dette preparazioni, detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Articolo 27 - Precisazioni

1. Il concessionario è tenuto a fissare il proprio recapito presso la sede del concedente, in Via Villa dei Misteri 2.
2. Inoltre è tenuto all'attuazione del servizio anche in pendenza della stipula e si impegna, sia in caso di risoluzione che di naturale conclusione del contratto, a protrarre eventualmente l'erogazione del servizio sino a che il Concedente non avrà provveduto ad individuare altro soggetto cui affidare il servizio medesimo.
3. Fatta salva la normativa esistente relativa alle Associazioni Temporanee d'Impresa, senza la previa approvazione del concedente, è vietato ogni forma di subaffitto e/o la cessione del contratto, intendendo in questo ultimo caso anche la cessione d'azienda o di ramo aziendale. In assenza della suddetta autorizzazione del concedente, è fatto divieto di cessione, anche parziale del contratto, ed anche in modo indiretto (ad esempio con cessione a terzi delle quote sociali della società affittuaria che faccia variare la compagine sociale attuale più del 30%). Il Concessionario assume l'obbligo di gestire, in nome e per conto proprio, o tramite un preposto, le attività oggetto del presente contratto, di non subaffittare e di non cedere ad altri, in tutto o in parte, quanto forma oggetto del presente contratto, nè associare persona alcuna o ente nella gestione e a non procurare in alcun modo variazioni alle licenze, senza l'esplicita preventiva autorizzazione scritta da parte del

Concedente. Parimenti il Concessionario non potrà chiedere il trasferimento dell'esercizio né la volturazione a terzi delle autorizzazioni.

4. Il Concedente, a suo giudizio insindacabile, si riserva la possibilità di revocare la gestione in ogni tempo, in presenza di episodi di rilevanza penale e per pubblico interesse con preavviso scritto raccomandato di giorni 20, senza che il concessionario possa accampare diritti ad indennità o risarcimenti a titolo alcuno per la conseguente risoluzione del contratto. Ai sensi dell'articolo 1456 del Codice Civile, è in facoltà del Concedente di risolvere automaticamente il contratto di affidamento a mezzo di invio della relativa comunicazione con raccomandata A.R. al concessionario nei seguenti casi:
- a) uso dei locali diverso da quello pattuito, ovvero uso improprio o eccedente rispetto all'autorizzazione amministrativa;
 - b) violazione del divieto di cessione del contratto di affidamento e di subaffitto della concessione senza il consenso del Concedente;
 - c) di assoggettamento a una procedura concorsuale, di cessione, di subaffitto, di chiusura dell'attività concessoria per ordine dell'autorità, per la sospensione e/o ritiro dell'autorizzazione d'esercizio, questi ultimi due casi imputabili al conduttore, suoi incaricati e dipendenti.

Articolo 28 - Foro competente

1. Eventuali controversie derivanti dall'interpretazione e dalla esecuzione del contratto di concessione verranno risolte esclusivamente attraverso il ricorso al giudice ordinario del Foro competente.

IL COMMISSARIO DELEGATO
Prof. Marcello Fiori