

Regione Autonoma della Sardegna

ATS Sardegna

* * * * *

PROCEDURA NEGOZIATA

Affidamento della Concessione del servizio bar/caffetteria piccola ristorazione ed eventualmente alla rivendita giornali e periodici, presso la sede amministrativa della ASSL Olbia, sita in via Bazzoni/Sircana n. 2/2° - Olbia, mediante la piattaforma telematica SardegnaCAT.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Sommario

ART. 1 - OGGETTO DELLA GARA.....	3
ART. 2 - CONTESTO DI RIFERIMENTO, SERVIZIO DA EROGARE.....	3
ART. 3 - PERSONALE IMPIEGATO – OBBLIGHI DELL’ASSEGNATARIO ANCHE RELATIVI AL TRATTAMENTO GIURIDICO ED ECONOMICO	8
ART. 4 - RESPONSABILITÀ PER DANNI A PERSONE E/O COSE – OBBLIGHI ASSICURATIVI	9
ART. 5 - DURATA DEL CONTRATTO	10
ART. 6 - CORRISPETTIVO DELL’ASSEGNAZIONE E ADEGUAMENTO ISTAT	10
ART. 7 - SOVRALLUOGO.....	11
ART. 8 - SUBAPPALTO.....	11
ART. 9 - CESSIONE DEL CONTRATTO	11
ART. 10 - CONTROLLI – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PREVIA COSTITUZIONE IN MORA	11
ART. 11 - PENALI E RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO - DIRITTO DI RECESSO	12
ART. 12 - REFERENTE DITTA	12
ART. 13 - RINVIO AL CGA – PATTO D’INTEGRITA’	12
ART. 14 - SCHEMA DI CONTRATTO – ESECUZIONE DEL CONTRATTO	13

ART. 1 - OGGETTO DELLA GARA

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in concessione del Servizio di gestione di n. 1 locale commerciale di proprietà della l'ATS Sardegna (**di seguito Azienda**) da destinare ad attività lucrative private verso il corrispettivo di un prezzo con vincolo di destinazione di servizio di bar/caffetteria, piccola ristorazione ed eventualmente alla rivendita giornali e periodici, presso la ASSL Olbia;

L'utilizzo del suddetto servizio da parte **dell'utenza anche esterna** è facoltativo. Pertanto, il Concessionario non potrà avanzare alcuna richiesta di risarcimenti o indennizzi comunque denominati, né richiedere modifiche del contratto per l'eventuale scarsa o mancata utilizzazione da parte dell'utenza. L'Amministrazione, pertanto, non è responsabile degli effettivi introiti del gestore.

Il Concessionario rinuncia ad avanzare qualsiasi pretesa in relazione ad eventuali contrazioni legate al numero degli utenti, assumendosi in via esclusiva il relativo **rischio di gestione**.

La durata della concessione è stabilita in **5 anni**.

Il Concessionario alla scadenza della concessione, dietro richiesta da parte dell'Azienda sarà comunque obbligata a garantire il Servizio per **ulteriori 4 mesi** e fino all'individuazione di un nuovo affidatario.

Per i primi **6 mesi** di contratto il Concessionario si intende **in prova** e, in caso di esito negativo del servizio derivante dal mancato rispetto delle norme contrattuali e/o da gravi inadempienze, l'Azienda si riserva la facoltà di risolvere il contratto e di affidare il Servizio alla ditta risultata seconda migliore offerente.

Il **valore complessivo** presunto stimato della concessione è di € 27.505,89 IVA esclusa per ogni anno di durata, per un totale quinquennale di € 137.529,43; il costo della sicurezza per rischi di natura interferenziale è pari a euro 250,00.

Tale stima, è calcolata ai sensi dell'art. 167 del D. Lgs 50/2016 e ss.mm.ii. sulla media del fatturato prodotto, dal concessionario uscente, nell'anno 2017 e nei primi sei mesi del 2018, ha carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo l'Amministrazione e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il Concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio operativo inerente la gestione del servizio.

ART. 2 - CONTESTO DI RIFERIMENTO, SERVIZIO DA EROGARE

L'edificio adibito a servizio di bar/caffetteria e piccola ristorazione ed eventualmente alla rivendita giornali e periodici, è sito presso la sede amministrativa dell'ASSL Olbia - in via Bazzoni Sircana 2/2°, Olbia. La sede è una realtà di un edificio a tre piani nel quale sono allocate circa 80 risorse umane, che lavorano prevalentemente dal lunedì al venerdì e in minor numero anche il sabato. Essendo l'edificio la

sede amministrativa della ASSL Olbia vi accedono anche **dipendenti** dislocati presso altre sedi e **utenti esterni**.

Il servizio oggetto della concessione dovrà comprendere il servizio di bar/caffetteria e piccola ristorazione ed eventualmente rivendita giornali e periodici;

Lo spazio destinato al **bar/caffetteria** e **piccola ristorazione** ed eventualmente alla rivendita **giornali e periodici** ha una superficie pari a circa 40 mq (**VEDASI ALLEGATO PLANIMETRIA: identificato con la dicitura "lotto n.5" angolo in alto a dx**). Il **vincolo di destinazione** d'uso di bar/caffetteria e piccola ristorazione ed eventualmente alla rivendita giornali e periodici non impedisce che il destinatario possa espletare anche altre attività commerciali compatibili con quanto previsto dal presente dal Capitolato Speciale d'oneri.

E' comunque **tassativamente vietata la dislocazione di slot machine, video giochi o assimilabili e la vendita di:**

- **superalcolici;**
- **sigarette e tabacchi;**
- **servizi di onoranze funebri;**

Lo **stato di consegna del locale** è finito, strutturato specificamente per la destinazione d'uso prevista con impiantistica predisposta in base agli arredi ad oggi presenti; pertanto, ogni eventuale necessità di adattamento impiantistico e/o murario correlata al progetto di arredo del nuovo assegnatario è a carico di quest'ultimo (cioè le opere dovranno essere eseguite a perfetta regola d'arte a sua cura e spese, inclusa nuova certificazione degli impianti - ad esempio ex lege 46/90 - se necessario). Peraltro, l'assegnatario potrà chiedere di collocarli in altri spazi della medesima sede purché le eventuali relative spese impiantistiche siano a totale carico dell'assegnatario.

Vi è l'obbligo di iniziare l'attività **entro 45 giorni** dalla data di avvio della concessione indicata nel contratto; ~~entro la stessa data vi è l'obbligo di installare e attivare i distributori di alimenti e bevande.~~

Il corrispettivo dovuto per il locale comunque corrisposto dalla data ultima prevista per l'inizio dell'attività o dalla data di effettivo inizio dell'attività, se precedente.

E' diritto potestativo dell'Azienda di **respingere** una domanda di assegnazione del locale di esercizio di una certa attività ove ritenga l'attività proposta non esperibile in quel ambito (ad esempio perché incompatibile con il decoro della struttura sanitaria, con le condizioni di igienicità e con le condizioni di salute dei frequentatori e/o con gli interessi dell'Azienda stessa).

Al termine dell'assegnazione nessun corrispettivo sarà pagato all'Assegnatario per l'avviamento dell'attività.

Nessun corrispettivo, come già detto, è dovuto inoltre all'Assegnatario per i lavori di realizzazione di opere, si tratti di nuova edificazione o di completamento e/o adattamento dei locali e/o dell'impiantistica; di ciò **gli offerenti dovranno tener conto nel formulare l'offerta economica.**

L'Assegnatario ha, oltre l'obbligo di ottenere a sua cura e spese il rilascio delle autorizzazioni, concessioni, licenze, ed ogni altro atto di assenso o parere comunque denominato previsto dalle norme vigenti per l'esercizio dell'attività, e prima ancora quando necessario per la realizzazione di opere, anche quello di effettuare le denunce TARI al Comune di Olbia e corrispondere le relative tasse.

Non essendo installati attualmente dei sub contatori, nel valutare la congruità delle offerte si terrà conto anche del fatto **che i prezzi offerti dovranno essere compensativi forfettariamente dei consumi elettrici, idrici e di climatizzazione.** Eventuali utenze fonia e dati potranno essere attivate e gestite ad esclusiva cura e spesa dell'assegnatario.

2.1 PRESCRIZIONI

Al Concessionario sono attribuite le seguenti prescrizioni:

- obbligo di **pulizia** anche esteso alle immediate adiacenze del locale assegnato;
- provvede, autonomamente e a proprie spese, alla predisposizione e alla gestione del programma di autocontrollo basato sui principi del **sistema HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Points), riferito a tutte le fasi in cui si articolerà il servizio oggetto della Concessione. Dovrà adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando e individuando i punti critici, mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema, compilando tutta la modulistica prevista dal sistema HACCP, atta a dare evidenza della corretta esecuzione delle attività regolamentate. Le eventuali irregolarità, accertate dal Concessionario nell'ambito del programma di autocontrollo e i provvedimenti adottati, dovranno essere segnalate misure correttive, potrà richiedere la modifica del programma di autocontrollo. Il Concessionario, pertanto, dovrà presentare, in sede di sottoscrizione del Verbale di avvio il proprio Manuale di Autocontrollo redatto in conformità al Reg. CE n. 852/2004.
- verifica che la **preparazione dei prodotti** posti in vendita sia conforme alle normative in materia in vigore e dichiarerà la presa visione della relativa documentazione fornita dalle case produttrici. Il manuale dovrà, inoltre, prevedere una procedura operativa di verifica delle scadenze dei prodotti distribuiti.

- si avvale di **personale qualificato** per il quale si assume ogni responsabilità. Inoltre, è richiesto che il personale addetto al bar/ristoro debba indossare delle divise di servizio idonee e di chiara identificazione;
- applica i **prezzi non superiori** a quelli stabiliti dal listino prezzi approvato dall'associazione di categoria e deve esporre l'intero listino, chiaramente leggibile, all'interno del locale in posizione ben visibile;
- mantiene sempre i **locali** condotti e le loro immediate adiacenze perfettamente puliti con utilizzo di prodotti detergenti idonei, effettuando anche interventi ripetuti nel corso della giornata quando necessario;
- accetta i **buoni pasto** aziendali;
- osserva e fa osservare a tutto il personale addetto al servizio tutte le disposizioni di carattere **igienico-sanitario** previste dalle norme vigenti in materia di commercio e, per quanto attiene all'attività oggetto di assegnazione, la sicurezza alimentare per la somministrazione di alimenti e di bevande (HACCP, etc.).
- La messa in vendita di **generi non compresi nelle tipologie merceologiche** previste dal presente dal Capitolato Speciale d'oneri e dall'offerta dell'assegnatario dovrà avvenire previa autorizzazione scritta dall'Azienda, con almeno 15 giorni di preavviso;

Sono a carico dell'Assegnatario i seguenti oneri e obblighi:

- i **lavori di realizzazione e/o completamento** delle opere murarie e impiantistiche ed essi includono le spese di progettazione, direzione lavori, nonché il coordinamento della sicurezza in fase di progettazione ed in fase di esecuzione se e quando fossero necessarie. I lavori (opere impiantistiche e murarie) dovranno essere eseguiti a regola d'arte, secondo le tecniche e con i materiali qualitativamente idonei anche in termini di rispetto dell'ambiente, in perfetta integrazione d'immagine con le strutture esistenti; tali lavori dovranno ottenere preventivo nulla osta degli uffici tecnici dell'Azienda;
- il completo **allestimento interno** dei locali comprendente tutte le attrezzature, gli arredi e gli impianti necessari, qualora differente rispetto all'attuale allestimento presente, dovrà essere approvato dai servizi tecnici competenti aziendali;
- tutti gli **oneri economici e burocratici** necessari per il rilascio delle autorizzazioni e/o licenze e/o pareri e qualunque atto d'assenso comunque denominato (inclusi quelli edilizi) occorrenti per l'apertura e l'esercizio dell'attività;
- lo **smaltimento di ogni rifiuto** prodotto nell'espletamento dell'attività, nel rispetto delle metodologie previste dalle norme vigenti, con separazione di rifiuti riciclabili;

- tutte le **migliorie**, addizioni o adeguamenti ritenuti necessari, anche per legge (imbiancatura, opere murarie, pulizia, adeguamenti impianti elettrici e idrici compresi i collaudi ecc.). Tutti gli interventi di cui sopra dovranno essere regolarmente autorizzati dal servizio tecnico dell'Azienda e dai vari enti preposti; anche tali opere non daranno titolo a rimborso/indennizzo. L'Assegnatario dovrà produrre tutte le certificazioni di conformità e di regolare esecuzione dei lavori, fermo il diritto dell'Azienda di effettuare il collaudo dei lavori stessi con propri tecnici;
- gli **oneri di custodia** dell'intero complesso, dei locali e del loro contenuto (mobili, macchinari, attrezzature, merce, materie prime, ecc.). L'azienda non è responsabile per eventuali furti o danni relativi;

Il Concessionario si impegna a:

- **rispettare la normativa** in materia di sicurezza dei luoghi di lavoro, di prevenzione incendi, nonché tutti i regolamenti e norme in materia di igiene e sanità e produzione e vendita di sostanze alimentari e bevande;
- **rispettare i regolamenti** e le prescrizioni vigenti nelle strutture dell'Azienda;
- impiegare **personale qualificato** ritenuto idoneo a svolgere le funzioni cui è preposto;
- **rispettare tutti gli obblighi** imposti da disposizioni normative e regolamentari in materia di lavoro, previdenza e assicurazioni sociali relative al personale impiegato nel servizio, assumendosi i relativi oneri;
- applicare un **trattamento giuridico-retributivo** previsto dai CCNL e decentrati ed integrativi vigenti per categoria e località in cui si svolge il servizio;
- **addestrare, formare ed aggiornare** in modo continuo il suddetto personale in materia di normative sulla sicurezza e prevenzione nei luoghi di lavoro, in materia di igiene della produzione e della vendita di sostanze alimentari e bevande;
- garantire il **controllo delle materie utilizzate**, la pulizia durante il trasporto e la conservazione dei prodotti utilizzati conformemente alla normativa in materia (HACCP);
- far fronte agli **oneri** per qualsiasi imposta o tassa inerente e conseguente gli obblighi assunti con la presente concessione, sia vigenti, sia sopravvenienti nel corso della durata contrattuale

2.3 ORARIO DI APERTURA DELL'ESERCIZIO

Il servizio bar/caffetteria e piccola ristorazione dovrà essere svolto con i seguenti limiti:

- **giorni dal lunedì al venerdì non festivi:** orario continuativo di apertura almeno dalle ore 07:30 alle ore 18.00;
- **il sabato non festivo:** orario facoltativo di apertura con inizio possibile dalle ore 07.30 e fino alle ore 13.00;
- l'esercizio non può effettuare apertura la domenica e nei giorni festivi salvo espressa autorizzazione.

L'esercizio potrà rimanere chiuso nell'arco di un anno solare per massimo 5 giorni, anche non consecutivi, intesi come giorni lavorativi (lunedì-venerdì), necessari ad esempio per l'espletamento di lavori di manutenzione ordinaria, inventario, ecc.

Le giornate di chiusura dovranno comunque essere preventivamente concordate con l'Azienda.

ART. 3 - PERSONALE IMPIEGATO – OBBLIGHI DELL'ASSEGNATARIO ANCHE RELATIVI AL TRATTAMENTO GIURIDICO ED ECONOMICO

Relativamente all'assegnatario:

- tutto il personale impiegato deve essere dotato di apposito **cartellino di riconoscimento**, recante il nome, la foto, la qualifica e la denominazione dell'Impresa di cui è alle dipendenze; il cartellino deve sempre essere tenuto appuntato sulla divisa in modo ben visibile;
- tutto il personale deve indossare sempre la **divisa** pulita ed **idonei dispositivi di protezione individuale** (D.P.I.) durante l'espletamento delle attività;
- il **comportamento** del personale addetto deve essere sempre improntato alla massima professionalità e correttezza nei rapporti interpersonali. Il personale addetto, ove accidentalmente o a causa delle mansioni espletate venga a conoscenza di dati soggetti alla disciplina della riservatezza (D. Lgs. 196/2003 e successive modifiche ed integrazioni) è tenuto a non divulgarli per nessuna ragione: l'Assegnatario risponde direttamente di ogni danno causato per violazione di detto obbligo dal proprio personale;
- l'Assegnatario è comunque **responsabile del comportamento dei suoi dipendenti** e delle inosservanze al presente capitolato ed è inoltre direttamente responsabile dei danni derivanti a terzi, compresi gli utenti e i dipendenti e i collaboratori a qualsiasi titolo dell'Azienda, per comportamenti imputabili al personale e ai mezzi ed alle forniture impiegati e utilizzati a qualsiasi titolo e a qualunque scopo nell'attività;
- **pena la risoluzione di diritto del contratto**, l'Assegnatario è obbligato, nei confronti del personale impiegato a qualunque titolo nelle attività autorizzate, ad osservare ed applicare

integralmente trattamenti normativi e retributivi non inferiori a quelli risultanti dall'insieme di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro relativo e negli accordi integrativi dello stesso applicabili all'attività autorizzata; l'Assegnatario è obbligato quindi a provvedere, a sua totale cura e spesa, alle **assicurazioni** obbligatorie per legge dei suoi dipendenti per le specifiche prestazioni del presente capitolato, nonché a tutte le altre forme previdenziali e assistenziali previste dalla contrattazione collettiva nazionale e locale e deve altresì corrispondere al proprio personale le retribuzioni e le indennità previste dai contratti nazionali collettivi di lavoro della categoria e dai relativi accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge l'attività. Per verificare il rispetto di detto obbligo, a richiesta dell'Azienda, l'Assegnatario dovrà fornire all'Azienda un elenco nominativo delle persone impiegate, specificando per ciascuna di esse l'inquadramento contrattuale e il tipo di rapporto di lavoro (a tempo indeterminato o determinato, con orario di lavoro a tempo pieno, part-time – specificando se orizzontale o verticale ed il debito orario - ecc.);

- **sempre pena la risoluzione di diritto del contratto**, l'Assegnatario è inoltre obbligato ad applicare la normativa vigente (in particolare, D. Lgs. 81/08 e successive modifiche ed integrazioni) in materia di sicurezza lavoro e salute dei lavoratori.

ART. 4 - RESPONSABILITÀ PER DANNI A PERSONE E/O COSE – OBBLIGHI ASSICURATIVI

L'Assegnatario si assume ogni più ampia responsabilità in caso di infortuni sia al personale addetto alle mansioni che ai terzi, che per fatto proprio o dei propri dipendenti possano derivare, nonché per ogni danno eventualmente arrecato a beni pubblici e privati, con esclusione di ogni responsabilità dell'Azienda in merito, in considerazione della piena autonomia di gestione dell'attività autorizzata.

Prima del rilascio dell'autorizzazione e per ottenerla, l'assegnatario deve depositare copia di apposita **polizza assicurativa** che copra il rischio per responsabilità civile per danni a terzi, chiunque essi siano. La polizza deve necessariamente coprire, nell'ambito dei rischi specifici e generici connessi all'attività autorizzata, particolarmente i danni da incendio, folgorazione, somministrazione di cibi e bevande e/o direttamente da proprio personale (dipendente o collaboratore) nell'esercizio dell'attività connessa all'autorizzazione e deve essere mantenuta valida per tutta la durata dell'autorizzazione. Detta polizza deve garantire la copertura assicurativa per massimale a sinistro per un minimo di € 3.000.000,00, di cui:

- Per danni a persone: € 2.500.000,00;
- Per danni a cose: € 500.000,00.

Ad ogni scadere del periodo assicurato il soggetto autorizzato dovrà depositare copia delle ricevute di pagamento dei premi assicurativi per il periodo successivo: il mancato deposito di dette copie **entro 15 giorni** dallo scadere del periodo assicurato costituisce motivo di revoca immediata dell'autorizzazione.

Il Concessionario è responsabile dei danni che dovessero derivare all'Azienda o a terzi per fatti comunque imputabili ai soggetti cui sono state affidate le suddette attività

ART. 5 - DURATA DEL CONTRATTO

La durata del contratto è fissata in **5 (cinque) anni** a decorrere dalla data di stipulazione del contratto;

L'eventuale proroga di ulteriori **4 mesi** potrà avvenire agli stessi patti e condizioni del contratto originario al termine dei 5 anni, fermo restando le variazioni Istat sopravvenute ed eventuale rinegoziazione del prezzo qualora fossero sostanzialmente mutate le condizioni del mercato.

La stipulazione del contratto dovrà avere luogo nel termine di **trenta giorni** dalla comunicazione dall'assegnazione.

Qualora il ritardo ecceda i **dieci giorni** dal predetto termine, è diritto dell'Azienda revocare il provvedimento d'assegnazione ed assegnare al miglior offerente che segue in graduatoria.

Pertanto, il termine per la stipulazione del contratto risultante dalla somma del termine ordinatorio (30 giorni) e del massimo ritardo ammissibile (10 giorni) è termine essenziale ex art. 1457 del Codice Civile.

ART. 6 - CORRISPETTIVO DELL'ASSEGNAZIONE E ADEGUAMENTO ISTAT

Il concessionario dovrà:

- corrispondere all'Amministrazione il canone concessorio **offerto in sede di gara** per l'utilizzo dei locali e per il diritto di sfruttare economicamente il servizio.
- versare all'Amministrazione il canone mediante **rate trimestrali anticipate** entro cinque giorni dall'inizio del trimestre di riferimento;
- corrispondere il canone senza poterlo scomputare o diminuire per qualunque motivo;
- documentare e comunicare all'Amministrazione l'importo del fatturato annuale relativo al servizio oggetto di concessione entro i primi 3 mesi dell'anno successivo di riferimento.

Il corrispettivo dovuto è quello offerto in gara, accettato dall'Azienda dopo la valutazione di congruità.

Detto corrispettivo è da considerarsi al netto dell'Iva (se dovuta) e sarà automaticamente adeguato annualmente nella misura del 75% dell'**incremento dell'indice Istat** riferito alla variazione dei prezzi al consumo, senza bisogno di richiesta scritta dell'Azienda.

La **ricevuta del versamento** deve essere depositata presso la S.C. Logistica e Valorizzazione Patrimonio entro e non oltre cinque giorni dall'avvenuto pagamento.

ART. 7 - SOVRALLUOGO

Il sopralluogo è obbligatorio e le modalità di svolgimento sono contenute nel Disciplinare di Gara.

ART. 8 - SUBAPPALTO

E' ammesso il subappalto nel pieno rispetto e nelle modalità indicate dall'art. 174 e dell'art 105 del Codice dei contratti. Il Concessionario, in sede di offerta indica le parti del contratto che intende subappaltare a terzi. Il Concessionario è tenuto a comunicare all'Azienda le ditte titolari di subappalto

I soggetti affidatari possono affidare in subappalto purché:

- il subappaltatore sia qualificato nella relativa categoria e sia in possesso dei **requisiti di cui all'art. 80**;
- all'atto dell'offerta siano indicati le **parti del contratto** che si intende subappaltare a terzi.

I subappaltatori devono possedere i requisiti previsti dall'art. 80 del Codice e dichiararli in gara mediante presentazione di un **proprio DGUE**.

L'affidatario provvede a sostituire i subappaltatori relativamente ai quali apposita verifica abbia dimostrato la sussistenza dei motivi di esclusione dell'art. 80.

Nel caso di subappalto qualificante, i subappaltatori devono altresì dichiarare, oltre al possesso dei requisiti di cui all'art. 80 del Codice dei contratti, anche il possesso dei **requisiti di cui all'art. 83** relativi alla prestazione oggetto di subappalto, compilando le relative parti del DGUE.

ART. 9 - CESSIONE DEL CONTRATTO

È vietata la cessione a terzi del contratto, in tutto o in parte, salvo quanto disposto dall'art. 175, comma 1, lett. d), del Codice dei contratti, pena la risoluzione dello stesso con escussione della garanzia definitiva a titolo di risarcimento dei danni e delle spese arretrate all'Amministrazione, fatti salvi i maggiori danni conseguenti accertati.

ART. 10 - CONTROLLI – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PREVIA COSTITUZIONE IN MORA

L'Azienda ha diritto di effettuare **controlli** per accertare il rispetto degli obblighi contrattuali da parte dell'Assegnatario. Nel caso di accertate violazioni degli obblighi contrattuali da parte dell'Assegnatario, salvo che il caso non sia previsto quale causa di risoluzione di diritto del contratto, l'Azienda invierà **formale diffida** con indicazione delle specifiche contestazioni e invito a conformarsi agli obblighi violati

nel termine che sarà ritenuto congruo ai sensi dell'art.1454 del C.C.; l'infruttuosa decorrenza del termine comporterà la risoluzione di diritto del contratto.

ART. 11 - PENALI E RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO - DIRITTO DI RECESSO

Oltre agli altri casi di **risoluzione di diritto del contratto** previste in altre parti del presente capitolato, sono causa di risoluzione di diritto del contratto, ai sensi dell'art 1456 del c.c., con conseguente mantenimento della cauzione presentata:

- La frode in commercio;
- La cessione del contratto di assegnazione;
- il ritardo nel pagamento del rateo di corrispettivo superiore a 30 giorni dalla scadenza pattuita;
- in caso di mancata apertura del locale, per causa imputabile all'Aggiudicatario, non autorizzata per più di 3 giorni continuativi o per più di 6 giorni anche non continuativi nell'arco di un anno oltre il limite dei 5 giorni annui di cui al precedente articolo 5;
- l'intossicazione alimentare con comprato danno a persone;
- in caso applicazione di penali per tre volte nell'arco di 12 mesi (computando retroattivamente dall'ultima penale irrogata);

Si applica una penale pari ad 1/60 del canone mensile per ogni giorno di chiusura, eccedente i 5 gg/anno, non autorizzato e non dipendente da causa di forza maggiore.

L'Azienda ha facoltà di recedere dal contratto in caso di sopraggiunti interessi pubblici che richiedano la chiusura delle relative attività.

ART. 12 - REFERENTE DITTA

La ditta dovrà mettere a disposizione di questa amministrazione un suo Coordinatore/Responsabile del contratto, con funzioni di organizzazione del servizio, supervisore e controllo che abbia la facoltà e i mezzi per intervenire nell'adempimento di tutti gli oneri contrattuali.

ART. 13 - RINVIO AL CGA – PATTO D'INTEGRITA'

Per tutto quanto non previsto dal presente CSA si applica il CGA.

Alla procedura e al contratto si applica il patto d'integrità.

La Giunta Regionale con deliberazione n. 30/6 del 16/06/2015 ha, tra l'altro, individuato come misura di prevenzione della corruzione l'adozione dei Patti di integrità, richiamati al punto 1.3 del Piano Nazionale Anticorruzione che espressamente recita "Le pubbliche Amministrazioni e le stazioni appaltanti, in attuazione dell'art. 1 comma 17 della L. 190/2012, di regola, predispongono e utilizzano protocolli di legalità o patti d'integrità per l'affidamento di commesse. A tal fine, le P.A. inseriscono negli avvisi, nei bandi di gara e nelle lettere d'invito la clausola di salvaguardia che il mancato rispetto del Protocollo di legalità o del Protocollo d'integrità dà luogo all'esclusione dalla gara e/o alla risoluzione dal contratto." La Giunta Regionale ha altresì disposto che detta misura debba essere applicata da parte delle Stazioni appaltanti alle procedure di acquisizione di lavori, beni e servizi. Il Patto d'Integrità è allegato al presente capitolato e dev'essere accettato espressamente dai potenziali offerenti, a pena d'esclusione.

ART. 14 - SCHEMA DI CONTRATTO – ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Lo schema di contratto è costituito dal connubio tra i seguenti atti, indicati in ordine di priorità e, quindi, di prevalenza:

- a) CSA e relative norme ed atti di rinvio;
- b) CGA e relative norme ed atti di rinvio;
- c) eventuali precisazioni e/o integrazioni alle regole contrattuali date nel termine di ricevimento offerte, in particolare con pubblicazione sul forum di gara;
- d) offerte tecnico – economiche accettate.