

## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Concessione del Servizio di somministrazione di alimenti e bevande  
presso il Palazzo del Consiglio comunale

### ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente Capitolato ha per oggetto la concessione del Servizio di somministrazione di alimenti e bevande presso il palazzo del Consiglio comunale, sito in Via Verdi n.35 e gli eventuali servizi straordinari richiesti in concomitanza di iniziative organizzate dal Consiglio comunale e in tutte le altre occasioni connesse al funzionamento degli organi consiliari.

### ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà durata per il periodo di cinque anni a decorrere dall'effettivo inizio del servizio. Al fine di evitare l'interruzione dei servizi di cui all'art. 1, il gestore, alla scadenza contrattuale e fino all'assunzione della gestione da parte del nuovo aggiudicatario è obbligato alla prosecuzione del servizio alle condizioni stabilite dal presente Capitolato. L'obbligo suddetto vige anche in tutti i casi di risoluzione del contratto.

### ART.3 – UBICAZIONE E DESCRIZIONE DEI LOCALI

Il Dipartimento Consiglio Comunale mette a disposizione dell'Impresa aggiudicataria, per tutto il periodo in cui sarà vigente il contratto, un locale adibito al servizio oggetto dell'avviso sito al V° piano dello stabile sede del Dipartimento in Via Verdi 35 – 80135 Napoli, costituito da un ambiente della dimensione di circa mq. 45 e un locale di servizio, non accessibile all'utenza, di circa mq. 7.

Il predetto ambiente è dotato degli impianti idrico, elettrico e di climatizzazione realizzati in conformità alle disposizioni vigenti.

Le imprese partecipanti, prima di formulare l'offerta e a loro richiesta, dovranno effettuare un sopralluogo nei detti locali.

Non sono previsti oneri per la sicurezza in quanto non sono rilevabili rischi da interferenza per i quali sia necessario adottare le relative misure di sicurezza e/o redigere il DUVRI. Resta ferma la necessità di adempiere a quanto previsto dal Dlgs. 81/2008, cooperando all'attività di attuazione delle misure di prevenzione e protezione dei rischi sul lavoro, incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto, nonché coordinando gli interventi di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze.

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

L'attività oggetto del presente Capitolato è classificabile come "Somministrazione Alimenti, Bevande" (Attività Non Contingentate - art. 3, C. 6, L. 287/91).

L'utilizzo del bar è riservato al personale del Dipartimento, dell'Amministrazione ed alla sua utenza; a titolo puramente indicativo si fa presente che presso la sede del Dipartimento sono presenti circa 300 persone.

L'impresa aggiudicataria dovrà somministrare nell'ambito del servizio i seguenti prodotti:

- servizio di caffetteria: bevande analcoliche calde e fredde (acqua, caffè, thè, infusi, latte, cappuccino, spremute di agrumi, succhi di frutta, bevande gassate in bottiglia e lattina, ecc.)
- servizio di gastronomia: tramezzini, toasts, rustici, panini, croissant, sandwiches, torte e cibi preconfezionati da riscaldarsi in loco, yogurt, formaggi, salumi, insalate, frutta, verdure cotte e crude, latticini, pane, condimenti, ecc.)
- Servizio di pasticceria: brioches, cornetti, biscotti, torte, gelati e semifreddi, pasticcini, cioccolatini e simili, etc..

Nell'ambito del servizio di buffet freddo e caldo, a mezzo catering, l'impresa dovrà garantire quotidianamente la seguente proposta alimentare:

- primi piatti
- secondi piatti
- contorni vari

Il servizio deve essere assicurato dal lunedì al venerdì escluse le festività infrasettimanali, con orario continuato obbligatorio dalle ore 7,30 alle ore 18,30. Tale impostazione potrà comunque essere suscettibile di variazione in caso di diversa articolazione degli orari di lavoro del Dipartimento.

L'Impresa, ove richiesto dal Dipartimento, e qualora opportunamente preavvertita, dovrà comunque provvedere ad espletare il servizio sia dopo il normale orario di lavoro che nei giorni prefestivi e festivi.

I pasti devono essere serviti dalle ore 12,00 alle ore 16,00 dal lunedì al venerdì.

Su specifica richiesta dell'Amministrazione, comunicata con congruo anticipo, il gestore è tenuto:

- all'apertura del bar anche in orario serale o notturno in occasione di particolari esigenze imposte dal cerimoniale o comunque connesse al funzionamento degli organi consiliari;
- all'allestimento di eventuali servizi di buffet freddo, coffee break, rinfreschi e simili da effettuarsi nei locali del Consiglio Comunale in tutti i casi richiesti dal cerimoniale o comunque connesse al funzionamento degli organi consiliari. Per detti servizi l'Amministrazione potrà eventualmente richiedere al gestore un preventivo di spesa nel quale dovranno essere chiaramente indicati il tipo di servizio offerto, il menù ed il relativo costo;
- ad assicurare il servizio, se richiesto, anche presso sale in cui si svolgono riunioni o in altri locali delle sedi consiliari.

Il servizio dovrà essere svolto nel pieno rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti e dovrà essere eseguito in modo ottimale sia per la qualità delle materie prime utilizzate che per le modalità di esecuzione delle varie operazioni, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste, delle garanzie igienico-sanitarie nonché delle garanzie sulla continuità del servizio, sia in materia antinfortunistica e di sicurezza degli ambienti di lavoro.

L'Impresa dovrà provvedere a propria cura e spese alla preparazione delle portate alimentari presso altra sede ed al loro trasporto presso la sede del Dipartimento dove potranno essere solo scaldati. Gli alimenti dovranno essere trasportati in appositi contenitori nel pieno rispetto della normativa sanitaria vigente.

#### ART. 5 - OBBLIGHI E SPESE A CARICO DEL GESTORE

1. Sono a carico del gestore le spese relative:

a) All'approvvigionamento delle derrate alimentari nonché dei prodotti diversi per il servizio bar/caffetteria;

b) Alla pulizia giornaliera dei locali, delle relative attrezzature fisse e mobili, dei macchinari e degli utensili utilizzati per la preparazione e somministrazione degli alimenti, nonché dei prodotti necessari per la loro pulizia e disinfezione (compresi stracci, spugne, ecc.).

c) All'acquisto, manutenzione e lavaggio delle divise di servizio del personale, che per foggia e qualità dovranno essere omogenee, particolarmente curate e indossate regolarmente.

d) Alle spese per guasti o rottura causata da imperizia, negligenza o dolo dal personale dipendente nonché alla manutenzione ordinaria e straordinaria ed all'eventuale sostituzione di tutte le attrezzature in dotazione o in proprietà;

e) Alle attrezzature e macchinari aggiuntivi che riterrà opportuno acquisire, previo formale assenso dell'Amministrazione, comprese quelle necessarie all'eventuale installazione e smantellamento.

f) Alla disinfezione giornaliera, con appositi prodotti, dei locali adibiti nonché dei macchinari, banchi e strumenti di lavoro;

g) Al lavaggio, asciugatura e riordino di tutti gli strumenti e macchinari usati per la preparazione degli alimenti e bevande, comprese le stoviglie, posate e vassoi nonché il ritiro di vuoti a perdere o a rendere;

h) Alla raccolta dei rifiuti con separazione degli stessi in appositi contenitori per facilitare il riutilizzo di materiali riciclabili (vetro alluminio, contenitori metallici, carta, residui organici, ecc.)

i) alle multe e ammende eventualmente irrogate dall'autorità competente per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia.

2. E' fatto esplicito divieto al gestore di adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dall'Amministrazione, nonché le attrezzature per scopi diversi da quelli previsti dal presente capitolato speciale. Per tali servizi l'Amministrazione potrà eventualmente richiedere al gestore un preventivo di spesa nel quale dovranno essere chiaramente indicati il tipo di servizio offerto e il relativo costo.

3 I prodotti offerti dalla bouvette, la loro descrizione, grammatura e qualità sono indicate nel listino prezzi allegato al presente capitolato speciale.

4. Il gestore, al fine di adempiere agli obblighi di cui sopra, dovrà impiegare un numero di addetti in grado di garantire un soddisfacente standard qualitativo del servizio, con particolare riguardo alla fase di preparazione degli alimenti.

#### ART. 6 - APPROVVIGIONAMENTI

1. Il gestore provvederà all'acquisto delle derrate alimentari e dei generi di consumo diversi necessari per la preparazione di alimenti e per il bar a proprio nome, conto e spese, assumendosi tutte le responsabilità verso i fornitori per il pagamento e verso l'amministrazione per la qualità e le proprietà organolettiche dei prodotti, nonché per la loro conservazione.
2. I prodotti devono essere tutti di prima qualità, in ottimo stato di conservazione e corrispondere ai requisiti igienico sanitari prescritti dalla legge 30.4.1962, n. 283. L'acquisto dovrà avvenire presso ditte di primaria importanza e affidabilità nel settore agro-alimentare.
3. L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare tutti i controlli finalizzati all'accertamento della qualità, provenienza e stato di conservazione dei prodotti utilizzati, anche attraverso la consultazione della documentazione di acquisto e può richiedere al gestore di approvvigionarsi presso altro fornitore nel caso in cui determinati prodotti non fossero ritenuti idonei al consumo o a soddisfare il gusto degli utenti.
4. E' tassativamente vietata l'utilizzazione di prodotti in cattivo stato di conservazione, anche se non scaduti, oppure oltre la data di scadenza stabilita anche se apparentemente in buono stato di conservazione.
5. E' vietata, inoltre, la surgelazione di prodotti scongelati in precedenza allo scopo di evitare il degrado delle caratteristiche nutrizionali ed organolettiche dei prodotti impiegati.

#### ART. 7 - PERSONALE

1. Gli addetti al servizio di preparazione e somministrazione di alimenti e del servizio bar-caffetteria devono essere in possesso di adeguata preparazione professionale e dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla legislazione vigente in materia, certificati nell'apposito libretto sanitario personale.

2. L'Amministrazione potrà richiedere al gestore l'allontanamento del personale posto alle sue dipendenze che abbia tenuto durante il servizio, o nei locali della sede consiliare, un comportamento oltraggioso o indecoroso nei confronti degli utenti o comunque tale da costituire pregiudizio all'immagine, al nome e al prestigio del Consiglio comunale. La richiesta di cui al presente comma dovrà essere motivata, comunicata verbalmente al gestore e confermata a mezzo lettera raccomandata a.r.

Il gestore ha 3 (tre) giorni lavorativi di tempo dal ricevimento della raccomandata per replicare alla richiesta suddetta. Qualora l'amministrazione ritenga di non accogliere le ragioni della replica del gestore, rinnova, nella stessa forma di cui sopra, la richiesta entro i 3 (tre) giorni lavorativi successivi al ricevimento della 1a replica e il gestore è obbligato a soddisfarla entro le 24 ore successive al ricevimento della raccomandata senza modifiche alle condizioni economiche offerte e sottoscritte.

Il numero minimo degli addetti al servizio di preparazione e somministrazione degli alimenti e del bar caffetteria è fissato in almeno 5 unità.

Durante l'orario di servizio gli addetti devono indossare le prescritte divise.

## ART. 8 PREVENZIONE E SICUREZZA

Il gestore deve garantire il rispetto della normativa vigente ( D. Lgs. 81/2008 ) in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro.

Il gestore deve nominare un responsabile della sicurezza dei lavoratori ai sensi del D.Lgs. 81/2008, comunicandone il nominativo all' Amministrazione.

Il gestore ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nel servizio richiesto dal presente Capitolato quanto previsto dal D. L.gs. 81/2008.

Il gestore entro 30 giorni dall'avvenuta aggiudicazione deve concordare con il competente Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Amministrazione un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherina e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

## ART. 9 - RESPONSABILITÀ ED OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

1. L'aggiudicataria è tenuta:

a) Anche se non aderente ad associazioni firmatarie, ad applicare ai propri dipendenti e se cooperative ai soci lavoratori, occupati nelle prestazioni oggetto del contratto, le stesse condizioni contrattuali normative e retributive previste dal C.C.N.L. di categoria vigente e degli eventuali accordi integrativi di comparto o aziendali;

b) All'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed infortunistiche, previdenziali ed assistenziali nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperative, e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità del1e persone e dei terzi con scrupolosa osservanza delle norme di prevenzione in vigore;

c) All'osservanza delle disposizioni del D. Lgs 626/94 e successive modificazioni e dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti;

d) All'osservanza delle disposizioni di legge di attuazione delle direttive comunitarie concernenti il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sui luoghi di lavoro. L'aggiudicatario è direttamente responsabile per infortuni o danni arrecati a persona o cose dell'Amministrazione o a terzi, per fatto proprio o dei suoi dipendenti e collaboratori, nell'esecuzione degli obblighi assunti con il contratto, con conseguente esonero dell' Amministrazione da qualsiasi responsabilità al riguardo.

2. L'amministrazione non è responsabile per gli eventuali infortuni sul lavoro occorsi al gestore, al personale posto alle sue dipendenze, a suoi fornitori o collaboratori in genere che per lo svolgimento del proprio lavoro si trovano nei locali adibiti al servizio.

Disposizioni ai sensi della L.R. Campania 3/07

L'art. 52 della Legge Regionale 27 febbraio 2007 n. 3 - Disciplina dei lavori pubblici, dei servizi e delle forniture in Campania - recita: "1. Fermo restando quanto previsto dalla vigente normativa statale e regionale in materia di tutela dei lavoratori e di misure antimafia, le stazioni appaltanti, i concessionari di opere pubbliche e qualunque soggetto pubblico o privato, che realizzano opere pubbliche nel territorio della Regione Campania, al fine di assicurare la leale cooperazione dell' appaltatore, prevedono nel contratto oltre che nel bando di gara e nel capitolato speciale d'appalto, nonché nelle convenzioni, le seguenti clausole a tutela dei lavoratori: a) obbligo di applicare e far applicare all'operatore economico, integralmente nei confronti dei lavoratori dipendenti impiegati nella esecuzione degli appalti, anche se assunti al di fuori della Regione, le condizioni economiche e normative previste dai contratti collettivi nazionali e territoriali di lavoro della categoria vigenti nel territorio di esecuzione del contratto, ad eccezione dei lavoratori in trasferta ai quali si applica il contratto di lavoro della provincia di provenienza.

Per gli appalti di lavori, anche durante l'esecuzione, la verifica degli obblighi relativi alla iscrizione dei lavoratori alle casse edili, alla regolarità contributiva e al pagamento delle contribuzioni alle scuole edili e ai comitati paritetici territoriali; b) obbligo dell'appaltatore di rispondere dell' osservanza di quanto previsto alla lettera a) da parte degli eventuali subappaltatori, submandatari o ditte in ogni forma di sub-contrattazione nei confronti dei propri dipendenti, per le prestazioni rese nell'ambito del subappalto loro affidato; c) obbligo in base al quale il pagamento dei corrispettivi a titolo di acconto e di saldo da parte dell' amministrazione aggiudicatrice o concedente per le prestazioni oggetto del contratto o della concessione è subordinato all'acquisizione della documentazione di regolarità contributiva e retributiva, rilasciata dagli enti competenti, ivi comprese le casse edili nel caso di lavori".

#### ART-10 SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Possono concorrere al presente affidamento, tutti i soggetti (singoli o associati) muniti delle autorizzazioni previste dalla normativa vigente in materia nonché dei sottoelencati requisiti:

a) Aver prestato analoga fornitura nell'ultimo triennio antecedente alla data di indizione della gara

N.B. ai soli fini di economia procedurale in sede di partecipazione alla gara, si invitano i concorrenti ad inserire nella busta A la documentazione utile alla comprova dei requisiti della capacità tecnico-organizzativa ex art. 48 del Dlgs.163/2006 (attestazione da cui sia possibile evincere che la fornitura è stata resa regolarmente);

b) - Mancanza di debiti nei confronti del Comune di Napoli ovvero aver provveduto al pagamento degli stessi prima della presentazione dell'offerta;

c)- Dichiarazione sostitutiva della certificazione di iscrizione nel CCIAA del legale rappresentante della Ditta concorrente, resa con le formalità di cui al DPR 445/2000 e ss.mm.ii., così come stabilito dalla Legge 12/11/2011, n.183, art, 15, con allegata fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità, con la quale attesta di essere iscritto al Registro delle Imprese indicandone numero, luogo e data di iscrizione, denominazione, forma giuridica e sede, oggetto sociale compatibile con l'oggetto della gara, sistema di amministrazione e controllo, informazione sullo statuto, informazioni patrimoniali e finanziarie, titolari di cariche o qualifiche e relative durate, nonché eventuale/i direttore/i tecnico/i, procuratore/i speciale/i; di non essere in stato di fallimento, di liquidazione, di concordato preventivo o in qualsiasi situazione equivalente;

d)- Di non trovarsi in alcuna delle cause di esclusione di cui all'art. 38, comma 1, dalla lettera a) alla lettera m-ter del Dlgs. 163/2006. Ai fini del comma 1, lettera m-quater, dell'art. 38, l'offerente allega, alternativamente, una delle seguenti dichiarazioni: a) di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile rispetto ad alcun soggetto, e di aver formulato l'offerta autonomamente; b) di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente; c) di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente. Nelle ipotesi di cui alle lettere a) b) e c) il Comune di Napoli escluderà i concorrenti per i quali accerta che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi.

La verifica e l'eventuale esclusione saranno disposte dopo l'apertura delle buste contenenti l'offerta economica. Dichiarare, altresì, che i soggetti indicati nell'art. 38, comma 1, lettere b), e c), del D.LGS. 163/2006 e ss.mm.ii., non si trovano nelle cause di esclusione di cui alle richiamate lettere dello stesso art. 38. I concorrenti devono, pena l'esclusione dalla gara, essere in possesso sia dei requisiti morali e professionali, sia di adeguate capacità tecniche da dimostrare mediante le modalità sotto descritte e dovranno, altresì, produrre tutta la documentazione richiesta. A pena di esclusione, devono essere indicate anche eventuali condanne per le quali abbia beneficiato della non menzione di cui all'art. 38 comma 2 D.L.gs 163/2006;

e) - Di aver accettato l'elenco dei prezzi allegato che viene considerato requisito minimo di prestazione.

#### ART.11- DICHIARAZIONI DELL'AGGIUDICATARIO

In sede di stipula del contratto, l'aggiudicatario dovrà dichiarare:

- l'osservanza del "Protocollo di Legalità": il Comune di Napoli con Delibera di G.C. n. 3202 del 5/10/07 ha preso atto del "Protocollo di Legalità" sottoscritto con la Prefettura di Napoli in data 01/08/2007, il cui testo, che qui si intende integralmente riportato, pubblicato e prelevabile sul sito INTERNET della Prefettura di Napoli all'indirizzo [www.utgnapoli.it](http://www.utgnapoli.it) nonché sul sito INTERNET del Comune di Napoli all'indirizzo [www.comune.napoli.it](http://www.comune.napoli.it) unitamente alla Delibera di G.C. n. 3202/2007. Gli artt. 2, 3 e 8 del Protocollo di Legalità che contengono gli impegni e le clausole alle quali la stazione appaltante e l'aggiudicatario sono tenuti a conformarsi, sono integralmente riprodotti all'indirizzo di cui sopra e formano parte integrante e sostanziale del presente atto, evidenziando, inoltre, che le otto clausole di cui all'art. 8 rilevanti per gli effetti risolutivi, verranno inserite nel contratto o subcontratto per essere espressamente sottoscritte dall'aggiudicatario sotto la propria responsabilità;
- Di aver visitato accuratamente i locali immobiliari, compresi gli impianti e tutte le componenti;
- Di non effettuare in tutto o in parte subconcessioni dell'affidamento, senza il consenso scritto dell'Amministrazione concedente, pena l'immediata decadenza dalla concessione e l'incameramento della cauzione, fatto salvo l'eventuale risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione concedente;

## ART.12 – DIMENSIONE PRESUNTA DEGLI UTENTI DEL SERVIZIO

La dimensione complessiva dell'utenza secondo i dati dell'anno 2013 (calcolata in 232 giorni annui) è stimata in media :

- circa 50 utenti giornalieri presso il locale per un totale annuo pari a 11.600 e per un totale complessivo dell'intera durata contrattuale pari a 58.000
- il numero di presenze giornaliere è quantificabile in circa 40 scontrini fiscali del valore medio di circa 2,5 euro cadauno
- il numero degli utenti e degli scontrini è da considerare solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta.

## ART. 13- CONDIZIONI ECONOMICHE

Il canone annuo stabilito in sede di aggiudicazione, sulla base delle offerte presentate, che possono essere solo in aumento rispetto all'importo base annuo di Euro 7000,00, dovrà essere versato secondo le seguenti modalità : n.12 rate mensili a partire dal giorno di inizio della concessione a mezzo bonifico bancario presso la Tesoreria Comunale di Napoli San Paolo IMI (Coordinate bancarie ABI 1010- CAB 3594 ) sul c/c 63533.

Tutte le spese inerenti la stipula del contratto e quelle a questa consequenziali, nessuna esclusa, sono a carico dell'aggiudicatario insieme a quelle di copia, di bollo e di registro.

## ART.14- IMPORTO DI GARA E GARANZIE

L'importo di gara è il canone annuo minimo di Euro 7000,00 oltre I.V.A..

### a) Cauzione provvisoria

Il concorrente dovrà prestare cauzione provvisoria pari ad Euro 700,00 , costituita alternativamente: -da versamento in contanti o in titoli del debito pubblico presso la Tesoreria del Comune di Napoli sita in Piazza Museo Galleria Principe di Napoli; -da fideiussione bancaria, assicurativa, o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'Albo di cui all'art. 106 del Dlgs. 385/93 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'Albo previsto dall'art. 161 del Dlgs. 24/02/98 n. 58. La garanzia deve avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta e va corredata, pena di esclusione, dall'impegno del fideiussore a rilasciare, in caso di aggiudicazione dell'appalto, garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto (cauzione definitiva) in favore della stazione appaltante, nella misura e nei modi previsti dall'art. 113 del Dlgs. 163/06. N.B. Nell'ipotesi di versamento in contanti dovrà essere prodotto e allegato all'istanza di partecipazione l'impegno da parte di uno dei soggetti a tanto autorizzati dalla Legge, a rilasciare la garanzia definitiva in caso di aggiudicazione.

La garanzia 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 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

La cauzione del soggetto aggiudicatario resterà vincolata fino all'avvenuta stipula del contratto, mentre le cauzioni degli altri soggetti partecipanti alla gara saranno svincolate dopo l'aggiudicazione della gara.

La cauzione sarà automaticamente incamerata dall'Amministrazione Comunale di Napoli salvo eventuali ulteriori risarcimenti, qualora il soggetto aggiudicatario non mantenga l'offerta presentata oppure non provveda alla stipulazione del contratto nel termine fissato.

**b) Cauzione definitiva**

Prima della stipula del contratto e a garanzia di tutti gli obblighi derivanti, l'aggiudicatario dovrà effettuare un deposito cauzionale pari a tre mensilità del canone di cui all'offerta presentata.

**ART. 15 – ASSICURAZIONE**

1. Il gestore è obbligato a svolgere la propria attività nel rigoroso rispetto delle normative igienico sanitarie vigenti in materia;
2. Il gestore è ritenuto responsabile per eventuali avvelenamenti, intossicazioni, infezioni in genere o altre infermità causate agli utenti del servizio per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie che regolano la conservazione delle derrate alimentari, la preparazione, manipolazione e somministrazione dei cibi e delle bevande.
3. A questo scopo è obbligato alla stipula di un apposito contratto di assicurazione contro i rischi di cui al comma precedente.
4. L'effettivo inizio dell'erogazione dei servizi di cui al presente capitolato speciale è subordinato alla consegna dei locali ed al deposito presso il servizio competente della copia del contratto di cui al comma precedente.
5. Al fine di evitare ritardi nell'assunzione dei servizi da parte dell'aggiudicatario, è ammessa la trasmissione a mezzo telefax della copia del contratto di assicurazione di cui al presente articolo; il gestore avrà cura di consegnare o trasmettere l'originale o sua copia conforme entro 3 giorni successivi.
6. L'assicurazione di cui al presente articolo non esime il gestore e il personale posto alle sue dipendenze da eventuali responsabilità penali dovute a negligenza imperizia o dolo nell'espletamento dei servizi di cui al presente capitolato speciale.

**ART. 16 - SUBAPPALTO**

E' fatto divieto all'aggiudicatario di cedere o subappaltare, anche parzialmente i servizi aggiudicati, pena la risoluzione del contratto, l'incameramento della cauzione definitiva e salvo l'ulteriore risarcimento dei danni.

**ART. 17 - CONTROLLI**

- 1) il gestore si obbliga a facilitare tutti i controlli che l'Amministrazione riterrà opportuno effettuare, anche disgiuntamente, senza limitazioni di orari e di accesso, in ordine:
  - a) alla qualità, quantità e provenienza delle materie prime impiegate e dei prodotti offerti alla Bouvette e al Bar, anche mediante analisi batteriologiche, chimiche e chimico-fisiche;
  - b) alle modalità di preparazione e somministrazione dei cibi e dei prodotti offerti, comprese le relative grammature, con particolare riguardo al decoro e alle condizioni igieniche dei locali, compresi gli impianti e le attrezzature fisse o mobili;
  - c) all'espletamento dei servizi in generale con particolare riguardo alla correttezza, al comportamento e alla professionalità del personale addetto, nonché al rispetto dell'orario di apertura e chiusura della bouvette e del bar;
  - d) alla disponibilità dei prodotti per tutta la durata dei servizi;

2) Il gestore è obbligato a fornire all'Amministrazione tutte le informazioni e i documenti ritenuti utili a perseguire le finalità di cui al presente articolo e a conformarsi alle richieste e prescrizioni da questi impartite in ordine alle modalità di preparazione degli alimenti, e finalizzate all'osservanza delle disposizioni contenute nel presente capitolato speciale.

#### ART. 18 - CONTINUITÀ DELLE PRESTAZIONI

1) Il servizio di somministrazione dei pasti alla Bouvette e il servizio di bar-caffetteria dovranno essere effettuati con continuità.

Non saranno pertanto tollerate interruzioni a meno che non siano dovute a eventi imprevisi, imprevedibili o a cause di forza maggiore comunque non imputabili al gestore o al personale posto alle sue dipendenze.

2) Il gestore è obbligato a comunicare tempestivamente l'eventualità di cui al comma precedente all'Amministrazione.

#### ART. 19 – PENALITÀ

Nel caso di ritardato pagamento del canone è prevista una penalità di 10 euro per ogni giorno di ritardo.

Nel caso di mancato pagamento del canone per n.3 mensilità si procederà alla risoluzione del contratto.

Nel caso in cui le interruzioni o la sospensione dei servizi oggetto del presente appalto dovute a responsabilità del gestore o del personale posto alle sue dipendenze si protraessero oltre il 5° giorno, e nel caso di accertamento di un numero di interruzioni o sospensioni superiore a giorni 3, l' amministrazione potrà avvalersi di altre ditte per assicurare i servizi interrotti, fermo restando che il relativo costo sarà a totale carico del gestore inadempiente, e procederà alla risoluzione del contratto.

#### ART. 20 - LICENZE

1) Tutte le autorizzazioni, licenze ed altri atti necessari all'esercizio delle attività di cui al presente capitolato speciale dovranno essere intestati, ciascuno per le rispettive competenze e responsabilità, all'ente appaltante e/o al gestore ai quali faranno carico le eventuali imposte e tasse relative.

2) Il gestore dovrà pertanto provvedere a tutti gli adempimenti relativi al rilascio o rinnovo delle stesse all'inizio e al termine del rapporto contrattuale.

3) Gli originali delle autorizzazioni, licenze e altri atti dovranno essere esposti nei locali adibiti a buvette e bar mentre copia conforme degli stessi sarà depositato presso il Servizio Dipartimentale del Consiglio comunale.

#### ART.21- AGGIUDICAZIONE DELLA GARA

La Commissione valuterà le offerte secondo i criteri sottospecificati, attribuendo i rispettivi punteggi:

-1) Canone offerto: 1 punto per ogni Euro 50,00 di aumento al canone annuo di Euro 7.000,00= ;

-2) Esperienza dell'offerente: 0,5 punti per ogni anno di prestazione di analoga fornitura non considerando i primi tre anni;

-3) Ribasso unico in percentuale sul Listino Prezzi: 1 punto ogni 1%;

Sarà considerato vincitore il soggetto che abbia ottenuto il punteggio più elevato. In caso di parità si avrà riguardo al canone mensile più alto.

La ditta aggiudicataria resta vincolata fin dalla data di redazione del verbale di aggiudicazione con l'impegno a stipulare il contratto definitivo alla data che sarà comunicata dall'Amministrazione.

Successivamente alla determinazione di aggiudicazione definitiva, nelle more della stipula del contratto, potrà essere richiesto l'avvio del servizio per motivi di necessità.

#### ART.22 STIPULA DEL CONTRATTO

L'aggiudicazione diverrà definitiva solo dopo la determina di affidamento da parte del Responsabile dell'affidamento dott. Giuseppe Scala e dopo aver proceduto alla verifica in capo all'aggiudicatario del possesso di tutti i requisiti dichiarati.

La stipula del contratto è altresì subordinata all'acquisizione delle informative antimafia previste dall'art.2 del Protocollo di Legalità ai sensi dell'art.10 del DPR 252/98.

#### ART.23 TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'aggiudicatario assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136 del 13/8/2010 e delle altre normative in materia.

#### ART. 24 DEFINIZIONE DELLE VERTENZE

Tutte le controversie che dovessero sorgere tra il Comune di Napoli e l'aggiudicatario, che non siano risolte in via amministrativa, sono devolute alla giustizia ordinaria e in via esclusiva al Foro di Napoli. E' espressamente escluso, ai sensi dell'art.16 della legge 741/81, il ricorso al giudizio arbitrale.

Il ricorso al Giudice non esimerà, qualsiasi sia il motivo del contendere, l'aggiudicatario dal dover ottemperare a tutti gli obblighi derivanti dal capitolato e dal contratto.

#### ART. 25 PROGRAMMA 100

In sede di presentazione dell'offerta i partecipanti dovranno presentare dichiarazione di essere a conoscenza e di accettare le condizioni del Programma 100 della relazione previsionale e programmatica pubblicata sul sito del Comune di Napoli all'indirizzo [www.comune.napoli.it/risorse](http://www.comune.napoli.it/risorse) strategiche, per le quali l'aggiudicazione è subordinata all'iscrizione nell'anagrafe dei contribuenti, ove dovuta, ed alla verifica dei pagamenti dei tributi locali IMU, TARES, TOSAP/COSAP.