



ALLEGATO 5

CAPITOLATO TECNICO PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE EX ART. 30 DEL DLGS 163/2006 DEI SERVIZI BAR E RISTORAZIONE A SERVIZIO DELLE IMPRESE INCUBATE NELL’AREA DENOMINATA “INCUBATORE BIC DI FI.L.S.E.SPA ”CON ACCESSORIA E STRUMENTALE MESSA A DISPOSIZIONE DEI LOCALI SITI IN VIA GRETO DI CORNIGLIANO 6R A GENOVA

CIG 5803552A9B



SOMMARIO

ART. 1 - DEFINIZIONI	4
ART. 2 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE	5
2.1 ATTIVITÀ PRELIMINARI E AUTORIZZAZIONI/LICENZE	5
2.2 MANUTENZIONE DEI LOCALI	5
ART. 3 - DURATA DELLA CONCESSIONE	5
ART. 4 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA	6
ART. 5- DIMENSIONE DELL'UTENZA	6
ART. 6 - DESCRIZIONE DEI SERVIZI	6
ART. 7 - ULTERIORI PRESTAZIONI RICHIESTE ALL'I.A.	7
ART. 8 – STANDARD MINIMI DEI SERVIZI	7
ART. 9 - CALENDARIO E ORARIO DI EROGAZIONE DEI SERVIZI	8
ART. 10 - INTERRUZIONE DEI SERVIZI	8
ART. 11 - DIVIETO DI SOSPENSIONE UNILATERALE O DI RITARDO NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO	9
ART. 12 - DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE	9
ART. 13- RAPPORTO DI LAVORO	9
ART. 14 – RESPONSABILE TECNICO DEL SERVIZIO	9
ART. 15 – DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO E CONTROLLI DA PARTE DELLA COMMITTENZA	10
ART. 16 - RISPETTO DELLE TUTTE LE DISPOSIZIONI NORMATIVE PER LA SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE ED ALIMENTI	10
ART. 17 - RIFIUTI	10
ART. 18 - DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE	11
ART. 19 – MANUTENZIONE IMPIANTI ED ATTREZZATURE	11
ART. 20 - CONSEGNA ALL'I.A. DEI LOCALI, IMPIANTI DI PROPRIETÀ DELLA COMMITTENTE	11
ART. 21 - ACCESSI E VERIFICA PERIODICA DEGLI IMPIANTI E DEGLI IMMOBILI	11
ART. 22 - RICONSEGNA ALLA COMMITTENTE DEI LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, E ARREDI	11
ART. 23 - SPESE PER LA REALIZZAZIONE DI INTERVENTI PRESSO I LOCALI INCUBATORE BIC	11
ART. 24 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA	11
ART. 25 - DISPOSIZIONI GENERALI	12
ART. 26 - PENALI	12
ART. 27 - PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALI	13
ART. 28 - CORRISPETTIVO	13
ART. 29 - CANONE DI CONCESSIONE	13



ART. 30 – STIPULA DEL CONTRATTO E TRACCIABILITÀ	13
ART. 31 - CAUZIONE DEFINITIVA	13
ART. 32 - ESONERO RESPONSABILITÀ PER LA COMMITTENTE	14
ART. 33 - ASSICURAZIONI E GARANZIE	14
ART. 34 - SPESE ED UTENZE	15
ART. 35 - LINGUA	15
ART. 36 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	15
ART. 37 - SPESE CONTRATTUALI, IMPOSTE, TASSE	16
ART. 38 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	16
ART. 39 - DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE	17

Allegato A.1 - Pianta piano primo e accesso principale

Allegato A.2 - Ubicazione dei parcheggi

Allegato A.3 - Pianta dei locali

Allegato B - Tabella ripartizione oneri di manutenzione dei locali



INTRODUZIONE

Il presente documento contrattuale enuncia e fissa le norme e le prescrizioni tecniche generali per l'affidamento di concessione ai sensi dell'art. 30 del DLgs 163/2006, di un servizio di ristorazione a servizio delle imprese "incubate" nell'area denominata Incubatore Bic di FI.L.S.E. Spa (di seguito Incubatore Bic) con accessoria e strumentale messa a disposizione dei locali siti in via Greto di Cornigliano n. 6R a Genova.

Art. 1 - Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- a) Committente: Filse spa
- b) Impresa Aggiudicataria (di seguito anche I.A.): l'operatore economico che è risultato aggiudicatario del servizio di ristorazione;
- c) Servizio Bar: servizio di somministrazione alimenti e bevande nel locale individuato con il numero 10 nella planimetria allegata e annesso corridoio di accesso;
- d) Centro Cottura (di seguito anche C.C.): la struttura interna all'Incubatore Bic dove possono essere preparati i pasti come meglio individuata con i numeri 2-3-4-5-6 nella planimetria allegata;
- e) Servizio di Ristorazione: il servizio di ristorazione svolto all'interno dei locali dell'incubatore BIC;
- f) Pasti Pronti da consumare in loco: i pasti prodotti dal servizio di ristorazione mediante l'utilizzo del centro di cottura di cui alla lettera d);
- g) Pasti Pronti veicolati da centri di cottura esterni: pasti pronti per il consumo, preparati in cucine di proprietà/disponibilità aziendale, trasportati e distribuiti presso i locali della struttura interna all'Incubatore Bic;
- h) Pasti Pronti veicolati per strutture esterne: pasti pronti per il consumo, preparati in cucine di proprietà/disponibilità aziendale, trasportati e distribuiti dal C.C. interno all'Incubatore Bic verso altre strutture esterne;
- i) Capitolato Tecnico (di seguito anche Capitolato): il presente documento compresi tutti i suoi allegati;
- j) Contratto: contratto di concessione dei servizi di cui al Capitolato Tecnico;
- k) Menu: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte agli utenti;
- l) Menu giornaliero: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte giornalmente agli utenti;
- m) Pasto completo giornaliero: tutte le preparazioni gastronomiche previste nel Menu Giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio di ristorazione;
- n) Menu etico - religiosi: pasto per utenti che richiedono menu specifici per motivi etico religiosi;
- o) Menu alternativi: pasto per utenti che richiedono esclusioni di alcuni alimenti motivati da patologie;
- p) Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Impresa per la somministrazione dei pasti agli utenti entro l'Incubatore Bic;
- q) Locale di distribuzione e consumo dei pasti: locale all'interno dell'Incubatore Bic individuato con i numeri 1A e 1B nella planimetria allegata;
- r) Locali di servizio accessori: locali a disposizione dell'I.A. per lo svolgimento dell'attività oggetto del presente Capitolato come meglio individuati nella planimetria allegata ai numeri 7-8-9-11-12;
- s) Attrezzature: strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti;



- t) Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/condizionamento, impianto idrico sanitario, impianto addolcitore acqua ecc);
- u) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie, scaffalature ecc.) che servono a corredare tutti gli ambienti nei quali l'I.A. svolgerà il Servizi di Bar e Ristorazione;
- v) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'Impresa deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dalla Committente.

Art. 2 - Oggetto della concessione

Costituisce oggetto del presente capitolato la concessione, ai sensi dell'art. 30 del D.Lgs. 163/2006, dei Servizi Bar e Ristorazione a servizio delle imprese "incubate" nell'area denominata Incubatore Bic di FI.L.S.E. - Liguria, con accessoria e strumentale messa a disposizione dei locali ed aree esterne siti in via Greto di Cornigliano n.6 r, come meglio descritti nell'allegato "A", con tutte le strutture esistenti ed in particolare:

- a) concessione del Servizio Bar, con le modalità meglio precisate nell'articolo 6;
- b) concessione del Servizio di Ristorazione, con le modalità meglio precisate nell'articolo 6.

Si intendono ricomprese nel contratto tutte le attività tecnico-amministrative anche propedeutiche, necessarie per lo svolgimento dei Servizi ivi comprese quelle relative alla gestione dei locali messi a disposizione per l'erogazione dei medesimi.

In particolare sono ricomprese nel contratto le seguenti attività:

- I. attività preliminari come meglio specificate nel seguente art. 2.1;
- II. manutenzione dei locali secondo quanto previsto nel seguente articolo 2.2 ed allegato B ripartizione manutenzione locali.

2.1 Attività preliminari e autorizzazioni/licenze

Si intendono per attività preliminari le attività propedeutiche all'avvio dei Servizi come di seguito indicate:

- a) adeguamento dei locali assegnati in uso, sostituzione arredi e forniture di arredi e di nuove attrezzature necessari allo svolgimento dei Servizi;
- b) acquisizione di tutte le autorizzazioni/licenze/nulla osta ed adempimenti tecnici, amministrativi, igienico - sanitari necessari per il regolare svolgimento delle attività previste del presente Capitolato a carico dell'I.A. quali a titolo meramente esemplificativo ma non esaustivo quelle da acquisire presso:
 - 1. SUAP del Comune di Genova;
 - 2. ASL3;
 - 3. Vigili del Fuoco, ove pertinenti.

2.2 Manutenzione dei locali

E' a carico del concessionario la manutenzione dei locali secondo la ripartizione di cui all'allegato B al presente Capitolato.

Resta inteso che l'I.A., deve provvedere all'esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria e/o alla fornitura/integrazione di arredi prescritti/richiesti dagli Enti competenti al fine di ottenere e/o mantenere le necessarie autorizzazioni. Si precisa che dovrà essere installata a cura e spese dell'I.A., la calderina autonoma per il riscaldamento dell'acqua.

Art. 3 - Durata della concessione

Il contratto di concessione avrà durata di **anni 6 (sei)** a decorrere dalla data di stipula del contratto con possibilità di rinnovo espresso, per un ulteriore uguale periodo di **anni 6 (sei)**, agli stessi patti e condizioni, a giudizio insindacabile del Committente che è tenuta a darne comunicazione scritta entro 6 mesi antecedenti la scadenza della stessa.

E' escluso ogni rinnovo tacito.



Le attività preliminari di cui alla lettera a) del precedente paragrafo 2.1. dovranno essere concluse entro 30 (trenta) giorni, solari consecutivi, dalla stipula del contratto.

L'avvio dei Servizi Bar e Ristorazione deve avvenire entro 60 giorni, solari consecutivi, dalla stipula del contratto, pena la risoluzione per grave inadempimento del concessionario.

La Committente, sulla base di oggettive e motivate esigenze di servizio, si riserva la facoltà di richiedere all'I.A. alla scadenza del contratto la prosecuzione delle prestazioni, alle medesime condizioni dallo stesso disciplinate, per il tempo necessario all'individuazione del nuovo affidatario. In tal caso l'I.A. si obbliga ad eseguire le prestazioni richieste alle stesse condizioni contrattuali, senza che da ciò derivi il diritto a qualsivoglia indennizzo.

Art. 4 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta da personale delle imprese insediate nell'Incubatore Bic e personale proveniente dalle attività economiche della zona.

Art. 5- Dimensione dell'utenza

Il numero presunto dei coperti annui, ad oggi è stimato in circa 19.800 coperti.

Tale dato, presunto, ha valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce obbligo per la Committente.

Art. 6 - Descrizione dei servizi

Le attività costituenti il Servizio Bar sono articolate come di seguito dettagliatamente descritto:

- somministrazione di bevande;
- preparazione di pietanze fredde;
- rigoverno dei locali;
- pulizia e sanificazione dei locali;
- gestione dei rifiuti.

Le attività costituenti il Servizio di Ristorazione, sono articolate come di seguito dettagliatamente descritto.

L'I.A. con riferimento al Locale di Distribuzione e Consumo dei Pasti deve provvedere a:

- distribuzione di pasti;
- rigoverno;
- pulizia e sanificazione;
- gestione dei rifiuti.

L'I.A. con riferimento al Centro Cottura deve provvedere a:

- preparazione del menu giornaliero (sia in caso di Pasti Pronti da consumare in loco sia in caso di Pasti Pronti veicolati per strutture esterne);
- rigoverno;
- pulizia e sanificazione;
- gestione dei rifiuti.

L'I.A. con riferimento ai Locali di Servizio Accessori deve provvedere a:

- organizzazione e gestione delle derrate alimentari;
- rigoverno;
- pulizia e sanificazione;
- gestione dei rifiuti.



L'I.A. ha facoltà di preparare pasti pronti destinati a strutture esterne in favore di terzi utilizzando i Locali di Servizio Accessori e C.C.

In tal caso la Committente è completamente estranea ai rapporti negoziali intercorrenti tra l'I.A. e i terzi.

In ogni caso l'I.A. si impegna a dare priorità allo svolgimento delle attività previste dal presente Capitolato in favore della Committente garantendo il regolare svolgimento dei Servizi nei termini previsti dal presente Capitolato.

Art. 7 - Ulteriori prestazioni richieste all'I.A.

Sono altresì ricomprese nei Servizi da svolgere le seguenti prestazioni accessorie:

- per i Pasti Pronti da consumare in loco: installazione di freezer per il mantenimento dei gelati, quando previsti dal menu;
- l'affissione settimanale in lingua italiana del menù giornaliero.

Art. 8 – Standard minimi dei Servizi

L'I.A. è tenuta a proporre una varietà stagionale del menù proposto mantenendo elevati standard qualitativi e rispettando le esigenze e i gusti dei commensali. Dovranno essere proposti piatti della cucina italiana con particolare attenzione a quella del territorio, sia piatti della cucina internazionale. Inoltre, dovranno essere fornite possibilità di scelta in grado di soddisfare commensali con esigenze e diete alimentari particolari (Menù Etico-Religiosi e Menù Alternativi) mediante offerta di prodotti in grado di comporre quotidianamente un pasto completo nel rispetto delle diverse esigenze.

Ai commensali dovranno essere messe a disposizione quotidianamente le seguenti scelte a fronte del pagamento di euro 7,50 Iva inclusa, con accettazione da parte dell'A.I. del servizio sostitutivo di mensa "buono pasto":

PRIMO PIATTO	<ul style="list-style-type: none">- Primi del giorno- Minestra- pasta o riso in bianco o al pomodoro	
SECONDO PIATTO	<ul style="list-style-type: none">- Secondi piatti del giorno- Alternativa ai ferri- Piatti freddi gastronomici- piatto vegetariano- Insalata mista	IN ALTERNATIVA AL SECONDO <ul style="list-style-type: none">- Formaggi misti porz.100gr- Affettato del giorno
CONTORNO	Contorni del giorno caldi e freddi	
PANE	Pane, grissini crackers	
FRUTTA	<ul style="list-style-type: none">- Frutta di stagione- Desset- yoghurt	
BEVANDE	<ul style="list-style-type: none">- Acqua minerale naturale- Acqua minerale gassata- Bevande assortite	

Nel Locale di Distribuzione e Consumo dei Pasti l'I.A. sarà tenuta ad allestire un corner dedicato ai condimenti con un adeguato assortimento di prodotti quali olio e aceto, sale, pepe, origano, salse per condimenti etc.



Nell'ambito dell'erogazione del Servizio Bar i fruitori dovranno avere a disposizione quotidianamente le seguenti scelte minime:

PRIMA COLAZIONE	- Bevande calde quali caffè cappuccino the etc - Croissant vuoti o farciti - Spremute fresche e succhi di frutta
PAUSA PRANZO	- Panini assortiti; - Tramezzini assortiti; - Toast; - Piatti freddi; - Bevande assortite

Il rispetto del menu stabilito costituisce uno standard di qualità del servizio. Pertanto l'I.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menu.

E' tassativamente vietata ogni forma di riciclo degli alimenti, pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata. Tutte le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto.

Art. 9 - Calendario e orario di erogazione dei Servizi

Il calendario di erogazione dei Servizi Bar e di Ristorazione nei locali interni all'Incubatore Bic di Fi.l.s.e. è indicativamente stabilito come segue e potrà subire variazioni a seguito di richieste motivate della Committente:

- giorni settimanali di funzionamento: da lunedì a venerdì;
- orario minimo bar: dalle ore 8.00 alle ore 10.00 e dalle ore 12.00 alle ore 15.00;
- orario minimo ristorazione: dalle ore 12.00 alle ore 14.30.

Art. 10 - Interruzione dei servizi

Di norma non sono consentite interruzioni dei servizi. In casi particolari possono essere tollerate interruzioni temporanee del normale servizio fatta salva la messa in atto di soluzioni alternative concordate tra le parti. I casi presi in considerazione sono i seguenti:

a) Interruzione temporanea dei servizi a causa di scioperi del personale dell'Impresa

In caso di sciopero dei dipendenti dell'Impresa, L'IA sarà tenuta a darne tempestiva comunicazione alla Committente e in via del tutto straordinaria potranno essere concordate tra l'I.A. e la Committente, particolari situazioni organizzative.

b) Interruzione temporanea dei servizi per guasti

In via straordinaria sono consentite interruzioni temporanee del servizio causate da guasti agli impianti e/o alle strutture di produzione, tali da non permettere lo svolgimento dei servizi. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, l'IA dovrà dare tempestiva comunicazione alla Committente e potranno essere concordate tra l'Impresa e la Committente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative.

c) Interruzione totale dei servizi per cause di forza maggiore

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'I.A., che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato.



A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

Art. 11 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio

L'I.A. non può, in alcun caso, sospendere o ritardare l'erogazione dei Servizi con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con la Committente.

La sospensione o il ritardo nell'erogazione dei Servizi per decisione unilaterale dell'I.A. costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del contratto qualora l'I.A. non riprenda le attività entro il termine intimato dalla Committente mediante diffida anticipata tramite mail o telefax seguito da PEC. In tale ipotesi restano a carico dell'I.A. tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del contratto.

Art. 12 - Disposizioni generali relative al personale

L'I.A. deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Committente.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, igiene, sicurezza e prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.

L'I.A. deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

A tal fine la Committente si riserva il diritto di richiedere all'I.A. la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi e i contratti stipulati con il personale.

Art. 13- Rapporto di lavoro

Il personale, assegnato alle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato deve essere assunto nel rispetto esclusivo del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di categoria - Aziende del Settore Turismo – Pubblici Esercizi - siglato dalle organizzazioni datoriali e sindacali maggiormente rappresentative, nonché degli accordi integrativi provinciali in essere, salvo eventuali deroghe concordate nell'ambito di appositi protocolli di intesa tra Amministrazione Comunale, OO.SS e Associazioni rappresentative delle Imprese, nel rispetto dei livelli professionali previsti.

Il lavoratore, quale dipendente dell'Impresa, deve risultare a libro paga dell'Impresa medesima.

Art. 14 – Responsabile Tecnico del servizio

L'I.A. deve nominare un Responsabile Tecnico, responsabile del servizio, cui affidare la direzione dello stesso nel suo complesso. Il Responsabile Tecnico deve essere lo stesso che l'I.A. ha indicato in sede di offerta.

Il Responsabile Tecnico del servizio sarà il referente responsabile nei confronti della Committente quindi avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'I.A. pertanto dovrà garantire costante reperibilità e presidiare i locali di proprietà della Committente.

Il Responsabile Tecnico del servizio deve avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi. Il Responsabile Tecnico del servizio avrà la responsabilità di garantire il buon andamento di tutto il servizio e la rispondenza dello stesso alle prescrizioni di legge e del presente Capitolato anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti.

Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al Direttore dell'Esecuzione nominato dal Committente.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile Tecnico del servizio l'I.A. provvederà a incaricare immediatamente un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti, dandone immediata comunicazione scritta alla Committente.



Art. 15 – Direttore dell'esecuzione del contratto e controlli da parte della Committenza

La Committente individua il Direttore dell'esecuzione del contratto (D.E.C.) per il coordinamento, la direzione e il controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto e ne comunica il nominativo all'I.A.

Il D.E.C. assicura la regolare esecuzione del contratto verificando che le prestazioni siano eseguite in conformità con i documenti contrattuali, svolgendo tutte le funzioni previste dal D.lgs 163/2006 e dal DPR 207/2010 ed ogni altra attività opportuna per l'espletamento delle mansioni previste.

Fatte salve le verifiche di conformità che saranno previste dal contratto, è facoltà della Committente effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Committente in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona dei locali in uso, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Quando il Responsabile Tecnico dell'Impresa non è presente per il contraddittorio, la Committente effettuerà ugualmente i controlli e l'Impresa non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

E' altresì facoltà della Committente richiedere evidenza documentale degli esiti delle verifiche di certificazione aziendale e delle azioni correttive adottate per il superamento di eventuali non conformità e/o osservazioni.

Art. 16 - Rispetto delle tutte le disposizioni normative per la somministrazione di bevande ed alimenti

L'Impresa nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti ed in particolare con riferimento agli obblighi conseguenti al Regolamento CE 852/2004 "Notifiche di inizio attività".

Art. 17 - Rifiuti

Tutti i rifiuti solidi urbani provenienti da produzione e consumo dei pasti devono essere smaltiti come rifiuti, raccolti in sacchetti forniti dall'Impresa e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori delle strutture produttive e operative.

Detti contenitori devono essere conferiti direttamente nei cassonetti posizionati da AMIU (Azienda Multiservizi e d'Igiene Urbana) sulla pubblica via negli orari indicati regolati da apposita ordinanza.

A riguardo degli imballaggi secondari e terziari vige l'obbligo dell'avvio al recupero nel rispetto della vigente normativa e delle relative ordinanze sindacali. In tal senso l'I.A. deve adottare un sistema di avvio al recupero o attraverso il gestore del servizio pubblico nelle forme che lo stesso potrà eventualmente porre in essere o attraverso contratti privatistici rivolti a tale scopo.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal desoleatore prodotte nelle cucine devono essere trattate come rifiuti speciali oppure come materie prime e seconde in conformità alle normative vigenti.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto di cucina e/o di mensa negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi sono totalmente a carico dell'I.A.

Contenitori e pattumiere a pedale e muniti di coperchio, qualora non siano disponibili nelle singole strutture, devono essere forniti dall'I.A., così come i sacchetti adeguati alla tipologia di rifiuto da conferire.

Eventuali richieste di avvicinamento di cassonetti alla sede di ristorazione devono essere concordate con AMIU e gli oneri relativi si intendono posti a carico dell'I.A.



L'I.A. si impegna a rispettare la normativa vigente in materia di gestione dei propri rifiuti speciali prodotti mediante utilizzo di idonei contenitori per ciascuna tipologia di rifiuto ivi compresi sacchetti in materiale biodegradabile e successivo avvio a centri di recupero autorizzati che garantiscono il recupero di materia degli stessi.

L'I.A. si impegna, altresì, a rispettare le norme dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Art. 18 - Derattizzazione e disinfestazione

L'I.A. è tenuta, in adempimento al Sistema HACCP, a programmare e pianificare interventi di derattizzazione e disinfestazione (blatte, scarafaggi, formiche, mosche e zanzare) preventiva, relativo monitoraggio e intervento a seguito di criticità evidenziate nei locali in uso comprensivi di locali accessori, spogliatoi e servizi igienici ed inviarne copia al Committente prima dell'avvio del servizio.

Art. 19 – Manutenzione impianti ed attrezzature

L'I.A. è tenuta ad effettuare tutti i necessari interventi manutentivi sugli impianti e le attrezzature in uso atti a garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro ed il rispetto mantenere delle normative vigenti.

Art. 20 - Consegna all'I.A. dei locali, impianti di proprietà della Committente

Prima dell'inizio del servizio le parti verificano la consistenza e lo stato dei locali, impianti, attrezzature, arredi, mediante sopralluoghi congiunti e conseguente sottoscrizione di un verbale di consegna, avente valore di presa d'atto e stesura di inventario redatto in contraddittorio tra le parti.

Con la firma del verbale di consegna, l'I.A. prende in carico locali, impianti, attrezzature, arredi, nella consistenza e nello stato in cui si presentano all'atto della verifica.

La Committente resta sollevata da qualsiasi spesa inerente manutenzioni, sostituzioni e reintegri, con le specifiche meglio indicate all'articolo 2, che si dovessero rendere necessarie a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali costi saranno a totale carico dell'I.A.

Nei casi in cui si ravvisassero incurie ed imperizie da parte dell'I.A., i danni verranno stimati ed addebitati all'I.A.

Art. 21 - Accessi e verifica periodica degli impianti e degli immobili

L'I.A. deve garantire l'accesso al Direttore dell'Esecuzione o da suoi delegati in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità del servizio.

Nei magazzini e nei locali di produzione del pasto non deve consentito l'accesso al personale estraneo.

Art. 22 - Riconsegna alla Committente dei locali, impianti, attrezzature, e arredi

Alla scadenza del contratto, l'I.A. si impegna a riconsegnare alla Committente i locali con impianti, attrezzature, come risulta da apposito verbale redatto al momento della consegna delle sedi di ristorazione, in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, comprensivi di tutti gli interventi strutturali e tecnologici che l'I.A. apporterà nella corso del contratto, e delle attrezzature e arredi eventualmente forniti dal Committente.

Qualora si ravvisassero danni a strutture, impianti, ed attrezzature e arredi eventualmente forniti dal Committente., dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, o si riscontrasse la mancanza di quanto risulta dal verbale di consegna, questi verranno stimati e addebitati all'I.A.

Art. 23 - Spese per la realizzazione di interventi presso i locali Incubatore Bic

L'I.A. è responsabile degli eventuali danni arrecati agli edifici esistenti, durante i lavori di manutenzione e/o miglioramento, nonché di ogni altro danno arrecato a persone e/o cose, sollevando la Committente da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo.

Art. 24 – Disposizioni in materia di sicurezza

E' fatto obbligo all'Impresa, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di "Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" D. lgs n.



81 del 09/04/2008. L'I.A. dovrà tenere costantemente informato il Direttore dell'Esecuzione dell'ottemperanza agli adempimenti previsti dalla normativa e comunicare il nominativo del Responsabile della Sicurezza della Prevenzione e Protezione.

E' fatto divieto al personale dell'I.A. di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal relativo Capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e /o attrezzature.

La Committente comunicherà il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione del Incubatore Bic ed il nominativo del rappresentante della Committente in loco.

Art. 25 - Disposizioni generali

L'I.A. deve garantire l'accesso i locali in uso alle autorità competenti, alla Committente e a tutti i soggetti autorizzati per l'effettuazione di controlli di competenza.

L'I.A., durante lo svolgimento delle attività previste, dovrà tener conto di osservazioni, chiarimenti, suggerimenti e richieste, formulate dalla Committente e, all'occorrenza, apportare le necessarie integrazioni, senza che ciò possa comportare di norma aumento dei prezzi stabiliti per l'espletamento dell'incarico conferito.

Art. 26 - Penali

L'I.A., nell'esecuzione del servizio oggetto del presente Capitolato, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti concernenti i servizi stessi.

La Committente, effettuerà mediante il proprio personale, controlli ed accertamenti sulla corretta prestazione del servizio e sulla congruità delle prestazioni rese rispetto alle norme prescritte nel presente Capitolato.

La Committenza, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato, si riserva, di applicare, le seguenti penalità

- Mancato rispetto degli orari previsti per l'erogazione del pasto (ritardo superiore ai 60 minuti) € 500,00/gg.
- Mancato rispetto degli orari previsti per l'erogazione del servizio bar (ritardo superiore ai 60 minuti) € 250,00/gg.
- Chiusura non motivata degli esercizi di ristorazione e bar € 1.000,00/gg.
- Mancato rispetto degli standard di cui al precedente articolo 8 € 500,00/gg.

L'entità delle penali è stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze, al rischio per la sicurezza della salute degli utenti e alla ripetizione della inadempienza stessa.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Committente si riserva di applicare ulteriori penali.

L'importo complessivo delle penali irrogate ai sensi dei commi precedenti non può superare il 20 (venti) per cento dell'importo contrattuale.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali oltre tale limite, trova applicazione quanto previsto in materia di risoluzione del contratto.

Con specifico riferimento al disposto dell'art 1382 c.c., resta inteso che l'applicazione delle penali di cui al presente articolo non ha l'effetto di limitare il diritto della Committente al risarcimento di eventuali ulteriori danni o ulteriori oneri incorsi a causa di ritardi o di ogni altro inadempimento dell'I.A.; è espressamente convenuta la risarcibilità del danno ulteriore e salva manleva della Committente in relazione qualunque somma, risarcimento, costo e spesa che dovesse essere richiesta all'I.A. a seguito dell'esercizio di eventuali azioni nei propri confronti in relazione a tutto quanto posto in essere nell'espletamento del servizio per l'intera durata dello stesso.



Art. 27 - Procedimento di applicazione delle penali

I rilievi inerenti le non conformità di servizi previsti dal presente Capitolato sono contestati tempestivamente all'I.A., comunicati per iscritto a mezzo PEC. L'I.A. avrà la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre (dieci) giorni dalla notifica della contestazione stessa.

Il provvedimento applicativo della penale, proposto dal Responsabile del Procedimento, sarà assunto dalla Committente e verrà notificato all'I.A. in via amministrativa.

Art. 28 - Corrispettivo

Il corrispettivo consisterà nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio, servendosi dei locali messi a disposizione, per il periodo del contratto, con le modalità e alle condizioni di cui al presente Capitolato.

Art. 29 - Canone di concessione

L'aggiudicatario si obbliga a corrispondere a FILSE il canone di concessione, per il servizio, pari a quello offerto in sede di gara.

Il canone sarà versato in rate quadrimestrali anticipate entro il giorno 10 di ogni quadrimestre, a fronte di emissione da parte di FILSE della relativa fattura.

A partire dal secondo anno di contratto il canone sarà aggiornato annualmente nella misura della variazione dell'indice nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) verificatasi nell'anno precedente, utilizzando il dato riferito a due mesi precedenti quello di decorrenza della revisione.

Art. 30 – Stipula del contratto e tracciabilità

L'I.A., nel termine indicato dalla Committente, dovrà tra l'altro:

- rilasciare dichiarazione di cui al D.P.C.M. 187/1991;
- costituire la cauzione definitiva ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., dell'art. 123 del D.P.R. n. 207/2010 e conformemente al Decreto Interm. 12.03.2004 n. 123 (la fideiussione dovrà essere resa con autentica notarile della firma del soggetto idoneo alla stipula);

L'I.A. dovrà altresì impegnarsi a rispettare la normativa sulla tracciabilità finanziaria – Legge n. 136/2010 e s.m.i. – e quindi dovrà, tra l'altro, comunicare tutti i dati del conto dedicato ai pagamenti relativi all'appalto in oggetto (banca, iban, intestatario, le generalità e il codice fiscale dei soggetti che possono operarvi) entro sette giorni dall'accensione del conto o dalla sua destinazione come strumento dedicato. In caso di ATI e di consorzi ordinari di concorrenti di cui all'art. 34, comma 1, lett. e) D. Lgs. 163/2006 e s.m.i., conformemente alle indicazioni fornite dall'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture nella Determinazione n. 10 del 22.12.2010, ciascun componente del raggruppamento è tenuto ad osservare, in proprio e nei rapporti con eventuali subcontraenti, gli obblighi derivanti dalla legge n. 136/2010 e s.m.i. e, pertanto, la mandataria dovrà rispettare nei pagamenti effettuati verso le mandanti le clausole di tracciabilità che andranno, altresì, inserite nel contratto di mandato. Sono sottoposti a tracciabilità anche i flussi finanziari nell'ambito delle società tra imprese riunite a valle dell'aggiudicazione ex art. 93 D.P.R. n. 207/2010.

L'inosservanza di tali obbligo darà luogo all'escussione della cauzione provvisoria, fatti salvi il caso fortuito o gli impedimenti dovuti a forza maggiore.

Art. 31 - Cauzione definitiva

Ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., l'I.A. dovrà versare una cauzione definitiva a garanzia di tutti gli obblighi ad essa derivanti dal presente Capitolato.

La cauzione definitiva avrà durata pari a quella del contratto e potrà essere svincolata al termine del medesimo attestato mediante emissione del certificato di regolare esecuzione.

La cauzione definitiva potrà essere effettuata tramite fideiussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata, rispettivamente, da Imprese esercenti l'attività bancaria prevista dal DPR n.635/1956 o da Imprese di



assicurazione autorizzate al ramo cauzioni ai sensi del DPR n.449/1959, o anche da Società di intermediazione finanziaria iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.to L.vo 385/1993 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.

La garanzia dovrà 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 la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La cauzione definitiva deve permanere nella misura prevista dall'art.113 comma 3 del D.to L.vo 163/2006 sopra richiamato fino alla data di emissione dell'attestato di buon esito o di regolare esecuzione.

La cauzione viene prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse.

La Committenza ha il diritto di valersi della cauzione per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per l'esecuzione del servizio, e qualora l'I.A. intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa.

La Committente può richiedere all'I.A. la reintegrazione della cauzione ove questa sia venuta meno in tutto o in parte.

Art. 32 - Esonero Responsabilità per la Committente

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'I.A. che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti della Committente. L'Impresa risponde inoltre, direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, alla Committente o a terzi in genere.

La I.A. è tenuta inoltre a sollevare la Committente da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

Art. 33 - Assicurazioni e garanzie

Ogni responsabilità per danni, che, in relazione all'espletamento del servizio e/o alla gestione e manutenzione dei locali e impianti, derivassero alla Committente, a terzi, compresi i rappresentanti della Committente autorizzati all'accesso ai locali, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'I.A., salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

E' inoltre a carico dell'I.A. l'adozione, nello svolgimento dei servizi e nell'esecuzione dei lavori, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire la salute e l'incolumità di tutto il personale e degli utenti.

L'I.A. prima di dare corso all'esecuzione del contratto dovrà dare dimostrazione di essere provvista di una polizza assicurativa per R.C.T. con idonea copertura finanziaria, totalmente esente da franchigia e di durata corrispondente a quella del servizio, che tenga indenne la Committente, per tutti i danni, per scoppio e per altri eventi catastrofici o calamitosi presso una primaria Compagnia di Assicurazione, che copra anche i rischi derivanti dalla conduzione dei locali, ove si svolgerà l'attività dell'I.A. In particolare la polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto dal parte dell'Impresa. La polizza assicurativa di cui sopra dovrà prevedere un massimale non inferiore ad € 10.000.000,00.

Inoltre la stessa polizza dovrà anche:

- a) prevedere la copertura dei danni che L'I.A. debba risarcire quale civilmente responsabile verso prestatori di lavoro da esso dipendenti e assicurati secondo le norme vigenti e verso i dipendenti stessi non soggetti all'obbligo di assicurazione contro gli infortuni nonché verso i dipendenti dei fornitori e impiantisti per gli infortuni da loro sofferti in conseguenza del comportamento colposo commesso dall'I.A. o da un suo dipendente del quale essa debba



rispondere ai sensi dell'articolo 2049 del codice civile, e danni a persone dell'I.A., e loro parenti o affini,

- b) prevedere specificatamente l'indicazione che tra le "persone" si intendono compresi i rappresentanti autorizzati della Committente e i visitatori e i clienti occasionalmente o saltuariamente presenti nei locali in uso;

La Committente è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'I.A. durante l'esecuzione del servizio.

A tale riguardo deve essere stipulata una polizza assicurativa R.C.O.

Qualora le suddette polizze prevedano rate scadenti durante il periodo di esecuzione del contratto, dovrà altresì essere consegnata, entro i quindici giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio.

Art. 34 - Spese ed utenze

L'I.A. sarà tenuta a rimborsare a FILSE, i costi pro quota dell'energia elettrica delle parti comuni e del gas relativo al riscaldamento ed il raffreddamento dell'aria degli spazi concessi in uso. Per tutte le altre utenze I.A. stipulerà contratti autonomi con i rispettivi Gestori. Tali spese ammontano a circa 12.600,00 euro annui (valore medio annuo degli ultimi tre esercizi, comprensive delle spese per l'acqua calda e fredda).

Art. 35 - Lingua

Tutta la documentazione predisposta dall'I.A., nell'ambito del presente contratto, dovrà essere in lingua italiana. Si intende nullo e privo di qualsiasi efficacia ogni documento che non sia interamente in lingua italiana.

Art. 36 - Risoluzione del contratto

La Committente ha facoltà di considerare risolto il contratto per grave inadempimento dell'Appaltatore fra l'altro nei seguenti casi:

- a) frode nell'esecuzione dei Servizi;
- b) manifesta incapacità o inidoneità, anche solo legale, nell'esecuzione dei Servizi;
- c) sospensione dei Servizi per un periodo superiore a giorni 10, salvo forza maggiore;

La Committente ha facoltà di considerare risolto il contratto per grave inadempimento dell'Appaltatore, previa messa in mora dell'Appaltatore con concessione di un termine di quindici giorni per la regolarizzazione, fra l'altro nei seguenti casi:

- d) sospensione dei Servizi o mancata ripresa dello stesso senza giustificato motivo;
- e) ritardo dei Servizi, senza giustificato motivo, o qualsiasi altro ritardo nell'esecuzione dei Servizi, in misura tale da pregiudicarne le finalità;
- f) importanti e reiterati inadempimenti alle disposizioni della Direzione dell'Esecuzione del Servizio o quando risulti accertato il mancato rispetto delle ingiunzioni o diffide fattegli, nei termini imposti dagli stessi provvedimenti;
- g) grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali, anche come convenzionalmente stabilito nel Capitolato, che non sia sanato nei termini fissati dalla Direzione dell'Esecuzione del Servizio, o, comunque, che avvenga reiteratamente, anche se di tipologie diverse;
- h) nel caso di mancato rispetto della normativa sulla sicurezza e la salute dei lavoratori di cui al decreto legislativo 81/08 o ai piani di sicurezza di cui al presente Capitolato Speciale, integranti il contratto, e delle ingiunzioni fattegli al riguardo dalla Direzione Lavori, dalla Stazione Appaltante o dal coordinatore per la sicurezza;
- i) azioni o omissioni finalizzate ad impedire l'accesso ai locali da parte della Committenza, autorità competenti a svolgere funzioni di controllo;
- j) nel caso di mancato rispetto della normativa sulla sicurezza e la salute dei lavoratori di cui al decreto legislativo 81/08 o ai piani di sicurezza di cui al presente Capitolato, integranti il contratto, e delle



ingiunzioni fattegli al riguardo dalla Direzione dell'Esecuzione del Servizio, dalla Committente o dal coordinatore per la sicurezza.

Il contratto è altresì risolto in caso di perdita da parte dell'Appaltatore, dei requisiti per l'esecuzione dei Servizi, quali il fallimento o la irrogazione di misure sanzionatorie o cautelari che inibiscono la capacità di contrattare con la pubblica amministrazione.

Nei casi di risoluzione del contratto, la comunicazione della decisione assunta dalla Committente è fatta all'I.A. nella forma della raccomandata con avviso di ricevimento.

Nel caso di risoluzione del contratto la penale resta dovuta negli importi maturati, oltre al maggior danno.

Art. 37 - Spese contrattuali, imposte, tasse

Sono a carico del Concessionario senza diritto di rivalsa:

- le spese contrattuali;
- le tasse e gli altri oneri per l'ottenimento di tutte le licenze tecniche occorrenti per l'esecuzione dei Servizi e la messa in funzione degli impianti;
- le tasse e gli altri oneri dovuti ad enti territoriali (tassa rifiuti ecc.) direttamente o indirettamente connessi alla gestione all'esecuzione del servizio;
- le spese, le imposte e le tasse relativi al perfezionamento e alla registrazione del contratto.

Sono altresì a carico del Concessionario tutte le spese di bollo per gli atti occorrenti per la gestione dei Servizi. Il presente contratto è soggetto all'imposta sul valore aggiunto (I.V.A.); l'I.V.A. è regolata dalla legge; tutti gli importi citati nel presente Capitolato si intendono I.V.A. esclusa.

Art. 38 - Trattamento dei dati personali

L'I.A. entro l'avvio del servizio dovrà trasmettere alla Committente il nominativo del Responsabile per il trattamento dei dati personali individuato al fine di garantire il rispetto del D. Lgs. 196/2003 e successive modifiche.

L'aggiudicatario dovrà, inoltre, comunicare i nominativi degli incaricati del trattamento.

I dati personali comuni e sensibili, acquisiti in ragione del rapporto contrattuale scaturito dalla presente gara, dovranno essere trattati solo ed esclusivamente per tutte le finalità connesse alla realizzazione del servizio che verrà realizzato secondo quanto disposto dal presente Capitolato.

L'aggiudicatario dovrà inoltre:

- organizzare un sistema di trattamento dei dati personali comuni e dei dati personali sensibili che riguardi tutte le operazioni espressamente richiamate dall'art. 4, c. 1 del D. Lgs. 196/2003;
- garantire la predisposizione di un sistema di sicurezza idoneo a rispettare le indicazioni degli artt. 31 e seguenti del D. Lgs. 196/2003 con particolare riferimento all'adozione di idonee e preventive misure di sicurezza contro i rischi di distruzione o perdita anche accidentale dei dati stessi, di accesso non autorizzato o di trattamento non consentito o non conforme alla finalità della raccolta.

La Committente potrà in qualsiasi momento verificare le modalità organizzative del trattamento e l'applicazione dei dispositivi di sicurezza adottati e si riserva la facoltà di rivolgersi al Garante per la protezione dei dati personali, ai sensi dell'art 141, comma 1 lett. a) del D. Lgs. 196/2003, ove riscontri una violazione della disciplina in materia di trattamento dei dati personali.

Viene fatto salvo il ricorso all'autorità giudiziaria, ai sensi dell'art. 152 del Codice, laddove a carico dell'I.A. siano riscontrate inadempienze alle disposizioni del citato codice.



Art. 39 - Definizione delle controversie

Il Contratto è regolato dalla legge italiana.

Tutte le modifiche apportate al contratto dovranno essere effettuate e provate per iscritto. Qualsiasi controversia dovesse insorgere in merito all'interpretazione, esecuzione, validità o efficacia del presente contratto sarà di competenza esclusiva del Foro di Genova.



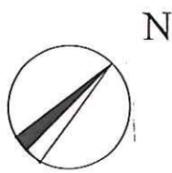
Approvazione delle clausole onerose

Il concessionario esplicitamente approva, ai sensi e per gli effetti degli articoli 1341 e 1342 c.c. i seguenti Articoli e punti:

- art. 2 Oggetto della concessione;
- art. 6 Descrizione dei servizi;
- art. 8 Standard minimi dei servizi;
- art. 7 Ulteriori prestazioni chieste all'I.A.;
- art. 9 Calendario e orario di erogazione dei servizi
- art. 11 Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio;
- art. 26 Penali;
- art. 29 Canone di concessione;
- art. 39 Stipula del contratto e tracciabilità;
- art. 34 Spese e utenze;
- art. 36 Risoluzione del contratto;
- art. 37 Spese contrattuali, imposte e tasse;
- art. 39 Definizione delle controversie.

Il Responsabile del Procedimento
(Pietro De Martino)

A



N

PIANO PRIMO

PROPRIETA' FF SS

PROPRIETA' FF SS

SIIT

PORZIONE DI IMMOBILE
GIÀ TRATTATA CON
DEN VAR N°21/68/91

LOCALE MENSA
n.47 B/1

101,8 mq
n.47 B

80,6 mq
n.47

100,4 mq
n.47A

11,7 mq

20,9 mq

191,8 mq

93,1 mq
Archivio
Bic

92,7 mq
Archivio
Bic

VIA GRETO DI CORNIGLIANO

* CS = CONTROSOFFITTO

BIC LIGURIA

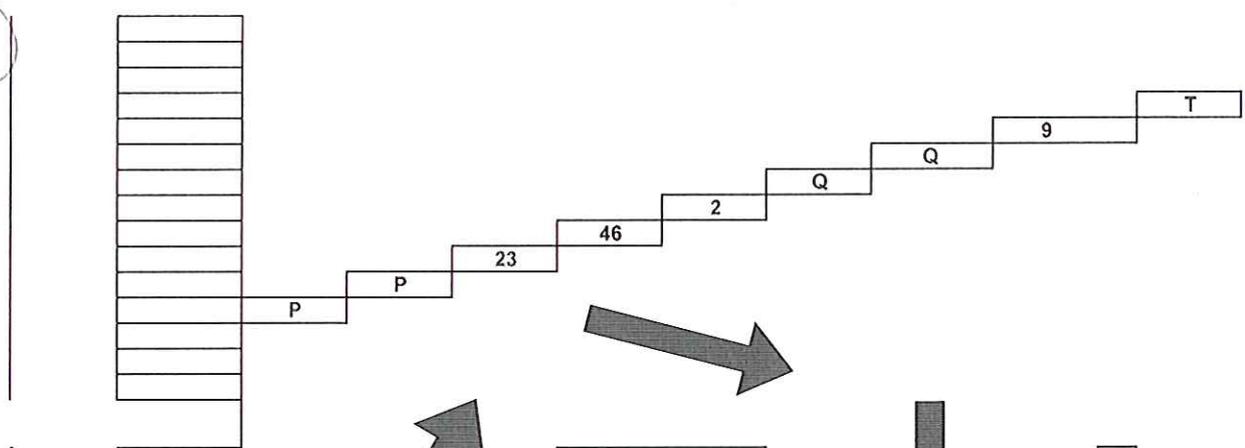
-  superficie spazi del Piano Terra
-  superficie spazi comuni 212,7 mq
-  superficie spazi lavorativi 468,6 mq
-  superficie totale 681,3 mq
-  superficie SIIT-proprietà BIC Liguria
in comodato gratuito g Regione Liguria

PLANIMETRIA PIANO PRIMO
scala 1:500
Via Greto di Cornigliano
BIC Liguria

Piano Primo



P.Primo Bic Liguria 09-03-2012 .dwg



USCITA
←

22

VIA
GRETTO
DI
CORNIGLIANO

↑ CORSA
↑ TRANSITO
↑ INTERNA

14
14A
5A
45
O
O
6
N
N

M
M
L
L
17
43

13	28
16B	20
16A	10
I	8PAL
I	46
21	26
1	27
H	29
8	38
G	35A
G	6PAL
11	18
F	34
F	35A
E	36
E	37
D	7
D	39
C	39
C	PAL
SIAP	PAL
SIAP	
BIC	
BIC	

40A
H

41
3A
25A
12 PAL
13P
42
47
4
33
8A
BIC

2 I
4 I
A I
11P
25B
25
I
4PAL
9PAL
2PAL
I
S
28
S
26A
S
27

R
R
15
12
13A
6A
5
29
37
40
16
24
19
48
48
22A
4 I
1 I
A I

T
T
U
U
U
U
V
V
V
Y
Y
Y

5 PAL

ENTRATA
→

7PAL 10 PAL 3 PAL Z

BIC
BIC

G
A
R
A
G
E

ALLEGATO B – RIPARTIZIONE MANUTENZIONE LOCALI

- 1) Manutenzione Montacarichi ordinaria e straordinaria (volutare contratto di assistenza)
- 2) Manutenzione ordinaria e straordinaria dell'impianto di illuminazione
- 3) Manutenzione ordinaria e straordinaria della calderina
- 4) Manutenzione ordinaria e straordinaria sistema antincendio
- 5) Manutenzione ordinaria grondaie, sifoni e colonne di scarico
- 6) Manutenzione ordinaria della connessioni alla rete di fognatura, compresa la disotturazione dei condotti e pozzetti
- 7) Manutenzione ordinaria di pavimenti e rivestimenti
- 8) Manutenzione ordinaria infissi interni ed esterni comprensiva di eventuale sostituzione vetri e serrature
- 9) Tinteggiatura pareti
- 10) Manutenzione ordinaria di apparecchi e condutture di elettricità
- 11) Manutenzione corridoio accesso mensa piano ammezzato
- 12) Manutenzione impianto gas ed idrico.