

ASSEMBLEA REGIONALE SICILIANA

CAPITOLATO LOTTO I

SERVIZIO BAR – RISTORANTE

PALAZZO REALE

Articolo 1

Oggetto

Oggetto del presente appalto è il servizio bar/ristorante dell'Assemblea regionale siciliana da espletarsi all'interno del complesso monumentale del Palazzo dei Normanni, con le modalità ed alle condizioni di cui ai successivi articoli e mediante l'individuazione di tre differenti tipologie di servizio:

- Bar – tavola calda;
- Ristorante deputati;
- Ristorante personale.

Articolo 2

Servizio bar-tavola calda

Il servizio è espletato tutti i giorni lavorativi dalle ore 8,15 alle ore 20,00. Nelle giornate di sabato e domenica le prestazioni sono assicurate, ove preventivamente richieste dall'Assemblea, con modalità da concordare.

Senza ulteriore compenso il servizio bar-tavola calda è assicurato quando l'Assemblea e/o le Commissioni e/o il Consiglio di Presidenza e/o il Collegio dei Deputati Questori si riuniscono, anche oltre l'orario di lavoro di cui al precedente comma, nonché il sabato, la domenica e nei giorni festivi.

La Ditta assicura un servizio bar-tavola calda con un ampio assortimento quotidiano di pasticceria fresca, rosticceria, gastronomia, gelateria, tavola calda e fredda e di bevande di ottima qualità.

La Ditta pratica per i generi di bar, di pasticceria e di tavola calda, i prezzi fissati nell'allegato n. "1" del presente capitolato ed espone il listino dei prezzi in maniera ben visibile.

La Ditta cura che le consumazioni siano effettuate dentro il bar ed assicura, secondo le disposizioni impartite dal Servizio di Questura e Provveditorato, il servizio ai piani del Palazzo senza maggiorazione di prezzo.

Articolo 3

Servizio ristorante

La Ditta assicura il funzionamento del servizio ristorante in modo da consentire la consumazione di antipasti, primi, secondi piatti con contorni e frutta fresca di stagione e caffè tutti i giorni, escluso il sabato e domenica, dalle ore 12.30 alle ore 16.00.

Il servizio ristorante è assicurato, comunque, quando l'Assemblea e/o le Commissioni e/o il Consiglio di Presidenza e/o il Collegio dei Deputati Questori si riuniscono, anche il sabato, la domenica e nei giorni festivi, per il tempo necessario a consentire il regolare svolgimento delle sopradette sedute.

La Ditta varia il menu del ristorante dei deputati e del ristorante personale ogni mese e tiene conto della stagionalità dei prodotti.

Nelle giornate in cui l'Assemblea tiene seduta, la Ditta appronta almeno duecentocinquanta coperti per il pranzo e/o la cena a seconda dell'orario antimeridiano o pomeridiano della seduta, da servire ai deputati ed ai dipendenti.

3.1

Ristorante Deputati

3.1.1 Modalità, giorni ed orari del servizio

Il servizio comprende la fornitura, la custodia e la conservazione delle derrate, la loro trasformazione in pietanze e la somministrazione delle stesse, la gestione delle scorte e degli avanzi, nonché l'allontanamento dei rifiuti nel rispetto delle prescrizioni di cui all'art. 3.3.

I pasti saranno serviti a tavolo nella modalità "alla carta". Il personale in sala dovrà provvedere alla *mise en place* e, successivamente all'ordinazione, al servizio completo fino alla rimozione dei piatti e al riassetto dei tavoli, sostituendo il tovagliolo, rabboccando ove necessario le oliere e le formaggiere ed adoperandosi in ogni modo affinché la sala e i tavoli risultino sempre in perfetto ordine.

La ditta Appaltatrice deve espletare il servizio con diligenza, con personale idoneo e qualificato.

La ditta Appaltatrice assicura il funzionamento del servizio tutti i giorni, escluso il sabato e la domenica dalle ore 12.30 alle ore 16.00.

La ditta Appaltatrice si impegna a consentire l'ingresso presso il locale Ristorante Deputati esclusivamente agli aventi diritto, sulla base delle indicazioni deliberate dai Deputati Questori e comunicate all'Impresa dal Servizio di Questura e Provveditorato.

3.1.2 Composizione, qualità e prezzo dei pasti

Ai fini della fruizione del servizio, il pasto si compone di:

- Antipasti
- Primi Piatti
- Secondi Piatti
- Contorni
- Insalata mista di verdure e mozzarella/tonno/pollo
- Formaggi e Affettati
- Frutta
- Dessert
- Bevande

Nella stagione estiva l'Amministrazione si riserva di richiedere che venga messo a disposizione anche il gelato, con una minima varietà di gusti.

Ogni commensale potrà ordinare a scelta piatti e bevande inseriti in menu e dovrà essere garantita la disponibilità dei piatti fino al termine del servizio.

Il menù giornaliero dovrà consentire la scelta almeno tra:

- a) Tre antipasti;
- b) Tre primi, di cui una minestra;
- c) Tre secondi caldi e due secondi freddi, nonché la scelta tra almeno tre piatti alla griglia e insalata mista di verdure e mozzarella/tonno/pollo;
- d) Quattro tipi di contorni, di cui almeno tre cotti;
- e) Tre tipi di affettati;
- f) Quattro tipi di formaggi;

- g) Due tipi di dessert;
- h) Tre tipi di frutta fresca;
- i) Acqua minerale / gasata / oligominerale naturale, vino, birra, bevanda gasata, succhi di frutta.

In aggiunta ai piatti precedenti, la ditta Appaltatrice deve garantire la disponibilità dei seguenti piatti della linea dietetica:

- a) Pasta e riso in bianco e al pomodoro;
- b) Fettina di manzo e pollo ai ferri;
- c) Fesa di tacchino e bresaola;
- d) Formaggi privi di lattosio;
- e) Pomodori in insalata;
- f) Verdure lesse e verdure fresche in pinzimonio.

Legumi freschi, verdure, ortaggi e frutta di stagione dovranno, in ogni caso, entrare nella composizione dei menu in quantità sufficiente ad assicurare un equilibrato regime alimentare.

L'Impresa è tenuta a limitare l'utilizzo di prodotti surgelati e, nel caso in cui se renda necessario l'impiego, l'alimento surgelato deve essere indicato senza possibilità di equivoco.

Il menu dovrà proporre a seconda del periodo dell'anno, prodotti sempre freschi e di stagione.

3.1.3 Approvazione menu

Entro ogni giovedì della settimana, la ditta Appaltatrice presenta all'Ufficio Economato e Contratti, per la relativa approvazione, il programma dei menu predisposti, nel rispetto dei criteri di cui ai precedenti punti, per la settimana successiva.

3.1.4 Costo del pasto

Il costo del pasto, che deve intendersi comprensivo del costo del servizio, risulta dalla somma dei prezzi a listino, compresa IVA (Allegato "2"), dei piatti serviti e delle bevande somministrate.

3.2

Ristorante Personale

3.2.1 Modalità, giorni ed orari del servizio

Il ristorante personale viene gestito con modalità self service e comprende la fornitura, la custodia e la conservazione delle derrate, la loro trasformazione in pietanze e la somministrazione delle stesse, la gestione delle scorte e degli avanzi, nonché l'allontanamento dei rifiuti nel rispetto delle prescrizioni di cui all'art. 3.3.

La ditta Appaltatrice deve espletare il servizio con diligenza, con personale idoneo e qualificato.

La ditta Appaltatrice assicura il funzionamento del servizio tutti i giorni, escluso il sabato e la domenica dalle ore 12.30 alle ore 16.00.

La ditta Appaltatrice si impegna a consentire l'ingresso presso il locale Ristorante Personale esclusivamente agli aventi diritto, sulla base delle indicazioni deliberate dai Deputati Questori e comunicate all'Impresa dal Servizio di Questura e Provveditorato.

3.2.2 Composizione, qualità e prezzo dei pasti

Ai fini della fruizione del servizio, il pasto si compone di:

- Antipasti
- Primi Piatti
- Secondi Piatti
- Contorni
- Insalata mista di verdure e mozzarella/tonno/pollo
- Formaggi e Affettati
- Frutta
- Dessert
- Bevande

Nella stagione estiva l'Amministrazione si riserva di richiedere che venga messo a disposizione anche il gelato, con una minima varietà di gusti.

Il menù giornaliero dovrà consentire la scelta almeno tra:

- j) Tre antipasti;
- k) Tre primi, di cui una minestra;

- l) Tre secondi caldi e due secondi freddi, nonché la scelta tra almeno tre piatti alla griglia e insalata mista di verdure e mozzarella/tonno/pollo;
- m) Quattro tipi di contorni, di cui almeno tre cotti;
- n) Tre tipi di affettati;
- o) Quattro tipi di formaggi;
- p) Due tipi di dessert;
- q) Tre tipi di frutta fresca;
- r) Acqua minerale / gasata / oligominerale naturale, vino, birra, bevanda gasata, succhi di frutta.

In aggiunta ai piatti precedenti, la ditta Appaltatrice deve garantire la disponibilità dei seguenti piatti della linea dietetica:

- g) Pasta e riso in bianco e al pomodoro;
- h) Fettina di manzo e pollo ai ferri;
- i) Fesa di tacchino e bresaola;
- j) Formaggi privi di lattosio;
- k) Pomodori in insalata;
- l) Verdure lesse e verdure fresche in pinzimonio.

Legumi freschi, verdure, ortaggi e frutta di stagione dovranno, in ogni caso, entrare nella composizione dei menu in quantità sufficiente ad assicurare un equilibrato regime alimentare.

L'Impresa è tenuta a limitare l'utilizzo di prodotti surgelati e, nel caso in cui se renda necessario l'impiego, l'alimento surgelato deve essere indicato senza possibilità di equivoco.

Il menu dovrà proporre a seconda del periodo dell'anno, prodotti sempre freschi e di stagione.

3.2.3 Approvazione menu

Entro ogni giovedì della settimana, la ditta Appaltatrice presenta all'Ufficio Economato e Contratti, per la relativa approvazione, il programma dei menu predisposti, nel rispetto dei criteri di cui ai precedenti punti, per la settimana successiva.

3.2.4 Costo del pasto

Il costo del pranzo o della cena per il personale, composto di un primo, un secondo con contorno, acqua minerale, frutta fresca di stagione o formaggio, pane e coperto, è quello indicato nell'allegato "3", compresa IVA. Nel caso di consumazione parziale, il corrispettivo è relativo alle portate effettivamente consumate secondo la stessa tabella.

3.3

Modalità di servizio

Il servizio è espletato con diligenza, con personale idoneo e qualificato e con prestazioni adeguate alla sede presso cui è svolto.

I servizi comprendono, senza alcun onere aggiuntivo, tovagliato di prima qualità, porcellane, cristalleria, posateria (in argento per i ricevimenti serali), camerieri, in numero adeguato ad assicurare un servizio spedito, con sobrie uniformi (e guanti per i ricevimenti serali) la cui foggia e tessuto sono approvate dall'Assemblea. Per il ristorante deputati, è prevista ordinazione al tavolo e consultazione di menu corredati di prezzi; per il ristorante dipendenti, sono servite portate esposte e già predisposte per la consumazione, previa consultazione di menu corredati di prezzi.

L'approvvigionamento dei materiali e dei generi di bar, di quanto altro necessario e l'allontanamento dei rifiuti, che deve avvenire nel rispetto dei criteri della raccolta differenziata, secondo le disposizioni impartite dall'Amministrazione, avviene esclusivamente dalle ore 7.00 alle ore 8.00 e, quando non si svolge attività legislativa, dopo le ore 16.00 con il massimo decoro, attraverso un percorso preventivamente autorizzato e con modalità concordate per far fronte ad esigenze temporanee od eccezionali e comunque mai in costanza dei lavori d'aula.

E' vietato l'utilizzo degli ascensori per l'approvvigionamento dei materiali e l'allontanamento dei rifiuti; per consentire tali operazioni l'Amministrazione mette a disposizione un'apposita piattaforma mobile.

3.4

Personale

La Ditta, per l'espletamento del servizio, si avvale almeno delle seguenti unità di personale:

- 1 cuoco;

- 1 aiuto cuoco;
- 4 banconisti;
- 4 camerieri per il servizio ai tavoli;
- 1 fattorino.

La ditta aggiudicataria assume tutto il personale che svolge l'attività all'interno del Bar-Ristorante dell'Assemblea, in quanto regolarmente iscritto da almeno sei mesi al LUL (Libro Unico del Lavoro), riferito all'unità produttiva interessata, con facoltà di esclusione del personale che svolge funzioni di direzione esecutiva, di coordinamento e controllo dell'impianto nonché dei lavoratori di concetto e/o degli specializzati provetti con responsabilità di coordinamento tecnico funzionale nei confronti di altri lavoratori.

Allegato al presente atto (All. 6) l'elenco, prodotto dall'Impresa uscente, delle unità lavorative iscritte da almeno sei mesi al LUL.

Resta inteso che il ruolo del cuoco, trattandosi di una figura professionale che costituisce criterio di valutazione dell'offerta tecnica, deve essere affidato, indipendentemente dall'operatività della clausola sociale, alla persona indicata nell'offerta tecnica dell'aggiudicatario.

3.5

Premialità riferite agli obiettivi di qualità

Al fine di perseguire e mantenere standard qualitativi di eccellenza del servizio erogato dalla ditta aggiudicataria e, per essa, dai lavoratori dalla stessa impiegati presso la sede dell'Assemblea, è stabilito un premio di produttività nella misura massima di Euro 18.000,00, oltre IVA, che è corrisposto alle unità lavorative di cui all'articolo 3.4, comma 1, con mansioni di cuoco, aiuto cuoco, banconista e cameriere, che abbiano prestato servizio presso l'Assemblea regionale siciliana da almeno 10 anni, a seguito del raggiungimento degli obiettivi prefissati di cui all'apposita tabella di controllo (allegato "5").

A partire dalla sopra indicata misura massima del premio di produttività, si calcola la misura individuale massima di tale premio in proporzione alla retribuzione percepita da ciascuno dei citati lavoratori.

L'attribuzione del suddetto premio di produttività è legata alle valutazioni effettuate dagli utenti del servizio attraverso il meccanismo di votazione anonimo disciplinato dall'art. 3.9.

La Commissione di cui all'art. 3.8, composta da tre membri, procede al controllo ed al monitoraggio mensile del servizio in relazione al raggiungimento, da parte di ciascuna delle unità lavorative considerate, sulla base di una valutazione collettiva, degli obiettivi di qualità stabiliti.

Le valutazioni effettuate dagli utenti del servizio e dalla Commissione sono operate sulla base dei seguenti criteri:

- a) Ordine delle uniformi del personale;
- b) Cortesia;
- c) Pulizia
- d) Velocità del servizio, serietà e riservatezza;
- e) Allestimento sale e tavoli;
- f) Capacità di risolvere i problemi.

Alla fine di ogni mese, la Commissione, anche sulla base delle risultanze delle valutazioni formulate dagli utenti del servizio, acquisite mediante la piattaforma telematica di cui all'art. 3.9, trasmette una nota contenente le proprie valutazioni all'Ufficio Economato e Contratti con la quale fissa l'entità del premio di produttività da attribuire collettivamente alle unità lavorative di cui all'art. 3.5, comma 1, secondo i seguenti criteri:

- 1) Insoddisfacente: nessun premio;
- 2) Sufficiente: 25% del premio massimo;
- 3) Buono: 50% del premio massimo;
- 4) Ottimo: 75% del premio massimo;
- 5) Eccellente: 100% del premio massimo.

Ai fini della maturazione del diritto al percepimento del premio di produttività occorre che l'unità lavorativa abbia prestato servizio almeno per il 50 % del periodo di riferimento, ad eccezione dei casi di ricovero e del successivo periodo di convalescenza e/o di cure specialistiche o oncologiche ovvero per altre patologie di particolare gravità, certificati da strutture sanitarie pubbliche.

L'ufficio Economato e Contratti provvede alla liquidazione del premio di produttività nella misura derivante dall'importo complessivo comunicato dalla Commissione in relazione alla valutazione di pieno o parziale raggiungimento degli obiettivi prefissati da parte delle unità lavorativa, anche sulla base delle risultanze delle valutazioni formulate dagli utenti del servizio.

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di trasferire alle unità lavorative di cui all'articolo 3.5, comma 1 il 75 % (settantacinquepercento) del premio di produttività, al netto dell'IVA, liquidato mensilmente dall'Assemblea, nella prima busta paga successiva alla data di accredito del premio da parte dell'Amministrazione, restando inteso che il citato 75 % del premio, trasferito alle unità lavorative, include le somme dovute a titolo di contributi e tasse a carico del lavoratore, mentre le tasse e i contributi a carico dell'Impresa sono inclusi nel restante 25 % del premio. Nessuna ulteriore somma ad alcun titolo e di qualsiasi natura, compresi eventuali oneri riflessi, può essere vantata dalla ditta aggiudicataria.

3.6

Contributo

Per la corretta e regolare esecuzione del servizio bar-ristorante dell'Assemblea regionale siciliana è corrisposto un contributo mensile a carico dell'Amministrazione, che si compone di due voci:

- una quota fissa, scaturente dall'applicazione del ribasso offerto dall'aggiudicatario sull'importo a base d'asta, pari ad Euro 18.000,00, oltre IVA;
- una quota variabile, il cui importo massimo è fissato in Euro 4.000,00, oltre IVA, non soggetto a ribasso d'asta, la cui corresponsione avviene alle condizioni e con le modalità di seguito indicate.

L'importo complessivo della quota variabile si compone di 4 frazioni da Euro 1.000,00, oltre IVA, ciascuna, la cui erogazione è vincolata al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- 1) Valutazione della qualità del servizio del bar e del ristorante personale, con riferimento alla pulizia del locale, all'efficienza del personale, all'assortimento delle portate ed alla frequenza di ricambio delle medesime al fine di garantirne la freschezza per tutta la durata della sessione prandiale;

- 2) Valutazione della qualità del servizio del ristorante Deputati, con riferimento alla pulizia del locale, all'efficienza del personale, all'assortimento delle portate ed alla tempestività di arrivo delle pietanze ordinate;
- 3) Varietà e frequenza di rotazione delle pietanze previste in capitolato nel ristorante dipendenti e nel ristorante Deputati e proposta di portate non previste in capitolato, che tengano conto della stagionalità delle risorse impiegate;
- 4) Capacità di gestire l'utenza nelle giornate di maggiore affluenza.

Il raggiungimento di ciascuno dei citati obiettivi viene valutato individualmente, non essendo condizionato il perseguimento dell'uno ad analogo risultato in relazione all'altro.

L'attribuzione della quota variabile del suddetto contributo è legata alle valutazioni effettuate dagli utenti del servizio attraverso il meccanismo di votazione anonimo disciplinato dall'art. 3.9.

La Commissione di cui all'art. 3.8, composta da tre membri, procede al controllo ed al monitoraggio trimestrale del servizio in relazione al raggiungimento, da parte della ditta aggiudicataria della presente gara, degli obiettivi di qualità stabiliti.

Le valutazioni effettuate dagli utenti del servizio e dalla Commissione sono operate sulla base dei criteri di cui ai numeri 1), 2), 3) e 4).

Alla fine di ogni trimestre, la Commissione, anche sulla base delle risultanze delle valutazioni formulate dagli utenti del servizio, acquisite mediante la piattaforma telematica di cui all'art. 3.9, trasmette una nota all'Ufficio Economato e Contratti con la quale fissa l'entità della quota variabile del contributo da attribuire alla ditta aggiudicataria della presente gara, secondo i seguenti criteri:

- 1) Insoddisfacente: nessun premio;
- 2) Sufficiente: 25% del premio massimo;
- 3) Buono: 50% del premio massimo;
- 4) Ottimo: 75% del premio massimo;
- 5) Eccellente: 100% del premio massimo.

Detta commissione può invitare a partecipare alle sedute un rappresentante dell'appaltatore.

L'Amministrazione corrisponde la quota fissa del contributo ogni mese e la quota variabile ogni tre mesi.

Tali importi sono corrisposti posticipatamente entro il termine massimo inderogabile previsto dalla normativa comunitaria con decorrenza dalla data di ricevimento della regolare fattura, corredata della documentazione prevista dalla legge in materia di pagamenti a carico della P.A., mediante mandato diretto in favore della Ditta.

3.7

Contributo consumazioni dipendenti

L'Assemblea, sulla base di disposizioni interne, può prevedere che, per ciascun pasto consumato dal personale per motivi di servizio, corrisponda alla Ditta, previa presentazione da parte di quest'ultima di regolare fattura corredata delle ricevute delle consumazioni debitamente compilate dagli interessati o accertate sulla base di apposite procedure informatizzate, l'importo risultante dai prezzi indicati negli allegati listini, nel limite massimo (in atto fissato ad Euro 7,00, oltre IVA) comunicato alla stessa ditta.

Al di fuori dell'ipotesi prevista dal comma precedente, il dipendente può consumare a proprie spese un pasto con le caratteristiche stabilite per il ristorante Deputati ed il ristorante personale, ad un prezzo non superiore a quello indicato nei rispettivi allegati, per il pasto completo o, nel caso di consumazione parziale, rapportato alle portate effettivamente consumate.

Articolo 3.8

Commissione di vigilanza

L'Assemblea, per il tramite di una apposita Commissione di vigilanza, la cui composizione è demandata al Collegio dei Deputati questori, ha facoltà di accertare il regolare rispetto di quanto stabilito nel presente capitolato e di effettuare, senza preavviso, ispezioni nei locali, controllare le attrezzature, i viveri e l'esecuzione del servizio.

La medesima commissione opera le valutazioni ai fini della corresponsione del premio di produttività ai dipendenti, ai sensi dell'art. 3.5, e della quota variabile del contributo, ai sensi dell'art. 3.6.

Alla Ditta aggiudicataria è data comunicazione della composizione della Commissione.

Articolo 3.9

Meccanismo di votazione

Agli utenti del servizio, attraverso un'apposita piattaforma telematica, è riconosciuta la facoltà di esprimere, anonimamente, il proprio livello di gradimento del servizio offerto dalla ditta aggiudicataria della presente gara, secondo la seguente scala di valori:

- 1) Insoddisfacente;
- 2) Sufficiente;
- 3) Buono;
- 4) Ottimo;
- 5) Eccellente.

In particolare, ciascun dipendente è chiamato ad esprimere il proprio voto in relazione al servizio di cui abbia effettivamente usufruito, con particolare riferimento all'attività di bar – tavola calda, al ristorante deputati, al ristorante personale e alla cucina.

Articolo 4

Prezzi e loro revisione

Al presente capitolato, contraddistinti dai numeri da uno a quattro, sono allegati i seguenti listini:

- Allegato 1: Listino prezzi Bar;
- Allegato 2: Listino prezzi ristorante deputati;
- Allegato 3: Listino prezzi ristorante personale;
- Allegato 4: Listino prezzi per eventi.

I corrispettivi previsti dal presente capitolato non sono suscettibili di revisione prezzi, se non nei casi individuati dalla normativa vigente in materia.

Articolo 5

Banchetti ed eventi

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere all'Impresa di curare banchetti, catering, cocktails all'interno del Palazzo dei Normanni, in applicazione dei listini di cui all'allegato "4", restando inteso che l'Amministrazione rimane libera di rivolgersi anche ad altro operatore.

Articolo 6

Oneri a carico delle parti

L'Assemblea concede l'uso dei locali, delle attrezzature la cui esatta consistenza è precisata in sede di verbale di consegna, i prelievi di energia elettrica, di forza motrice, di acqua, l'uso del riscaldamento e, per esigenze di servizio, di apparecchi telefonici collegati agli apparecchi centrali.

I locali consegnati con le relative attrezzature, sono idonei, con riferimento al servizio bar-ristorante dell'ARS, alla preparazione dei pasti ed alla lavorazione dei prodotti e conformi alle disposizioni di legge in materia di preparazione e conservazione di cibi e bevande e di sicurezza dei luoghi di lavoro. E' esclusiva responsabilità della Ditta il mantenimento dei requisiti di legge attraverso tutti gli interventi, anche urgenti, che dovessero rendersi necessari.

La Ditta utilizza esclusivamente attrezzature e macchinari conformi al decreto legislativo n. 81 del 2008 e ss. mm. ii., siano questi di proprietà dell'Amministrazione o sua propria.

La Ditta assume in custodia locali, impianti ed attrezzature curandone la pulizia ordinaria e straordinaria, la disinfestazione ed ogni altro tipo di bonifica che si dovesse rendere necessaria, nonché la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle attrezzature con obbligo di restituirli in perfetto stato d'uso, funzionamento e agibilità alla cessazione del rapporto. La manutenzione delle macchine ed attrezzature è effettuata da ditte autorizzate dalle case costruttrici. L'Assemblea controlla la regolarità dell'esecuzione degli interventi di manutenzione sui macchinari di sua proprietà. In difetto l'Assemblea provvede direttamente all'esercizio della manutenzione ordinaria decurtando i relativi importi dai crediti della Ditta, attraverso l'addebito sulla prima fattura utile ammessa a pagamento.

È fatto divieto alla Ditta di utilizzare gas in bombole per qualsiasi uso.

La Ditta ottempera a tutte le disposizioni contenute nel D.U.V.R.I., che sarà redatto in contraddittorio con l'Impresa aggiudicataria ed allegato al contratto.

E' fatto divieto alla Ditta di utilizzare i locali e le attrezzature per fini diversi da quelli oggetto del capitolato medesimo o per la preparazione di pasti o per la conservazione di prodotti i cui destinatari non siano quelli individuati nel presente capitolato.

Il gestore ottempera a tutte le disposizioni di legge ivi incluse quelle sanitarie, di pubblica sicurezza e di sicurezza e prevenzione nei luoghi di lavoro, che regolano la gestione dei pubblici esercizi, esonerando l'Assemblea da ogni responsabilità.

La Ditta alla scadenza del contratto, e comunque al momento della cessazione del rapporto, espleta tutte le procedure di propria competenza per il trasferimento delle licenze e dei permessi per l'espletamento del servizio in questione in favore della nuova Ditta incaricata della gestione.

Articolo 7

Subappalto e cessione del contratto

Il subappalto e/o la cessione dell'appalto, anche parziale, sono consentiti entro i limiti previsti dalla legge.

Articolo 8

Assicurazioni ed obblighi derivanti dai rapporti di lavoro

La Ditta assume in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni ed in caso di danni arrecati, eventualmente, alle persone ed alle cose tanto dell'Amministrazione che di terzi, in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze nell'esecuzione delle prestazioni di cui al presente capitolato.

La Ditta si obbliga ad applicare ed a rispettare le norme in materia di sicurezza nel lavoro, nonché quanto previsto dal C.C.N.L. per i dipendenti di aziende del settore turismo ed, in particolare, la normativa in materia di "Cambi di gestione".

I lavoratori in contratto di formazione e lavoro, fatte salve le disposizioni di legge, sono parimenti assunti in contratto di formazione e lavoro, restando a carico della gestione subentrante l'effettuazione del periodo di formazione e lavoro mancante rispetto al termine fissato dall'azienda cedente.

La Ditta ottempera a tutti gli obblighi verso i dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi, ed in particolare quelle relativi agli orari. Nel caso di nuove assunzioni, il personale è munito di specifico titolo professionale.

La Ditta attua, nei confronti dei dipendenti, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipulazione del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni ed, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella località e ciò anche se la Ditta non aderisce ad alcune delle organizzazioni di categoria che sottoscrivono il contratto.

Nel caso in cui la Ditta non corrisponda la retribuzione alle scadenze previste dalla legge ai dipendenti che svolgono il servizio nella propria sede, l'Assemblea, previa contestazione alla Ditta, può sospendere il pagamento delle fatture fino alla cessazione della violazione contrattuale.

Articolo 9

Penali, risoluzione per inadempimento e recesso

Gli eventuali inadempimenti contrattuali che danno luogo all'applicazione delle penali sono contestati alla Ditta per iscritto. La Ditta comunica le proprie deduzioni all'Assemblea nel termine massimo di 5 (cinque) giorni lavorativi dalla contestazione. Qualora dette deduzioni non siano accoglibili ovvero non vi sia stata risposta nel termine indicato, sono applicate le penali.

Nel caso di applicazione delle penali, l'Assemblea provvede a recuperare l'importo sulla fattura del mese in cui si è verificato il disservizio ovvero, in alternativa, ad incamerare la cauzione per la quota parte relativa ai danni subiti.

Il ripetuto accertamento del mancato rispetto delle disposizioni del presente capitolato costituisce causa di risoluzione del contratto.

L'Assemblea si riserva il diritto di risolvere il contratto nel caso in cui l'ammontare complessivo delle penali superi il 10% del valore massimo dello stesso, ovvero nel caso di gravi inadempienze agli obblighi contrattuali, in caso di cessione della ditta o di un suo ramo di azienda. In tali caso l'Assemblea ha facoltà di incamerare la cauzione definitiva, nonché di procedere all'esecuzione in danno della Ditta.

Resta salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno.

L'Assemblea, senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, può risolvere di diritto il contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c., previa dichiarazione da comunicarsi con raccomandata, nei seguenti casi:

a) qualora sia accertato il venir meno dei requisiti morali richiesti dall'art. 80 del decreto legislativo 50/2016 e ss.mm.ii.;

b) mancata reintegrazione delle cauzioni eventualmente escusse entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Assemblea.

Articolo 10

Assicurazione beni e danni derivanti dall'esercizio del servizio

La Ditta, prima della sottoscrizione del contratto, stipula contratto assicurativo per la copertura dei rischi derivanti dall'esercizio del bar-tavola calda e ristorante personale e deputati e dall'uso delle macchine installate. Tale copertura comprende gli eventuali danni causati a terzi, al proprio personale, agli impiegati dell'Assemblea, agli onorevoli deputati nonché alle cose mobili ed immobili per un massimale unico di almeno euro 5.000.000,00.

La polizza è consegnata all'Assemblea ed i premi sono regolati dalla Ditta. L'Assemblea ha la facoltà di verificare il pagamento dei premi.

Articolo 11

Controversie

Per qualsiasi controversia in ordine alla validità, interpretazione, esecuzione e risoluzione del contratto è competente esclusivamente il Foro di Palermo.

Articolo 12

Oneri fiscali e spese contrattuali

Le spese inerenti alla stipula del contratto e consequenziali, sono a carico della Ditta, unitamente ad ogni altro onere dipendente dall'espletamento del servizio.

Articolo 13

Stipula del contratto e durata

La stipula del contratto avviene, previa acquisizione della documentazione antimafia di cui al Decreto legislativo 6 settembre 2011 n. 159 e successive modifiche ed integrazioni, secondo quanto previsto dalla normativa in materia di contratti pubblici. L'affidamento del servizio ha la durata di anni quattro dall'avvio del servizio.

Resta esclusa la facoltà dell'Impresa di disdire il presente contratto prima della scadenza.

L'Assemblea, decorso il primo anno, si riserva la più ampia facoltà, in qualsiasi momento, con semplice preavviso di mesi quattro, da darsi a mezzo di raccomandata, di disdire il contratto. In tale ipotesi nulla è dovuto alla Ditta ad alcun titolo.

Articolo 14

Norme regolatrici dell'appalto

L'appalto è eseguito con l'osservanza di quanto previsto:

- a) dal presente capitolato e relativi allegati;
- b) dal Regolamento interno di amministrazione e contabilità dell'Assemblea;
- c) dalla vigente normativa statale legislativa e regolamentare.