

6

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 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 - OBBLIGHI E SPESE A CARICO DEL COMUNE

Il Comune assume a proprio carico le spese relative:

- a) all'installazione della macchina per il caffè;
- b) alla messa a disposizione dei locali, all'arredamento degli stessi;
- c) alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali;
- d) ai consumi di energia elettrica, gas e combustibili in genere, acqua corrente calda e fredda, riscaldamento e condizionamento.

ART. 4 - DESCRIZIONE DEI LOCALI E RIMBORSO FORFETTARIO

E' messo a disposizione dell'Impresa aggiudicataria, per tutto il periodo in cui sarà vigente il contratto, un locale adibito al servizio oggetto del presente capitolato 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. Gli arredi per l'espletamento del servizio in questione sono a carico dell'impresa aggiudicataria.

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

A fronte dell'utilizzo dei locali e delle forniture a carico dell'Amministrazione Comunale, l'impresa aggiudicataria corrisponderà al Comune di Napoli, una somma annua pari a € 7.000,00 (settemila/00 euro) oltre Iva a titolo di rimborso forfettario.

Tale canone dovrà essere versato in 12 rate mensili anticipate a partire dal giorno dell'inizio della concessione a mezzo bonifico bancario presso la Tesoreria Comunale di Napoli (San Paolo IMI coord. ABI 1010/CAB 3594 cul c/c 63533). Tali rate dovranno essere versate entro e non oltre il giorno 15 di ogni mese.

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 – MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il Servizio consiste nella somministrazione dei 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, gelati e semifreddi, pasticcini, cioccolatini e simili, etc..
- di cui all'allegato listino prezzi;

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

2. il servizio dovrà essere assicurato per 5 giorni lavorativi settimanali, in via ordinaria: dal lunedì al venerdì dalle ore 8,00 alle ore 19.00;
3. L'orario del servizio nei giorni dedicati ai lavori consiliari dovrà coincidere con la durata delle sedute del Consiglio Comunale;
4. Il gestore e il personale posto alle sue dipendenze possono accedere ai locali a partire dalle ore 7,30 antimeridiane e la permanenza negli stessi è consentita fino alle ore 20.00 dal lunedì al venerdì, per le operazioni di pulizia dei locali, dei macchinari e delle attrezzature, nonché per il riordino di tutti gli utensili di lavoro. L'Amministrazione potrà autorizzare l'accesso o la permanenza in orari diversi da quelli stabiliti dal presente comma per documentate e inderogabili esigenze del gestore connesse all'esplicitamento del servizio bar/caffetteria;
5. L'Amministrazione non risponde di eventuali danni derivati al gestore dall'impossibilità di effettuare il servizio per fatti imprevisi, imprevedibili o cause di forza maggiore;
6. L'Amministrazione si riserva la facoltà di modificare in qualsiasi momento per ragioni organizzative le modalità di fruizione del servizio per ciò che riguarda l'accesso degli utenti e l'orario giornaliero del servizio, senza che il gestore possa opporre alcuna pretesa al riguardo;
7. Su specifica richiesta dell'Amministrazione, comunicata con congruo anticipo, il gestore è tenuto:
 - a) All'apertura del bar anche in orario serale o notturno in occasione di particolari esigenze connesse al funzionamento degli organi consiliari;
 - b) All'allestimento di eventuali servizi di buffet freddo, coffee break rinfreschi e simili, da effettuarsi nei locali del Consiglio comunale in tutti i casi connessi 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 e il relativo costo,
 - c) ad assicurare il servizio, se richiesto, anche presso sale in cui si svolgono riunioni o in altri locali delle sedi consiliari.
8. Sul bancone del bar, il gestore dovrà mettere a disposizione degli utenti in appositi contenitori, zucchero bianco e di canna, miele, dolcificanti ipocalorici, latte fresco intero freddo di alta qualità.
9. 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 di bar/caffetteria.
10. Il gestore è obbligato a rilasciare lo scontrino fiscale a tutti gli utenti del servizio prima che questi effettuino le consumazioni.

All'ingresso del bar il gestore dovrà affiggere in posizione visibile, a sue spese, il listino prezzi dei principali prodotti in vendita, unitamente ad un estratto delle disposizioni relative alla composizione della consumazione tipo e alle condizioni che regolano il servizio.

ART. 7 - 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. 8 - 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 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. 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 delle 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;

- 10
- 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"

Programma 100 del Comune di Napoli

Il Comune di Napoli ha determinato di attuare il programma 100 della Relazione Previsionale e Programmatica triennale, pubblicato sul sito del Comune di Napoli, che prevede l'applicazione di nuove regole nei rapporti con l'Amministrazione Comunale.

ART. 10 - 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.



M

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. 11 - 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. 12 - 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 buvette 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 buvette 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. 13 - CONTINUITÀ DELLE PRESTAZIONI

1) Il servizio di somministrazione dei pasti alla buvette 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.

GA

ART. 14 – PENALITÀ

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 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. 15 - 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 Coordinamento Consiglio comunale.

ART. 16 – AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

La gara è regolata dalle disposizioni in materia di appalti di forniture e servizi di cui al D.Lgs. 163/2006 e s.m.i, dall'avviso pubblico e dal presente capitolato speciale di appalto.

L'appalto verrà aggiudicato, mediante procedura delineata dal comma 3 dell'art 30 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. da tenersi con il criterio previsto dall'art. 82 e 86 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., in favore della ditta che avrà praticato il maggior ribasso percentuale unico sui prezzi dei prodotti indicati nel listino allegato. Tale listino è stato redatto sulla base di quello precedente aggiornato con le variazioni intervenute relativamente agli indici dei prezzi al consumo per l'intera collettività forniti dall'Istituto Nazionale di Statistica.

In caso di aggiudicazione, il relativo verbale non terrà luogo di contratto e l'aggiudicazione stessa resterà, comunque ed in ogni caso, subordinata alle prescrizioni di cui al D.P.R. 252/98.

L'aggiudicataria resta vincolata fin dall'aggiudicazione nei confronti dell'Amministrazione all'osservanza delle norme contrattuali, con l'impegno a stipulare il contratto definitivo alla data che le verrà comunicata dall'Amministrazione stessa, intendendosi, così, perfezionato il vincolo contrattuale tra le parti ad ogni effetto di legge, mentre l'Amministrazione Comunale non sarà vincolata se non dopo il perfezionamento dell'atto finale.

Successivamente alla determinazione di aggiudicazione definitiva, nelle more della stipula del contratto, potrà essere richiesto l'avvio della fornitura per motivi di necessità ed urgenza secondo quanto previsto dall'art.11 del D.Lgs. 163/06 e s.m.i..

ART 17 - STIPULA DEL CONTRATTO

L'aggiudicazione diverrà definitiva solo dopo la determina di affidamento da parte del Responsabile del Procedimento e dopo avere proceduto alla verifica in capo all'aggiudicatario del possesso di tutti i requisiti dichiarati. La stipula del contratto è subordinata, altresì, all'acquisizione delle informative antimafia previste dall'art. 2 del Protocollo di Legalità ai sensi dell'art. 10 del D.P.R. 252/98 .

L'aggiudicatario resta impegnato per effetto della presentazione della propria offerta.

Il contratto avrà come contenuto tutto quanto previsto dal D.Lgs.163/06 e successive modifiche ed integrazioni.



13

ART. 18- CLAUSOLA CONTRATTUALE SULLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI
Il concessionario assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136 del 13/08/2010 ai sensi dell'art.3 comma 8.

ART.19 – CAUZIONE

All'atto della stipula del contratto di concessione la Ditta dovrà versare, oltre alle spese contrattuali, una somma pari ad un semestre a titolo di deposito cauzionale, restituibile al termine della concessione medesima.

ART. 20- RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1) La risoluzione del contratto è prevista nei seguenti casi:

a) violazione dell'obbligo relativo al divieto di cessione e di subappalto, anche parziale;
b) in tutte le altre condizioni non ricomprese nel presente capitolato speciale d'appalto, accertate dall'Amministrazione.

2) L'amministrazione procederà, nei casi di cui al precedente comma, alla risoluzione del contratto con preavviso di 30 gg. e a mezzo lettera raccomandata a.r, senza che il gestore possa pretendere rimborsi o indennizzi di sorta.

ART. 21 – DEFINIZIONE DELLE VERTENZE

Tutte le controversie che dovessero sorgere in dipendenza dell'appalto e che non si siano potute risolvere in via amministrativa sono devolute alla giustizia ordinaria. E' espressamente escluso, ai sensi dell'art. 16 della L. 10-12-81 n. 741, il ricorso al giudizio arbitrale.

Il ricorso al Giudice Ordinario non esimerà per qualsiasi ragione l'assuntore dal dar corso, comunque, all' esecuzione dell'ordinativo.

L'assuntore sarà, pertanto, tenuto ad ottemperare a tutti gli obblighi derivanti dal presente Capitolato anche se la materia del contendere dovesse riflettere l'ordinativo e/o l' esecuzione dello stesso.

Le spese saranno anticipate dalla parte che intenderà ricorrere al Giudice Ordinario.

La competenza a dirimere qualsiasi controversia, devoluta alla giustizia ordinaria, fra la stazione appaltante e l'aggiudicataria spetta in via esclusiva al Foro di Napoli.

ART. 22- CESSIONE DEL CONTRATTO

Il contratto non può essere ceduto a pena di risoluzione, incameramento della cauzione e risarcimento dei danni, salvo quanto previsto dall' art.116 D.Lgs.163/06 e s.m.i..

ART. 23- EFFICACIA ED ESECUZIONE DEL CONTRATTO DI APPALTO

Come già espressamente indicato, l'appalto sarà impegnativo per l'appaltatore dalla data di aggiudicazione, mentre il Comune non sarà vincolato se non dopo il perfezionamento dell'atto finale.

Il regolare andamento dell'esecuzione del contratto da parte dell'esecutore sarà verificato attraverso il direttore dell'esecuzione del contratto che sarà individuato ai sensi dell'art.300 del D.P.R. 207/2010.



14

ART. 24 – SOSPENSIONE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 308 del D.P.R. 207/2010 viene disposta la sospensione del contratto qualora circostanze particolari impediscano temporaneamente la regolare esecuzione delle prestazioni oggetto dello stesso.

A handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping strokes, located on the right side of the page.

LISTINO PREZZI

15

CAFFETTERIA	
Prodotto	Prezzo
caffè caldo	€ 0,52
caffè decaffeinato	€ 0,72
caffè freddo	€ 0,72
caffè d'orzo	€ 0,72
caffè con panna	€ 1,03
caffè nocciolato	€ 1,03
caffè shackerato	€ 1,03
cappuccino	€ 1,03
cappuccino freddo	€ 1,24
cioccolata calda	€ 1,24
cioccolata con panna	€ 1,55
infusi	€ 1,06
thè freddo	€ 1,28
acqua minerale	€ 0,53
frullati di frutta	€ 2,66
centrifugati	€ 2,66
granite	€ 2,13
bibite varie	€ 1,28
aperitivo analcolico	€ 2,49
aperitivo alcolico	€ 3,74
vino (bicchiere)	€ 1,87
prosecco	€ 2,49
amari	€ 2,49
punch	€ 2,49
liquori nazionali	€ 2,49
liquori esteri	€ 3,74
riserve speciali	€ 4,98
birre nazionali	€ 1,21
birre estere	€ 2,42
cocktail	€ 4,98

ROSTICCERIA	
Prodotto	Prezzo
pizzette	€ 1,36
tramezzini	€ 2,45
toast	€ 2,04
saltimbocca	€ 2,45
focaccia	€ 2,45

PASTICCERIA	
Prodotto	Prezzo
cornetto mini	€ 0,32
brioche mini	€ 0,32
cornetto	€ 0,64
brioche	€ 0,64
sfogliatella riccia	€ 0,53
sfogliatella frolla	€ 0,53
crostatine	€ 0,53
graffette	€ 0,53