



BOZZA DI CONTRATTO

**PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE DEL BAR
ALL’INTERNO DELLA GAM – GALLERIA CIVICA D’ARTE MODERNA E
CONTEMPORANEA**

Tra

FONDAZIONE TORINO MUSEI (la “Fondazione”), con sede in Torino, via Magenta 31, (c.f. 97629700010 - P. IVA 08587760011) in persona del proprio legale rappresentante,

e

.....

Articolo 1

Oggetto e durata della concessione

La presente concessione ha per oggetto la gestione del servizio di cui all'art. 117, comma 2, lettera e) e f), del D. Lgs. 22 gennaio 2004, n 42:

- **Servizio di bar e di ristorazione** all'interno della GAM – Galleria Civica d'Arte Moderna e Contemporanea, e **servizio di catering/buffet** da svolgersi presso i medesimi locali, di seguito il "Servizio".

Tale Servizio è preordinato alla promozione e alla valorizzazione del Museo.

La GAM è un edificio vincolato ai sensi del D.Lgs. 42/2004, sito in Torino, via Magenta n. 31. Tutte le informazioni sulla GAM e sui servizi accessori alla Galleria sono reperibili sul sito internet: www.gamtorino.it

La concessione del Servizio avrà una durata di **anni quattro**, a decorrere dall'aggiudicazione.

La Fondazione ex art. 57, comma 5, lett. b) del D.Lgs. 163/06, si riserva la facoltà di procedere all'affidamento di servizi analoghi dandone preventiva comunicazione scritta al Concessionario, per un ulteriore numero massimo di anni quattro, alle stesse condizioni del contratto in corso, nelle more dello svolgimento delle ordinarie procedure di scelta di un nuovo concessionario.

La Fondazione agisce tramite la Direzione e il personale del Museo GAM, delegati al controllo della regolare esecuzione del Servizio; pertanto ogni comunicazione, rilievo, autorizzazione proveniente o effettuate dalla Direzione GAM deve intendersi effettuata dalla Fondazione.

Articolo 2

Corrispettivo

Per la concessione della gestione del Servizio da svolgere presso la GAM – Galleria Civica d'Arte Moderna e Contemporanea è fissato una quota percentuale del corrispettivo, pari al (quota minima del 15%) sul fatturato annuale (IVA esclusa) calcolato sul risultato conseguito nella gestione del servizio, così come documentato dai registri dei corrispettivi e/o dai registratori di cassa.

La contabilizzazione del fatturato totale lordo dovrà avvenire secondo le vigenti disposizioni in materia di incassi e la relativa rendicontazione dovrà essere trasmessa alla Fondazione con cadenza mensile. La Fondazione provvederà a emettere fattura con scadenza di pagamento entro la fine del mese successivo alla rendicontazione di competenza.

Il mancato pagamento dei diritti da versare alla Fondazione nei termini indicati darà luogo a richiamo scritto e alla contestuale applicazione degli interessi di mora secondo il saggio degli interessi in vigore, al netto della maggiorazione prevista dall'art. 5, comma 1, D.Lgs. 231/2002.

I costi relativi alla sicurezza per rischi interferenziali calcolati dalla Fondazione Torino Musei sono pari a € 0,00, come indicato nel Documento unico di valutazione del rischio per l'eliminazione delle interferenze, ai sensi dell'art. 26, comma 3, del D.Lgs. 9 aprile 2008 n.81, che si allega.

Le utenze sono integralmente a carico del Concessionario; in particolare il bar è dotato di propri contatori autonomi per quanto concerne le spese relative alla fornitura di energia elettrica per la cucina e il funzionamento delle macchine e di acqua. Il Concessionario dovrà volturare le rispettive utenze.

Articolo 3

Locali

Il Concessionario, nell'esecuzione del Servizio, dovrà tenere in debita considerazione la valenza architettonica dell'edificio della GAM, vincolato ai sensi del D.Lgs. 42/2004.

I locali adibiti a bar, e ristoro sono situati all'interno dell'edificio della GAM, al piano terreno, con ingresso esterno dal C.so Galileo Ferraris n. 30 e con accesso interno dagli uffici della Galleria (Via Magenta n. 31).

I predetti locali, come individuati e descritti nella planimetria **Allegato 1**), sono destinati all'esecuzione del Servizio nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano all'atto dell'affidamento; ciascun concorrente può preventivamente verificare i luoghi tramite apposito sopralluogo da concordare con la Fondazione.

Gli ambienti del locale bar e ristoro consistono in una sala, un locale retrostante per la preparazione degli alimenti e tre servizi igienici aperti al pubblico (uomini, donne e disabili) aperti al pubblico, pari complessivamente a circa 150 mq., oltre un *dehor* esterno su via Vela e un locale destinato a deposito.

Durante la concessione, il Concessionario è obbligato a non apportare alcuna modifica, innovazione o trasformazione dei locali, degli impianti elettrici, idraulici o di amplificazione, ecc. senza preventiva autorizzazione scritta da parte della Fondazione e, qualora tale autorizzazione fosse concessa, il Concessionario non potrà rivalersi sulla Fondazione medesima o, alla scadenza della presente Convenzione, sul subentrante per le spese di miglioria da lui eseguite.

Le migliorie, riparazioni, modifiche autorizzate ed eseguite dal Concessionario resteranno acquisite a favore della Fondazione.

Al termine della concessione i locali dovranno essere riconsegnati alla Fondazione nel medesimo stato di consegna, restando inteso che eventuali danni strutturali rilevabili all'atto della riconsegna, saranno valutati dalla Fondazione ed addebitati al Concessionario mediante apposito verbale di ultimazione e constatazione.

Articolo 4

Arredi e attrezzature

I locali della GAM destinati a bar e ristoro sono forniti di dotazioni tecniche e materiali di arredo di proprietà della Fondazione (elencati nell'**Allegato 2**), che vengono assegnate al Concessionario per tutta la durata del presente contratto.

È data facoltà al Concessionario di proporre e concordare con la Direzione del Museo l'acquisto di nuovi materiali di arredo al fine di migliorare la fruizione della struttura e la qualità dell'accoglienza e dei servizi. Tali proposte saranno oggetto di valutazione da parte del Concessionario e potranno, qualora se ne ravvisi il vantaggio reciproco, usufruire di compensazioni, totali o parziali, sul canone di concessione.

Le attrezzature fornite dal Concessionario, al termine della concessione, rimangono nella disponibilità della Fondazione.

I locali devono essere dotati dal Concessionario di tutto quanto occorra all'esercizio del Servizio (macchina caffè, stoviglie, tovagliato, ...) a cura e spese del medesimo fatto salvo il rispetto delle

normative vigenti relativamente ai materiali infiammabili e alle attrezzature tecnologiche e all'Ufficio di Igiene, rispettando le dotazioni impiantistiche già presenti nei locali.

Il Concessionario si obbliga a non attrezzare i locali con video giochi, televisione, *juke box*, macchinette mangiasoldi, a gettone, ecc.

Articolo 5

Modalità generali di erogazione del Servizio

Il Concessionario dovrà eseguire le prestazioni oggetto del presente Capitolato senza recare intralci, disturbi o interruzioni all'attività museale in corso.

Il Concessionario dovrà eseguire il Servizio a regola d'arte e in piena autonomia organizzativa. In particolare dovrà servirsi di capitali, mezzi e attrezzature rientranti nella propria disponibilità.

Il Concessionario è tenuto a gestire il Servizio secondo *standard* di elevata qualità e nel rispetto delle norme che disciplinano la somministrazione di generi alimentari e di caffetteria.

Il Servizio deve essere erogato esclusivamente presso i locali messi a disposizione del concessionario.

Il concessionario dovrà garantire il Servizio per tutta la durata dell'apertura al pubblico della Galleria Civica d'Arte Moderna e Contemporanea.

Si rende noto che dal locale bar – ristoro si accede alla Sala Conferenze della GAM, che costituisce anch'esso un Servizio preordinato alla promozione e alla valorizzazione del Museo. L'attività del bar-ristoro dovrà svolgersi in modo complementare all'attività della Sala Conferenze al fine di rendere il migliore servizio al pubblico: il Concessionario dovrà fornire servizio di bar, caffetteria, ristoro o catering durante gli eventi che si tengono nella Sala Conferenze, adeguando l'orario di apertura al pubblico agli eventi organizzati nella Sala Conferenze: a tale fine dovrà concordare di volta in volta con il gestore della Sala Conferenze le modalità di erogazione del Servizio.

In occasione di eventi eccezionali e di attività programmate dalla Fondazione, il concessionario dovrà adeguare il servizio sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo all'esigenze dell'evento, disponendo sempre di un numero adeguato di addetti.

Il Servizio di gestione non potrà in ogni modo prescindere dalle seguenti prestazioni essenziali:

1. somministrazione di generi alimentari e di caffetteria, in particolare il Concessionario dovrà:

- a) garantire l'approvvigionamento, la preparazione e la cottura degli alimenti oggetto dei pasti, presso la cucina del locale messo a disposizione;
- b) fornire complementi e quant'altro occorra alla somministrazione del pasto (non dovrà essere utilizzato materiale plastico, né monouso per vassoi, posate, bicchieri e tazze; tovaglioli e tovaglette dovranno essere di materiale biodegradabile e compostabile);
- c) fornire eventuale servizio di prenotazione dei tavoli da parte degli utenti/dipendenti della Fondazione;
- d) predisporre un menù mensile, e su richiesta trasmetterlo alla Direzione GAM;
- e) fornire servizio di caffetteria con le seguenti caratteristiche: dovrà essere garantita la somministrazione di più alternative tra *brioche*, biscotti, torte, dessert e generi di pasticceria per l'intera apertura del locale.

Dovrà essere sempre garantita la qualità, la genuinità e la freschezza dell'offerta, secondo quanto prescritto al successivo art. 6, lett. a), evitando il più possibile standardizzazioni gastronomiche e dovrà essere assicurata un'ampia scelta di alternative durante tutta l'apertura del Servizio.

2. contabilizzazione secondo le vigenti disposizioni in materia di incassi;

3. manutenzione ordinaria e pulizia ordinaria dei locali, degli arredi e delle attrezzature: il Concessionario dovrà curare a proprie spese la perfetta e regolare pulizia e manutenzione delle stoviglie, del bancone e dei tavolini, e la manutenzione delle attrezzature. Gli arredi dovranno essere sempre controllati e le attrezzature non funzionanti sostituite;

4. gestione del servizio con idonea completezza delle prestazioni e qualità, applicando i prezzi correnti. Il tariffario dovrà essere costantemente e regolarmente esposto al pubblico. Le tariffe praticate saranno concordate con la Fondazione e dettagliatamente indicate nell'Allegato all'atto di concessione. Il Concessionario si impegna a non applicare tariffe non preventivamente sottoposte alla Fondazione e autorizzate dalla stessa;

5. applicazione al personale della Fondazione di prezzi scontati rispetto a quelli previsti per il pubblico, concordati con la Fondazione all'affidamento del servizio e allegati all'atto di concessione; il Concessionario è altresì obbligato ad accettare in pagamento i *ticket* presentati dai dipendenti della Fondazione, senza poter pretendere alcunché (maggiorazioni, rincari, modifica delle prestazioni, ecc.).

Articolo 6

Livello qualitativo del servizio

Il servizio di somministrazione di generi alimentari e caffetteria dovrà essere sempre di livello qualitativo elevato e avere le seguenti caratteristiche:

a) Qualità e pregio delle materie prime e delle lavorazioni. Il Concessionario dovrà provvedere all'acquisto delle derrate alimentari da fornitori selezionati e costantemente monitorati in base a rigidi e severi criteri qualitativi. Le derrate utilizzate dovranno essere comunque solo ed esclusivamente di prima qualità.

Il concessionario sarà l'unico responsabile del trasporto delle derrate presso le sedi del servizio e a esso spetterà il compito di verificare che detto trasporto sia effettuato con mezzi che garantiscano il mantenimento delle condizioni igieniche e di conservazione degli alimenti sino a destinazione.

Dovrà essere indicata la tipologia e la diversificazione dei prodotti alimentari (freschi, refrigerati surgelati, precotti), e la certificazione per l'attuazione del controllo sanitario, nonché per ogni alimento dovranno essere indicati gli ingredienti principali utilizzati.

Le modalità di preparazione, di cottura e di manipolazione dei cibi dovranno sempre rispettare le norme sanitarie e igieniche. I pasti devono essere preparati utilizzando esclusivamente derrate fresche e dovranno essere distribuiti nella stessa giornata in cui vengono cucinati.

Dovranno essere garantiti l'assortimento e le caratteristiche qualitative indicati nel progetto di gestione.

b) Arredo e attrezzatura dei locali e accessori. si richiede che ogni complemento di arredo e ogni attrezzatura sia inserita tenendo conto delle caratteristiche degli ambienti, previa autorizzazione della Fondazione, privilegiando materiali e finiture in linea con l'esistente. La Fondazione potrà in qualsiasi momento chiedere la rimozione immediata di complementi d'arredo e attrezzature non autorizzate.

c) Materiale grafico in genere. la realizzazione di materiale grafico specifico (*depliant*, menu al tavolo, liste vini, tovaglette e tovaglioli, eccetera) dovrà avere veste grafica coordinata all'immagine grafica del Museo o degli eventi promossi. Tutto il materiale grafico deve essere sottoposto alla preventiva autorizzazione della Fondazione.

Oltre al menù, il Concessionario avrà, altresì, facoltà di porre in vendita prodotti enogastronomici che evocano gli ambienti della Galleria e delle opere esposte. La scelta dei prodotti, le loro caratteristiche qualitative, e le modalità di diffusione dovranno essere oggetto di specifici accordi con la Fondazione. È posto a carico del Concessionario l'onere di ottenere le autorizzazioni necessarie ai sensi delle vigenti normative.

Ogni prodotto messo in vendita e/o esposto al pubblico richiederà, comunque, la preventiva autorizzazione della Fondazione.

Articolo 7

Personale

Il Concessionario si impegna a condurre il servizio di bar e ristoro avvalendosi di proprio personale, specializzato e idoneo all'attività in oggetto.

Il personale dovrà essere assunto, prima dell'avvio del Servizio, con Contratto Nazionale di Lavoro, che il concessionario dovrà indicare al momento della presentazione dell'offerta.

È richiesto al Concessionario ha di assumere e utilizzare nell'espletamento del servizio prioritariamente gli stessi addetti che operavano alle dipendenze del Concessionario precedente, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con la propria organizzazione d'impresa.

Il Concessionario si impegna, per quanto possibile, a mantenere in servizio lo stesso personale per tutta la durata del Servizio.

Rimane inteso che il Concessionario si impegna, comunque, a fornire il personale addetto in numero adeguato alle esigenze di un servizio ordinato, tempestivo e professionalmente in grado di garantire una costante efficienza.

Il Concessionario è obbligato a soddisfare tutti gli obblighi derivanti da leggi vigenti, o disposizioni normative che dovessero intervenire durante la validità del rapporto, in materia di assicurazioni, previdenza e assistenza, nonché di rapporto di lavoro in genere e a provvedere a tutti gli obblighi derivanti dai contratti di lavoro delle categorie liberando la Fondazione da ogni responsabilità al riguardo.

Il Concessionario, prima dell'inizio dell'esecuzione del Servizio, è tenuto a fornire alla Fondazione la seguente documentazione relativa al personale che intende impiegare:

- a) elenco nominativo di tutto il personale dipendente destinato al Servizio corredato, per ogni singolo lavoratore, dell'indicazione del luogo e data di nascita, della qualifica, del numero di matricola e degli estremi delle posizioni assicurative e previdenziali;
- b) copia dei contratti effettuati;
- c) copia della comunicazione obbligatoria di assunzione relativa ad ogni dipendente destinato al servizio.

La stessa documentazione dovrà essere integrata ogni qualvolta si verificano modifiche dell'organico impiegato nel Servizio.

Il Concessionario è obbligato in ogni momento e a semplice richiesta della Fondazione a dimostrare di aver provveduto a quanto sopra, e a trasmettere, ex art. 29, comma 2, D.Lgs. 276/03 s.m.i., tutta la documentazione necessaria a consentire la verifica in merito al regolare adempimento degli obblighi fiscali e contributivi nei confronti del personale utilizzato.

Il Concessionario risponde direttamente verso la Fondazione dell'attività posta in essere dal personale di cui si avvale mentre la Fondazione rimane estranea alla gestione del rapporto di lavoro.

Le garanzie suddette dovranno essere fornite anche in occasione di congedi, malattie o ferie per tutta la durata della concessione.

Ogni variazione del personale utilizzato dovrà essere tempestivamente comunicata alla Fondazione.

In caso di sciopero del personale sarà cura del Concessionario preavvisare la Fondazione con maggiore tempestività possibile.

Il Concessionario dovrà garantire che tutto il personale adibito al servizio di bar e ristoro indossi sempre la divisa, dalla foggia concordata preventivamente con la Fondazione.. Detta divisa dovrà essere fornita a cura e spese del Concessionario e dovrà essere tenuta in ordine per non compromettere l'immagine e il decoro del Museo.

A richiesta motivata e formulata per iscritto della Fondazione relativa al decoro, all'igiene e alla professionalità del servizio, il Concessionario è tenuto ad assicurare la pronta sostituzione del personale oggetto del rilievo.

Articolo 8

Marchi e contrassegni

Al Concessionario è assicurato, per la durata della concessione e per l'erogazione del Servizio oggetto della concessione, l'uso esclusivo, per fini commerciali, di un logo ufficiale, caratterizzante la sede dei servizi, che potrà essere predisposto dal Concessionario e sottoposto all'autorizzazione della Fondazione. Resta salva la facoltà della Fondazione di utilizzare il logo o contrassegno per fini istituzionali ovvero di consentirne l'uso, per fini non commerciali, ad altri soggetti all'uopo autorizzati.

L'uso e l'esposizione del marchio d'impresa del Concessionario, anche a fini pubblicitari, deve essere autorizzata dalla Fondazione e le modalità andranno concordate con la stessa.

Al di fuori dell'ambito di esecuzione del Servizio, è fatto espresso divieto al Concessionario di utilizzare o esibire il logo o qualsiasi altro segno distintivo della Fondazione e/o della GAM.

Articolo 9

Organizzazione e gestione del servizio

La GAM osserva attualmente i seguenti orari:

da martedì a domenica: dalle ore 10.00 alle ore 18.00.

Il servizio di bar e ristoro dovrà operare durante l'orario di apertura al pubblico del Museo e delle Mostre, anche se modificato, ridotto o esteso, comprese tutte le festività, nonché qualsiasi altro giorno di apertura che sarà preventivamente comunicato al Concessionario.

Il servizio di bar dovrà altresì operare durante gli eventi connessi all'attività della Sala Conferenze.

Nel caso in cui si rendesse necessaria l'esecuzione di prestazioni differenti e/o ulteriori rispetto agli orari consueti, la Fondazione ne darà comunicazione con un preavviso di 48 ore al Concessionario.

Articolo 10

Autorizzazioni

Il Concessionario dovrà provvedere a proprio carico al conseguimento delle autorizzazioni commerciale e sanitaria previste dalla normativa vigente nazionale e regionale (Legge Regionale 29 dicembre 2006, n. 38, art. 8, comma 6, lett. i) e Deliberazione della Giunta Comunale Città di Torino 24 novembre 2009), imprescindibili per l'inizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande, e dovrà trasmettere tutta la documentazione alla Fondazione prima dell'inizio dell'attività.

Rimane inteso che sono a carico del concessionario ulteriori tributi connessi all'uso dei locali e/o relativi all'esercizio dell'attività (TARSU, ecc.).

Articolo 11

Sistema di contabilizzazione automatico

Il Servizio di bar e ristoro deve essere dotato di sistema di contabilizzazione automatica degli incassi, tramite registratori di cassa a norma di legge, che permetta il controllo sistematico delle ricevute emesse.

La mancata emissione anche di un solo scontrino fiscale, a fronte di prestazione erogata, può costituire causa di contestazione scritta e applicazione della penale di cui al successivo art. 21.

La Fondazione si riserva di effettuare, in ogni momento, controlli sugli incassi e sull'emissione dei relativi scontrini di cassa, e controlli amministrativi sulla gestione, richiedendo al Concessionario l'esibizione di registri e libri contabili.

Il Concessionario si impegna a trasmettere con cadenza mensile alla Fondazione una rendicontazione (con cadenza quadrimestrale), ripartita tra gli importi relativi al fatturato sulla gestione del bar e ristoro e quelli relativi al fatturato conseguito nel servizio *catering*. Il Concessionario si impegna, altresì, a trasmettere alla Fondazione le risultanze del bilancio d'esercizio dell'attività.

Articolo 12

Pulizia, manutenzione attrezzature e arredi

Il Concessionario si impegna ad assicurare la manutenzione ordinaria e la pulizia giornaliera dei locali, ivi compresi il dehor esterno e i servizi igienici annessi, assicurando il continuo mantenimento degli ambienti in perfette condizioni igienico-sanitarie e di sicurezza. Il Concessionario si impegna a svolgere le suddette attività anche su segnalazione della Fondazione.

Allo scopo di prevenire la presenza di insetti e altri animali nocivi, il Concessionario effettuerà due volte all'anno e ogni qualvolta ciò si rendesse necessario e sotto la supervisione della Fondazione, un trattamento di disinfestazione. Durante i trattamenti, gli alimenti dovranno essere rimossi dai locali dove avverrà il trattamento.

Il dehor esterno, dotato di idonea struttura, dovrà essere riscaldato d'inverno e aperto d'estate; dovranno essere previsti dei dissuasori elettronici, o analoghi accorgimenti, per l'allontanamento dei piccioni al fine di mantenere gli standard di igiene richiesti.

La qualità dei detersivi dovrà essere ai massimi livelli disponibili sul mercato e comunque consentire un accurato rispetto delle norme di igiene e sanificazione delle persone, degli ambienti e delle attrezzature. I prodotti dovranno essere biodegradabili in accordo con le vigenti disposizioni in materia di inquinamento.

E' altresì compito del Concessionario effettuare, in caso di guasti e/o malfunzionamento, tutti gli interventi atti a garantire il regolare funzionamento di tutte le attrezzature, provvedendo alla loro manutenzione ordinaria e straordinaria.

Sono compresi nel servizio di pulizia il corretto smaltimento e l'allontanamento dei rifiuti, classificati e cerniti in conformità di quanto previsto dal D.P.R. 915/82 e successive modificazioni di integrazioni, provvedendo alla loro collocazione nei siti all'uopo destinati.

Il Concessionario garantisce altresì, periodicamente ovvero quando si renda necessario, la tinteggiatura delle pareti anche su segnalazione della Fondazione.

Articolo 13

Responsabile del Servizio

E' obbligo del Concessionario, se non intende gestire direttamente il Servizio, nominare un Responsabile professionalmente preparato, responsabile dell'organizzazione e della conduzione del bar ristoro che deve assicurare la piena reperibilità durante tutto l'orario di apertura al pubblico del servizio e la presenza, ove necessaria o richiesta.

Il Responsabile deve trasmettere il *curriculum* del Responsabile a dimostrazione del possesso dei requisiti professionali necessari.

La Fondazione potrà richiedere la sostituzione dello stesso per motivate ragioni e il Concessionario è tenuto alla pronta sostituzione nel più breve tempo possibile, e comunque non oltre 15 giorni dalla richiesta.

In ogni caso la sostituzione del Responsabile potrà avvenire soltanto previo gradimento e autorizzazione scritta della Fondazione: il nominativo e il relativo *curriculum* del sostituto deve essere trasmesso alla Fondazione con congruo preavviso per le necessarie verifiche e il rilascio della necessaria autorizzazione.

Salvo diversa espressa riserva, il Responsabile rappresenterà il Concessionario a tutti gli effetti e pertanto, tutte le comunicazioni allo stesso rivolte dalla Fondazione si intendono effettuate al Concessionario.

Il Responsabile deve provvedere alla regolare tenuta della contabilità e all'espletamento di tutte le incombenze riconducibili al Datore di Lavoro previste dalla vigente normativa di sicurezza sul lavoro (Legge 81/2008), estesa, in considerazione della particolare natura dell'affidamento, anche alle attività aperte al pubblico.

I servizi di prevenzione e di emergenza adottati dal Responsabile dovranno essere coordinati con gli interventi adottati dalla Fondazione.

A tale fine il Concessionario prende atto del DUVRI, Documento unico di valutazione del rischio per l'eliminazione delle interferenze, ai sensi dell'art. 26, comma 3, del D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81, allegato al presente capitolato sub lett. D) e si impegna a ottemperare gli obblighi previsti dall'art 26 della L. 81/2008 e s.m.i..

Articolo 14

Vigilanza sui servizi

L'esecuzione del Servizio è sottoposto al controllo e alla verifica da parte della Fondazione al fine di monitorare il puntuale adempimento degli impegni assunti dal concessionario.

In particolare la Fondazione provvederà a:

- verificare, la piena rispondenza delle prestazioni fornite con quanto disciplinato dal presente Capitolato e proposto in gara dal Concessionario nel Progetto di gestione;
- rifiutare quei servizi che non risultassero eseguiti a regola d'arte dandone comunicane scritta al Concessionario;
- avanzare proposte per migliorare la prestazione dei servizi;
- verificare la qualità dei prodotti utilizzati e l'efficienza del servizio anche attraverso forme di rilevamento della soddisfazione dell'utenza;
- accertare la piena osservanza delle norme vigenti in materia di lavoro, sicurezza e di igiene ambientale;
- controllare i prezzi applicati dal Concessionario e richiedere una revisione degli stessi in caso di rilevata incongruità;
- effettuare in qualsiasi momento sopralluoghi per il controllo dello stato di conservazione e della pulizia dei locali;
- verificare l'idoneità del personale addetto al Servizio, anche nei confronti del pubblico;
- verificare che i servizi offerti siano in sintonia con l'ambiente museale;

Di eventuali carenze riscontrate, la Fondazione darà comunicazione scritta al concessionario che sarà tenuto a provvedere prontamente alla loro eliminazione, secondo le indicazioni della stessa.

La Fondazione si riserva, altresì, di attivare procedure per valutare la soddisfazione da parte degli utenti del Servizio.

Articolo 15

Controllo e analisi

Il concessionario è tenuto a osservare scrupolosamente le vigenti norme in materia igienico-sanitaria e di sicurezza per ogni intervento nella manipolazione, conservazione, somministrazione degli alimenti e delle bevande.

Il concessionario dovrà essere sempre in condizione di certificare la genuinità dei generi alimentari prodotti o acquistati e somministrati.

In ogni momento la Fondazione potrà effettuare controlli sulla qualità e preparazione dei generi alimentari, nonché sull'igiene generale dei locali in cui sono preparati, sulla pulizia dei materiali e delle attrezzature ed apparecchiature impiegate.

La Fondazione si riserva inoltre – osservate le modalità opportune a garanzia del contraddittorio e quelle necessarie ad assicurare un corretto esito delle prove – il diritto di prelevare o far prelevare, sempre secondo le modalità di legge, per l'analisi (chimica, fisica, batteriologica) campioni di generi alimentari somministrati o da somministrare, indipendentemente dai controlli che fossero eseguiti da Enti e Organismi competenti, per legge.

Delle eventuali deficienze e/o carenze riscontrate dalla Fondazione ne sarà data comunicazione scritta al Concessionario che sarà tenuto a provvedere alla loro eliminazione entro il termine massimo di tre giorni o comunque nel minor tempo tecnicamente possibile.

Articolo 16

Cauzione

Il concessionario deve costituire e consegnare alla Fondazione, prima dell'inizio del servizio, un deposito cauzionale, pari al 10% del valore della concessione (€ 15.000,00) da costituirsi sotto forma di fideiussione bancaria o polizza assicurativa, a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni.

La fideiussione, costituita con le modalità di cui all'art. 113 D.Lgs. 163/06, dovrà operare a prima richiesta senza che il garante possa sollevare eccezione alcuna e, in particolare, prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, cod. civ., nonché l'operatività della stessa entro 15 (quindici) giorni, a semplice richiesta scritta della Fondazione Appaltante.

La garanzia dovrà avere validità temporale almeno pari alla durata della concessione del servizio e comunque fino ad apposita comunicazione liberatoria da parte della Fondazione.

Le garanzia dovrà essere corredata da autentica notarile della firma, dell'identità, dei poteri e della qualifica del/i soggetto/i firmatario/i del titolo di garanzia.

Articolo 17

Responsabilità e Assicurazioni

Il Concessionario è tenuto ad adottare, nel corso della gestione, tutti gli accorgimenti e le cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette al servizio e dei terzi, nonché per evitare danni ai locali, agli arredi e alle attrezzature.

Il Concessionario si impegna a tenere la Fondazione manlevata e indenne da tutte le conseguenze derivanti dall'eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti. La Fondazione è sollevata da ogni forma di responsabilità nei confronti dei clienti e di terzi.

Ferme restando le assicurazioni obbligatorie per legge (contro gli infortuni sul lavoro, malattie professionali, ecc.) a favore dei dipendenti impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto del presente Capitolato, il Concessionario s'impegna a stipulare a proprie spese e mantenere operante, per tutta la durata della gestione del servizio, con primaria impresa di assicurazione, un'assicurazione RCT.

Tale polizza dovrà prevedere la copertura della responsabilità civile per danni, di qualsivoglia natura, compresi i danni da incendio, cagionati alla Fondazione, a terzi (per esempio intossicazioni alimentari) o a cose di terzi o per infortuni occorsi ai dipendenti e/o agli addetti ai lavori, da predisporre senza l'apposizione di clausole limitative di responsabilità, prima dell'inizio del servizio con validità per tutta la durata della concessione, per un massimale di almeno € 3.000.000,00 (tremilioni) per sinistro.

Tale polizza dovrà coprire anche la responsabilità civile personale di tutti gli addetti che, indipendentemente dalla natura del rapporto con il Concessionario, provochino danni nel corso dello svolgimento del servizio.

Tale assicurazione deve essere stipulata con effetto precedente all'inizio dell'esecuzione del servizio e mantenuta per tutta la durata della gestione dello stesso.

Copia della stessa dovrà essere consegnata alla Fondazione prima dell'inizio del servizio per le verifiche del caso.

Articolo 18

Penali

Il concessionario è tenuto ad espletare il servizio oggetto del presente Capitolato entro i termini e con le modalità dallo stesso prescritte.

La misura delle penali è così fissata:

- € 250,00 (duecentocinquanta/00) per ogni ora di ritardo o di riduzione dell'orario di apertura;
- € 500,00 (cinquecento/00) per ogni giornata di mancata esecuzione del servizio per il quale non si sia ottenuto specifico nullaosta da richiedersi almeno 24 ore di anticipo alla Fondazione;
- € 250,00 (duecentocinquanta/00) ogni qualvolta la Fondazione riscontrasse inadempimenti, situazioni di trascuratezza o di non rispetto delle prestazioni richieste.

Le predette penali verranno applicate previa contestazione scritta.

In caso di tre richiami scritti, si produrrà la decadenza dalla gestione oltre alla risoluzione di diritto del contratto di concessione del Servizio, ai sensi dell'art. 1456 c.c., fatto salvo il diritto del Concedente al risarcimento dei danni subiti.

Articolo 19

Risoluzione, Recesso

La concessione del servizio potrà essere risolta in qualsiasi momento dalla Fondazione ex art. 1341 c.c. con comunicazione da notificare al concessionario tramite lettera raccomandata con avviso di ricevimento con decorrenza immediata, fatto salvo il diritto al risarcimento degli eventuali danni subiti, al verificarsi di una delle seguenti circostanze:

- a) mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie: qualora il Concessionario o i suoi dipendenti pongano in essere atti che costituiscano direttamente o indirettamente grave violazione di leggi o regolamenti in materia di igiene ovvero inosservanza di ordinanze e prescrizioni dell'autorità comunale;
- b) mancata osservanza della normativa riguardante la salute e la tutela dei lavoratori;

- c) fallimento del Concessionario, sua sottoposizione a concordato preventivo, amministrazione controllata, liquidazione, o a qualsiasi altra situazione equivalente tale da far venir meno il rapporto fiduciario sulla base del quale la presente convenzione è stata stipulata
- d) qualora il Concessionario si sia reso responsabile di gravi o reiterate violazioni degli obblighi contenuti nella presente convenzione; sono in ogni caso considerate gravi violazioni della convenzione:
 - tre richiami scritti per violazioni degli obblighi contenuti nella presente convenzione;
 - tre ritardi nei pagamenti dei corrispettivi di cui all'art. 2;
 - violazione del disposto di cui all'art. 11 (Sistema di contabilizzazione automatico);
 - violazione del disposto di cui all'art. 21 (Cessione della convenzione).
 - inosservanza degli obblighi previsti dall'art. 3, Legge 136/2010 in materia di tracciabilità dei flussi finanziari relativi al contratto.

Qualora il Concessionario si dimostri intempestivo, negligente o inadempiente rispetto alle disposizioni della Fondazione, questa si riserva la facoltà di risolvere il rapporto salva la facoltà di agire in danno.

E' fatto salvo il diritto della Fondazione di recedere dal contratto ex art. 1671 c.c., dandone preavviso al Concessionario almeno 60 giorni prima con lettera raccomandata A/R, con il riconoscimento di un congruo indennizzo, detratte eventuali penalità a carico dell'Impresa, e con la restituzione della cauzione residua.

È riconosciuto il diritto del Concessionario di recedere dal contratto ex art. 1671 c.c. dandone preavviso alla Fondazione almeno 60 giorni prima con lettera raccomandata A/R. In tale caso la Fondazione provvederà, a titolo di risarcimento, all'escussione, totale o parziale, della cauzione di cui al precedente art. 19.

Articolo 20

Controversie e foro competente

Qualora dovessero sorgere delle contestazioni, il Concessionario ha l'onere di indicare con rapidità e per iscritto alla Fondazione i fatti e le ragioni poste a base della contestazione.

Per ogni controversia non componibile bonariamente tra le parti, è competente il Foro di Torino.

Articolo 21

Divieto di cessione

È fatto espresso divieto al Concessionario di cedere o affidare a terzi l'esecuzione delle prestazioni oggetto del servizio di gestione di cui al presente Capitolato, ad eccezione delle forniture relative agli arredi e alle attrezzature dei locali, fatta comunque salva l'approvazione della Fondazione.

È fatto espresso divieto al Concessionario di trasferire in capo a terzi in tutto o in parte i diritti contemplati nella presente Convenzione.

È fatto espresso divieto al Concessionario di cedere i crediti nascenti dalla presente Convenzione, senza autorizzazione scritta da parte della Fondazione.

Articolo 22

Spese e registrazione

Sono a carico del concessionario le spese di registrazione del contratto. Ogni onere fiscale, IVA esclusa, è a carico del concessionario senza rivalsa verso la Fondazione.

Fondazione Torino Musei

.....

Aggiudicatario

.....