



**Direzione Regionale del Piemonte**

*Settore Gestione Risorse  
Ufficio Risorse Materiali*

***Procedura per la concessione del servizio di gestione del  
bar – tavola fredda presso la Direzione Provinciale II di Torino  
dell’Agenzia delle Entrate  
CIG 81227132D1***

**CAPITOLATO TECNICO**

## Sommario

ART. 1 – Premessa.....	3
ART. 2 - Oggetto del servizio, valore contrattuale e importo a base d’asta .....	3
ART. 3 - Durata del servizio.....	4
ART. 4 - Gestione del servizio.....	4
4.1 Materiale di gestione .....	4
4.2 Orari di erogazione del servizio .....	5
4.3 Interruzione del servizio e penalità .....	5
4.4 Prezzi e qualità del servizio.....	5
4.5 Qualità dei prodotti.....	6
4.6 Varietà “minima” dei prodotti da somministrare .....	7
ART. 5 - Locale a disposizione e sopralluogo facoltativo .....	7
ART. 6 - Personale.....	8
6.1 Personale utilizzato e responsabile della concessione.....	8
6.2 Obblighi verso il personale.....	9
6.3 Organizzazione del personale.....	9
6.4 Obblighi del personale.....	10
ART. 7 - Oneri contrattuali a carico dell’affidatario .....	10
ART. 8 - Obblighi dell’impresa .....	11
ART. 9 - Controlli.....	13
ART. 10 - Negligenza e inadempimento – clausola penale.....	13
ART. 11 - Risoluzione e recesso.....	14
ART. 12 - Responsabilità dell’impresa e polizza RCT-RCO .....	14
ART. 13 - Norme in materia di sicurezza .....	16
ART. 14 - Segreto d’ufficio.....	16
ART. 15 - Obblighi dell’Agenzia .....	16
ART. 16 - Rimborso spese.....	16
ART. 17 - Revisione rimborso e prezzi al consumo .....	17
ART. 18 - Foro competente .....	17
ART. 19 - Oneri fiscali .....	17
ART. 20 - Divieto di cessione e subconcessione .....	17
ART. 21 - Scioglimento del contratto per mutamento delle condizioni patrimoniali dell’impresa affidataria .....	17

## **ART. 1 – Premessa**

Il presente documento disciplina, per gli aspetti tecnici e normativi l'affidamento in concessione del servizio di gestione del bar presso l'Agenzia delle Entrate – Direzione Provinciale II di Torino, sita in Torino, via Paolo Veronese 199/A 10148 – TORINO.

Il servizio e la prestazione da eseguire sono descritti nel dettaglio nel presente Capitolato Tecnico e nella restante documentazione allegata alla RDO MEPA.

Quanto esposto definisce le caratteristiche tecniche e prestazionali minime che dovranno caratterizzare il servizio oggetto dell'affidamento in concessione.

Il servizio, le attività e le prestazioni contrattuali dovranno necessariamente essere conformi alle caratteristiche tecniche ed alle specifiche indicate nel presente Capitolato e nella restante documentazione allegata alla presente RDO MEPA. In ogni caso, l'impresa si obbliga ad osservare nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali tutte le norme e le prescrizioni legislative e regolamentari applicabili, siano esse di carattere generale o specificamente inerenti al settore alimenti e ristorazione a cui il servizio si riferisce e, in particolare, quelle di carattere tecnico, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente alla stipula del Contratto.

Le prestazioni tecniche e normative contenute nel presente documento formano parte integrante del contratto che sarà stipulato in modalità telematica con il fornitore. Per quanto non previsto nel presente documento si fa espresso riferimento alla ulteriore documentazione allegata alla RDO, alla documentazione del bando di abilitazione “SERVIZI DI RISTORAZIONE – Gestione Bar”, alle regole del sistema di e-procurement della Pubblica Amministrazione e alla normativa vigente.

## **ART. 2 - Oggetto del servizio, valore contrattuale e importo a base d'asta**

Il presente Capitolato ha per oggetto l'affidamento del servizio bar – tavola fredda – presso la sede della Direzione Provinciale II di Torino.

Il suddetto bar è a disposizione dei dipendenti e degli utenti dell'Agenzia delle Entrate. L'unico ingresso disponibile è quello interno all'Agenzia stessa.

Nella prestazione a carico dell'affidatario è compreso l'adeguamento funzionale del locale messo a disposizione – ubicato all'interno della menzionata struttura – alle esigenze di esercizio e alla normativa vigente che regola il settore e presuppone il conseguimento di ogni prescritta autorizzazione e certificazione. L'affidataria dovrà provvedere a tutti gli adempimenti necessari nei confronti delle Autorità competenti volti ad ottenere il rilascio di tutte le licenze e/o autorizzazioni necessarie all'espletamento dell'attività oggetto di affidamento, inclusa l'autorizzazione per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande ai sensi della normativa vigente ed in particolare del Regolamento CE 852/2004.

**L'affidatario prende atto sin d'ora che l'utilizzo del servizio è facoltativo da parte dell'utenza e che, pertanto, non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, né invocare modifiche al contratto per eventuale mancata partecipazione degli utenti.**

**Prende atto inoltre che all'interno dell'edificio sono installati distributori automatici di bibite e snack, che coesisteranno con il servizio bar richiesto.**

E' richiesto che l'affidataria, nell'esecuzione del servizio, impronti costantemente la propria attività a criteri di eco-sostenibilità (prevenzione nella produzione dei rifiuti, raccolta differenziata degli stessi, etc.).

Tutti gli allegati sono parte integrante e sostanziale del presente Capitolato tecnico e del contratto di concessione che sarà stipulato in via telematica.

L'importo presunto della concessione valevole per un periodo stimato di due anni, calcolato in base ad un numero presunto medio di utenti, un consumo pro capite stimato e un'apertura indicativa di 245 giorni/anno, è di € 85.750,00 IVA esclusa, senza impegno di ammontare minimo da parte dell'Amministrazione.

L'aggiudicazione avverrà con il criterio del minor prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 4, del D. Lgs. 50/2016.

I concorrenti dovranno proporre un ribasso percentuale unico, a corpo, rispetto ai prezzi di riferimento delle bevande e degli alimenti, riportati nell' "ALLEGATO A scheda offerta completa 2019". I prezzi riportati si intendono IVA inclusa.

**I prezzi del nuovo listino applicati dall'affidataria, ottenuti dopo l'applicazione del ribasso, devono essere arrotondati, per eccesso o difetto, alla cifra decimale (es: 1,54 = 1,50 / 1,55=1,60).**

**L'affidataria si impegna a mantenere i prezzi offerti fissi ed immutabili per tutta la durata di vigenza del contratto di concessione, a prescindere dalle eventuali variazioni che potrà subire il mercato dei prezzi.**

Il bar venderà tutti i prodotti applicando al prezzo di listino, di cui allegato A, il ribasso offerto in sede di gara ("prezzo vincolato") garantendo che anche all'utenza esterna autorizzata dall'Amministrazione saranno applicati i medesimi prezzi.

I prezzi dell'offerta per il servizio bar si intendono riferiti ai costi di approvvigionamento, di produzione, distribuzione e del personale in atto alla data della presentazione dell'offerta. L'affidataria comunque dovrà predisporre un listino prezzi ribassato di tutti i prodotti in vendita da esporre all'interno del locale dove si svolgerà il servizio.

### **ART. 3 - Durata del servizio**

L'impresa affidataria della presente procedura gestirà il servizio per anni **due**, a partire dalla data prevista dal contratto, a cui si aggiunge un altro eventuale anno e comunque fino al completamento della procedura successiva.

Resta salva ed impregiudicata la facoltà dell'Amministrazione, in caso di sopraggiunti motivi di pubblico interesse di risolvere in anticipo la concessione con semplice comunicazione scritta, da inviarsi anche via e-mail.

Il contratto di concessione, inoltre, sarà risolto in anticipo anche nel caso di rilascio anticipato dell'immobile rispetto alla scadenza contrattuale o in caso di attivazione di una convenzione Consip.

### **ART. 4 - Gestione del servizio**

#### **4.1 Materiale di gestione**

L'affidataria dovrà:

- fornire tutti gli arredi, i macchinari e le attrezzature necessarie al corretto svolgimento del servizio (si fa presente che le attrezzature fisse e mobili, nonché gli arredi presenti che sono di proprietà dell'Agenzia rimangono tali, inoltre resta inteso che le attrezzature e gli arredi di proprietà del Concessionario potranno essere rimossi alla scadenza del contratto);

- provvedere all'installazione e messa in funzione di tutte le attrezzature e gli arredi, nonché alla loro manutenzione ordinaria e straordinaria, ivi compresa, ove necessario, la loro integrazione e/o sostituzione;
- fornire tutte le stoviglie quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo, bicchieri, tazze, tazzine, cucchiaini, piatti, posate e quant'altro necessario per svolgere al meglio il servizio di bar e piccola ristorazione (tale dotazione avrà caratteristiche di materiale, forme, dimensioni e spessori atti alla miglior funzionalità e rispondenti alle normative vigenti). Sarà consentito l'uso di bicchieri di plastica usa e getta secondo la normativa vigente.

#### **4.2 Orari di erogazione del servizio**

Il bar è aperto dal lunedì al venerdì, in modo continuativo, dalle ore 8,00 alle ore 16,00, salvo festivi.

L'affidatario dovrà pertanto garantire il servizio in tale lasso di tempo e/o comunque protrarlo previo accordo con il Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC). In occasione di eventi di natura straordinaria, il servizio dovrà comunque essere garantito oltre l'orario convenuto, per tutto il tempo necessario che sarà concordato con l'Agenzia (sarà cura del DEC comunicare tempestivamente tali circostanze). L'orario potrà essere modificato, in accordo fra le parti, in vigenza di contratto, valutate effettive necessità del servizio.

Sarà facoltà del gestore sospendere il servizio per non più di quindici giorni solari consecutivi durante il periodo di ferie estivo da concordare con il DEC.

#### **4.3 Interruzione del servizio e penalità**

**L'affidataria si obbliga a provvedere al servizio senza interruzione per qualsiasi circostanza; in nessun caso può, quindi, sospendere od interrompere lo stesso.**

Per ogni giorno di mancata effettuazione del servizio, fatto salvo il maggior danno, potranno essere applicate delle penali. In particolare nel caso che non venga eseguito il servizio senza preventiva autorizzazione da parte del Direttore dell'Esecuzione del Contratto, l'amministrazione si riserva la facoltà di applicare una penalità pari ad € 85,00 al giorno che non può comunque superare, complessivamente, il 10 per cento dell'ammontare netto contrattuale.

#### **4.4 Prezzi e qualità del servizio**

L'affidataria dovrà predisporre un listino prezzi di tutti i prodotti in vendita che dovranno essere ribassati tenendo conto della percentuale di sconto proposta in sede di offerta; per i prodotti confezionati dal gestore detto listino dovrà riportare pure la tipologia e la quantità dei principali ingredienti.

Il listino dei prezzi di vendita dovrà essere affisso nel bar in luogo ben visibile.

Non potranno essere messi in vendita prodotti ad un prezzo maggiore rispetto a quello indicato nei listini.

La ditta affidataria si impegna ad accettare il pagamento delle consumazioni anche attraverso i buoni pasto elettronici riconosciuti ai dipendenti dell'Agenzia delle Entrate.

L'affidataria dovrà assicurare che la produzione e la somministrazione avvengano secondo le modalità, le varietà e la qualità previste nel presente Capitolato, garantendo in ogni caso le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche degli alimenti.

L'affidataria si impegna a mantenere irreprensibile la pulizia del personale, del bar, di tutte le attrezzature ed impianti fissi e mobili, comprese le stoviglie, ad usarle nel modo più appropriato,

garantendone l'igiene più assoluta ed assumendone la piena responsabilità civile, patrimoniale e penale.

#### **4.5 Qualità dei prodotti**

Il servizio bar dovrà essere improntato al rispetto dei seguenti principi a garanzia della qualità, con riferimento particolare agli aspetti nutrizionali:

- impiego prevalente di ingredienti di stagione e freschi. L'eventuale impiego di prodotti surgelati deve essere chiaramente evidenziato nell'elenco degli ingredienti;
- deve essere garantito un moderato consumo di sale e di grassi da condimento, limitando l'uso di salse, maionese ecc. e senza impiego di condimenti e insaporitori contenenti acido glutammico ed i suoi sali;
- i prodotti confezionati dovranno riportare sull'involucro l'indicazione del contenuto, degli ingredienti, inclusi gli additivi previsti dalla legge, e la scadenza. Quest'ultima in particolar modo dovrà essere controllata e rispettata anche per i prodotti sfusi e/o aperti che, comunque, dovranno essere rispondenti alla normativa prevista per l'etichettatura;
- il pane (escluso quello da toast e le piadine), i panini e le focacce, di qualsiasi tipo e forma, dovranno essere freschi di giornata; lo stesso dicasi per brioches e paste di pasticceria. I prodotti da forno devono essere conformi alle norme vigenti, dovranno essere confezionati e riportare sulla confezione denominazione della Ditta produttrice, ingredienti e data di scadenza. Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere privi di additivi non consentiti dalla legge. Il pane dovrà essere prodotto con farina di grano e con l'eventuale aggiunta di olio di oliva nella percentuale minima consentita dalla legge. Il pane dovrà essere garantito di produzione giornaliera e non dovrà essere rigenerato;
- il latte utilizzato per il servizio di banco dovrà essere del tipo "fresco pastorizzato";
- le verdure e la frutta devono essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici delle stesse, non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;
- i salumi: l'esterno non deve presentare patine né odori sgradevoli, il grasso deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore di rancido e non deve essere in eccesso; il prosciutto cotto deve essere avvolto in idoneo plastico sottovuoto all'interno del quale non deve esserci liquido percolato, non deve presentare alterazioni di sapore, odore, colore, o iridescenza, picchiettatura o alveolatura o altri difetti. Il prosciutto crudo deve essere del prosciutto D.O.P. munito di contrassegno atto a consentire in via permanente l'identificazione ottenuto da cosce fresche di suini nati, allevati e macellati in Italia non devono risultare additivi non consentiti dalla Legge non deve presentare difetti colore odore o altro genere dovuti ad una scorretta maturazione e conservazione;
- le bibite (almeno: cola, aranciata, gassosa) non dovranno essere di sottomarche; l'acqua minerale (frizzante e naturale) deve essere in confezione da mezzo litro e da 1,5 litri, ermeticamente chiusa;

L'affidataria potrà preparare – secondo norma – cibi freddi (panini farciti, insalate) confezionati in loco.

L'affidataria si impegna, inoltre, a garantire la disponibilità di prodotti senza glutine per soggetti affetti da celiachia.

La vendita di generi avariati, adulterati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme di igiene e sanità darà luogo alla risoluzione immediata del contratto, fatte salve le eventuali sanzioni di legge a carico del gestore.

L'affidataria si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti agli utenti del servizio bar siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari, nazionali e comunitarie, dalla letteratura scientifica del settore ed alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto, la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione dei prodotti, l'igiene e la sanità degli stessi e delle materie prime impiegate e/o da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

In particolare è fatto divieto di effettuare il riciclo dei prodotti giornalmente offerti, nonché degli avanzi.

I generi di consumo devono essere di marche di primaria importanza, destinate alla grande distribuzione/ristorazione, ed in quantità sufficiente da garantire la continuità del servizio.

#### **4.6 Varietà “*minima*” dei prodotti da somministrare**

L'affidataria deve garantire presso il bar la somministrazione e la vendita al banco, ai dipendenti ed all'utenza esterna autorizzata, dei seguenti prodotti alimentari, che devono essere di ottima qualità e, se confezionati, di primarie marche:

- caffetteria (con disponibilità, a richiesta, anche di latte parzialmente scremato o privo di lattosio), latte di soia, bevande fredde di vario tipo, acque minerali, succhi di frutta anche nella variante senza zuccheri aggiunti, bibite e bevande, anche nella variante senza zuccheri o a bassa gradazione alcolica o dealcolate (birra);
- panini, anche con pane integrale e nelle varianti con verdure e formaggio, sandwich, pizzette, tramezzini, toast, anche in varianti con verdure;
- prodotti senza glutine dolci e salati;
- prodotti da forno e pasticceria, anche in formato “mignon”, gelati confezionati, cioccolate anche in monoporzione, caramelle e gomme da masticare, anche nella variante senza zucchero;
- disponibilità giornaliera, anche durante la mattina e il pomeriggio, di più varietà di frutta preferibilmente di stagione e di macedonia preparata con frutta di stagione, in forma compatibile con un consumo veloce, spremute e frullati di frutta, yogurt, anche nella variante magra;
- alimenti preparati in loco, conservati con le modalità previste per la tipologia ed eventualmente sottoposti a riscaldamento;
- piatti semplici freddi, con mero assemblaggio di ingredienti (es. macedonie, insalate o piatti a base di salumi e formaggi) previo lavaggio e sanificazione.

### **ART. 5 - Locale a disposizione e sopralluogo facoltativo**

Per l'attività di cui all'art. 1 viene concesso **in comodato d'uso**, avente il medesimo termine della concessione, il locale al piano terra di mq. 65 c.a..

Il suddetto locale non è provvisto di servizi igienici propri; sono attigui al locale summenzionato cinque servizi igienici dell'Agenzia delle Entrate DP II Torino in uso ai dipendenti e soggetti esterni.

E' possibile che nel corso della presente concessione potrà essere messo a disposizione un ulteriore locale al piano terra adiacente al bar di mq. 30 c.a., da utilizzare quale dehors.

Ai fini di una corretta presentazione dell'offerta **le imprese potranno effettuare un sopralluogo nel locale destinato a bar**, in presenza di un incaricato dell'Ufficio. L'eventuale sopralluogo dovrà essere concordato così come previsto nel Disciplinare di gara.

**Il gestore sarà responsabile della buona conservazione del locale affidato.** Ogni uso improprio, anche per fatto di terzi, che provochi il logorio del medesimo superiore all'uso normale, sarà soggetto a risarcimento dei danni da determinarsi da apposita perizia. Il locale è concesso per il solo uso di gestione del bar interno con divieto di mutamento di destinazione o di diverso utilizzo; è vietata la concessione a terzi dell'uso, anche saltuario, della struttura oggetto della presente procedura o di parte di essa.

La messa a disposizione del predetto locale non configurerà in alcun modo locazione di unità immobiliare destinata ad attività commerciale e pertanto non sarà sottoposta alla disciplina delle locazioni urbane. **E' fatto espresso divieto all'affidataria di eseguire, direttamente o indirettamente, migliorie, addizioni e/o innovazioni di qualsiasi natura sul bene oggetto della concessione, senza preventivo assenso scritto da parte dell'Agenzia delle Entrate, la quale avrà precedentemente ottenuto medesimo assenso scritto da parte della Proprietà dell'immobile.**

L'immobile, le attrezzature fisse e mobili, nonché gli arredi già presenti rimangono di esclusiva proprietà dell'Agenzia; pertanto, i suddetti beni non saranno assoggettabili a sequestro o pignoramento in sede di eventuali procedure cautelari esecutive a carico del concessionario.

Il concessionario dovrà garantire l'efficienza e il funzionamento del bar con i costi proposti in sede di offerta, nonché assumere tutti gli oneri economici per la gestione del servizio.

**Prima dell'inizio della gestione in concessione sarà redatto tra le parti analitico inventario, descrittivo dello stato di conservazione dell'immobile, degli impianti fissi e degli arredi.**

La Ditta affidataria dovrà fare uso dei beni affidati in conformità alle finalità perseguite con il presente Capitolato, con l'obbligo della restituzione, al termine della concessione, in buono stato di conservazione e funzionanti, salvo il deterioramento degli immobili e degli impianti fissi solo per effetto del normale uso per cui sono stati consegnati e senza colpa dell'affidatario.

La riconsegna dovrà risultare da apposito verbale, redatto con le stesse modalità. Sarà a carico del concessionario la sostituzione del materiale mancante o danneggiato, con esclusione di quanto oggetto di normale usura dovuta al corretto utilizzo.

L'Agenzia si riserva la facoltà di accesso in qualunque momento al locale concesso in comodato, per attività di coordinamento o controllo da svolgersi a cura del proprio personale responsabile del servizio, o per ogni altra esigenza di servizio.

Il locale per l'esercizio del servizio sarà consegnato entro la data concordata in contratto.

## **ART. 6 - Personale**

### ***6.1 Personale utilizzato e responsabile della concessione***

L'affidatario deve impiegare personale di assoluta fiducia e di provata riservatezza, adeguato sia per numero che per qualifica, in modo da garantire la perfetta continuità e regolarità del servizio.

L'affidataria dovrà comunicare, prima della stipula contrattuale, il nominativo del soggetto designato **responsabile della concessione**, il quale sarà il referente per la gestione operativa del contratto.

L'affidataria dovrà, altresì, comunicare, i recapiti (telefono, fax, e-mail) dedicati alla ricezione delle segnalazioni di anomalia. Il responsabile della concessione è anche incaricato della tenuta della documentazione che norme e contratto prevedano dover essere reperibile nel plesso.

Il personale utilizzato deve essere idoneo al lavoro assegnato per capacità fisiche e per qualificazione professionale; deve essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste dalle norme in vigore. In conformità al Regolamento CE 852/2004 nell'ambito delle procedure di autocontrollo **l'affidataria dovrà garantire l'idonea formazione del personale in materia di igiene degli alimenti e dovrà provvedere a documentare l'idoneità sanitaria dello stesso.**

L'impresa, oltre alle norme del presente capitolato, deve osservare e far osservare ai propri dipendenti tutte le disposizioni conseguenti a leggi, regolamenti e decreti nazionali o regionali in vigore o emanati durante il periodo della concessione, comprese le ordinanze e regolamenti della Provincia e del Comune di Torino.

## **6.2 *Obblighi verso il personale***

L'impresa si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i dipendenti in base alle disposizioni vigenti in materia di lavoro e di assicurazione sociali, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

In particolare, il concessionario si obbliga a rispettare, per gli operatori impiegati nella gestione del servizio, le normative di legge e dei C.C.N.L. applicabili al proprio settore, garantendo condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria, e a osservare le norme in materia di prevenzione degli infortuni ed igiene del lavoro, nonché la normativa in materia di sicurezza sul lavoro di cui al D.lgs. 81/2008 e successive modificazioni, nonché tutte le prescrizioni relative alla sicurezza contro gli incendi.

I menzionati obblighi sono vincolanti per tutto il periodo di validità contrattuale.

L'impresa, inoltre, deve assicurare il rispetto delle norme relative all'igiene e alla prevenzione degli infortuni, dotando il personale degli indumenti appositi e dei mezzi di protezione personale idonei a soddisfare le esigenze di sicurezza e di salute in relazione alle operazioni ed ai materiali utilizzati.

Nell'esecuzione dei servizi di cui alla presente concessione l'impresa si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contrattuali di categoria per il personale occupato. Si obbliga altresì ad applicare il contratto e gli accordi di lavoro provinciali anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione; se l'impresa ha forma cooperativa, si impegna a rispettare i relativi accordi nazionali e provinciali di lavoro anche nei rapporti con i soci.

Gli obblighi di cui sopra vincolano l'impresa anche se la stessa non sia aderente alle associazioni stipulanti gli accordi o receda da esse, indipendentemente dalla struttura o dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra qualificazione giuridica, economica o sindacale.

**In ipotesi di subentro ad un precedente diverso affidatario, l'Affidataria è tenuta, qualora previsto, al rispetto delle prescrizioni contenute nei vigenti CCNL relativamente alla tutela dei livelli occupazionali del personale appartenente alla ditta cessante.**

## **6.3 *Organizzazione del personale***

L'impresa si impegna a garantire la continuità del servizio oggetto della concessione, provvedendo alle opportune sostituzioni od integrazioni del proprio personale che dovesse dimostrarsi insufficiente e/o inadeguato. In caso di assenza di personale, la sostituzione deve avvenire in tempo utile per l'espletamento del servizio.

Nulla è dovuto all'impresa – salva comunque l'applicazione delle eventuali penalità - per la mancata prestazione del servizio, anche se causato da scioperi dei propri dipendenti.

#### **6.4 *Obblighi del personale***

Il personale deve mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, di provata serietà e riservatezza, correttezza e cortesia, disponibile alla collaborazione nei riguardi degli altri operatori che lavorano nel servizio e degli utenti.

Tutto il personale impiegato dall'impresa deve essere dotato di idoneo abbigliamento e di cartellino di riconoscimento; l'impresa garantisce la dotazione di indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso, cuffie, guanti e di tutto ciò che dovesse risultare opportuno o obbligatorio ai sensi della normativa vigente.

Il personale dell'impresa deve rispettare le norme di legge e regolamentari inerenti il servizio assegnato, le norme fissate dal presente capitolato e dai documenti di gara, nonché le disposizioni concordate dall'Agenzia con i responsabili dell'impresa; deve inoltre svolgere il compito assegnato con perizia, prudenza, diligenza e rispetto della dignità dell'utenza.

In caso di verificata negligenza, imprudenza o imperizia, l'Agenzia informerà l'impresa motivando il richiamo tramite comunicazione scritta.

In caso di inadempienze e/o violazioni gravi dei suddetti criteri o a seguito del ripetersi di richiami, fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penali previste, l'Agenzia può chiedere, con nota motivata, che uno o più addetti vengano sospesi dallo svolgimento dei servizi; l'impresa provvede ordinariamente entro 10 giorni dalla richiesta, salvo che la richiesta dell'Agenzia non motivi la sospensione immediata dal servizio. Nelle procedure di allontanamento dal servizio, l'impresa si attiene a quanto previsto dallo Statuto dei diritti dei lavoratori ed alle norme contrattuali vigenti nel comparto, ferme la responsabilità e le eventuali sanzioni all'impresa derivanti dal comportamento del proprio personale anche nelle more del provvedimento disciplinare.

In particolare, danno comunque luogo all'allontanamento immediato dal servizio il presentarsi al lavoro in stato di ubriachezza o di alterazione derivante dall'assunzione di sostanze stupefacenti, l'inosservanza di norme antinfortunistiche e di igiene che possano arrecare danno alle persone.

### **ART. 7 - Oneri contrattuali a carico dell'affidatario**

L'affidatario garantisce che, nell'esecuzione del servizio, saranno osservate tutte le prescrizioni contenute nel presente capitolato, le norme e le prescrizioni tecniche in vigore, nonché quelle che dovessero essere emanate nel corso della durata contrattuale, con particolare riguardo alla normativa in materia di ristorazione collettiva; lo stesso si impegna ad applicare il sistema di autocontrollo dell'igiene dei prodotti alimentari basato sui principi H.A.C.C.P. previsti dal D.Lgs. 193/2007.

Le caratteristiche delle materie prime impiegate devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

L'approvvigionamento delle materie prime sarà sostenuto esclusivamente dall'affidatario.

L'affidatario dovrà provvedere ad eventuali adeguamenti funzionali necessari del locale messo a disposizione alle esigenze di servizio e alla normativa vigente che regola il settore ed, in particolare, alla fornitura e posa dell'attrezzatura e degli arredi necessari alla produzione, somministrazione, conservazione e gestione dei prodotti alimentari e delle bevande.

L'affidatario è altresì tenuto ad adeguarsi a quanto stabilito nei successivi articoli e, comunque, a provvedere a proprie spese:

- al conseguimento di ogni certificazione e autorizzazione prescritta che regola il settore;
- alla fornitura e allo stoccaggio delle derrate alimentari;
- alla pulizia, sanificazione, disinfezione, disinfestazione ordinaria e straordinaria del locale, degli impianti, delle apparecchiature, degli arredi e di tutte le attrezzature fisse e mobili, comprese le stoviglie utilizzate per la distribuzione dei cibi;
- a tutte le procedure di controllo di qualità del servizio.

**Sarà cura del nuovo conduttore del servizio provvedere al subentro nel contratto dell'energia elettrica e nell'intestazione della TARI o eventuale altra imposta che la sostituirà.**

Il mancato adempimento degli obblighi di cui ai punti precedenti comporterà la risoluzione di diritto del contratto, senza oneri per l'Agenzia, salvo il risarcimento degli eventuali danni che saranno da corrispondere a carico dell'affidatario.

### **ART. 8 - Obblighi dell'impresa**

Il rischio imprenditoriale, economico e gestionale dell'affidamento rimangono a totale carico dell'affidataria la quale si impegna ad eseguire la prestazioni a proprio carico a regola d'arte, e provvedendo a gestire l'attività in questione mediante propri capitali e l'organizzazione dei mezzi necessari, nei quali si intendono ricomprese arredi, apparecchiature ed attrezzature fornite dall'affidataria, nonché, in caso di assenza, la sostituzione del personale con pari qualifica affinché il servizio non abbia a risentirne.

L'aggiudicatario deve provvedere a tutti gli adempimenti necessari nei confronti delle Autorità competenti, volti ad ottenere il rilascio di tutte le licenze e/o autorizzazioni necessarie all'espletamento dell'attività oggetto della concessione, inclusa l'autorizzazione per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande ai sensi della normativa vigente ed in particolare del Regolamento CE 852/2004.

Il gestore si impegna a far rispettare agli utenti il divieto di fumare nel locale Bar.

Per quanto concerne lo spazio indicato all'art. 5, la Ditta affidataria provvederà, a sua cura e spese, senza nulla pretendere dall'appaltante:

1. alla manutenzione ordinaria delle strutture, delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, degli elettrodomestici e dei materiali presenti, finalizzata al mantenimento del buon funzionamento ed utilità degli stessi ed al mantenimento delle normali condizioni di igiene e di sicurezza. La ditta dovrà trasmettere all'Agenzia copia degli atti attestanti gli interventi a tale titolo effettuati.

La manutenzione ordinaria dovrà comprendere in particolare:

- interventi sulle apparecchiature con puliture accurate, disincrostazione, ingrassaggio e lubrificazione di tutte le parti interessate;
- revisione di rubinetterie, bruciatori, valvole di sicurezza, sportelli e tutto quanto attiene ai congegni meccanici ed automatici;
- accurata manutenzione degli elettrodomestici e di tutte le loro componenti;
- controllo periodico generale delle componenti elettriche;
- controllo periodico generale delle componenti idrauliche;
- controllo periodico generale delle componenti meccaniche;
- manutenzione ordinaria delle componenti impiantistiche (canne fumarie, filtri, cappe, ventole aspiranti, ecc.);

- sostituzione delle guarnizioni;
  - sostituzione delle lampade;
  - sostituzione o riparazione di tutti i componenti usurati in seguito all'uso, e delle parti terminali (non sottotraccia) degli impianti (es. rubinetterie, valvole, ecc);
  - controllo periodico e sostituzione all'occorrenza dei dispositivi di sicurezza (es. microinterruttori interbloccanti sulle attrezzature, ecc.);
  - ogni prescrizione dell'ASL relativa ad interventi di manutenzione ordinaria delle attrezzature, del locale e degli impianti;
2. alle integrazioni e sostituzioni a proprio carico, salvo diversamente scelto dall'Agenzia, delle attrezzature, arredi e materiali vari ricevuti in comodato e presenti nel locale oggetto dell'appalto, che si rendessero necessari per l'espletamento regolare ed efficiente del servizio e per il mantenimento delle normali condizioni di sicurezza, ed agli eventuali oneri conseguenti di manutenzione ordinaria relativi agli allacciamenti ed al ripristino; tali integrazioni e sostituzioni dovranno essere preventivamente concordate con l'affidataria e potranno essere acquisite dall'Agenzia al termine del contratto ad un prezzo di stima del valore residuo concordato tra le parti. Qualora la Ditta sia inadempiente o faccia uso di attrezzature, arredi e materiali non idonei dal punto di vista normativo e/o qualitativo, l'Agenzia potrà chiedere alla Ditta di adempiere alla loro integrazione e/o sostituzione. Decorso il termine previsto per ottemperare senza che la Ditta abbia provveduto, l'Agenzia ha la facoltà di procedere autonomamente attribuendo alla Ditta tutti gli oneri finanziari conseguenti;
  3. al pagamento delle utenze telefoniche, che la Ditta si interesterà direttamente;
  4. al riordino, lavaggio, sanificazione, pulizia del locale, delle attrezzature, stoviglie, utensileria, biancheria, ecc. presenti nel bar, con adeguati prodotti ed attrezzature, sia quotidianamente sia a seguito di interventi di manutenzione straordinaria eseguiti dall'Agenzia;
  5. agli interventi di disinfestazione e derattizzazione effettuati nel locale concesso in comodato, se e quando necessari;
  6. alla pulizia periodica degli scarichi, compresi i pozzetti degrassatori e fosse biologiche, compresi gli interventi di prevenzione degli infestanti nelle caditoie e nei pozzetti.  
La ditta affidataria dovrà presentare un programma di manutenzione delle strutture, delle attrezzature, degli impianti, degli arredi e dei materiali, comprese le scadenze periodiche che intende applicare. Tale programma sarà sottoposto all'approvazione dell'Agenzia. La Ditta avrà comunque l'onere del controllo del locale che riceverà in comodato e l'obbligo di segnalare all'Agenzia la necessità di interventi di manutenzione straordinaria. La Ditta avrà inoltre l'obbligo di mantenere e controllare periodicamente tutte le condizioni di sicurezza previste dalla vigente normativa in materia, del locale e di quanto in esso contenuto. La ditta affidataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto. In caso di danneggiamento dei beni per fatto doloso o colposo imputabile alla ditta, la stessa dovrà procedere all'immediata sostituzione del bene danneggiato con altro di caratteristiche analoghe, a propria cura e spese e senza nulla pretendere dall'Agenzia. Al termine del rapporto contrattuale detto bene resterà di proprietà dell'Agenzia;
  7. alla fornitura e lo stoccaggio delle derrate alimentari; alla fornitura di tutti i materiali di consumo occorrenti per l'espletamento del servizio; tutti gli acquisti dei prodotti necessari per lo svolgimento del servizio dovranno essere fatti dal gestore a proprio nome, con esonero espresso

dell'amministrazione da qualsiasi responsabilità verso terzi per eventuali ritardi o inadempimenti nei pagamenti.

8. alla raccolta differenziata ed al trasporto dei rifiuti, nel rispetto della vigente normativa in materia, derivanti dall'attività espletata;
9. la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le apparecchiature ed attrezzature occorrenti per la gestione del bar. Nel corso della vigenza contrattuale, il gestore dovrà altresì integrare e/o sostituire a proprie spese le apparecchiature, attrezzature, arredi e stoviglie non più funzionanti con altri. Qualora il gestore non provveda puntualmente alla suddetta manutenzione ordinaria e straordinaria, rientrante nella sua competenza, l'amministrazione si riserva la facoltà di provvedere direttamente agli interventi necessari incaricando ditte di propria fiducia; le spese derivanti dai suddetti interventi verranno addebitate al gestore con una maggiorazione del canone del 20% (venti per cento) a titolo di penale. Il gestore dovrà comunque garantire il servizio anche durante gli interventi manutentivi;
10. alla retribuzione, completa degli elementi accessori ed aggiuntivi, da erogare al personale alle proprie dipendenze ed i relativi oneri assicurativi, previdenziali e sociali; a tutte le procedure di controllo di qualità del servizio previste dal D.Lgs. 193/2007 s.m.i. e dal Regolamento (CE) n. 852/2004 (sistema H.A.C.C.P.); in generale, il rispetto di tutte le normative vigenti in materia e l'ottemperanza a eventuali prescrizioni, contestazioni, multe, altre sanzioni ecc. che dovessero essere accertate da parte dei N.A.S. e/o altri servizi di vigilanza. Il gestore dovrà essere munito dell'autorizzazione per l'apertura degli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande previste dal Decreto Legislativo 26 marzo 2010 n. 59 e dalla legge regionale Piemonte n. 38/2006, della Deliberazione della Giunta Regionale Piemonte 8 febbraio 2010, n. 85-13268 e dai regolamenti in materia emanati dal Comune di Torino, nonché delle eventuali ulteriori autorizzazioni necessarie per l'esercizio dell'attività. Tutte le spese necessarie per l'ottenimento delle predette autorizzazioni restano a carico esclusivo del gestore;
11. al pagamento delle imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio; alle spese per le autorizzazioni amministrative e sanitarie prescritte per l'attivazione del posto di ristoro; alle spese di accensione della polizza per i rischi derivanti dall'esercizio dell'attività, di cui all'art. 12; alle spese per il rispetto delle misure di prevenzione e protezione dei luoghi di lavoro previste dal D.Lgs. 81/08; ad ogni onere diretto e indiretto derivante dall'assunzione della gestione del bar ai sensi del presente capitolato.

L'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per l'uso improprio, danneggiamenti, furti delle attrezzature, arredi e delle stoviglie in dotazione al bar.

### **ART. 9 - Controlli**

L'impresa deve essere dotata di un sistema di controllo interno sullo svolgimento e qualità dei servizi offerti.

L'Agenzia si riserva di incaricare personale specializzato per la verifica del corretto svolgimento del servizio.

### **ART. 10 - Negligenza e inadempimento – clausola penale**

L'affidataria, nell'esecuzione delle prestazioni oggetto della presente concessione, avrà l'obbligo di conformarsi alle disposizioni di legge ed ai regolamenti che riguardino il servizio stesso, nonché alle prescrizioni contenute nel presente capitolato.

Ove non attenda agli obblighi imposti per legge ovvero violi le disposizioni del presente capitolato o degli altri documenti di gara, anche per quel che concerne gli standard qualitativi dei prodotti, ovvero utilizzi personale non idoneo allo svolgimento delle funzioni, l'impresa affidataria sarà soggetta al pagamento di una penale giornaliera da € 85,00, salvo in ogni caso il maggior danno subito dall'Agenzia. Tale sanzione sarà applicata previa contestazione da parte dell'Agenzia (nonché previo ricevimento di eventuali controdeduzioni da parte dell'impresa, da comunicare entro 5 giorni dal ricevimento della contestazione), per ogni violazione contestata, fatto salvo quanto previsto in caso di recidività all'articolo successivo.

Per ritardi nell'attivazione del servizio, salvo ciò derivi da cause imputabili all'Agenzia, verrà applicata all'impresa una penale nella misura di Euro 85,00 per ogni giorno di ritardo; decorsi inutilmente 20 giorni l'Agenzia potrà risolvere il contratto con effetto immediato.

E' fatta salva, in ogni caso, la risarcibilità del maggior danno subito ai sensi dell'art. 1382 c.c..

Nel caso in cui le penali applicate eccedano la somma del 10% del valore della concessione, ovvero nel caso di inadempienze particolarmente gravi o ripetute, l'amministrazione avrà facoltà, previa intimazione scritta all'impresa, di risolvere il rapporto contrattuale in atto, con semplice invio di lettera raccomandata, secondo quanto previsto dal codice civile, con tutte le conseguenze di Legge e di Capitolato che la risoluzione comporta.

### **ART. 11 - Risoluzione e recesso**

Oltre a quanto previsto dall'articolo 3 del presente capitolato e dall'art. 1453 del c.c. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, si considerano di particolare gravità e costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del c.c., le seguenti ipotesi:

- a) violazione del divieto di cessione o appalto ad altri del servizio, senza la preventiva autorizzazione scritta dell'Agenzia;
- b) violazione dell'obbligo di permettere all'Agenzia di vigilare sul corretto svolgimento dei servizi;
- c) perdita dei requisiti condizionanti l'ottenimento dell'autorizzazione al funzionamento e loro mancato ripristino, anche su diffida scritta dell'Agenzia, entro il termine di 60 giorni;
- d) manifestarsi di recidive (oltre 3 richiami) riconducibili alle prescrizioni dell'Agenzia volte ad assicurare la regolarità dei servizi, l'igiene e la pulizia del locale, la sicurezza degli utenti ed il rispetto di leggi, regolamenti, del disciplinare e del presente capitolato;
- e) ritardi ingiustificati nell'avvio del servizio superiori a 20 giorni, salvo diversi accordi con l'Agenzia (cfr. art. 10);
- f) mancato pagamento del rimborso spese.

L'Agenzia si riserva la facoltà di recedere dal contratto per mutate esigenze interne. Il recesso del contratto va comunicato all'impresa, con raccomandata R.R., almeno un mese prima della data di recesso.

### **ART. 12 - Responsabilità dell'impresa e polizza RCT-RCO**

L'affidataria si impegna a fornire i servizi richiesti nel rispetto di tutte le leggi e norme vigenti in materia. E' obbligo dell'affidataria, per l'esecuzione del servizio, acquisire tutte le abilitazioni normativamente richieste per l'esecuzione e fornire personale debitamente abilitato all'esecuzione dei servizi, ove necessario. L'affidataria dovrà, inoltre, impegnarsi a rispettare le prescrizioni e le

indicazioni di esecuzione del servizio presenti nel capitolato tecnico e le disposizioni di ordine interno comunicate dall'Agenzia e ad adottare ogni precauzione necessaria ad evitare danni a persone e cose. Restano a carico del fornitore tutti gli oneri necessari a riparare i danni eventualmente arrecati nell'esecuzione dei servizi; il fornitore è altresì responsabile per i danni eventualmente cagionati dal proprio personale in servizio a dipendenti delle Amministrazioni o a terzi.

L'aggiudicatario provvederà all'esecuzione del servizio con la debita cura e diligenza affinché la stazione appaltante consegua l'utilità perseguita con il presente affidamento; egli non potrà effettuare cambiamenti di ordine quantitativo o qualitativo rispetto a quanto richiesto.

Il fornitore è direttamente responsabile, civilmente e penalmente, dei danni derivanti da negligenza, imprudenza, imperizia, ed inosservanza di prescrizioni di leggi, regolamenti, norme contrattuali, o direttive impartite dall'Agenzia, arrecati, per fatto proprio o dei propri dipendenti o da persone da essa chiamate in luogo per qualsiasi motivo, a seguito dell'espletamento delle sue funzioni, sia al proprio personale ed a quello dell'Agenzia od a terzi comunque presenti, sia a cose proprie o dell'Agenzia o comunque pertinenti agli edifici ed ai loro impianti, ad attrezzature ed arredi, e ne risponderà in via esclusiva esonerando espressamente da ogni responsabilità l'Agenzia ed il suo personale.

Qualora per cause di disservizio dovute all'affidataria, ne derivino danni alle persone e/o alle cose, la medesima è tenuta al risarcimento dei danni. Analogamente, ove ne derivino danni all'attività dell'Agenzia, l'affidataria è tenuta al risarcimento.

Inoltre, in caso di risoluzione del contratto l'affidataria è tenuta al risarcimento di tutti i danni di cui sopra, senza eccezione alcuna.

L'affidataria assume in proprio ogni rischio e responsabilità connessi all'esecuzione del contratto e si impegna a tenere indenne l'Agenzia, anche in sede giudiziale, per infortuni o danni subiti da persone o cose di proprietà delle Amministrazioni ovvero di terzi.

L'affidataria dovrà adottare ogni precauzione ed ogni mezzo necessario ad evitare danni alle persone e alle cose, restando a suo carico ogni lavoro necessario a riparare i danni arrecati.

L'affidataria dovrà, inoltre, provvedere al risarcimento degli eventuali danni cagionati dal proprio personale alle Amministrazioni ed a terzi, ed è tenuta, altresì, a far osservare ai suoi dipendenti le disposizioni d'ordine interno che fossero comunicate dall'Agenzia.

Ferma restando la responsabilità dell'affidataria per danni cagionati a cose o persone in relazione all'espletamento dei servizi affidati in concessione, la stessa deve stipulare presso primarie Compagnie di Assicurazione e successivamente far pervenire all'Agenzia in copia originale, prima della stipula del contratto, unitamente alla quietanza di pagamento dell'ultimo premio, polizza di Responsabilità Civile verso Terzi (R.C.T.) e di Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro (R.C.O.) con massimali distinti non inferiore ad Euro 1.500.000,00.= (Euro unmilione cinquecentomila/00), per sinistro, a copertura di qualsiasi danno provocato alle Amministrazioni o a terzi con l'estensione ai danni cagionati dai prodotti somministrati o venduti.

Qualora la polizza abbia una validità inferiore al tempo previsto per l'esecuzione del servizio, dovrà prodursi una dichiarazione contenente l'impegno a rinnovare la polizza almeno fino al suo termine. L'affidataria dovrà informare obbligatoriamente ed immediatamente l'Agenzia nel caso in cui le polizze vengano disdettate dalla Compagnia, oppure nel caso vi fosse una sostituzione del contratto.

La durata della copertura assicurativa dovrà essere pari a quella dell'espletamento del servizio.

L'inoperatività totale o parziale delle coperture assicurative non esonera il gestore dalla responsabilità di qualsiasi genere su esso eventualmente incombenti.

La Stazione appaltante sarà tenuta indenne dei danni eventualmente non coperti in tutto o in parte dalle coperture assicurative.

### **ART. 13 - Norme in materia di sicurezza**

E' fatto obbligo all'impresa affidataria, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi a quanto previsto dalla normativa in materia dal D. Lgs. 81/2008 e sue successive modificazioni e integrazioni.

In sede di stipula del contratto, sarà compilato il DUVRI relativo all'attività in oggetto.

L'Agenzia ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto di concessione qualora accerti che l'affidataria non osservi le norme di cui sopra; i danni derivanti da tale risoluzione saranno interamente a carico dell'affidataria.

### **ART. 14 - Segreto d'ufficio**

L'affidataria prende atto di quanto stabilito dall'art. 5, comma 3 della legge 19.7.1977 n. 412.

Conseguentemente si impegna a diffidare tutti i dipendenti e tutti coloro che comunque collaborano alle prestazioni oggetto del presente contratto alla più rigorosa osservanza del segreto d'ufficio e ad adottare tutti i provvedimenti che si rendessero necessari per assicurare il rispetto delle norme su indicate.

### **ART. 15 - Obblighi dell'Agenzia**

L'Agenzia si impegna a:

- a) mettere a disposizione la sede indicata all'art. 5, impegnandosi al mantenimento delle condizioni strutturali per l'ottenimento dell'autorizzazione al funzionamento per l'intera durata del contratto;
- b) effettuare il pagamento delle utenze relative a riscaldamento, acqua e servizi generali (esclusa la raccolta rifiuti), salvo il rimborso forfettario da parte del gestore (cfr. art. 16);
- c) garantire la disinfezione, deblattizzazione e derattizzazione delle aree interne;
- d) pagare le imposte, le tasse e tutti gli obblighi derivanti dalla gestione dell'immobile;
- e) effettuare gli eventuali interventi di manutenzione straordinaria degli impianti che si rendessero necessari.

### **ART. 16 - Rimborso spese**

Il locale viene dato in comodato d'uso gratuito.

Al gestore è richiesto un rimborso spese forfettario per riscaldamento, acqua e servizi vari di manutenzione di € 300,00 mensili, che dovrà essere corrisposto all'Agenzia delle Entrate in rate trimestrali di € 900,00, mediante accredito da effettuarsi sul conto intestato all'Agenzia delle Entrate – via Giorgione n. 106, 00145 ROMA IBAN IT59R0100003228000000000621, o ad altro conto corrente che verrà eventualmente comunicato.

**In detto importo non sono comprese la raccolta rifiuti ed il costo dell'energia elettrica, che saranno a carico del gestore del bar.**

### **ART. 17 - Revisione rimborso e prezzi al consumo**

Il rimborso mensile ed i prezzi al consumo rimarranno invariati per tutta la durata del contratto.

### **ART. 18 - Foro competente**

Le parti convengono che per qualsiasi controversia derivante della presente procedura, nonché del contratto da essa derivante, il Foro competente sia esclusivamente quello di Torino.

### **ART. 19 - Oneri fiscali**

Sono a carico dell'impresa tutti gli oneri fiscali inerenti e conseguenti alla stipula del contratto di concessione, inclusa l'apposizione obbligatoria delle marche da bollo.

### **ART. 20 - Divieto di cessione e subconcessione**

E' vietata la cessione del contratto, sia totale che parziale.

Non sono considerate cessioni ai fini della presente concessione le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere con l'Agenzia.

Nel caso di trasformazioni d'impresa, fusioni e scissioni societarie, il subentro nel contratto in essere deve essere prioritariamente autorizzato dall'Agenzia, che può, a sua discrezione, non autorizzarlo, restando così il contraente obbligato alla completa esecuzione delle prestazioni.

Il concessionario non può appaltare o concedere ad altri, in tutto in parte, il servizio in concessione.

### **ART. 21 - Scioglimento del contratto per mutamento delle condizioni patrimoniali dell'impresa affidataria**

Il contratto si intenderà sciolto nel caso di fallimento dell'impresa affidataria o di sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare l'espletamento del servizio, salvo il recupero dei maggiori danni.