

Atto di Concessione d'uso degli spazi da destinarsi ad attività di mensa aziendale

ALLEGATO 2

CAPITOLATO TECNICO

Art. 1. – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Concessione in uso di locali e attrezzature per la gestione dell'attività di "Mensa Aziendale".

Art. 2. - SERVIZI

2.1 Il servizio consisterà in:

- approvvigionamento dei generi alimentari;
- preparazione dei pasti;
- distribuzione in linea self-service;
- pulizia dei locali e smaltimento rifiuti.

2.2 I pasti dovranno essere preparati nello stesso giorno della somministrazione ed **esclusivamente** secondo le modalità di seguito dettagliate.

Il concessionario è tenuto a provvedere a sua cura e spese all'approvvigionamento di tutti i generi alimentari, nonché al trasporto degli stessi, al relativo stivaggio negli appositi frigoriferi ed alla conservazione dei cibi.

L'approvvigionamento delle derrate, dovrà avvenire con regolare frequenza, in modo da ridurre i problemi di giacenza e di eccessivo stoccaggio ed assicurando i generi alimentari di più recente produzione.

Per la conservazione dei cibi deve essere osservata ogni disposizione di legge e regolamento, con particolare riguardo al rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

A garanzia della qualità, con riferimento particolare agli aspetti nutrizionali, il servizio dovrà prevedere l'impiego prevalente di ingredienti freschi e di prima scelta.

Il concessionario si impegna ad utilizzare nei menù proposti prodotti provenienti da produttori locali, per il periodo in cui sono disponibili.

2.3 Biogem mette a disposizione:

- i locali attrezzati per la preparazione, la distribuzione e il consumo dei pasti (Allegato 1);

Il Concessionario dovrà fornire quanto necessario a somministrare il servizio richiesto, a titolo semplificativo e non esaustivo:

- minuteria d'uso della cucina quale pentole, padelle, mestoli, attrezzi, teglie,
- piatti fondi, piatti piani, piatti contorno, bicchieri di vetro;
- posate inox;
- contenitori, sacchi per rifiuti, strofinacci, attrezzature per la pulizia e quant'altro necessario per svolgere al meglio la preparazione dei piatti;
- oliere, saliere, pepiere, caraffe in materiale resistente, da disporre su ogni tavolo, commisurate ed adeguate agli spazi ed all'estetica degli stessi;
- Vassoi;
- tovaglioli e tovaglette di carta monouso per vassoi;
- bicchieri di carta;

- materiale per la pulizia e sanificazione delle stoviglie, degli arredi e dei locali adibiti al servizio di ristorazione. Tale materiale dovrà essere adeguato alle vigenti normative in materia.

2.4 Non è consentito per i pasti l'uso di bicchieri di plastica usa e getta.

2.5 Distribuzione dei pasti

Il personale del Concessionario deve provvedere alla distribuzione dei pasti con servizio "self-service", alla successiva pulizia di stoviglie, contenitori, utensili, alla pulizia e riassetto dei locali utilizzati per la ristorazione, compreso quello adibito alla distribuzione e alla consumazione dei pasti (spazio Mensa), alla fornitura dei prodotti e degli attrezzi occorrenti per l'allestimento, il buon funzionamento e la pulizia dei locali interessati, allo smaltimento di tutti i rifiuti prodotti.

Il Concessionario deve altresì garantire che le operazioni di distribuzione degli alimenti siano effettuate solo con l'ausilio di appositi utensili.

2.6 Orari di erogazione del servizio di ristorazione

Il Concessionario è tenuto a garantire la distribuzione nei locali ristorazione, dal lunedì al venerdì di ogni settimana, con esclusione delle festività nazionali e religiose previste dalla legge, dalle ore 12.45 alle ore 14.30.

Su motivata richiesta del Concessionario, previa autorizzazione della Biogem, l'orario del servizio potrà essere modificato e/o sospeso, valutate le effettive necessità dello stesso, anche in considerazione di periodi di minor afflusso (quali ad esempio ferie estive, "ponti", etc.).

2.7 Caratteristiche delle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti e delle bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.

I menù proposti devono rispondere alle caratteristiche di varietà, stagionalità e qualità nutrizionale. La Biogem potrà intervenire sulle modalità di preparazione dei cibi e chiedere eventuali modificazioni e/o integrazioni.

La Biogem si riserva – in ogni momento di vigenza del rapporto contrattuale - la facoltà di verificare la filiera di approvvigionamento dei prodotti utilizzati e la qualità dei prodotti offerti.

2.8 Composizione della linea menù:

L'offerta giornaliera da parte del Concessionario dovrà prevedere almeno:

- **due** scelte di primi piatti a base di pasta, riso o altri cereali, condite anche nelle varianti con verdure o legumi (la pasta, sia secca che fresca e/o ripiena e/o il riso, devono essere serviti a richiesta anche priva di condimento o semplicemente al sugo);
- **due** scelte di secondi piatti a base di pesce, carne, formaggio e uova;
- **due** contorni a base di insalate, ortaggi e verdure fresche, cotte e crude, da servire scondite e senza l'aggiunta di sale;
- Acqua naturale e/o frizzante e pane.

Con possibilità dell'utente di optare per:

- **"menù completo"** composto da un primo, un secondo, un contorno, acqua e pane, scelti tra le opzioni sopra indicate.
- **"menù ridotto"** che può essere composto:
 - o da un primo ed un contorno, acqua e pane, scelti tra le opzioni sopra indicate.
 - o da un secondo e un contorno, acqua e pane, scelti tra le opzioni sopra indicate.

- **“Piatto singolo”** che può essere solo un primo, solo un secondo o solo un contorno oltre ad acqua e pane, tra quelli presenti nel menù del giorno.
- **“Piatto unico”** che può essere composto da insalata di riso e/o insalata di pasta e/o insalata di farro/legumi e/o insalata mista (carote, finocchi, pomodori, mozzarella, tonno, petto di pollo, salmone, uova sode, parmigiano, frutta secca, legumi, cereali, ecc.).
- **“panino farcito”** che può essere composto da affettati, formaggi, cotoletta, verdure, ecc.

Il Concessionario ha la possibilità di somministrare anche prodotti aggiuntivi quali frutta, dolce, vini e bibite a opzione libera dell'utente e secondo un listino prezzi liberamente formulato ed esposto nello spazio mensa.

Dette pietanze dovranno essere, di norma, disponibili per tutto l'arco di durata del servizio giornaliero.

Nel consumo dei predetti menù è compreso anche il condimento, nel numero di una porzione monodose di olio, aceto, sale, etc. Le porzioni dovranno essere adeguate sotto il profilo quantitativo e, comunque, in linea con le esigenze di una sana alimentazione.

2.9 Informazione ai Commensali

Il Concessionario è tenuto ad esporre giornalmente, in modo ben visibile in prossimità dell'inizio della linea di distribuzione, il menù previsto ed il listino prezzi, della grandezza di un foglio A4, inoltre dovrà mettere a disposizione della clientela due appositi e distinti elenchi: il primo elenco dovrà indicare le caratteristiche di ogni singolo prodotto; il secondo elenco, dovrà indicare gli allergeni presenti nel rispetto della normativa in vigore.

2.10 Prenotazione

Ogni singolo utente è tenuto a prenotare il proprio pasto secondo la procedura e gli orari che saranno resi pubblici dal concessionario.

Art 3. UTENZA

Il servizio di ristorazione è rivolto al personale della Biogem Scarl e delle relative società controllate/collegate e potrà accedervi anche il personale afferente alle altre società che hanno una propria sede all'interno della struttura di Biogem.

Allo scopo di definire il potenziale bacino di utenza del servizio in concessione si rappresenta che, allo stato, i dipendenti in attività sono circa 76, di cui 63 di Biogem e 13 delle società controllate/collegate e di quelle che hanno una propria sede all'interno dell'Istituto Biogem. Viene stimato un bacino di utenza potenziale del servizio pari a circa 30 unità di personale giornaliera che si potrà avvalere del servizio di mensa.

Si precisa che l'utilizzo del servizio è facoltativo da parte dell'utenza e, pertanto, il Concessionario non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, né rivendicare modifiche del contratto per l'eventuale mancata utilizzazione del servizio da parte del personale. A tale proposito, non si garantiscono né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero dei dipendenti, numero che nel tempo potrebbe subire variazioni anche consistenti.

Il Concessionario non può pretendere alcun corrispettivo oltre al pagamento del servizio da parte dei fruitori a cui lo stesso sia stato effettivamente erogato, né richiedere modifiche al contratto per l'eventuale mancata affluenza o diminuzione di utenza.

Si evidenzia, altresì, che nell'intero complesso dell'Istituto sono presenti distributori automatici di generi di conforto i quali coesistono con il Servizio oggetto della concessione in parola.

Non è concessa la fruibilità del servizio da parte di estranei non autorizzati dall'Istituto.

E' vietata la concessione a terzi, da parte del Concessionario dell'uso anche saltuario dei locali oggetto della concessione.

Art. 4 DURATA E DECORRENZA

Il concessionario garantirà il servizio per anni 1 con decorrenza dalla data di stipula, con possibilità di proroga fino a ulteriori quattro anni. I rinnovi dovranno essere sempre concordati tra le parti.

Art. 5 Corrispettivo

Il corrispettivo per l'erogazione dei pasti sarà versato al Concessionario direttamente dagli Utenti come all'art. 3 individuati ed è determinato dall'importo offerto in sede di manifestazione d'interesse dall'aggiudicatario.

Il Concessionario si obbliga ad accettare in luogo del pagamento in denaro anche i buoni pasto in dotazione dell'Utenza.

Il Concessionario, qualora motivate ragioni ne facciano sorgere la necessità, potrà concordare con Biogem un eventuale modifica del prezzo. In nessun caso detto corrispettivo potrà essere variato senza la preventiva approvazione di Biogem.

Art 6. – CONFORMITA' DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

Il Concessionario si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari, nazionali e comunitarie.

In particolare è fatto divieto di:

- effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo;
- effettuare la precottura ed utilizzare cibi parzialmente cotti.

Il Concessionario si impegna a mantenere irreprensibile la pulizia del personale, della cucina, di tutte le attrezzature ed impianti fissi e mobili, delle stoviglie e ad usarle nel modo più appropriato, garantendone l'igiene più assoluta e assumendone la piena responsabilità civile, patrimoniale e penale.

In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate o sulle pietanze, Biogem si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche, chimico-fisiche, con addebito dei costi ad esclusivo carico del Concessionario qualunque sia l'esito delle analisi effettuate.

Art 7. – ORGANI DI CONTROLLO

Biogem nominerà un responsabile che dovrà effettuare verifiche sulla qualità dei servizi prestati e sull'osservanza degli obblighi contrattuali.

Art. 8. - TRACCIABILITÀ - RINTRACCIABILITÀ

A tutela della qualità del servizio, Biogem si riserva la facoltà di effettuare in corso di esecuzione contrattuale, in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che riterrà opportune, a mezzo di propri incaricati o avvalendosi di consulenti esterni, anche sulla base di eventuali segnalazioni dell'utenza, controlli e/o prelievi a campione degli alimenti, al fine di accertare la rispondenza delle prestazioni rese dal concessionario e delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati alle prescrizioni contrattuali e alle norme igienico-sanitarie.

Durante le ispezioni il personale del concessionario non dovrà interferire con le procedure di controllo dei tecnici incaricati.

Qualora, a seguito delle suddette verifiche, dovessero emergere irregolarità, Biogem trasmetterà per iscritto le osservazioni ed i rilievi riscontrati a carico del concessionario, il quale potrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro e non oltre 7 giorni naturali dal ricevimento delle contestazioni.

Trascorso inutilmente detto termine, ovvero qualora le controdeduzioni siano ritenute inadeguate ed il concessionario non provveda tempestivamente al ripristino del rispetto delle clausole contrattuali, Biogem si riserva di applicare le penalità di cui dal successivo art. 16, fatto salvo il risarcimento per gli eventuali ulteriori danni subiti.

Art 9. – LOCALI ED ATTREZZATURE

Per l'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato, il Concessionario, in base alle modalità di confezionamento e distribuzione dei pasti previste nel presente contratto, utilizzerà i locali e le attrezzature già esistenti e la descrizione dello stato dei locali e delle attrezzature sarà effettuata con verbali redatti a cura delle Parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio della gestione.

L'apposito inventario verrà redatto contestualmente alla stipula del contratto di concessione e sottoscritto da entrambi i contraenti.

Per locali si intendono cucina, sala mensa, deposito e servizi igienici; per attrezzature si intendono tutte quelle pertinenti ai locali citati.

I locali e le attrezzature di cui sopra verranno prese in consegna dal Concessionario all'inizio della concessione, previa redazione di apposito verbale e dovranno essere restituiti alla scadenza della stessa in buono stato, salvo il normale deterioramento d'uso. Le eventuali attrezzature mancanti dovranno essere reintegrate a cura del Concessionario.

Il Concessionario 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 delle 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.

Il Concessionario si impegna, altresì, a non mutare la destinazione d'uso dei locali e a non modificare la configurazione e l'utilizzo dei locali e delle attrezzature salvo eventuali modifiche concordate con Biogem. È vietata la concessione a terzi, sia privati che enti od organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso anche saltuario della struttura o di parte di essa, senza il preventivo assenso di Biogem.

Il Concessionario si impegna a chiudere, al termine di ciascuna giornata di lavoro, i locali concessi in uso.

Biogem in occasione di convegni (Meeting le 2culture), seminari o per altre particolari esigenze, si riserva la facoltà di utilizzo della sala concessa in comodato con modalità e tempistiche che saranno comunicate al Concessionario e quest'ultimo non potrà opporsi e/o chiedere risarcimento danni per la sospensione del servizio (mancato guadagno) per un totale max di 20 Giorni annui.

Art 10. – OBBLIGHI DI BIOGEM

Biogem per l'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato, si impegna a:

- fornire in concessione i locali e le attrezzature, in funzione esclusiva dello svolgimento del servizio, senza che possa essere presentata alcuna richiesta o invocato alcun impegno di Biogem stessa;
- manutenzione straordinaria dei locali, degli impianti di condizionamento ed elettrici;
- pulizia delle vetrate e degli infissi esterni.
- Utenze.

Biogem è esonerata da ogni responsabilità per uso improprio, danneggiamento e/o furto delle attrezzature e degli arredi eventualmente aggiunti dal Concessionario.

Biogem è esonerata dall'eseguire interventi di manutenzione ordinaria o straordinaria per danni causati dal Concessionario.

Art 11. – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

I rischi imprenditoriali, economici e gestionali dell'affidamento rimangono a totale carico del Concessionario la quale si impegna ad eseguire le 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 ricompresi apparecchiature e attrezzature, nonché la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché il servizio non abbia a risentirne.

Sono a carico del Concessionario anche tutte le spese sotto elencate:

- Pagamento mensile dell'importo di € 250,00 quale rimborso spese per tutti i servizi e utenze messe a disposizione del concessionario.
- la spesa inerente alla stipula del contratto, compresa la registrazione, le eventuali imposte e bolli per atti inerenti ai servizi in oggetto;
- le spese per 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 delle 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;
- a spesa per l'adozione di tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette ai lavori e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati e per l'adeguamento alla normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
- la spesa relativa alla dotazione di un'apposita divisa al personale addetto;
- la spesa relativa all'acquisto di tutte le materie prime necessarie per lo svolgimento del servizio;
- la spesa relativa alla pulizia dei locali adibiti alla preparazione e alla consumazione della refezione da parte dell'utenza, nonché delle attrezzature e, in generale, di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio;

Il Concessionario dovrà inoltre provvedere in proprio ai seguenti adempimenti:

- all'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti per il servizio in oggetto;
- all'organizzazione e gestione del servizio di ristorazione;
- alla fornitura di tutto quanto specificato all'art. 3 del presente Capitolato;
- all'approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti, e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia dei locali cucina, dei locali mensa e per il lavaggio/sanificazione delle stoviglie e delle attrezzature;
- alla rimozione dei rifiuti solidi urbani secondo le normative vigenti e le linee guida del presente Capitolato;
- allo smaltimento, secondo normativa, degli oli e dei grassi vegetali e/o animali residui nel rispetto delle relative normative di legge, a cura del concessionario, cui spetteranno anche le spese inerenti al servizio di ritiro e smaltimento degli eventuali rifiuti speciali derivanti dal servizio di ristorazione.
- a provvedere, esclusivamente a proprie spese, alla disinfestazione e derattizzazione presso tutti i locali destinati ai servizi in oggetto;
- a rispondere delle spese per danni provocati per incuria o dolo ai locali, agli impianti e alle attrezzature;
- a informare i Commensali sui menù con le modalità esplicitate all'art. 2.9 del presente Capitolato.

Saranno interamente a carico del Concessionario tutte le manutenzioni ordinarie dei locali e delle attrezzature.

Qualora, durante il periodo di vigenza della concessione, si presentasse la necessità di provvedere alla sostituzione delle apparecchiature necessarie allo svolgimento del servizio, a prescindere dalle cause di tale necessità, il Concessionario provvederà a proprie spese ed il bene acquistato resterà di sua proprietà al termine della concessione.

Il Concessionario si impegna a mantenere in perfetta efficienza i locali e gli impianti messi a disposizione da Biogem nonché le attrezzature, apparecchiature ed arredi da essa forniti attraverso una costante manutenzione, applicando corretti metodi di pulizia ed uso, nel rispetto delle normative vigenti, in particolare in materia di sicurezza ed igiene, nonché a consegnare i beni stessi, al momento della cessazione del contratto, in perfetto stato di conservazione, salvo il deperimento dovuto all'uso normale.

Il Concessionario dovrà mantenere nel massimo ordine ed in perfetta pulizia:

gli ambienti di preparazione;

- tubazioni e dei pozzetti di scarico da eventuali accumuli di materia grassa e da quant'altro ostruisca il normale deflusso dei reflui liquidi;
- le aree di distribuzione e la sala di consumazione;
- gli spogliatoi ed i servizi igienici utilizzati dall'utenza e dal personale;
- i relativi impianti, attrezzature, arredi, rivestimenti, infissi, pareti e vetrate interne, nonché le stoviglie, la posateria e il tovagliame.

Il Concessionario si impegna ad eseguire tutte le prestazioni nel rispetto delle norme igienico-sanitarie disposte dalle competenti autorità e dalle procedure di autocontrollo secondo il sistema HACCP.

Il Concessionario è tenuto al rispetto di qualsiasi altro obbligo che risulti dal presente Capitolato.

Biogem resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità nei confronti del Concessionario.

Art 12. - PERSONALE

Il Concessionario dovrà assicurare i servizi di ristorazione e pulizia/sanificazione degli ambienti con proprio personale.

Entro cinque giorni prima dell'attivazione del servizio, il Concessionario dovrà produrre copie controllate dell'organigramma con i nominativi del personale e le registrazioni relative al loro grado di qualificazione (titoli di studio, curriculum professionale, formazione ed aggiornamento).

Eventuali variazioni devono essere preliminarmente e necessariamente approvate da BIOGEM. In mancanza di tale approvazione formale il Concessionario non potrà effettuare alcuna variazione.

In caso di riduzione dell'organico, BIOGEM potrà opporsi a tale revisione, ove ritenga, a proprio insindacabile giudizio, che ciò determini un peggioramento delle condizioni di esecuzione del servizio ed in tal caso il Concessionario sarà obbligato a mantenere la composizione in essere.

Tutto il personale scelto dal Concessionario deve indossare un'apposita divisa di lavoro da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, sicurezza, prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro. Gli indumenti da lavoro dovranno essere distinti per le operazioni di preparazione/distribuzione dei pasti e le operazioni di pulizia/sanificazione. Le divise fornite devono essere complete (giacca e pantaloni, camice e pantaloni, cuffia). Tutto il personale dovrà essere in possesso di cartellino di riconoscimento.

Il Concessionario è tenuto ad informare tempestivamente Biogem dell'esistenza di malattie infettive e comunque rilevanti per l'attività svolta, contratte dal personale dipendente e dovrà sottostare alle eventuali prescrizioni sanitarie che al riguardo dovessero stabilire le Autorità competenti.

L'organico del personale dovrà essere idoneo quantitativamente e qualitativamente per assicurare i servizi.

Tutto il personale in servizio dovrà essere munito delle autorizzazioni sanitarie previste dalla normativa vigente.

Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. Il Concessionario dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole. Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste di Biogem in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte dell'Amministrazione.

Art 13. – OSSERVANZA DI NORME PREVIDENZIALI ED ASSISTENZIALI A TUTELA DELLA MANO D'OPERA

Il Concessionario è unico responsabile nei confronti del personale impiegato e dei terzi nell'espletamento del servizio. Essa è obbligata ad osservare la normativa vigente a tutela dei lavoratori, sotto ogni profilo, anche quello previdenziale e della sicurezza.

Il Concessionario ha l'obbligo di garantire i lavoratori per le ipotesi di infortunio di qualsiasi genere che possano verificarsi nello svolgimento anche di quella parte di attività dagli stessi prestata direttamente all'interno dei locali di Biogem manlevando quest'ultima da ogni eventuale richiesta di risarcimento.

Il Concessionario è obbligato ad applicare ai lavoratori dipendenti, occupati per l'esecuzione del servizio, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro vigenti nella località e nei tempi in cui si svolgono i lavori.

I suddetti obblighi vincolano il Concessionario per tutta la durata del servizio.

Art 14. – DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

Il DUVRI verrà redatto congiuntamente con il Concessionario, entro 30 giorni dall'inizio del servizio.

Art 15. – PENALITÀ

In caso di mancato adempimento degli obblighi contrattuali, BIOGEM si riserva di applicare, penalità di volta in volta determinate in base alla gravità dell'evento verificatosi.

La reiterata applicazione di sanzioni nel corso del medesimo anno solare, potrà comportare la risoluzione del contratto, senza che il concessionario possa pretendere indennizzi di sorta.

L'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato non preclude il diritto di BIOGEM a richiedere il risarcimento degli eventuali ulteriori danni subiti, ai sensi dell'art. 1382, cod. civ.

Art 16. – COPERTURE ASSICURATIVE

Il Concessionario è tenuto ad assumere a suo carico tutte le responsabilità civili e penali relative al servizio in oggetto e tutte le responsabilità per danni alle persone, alle cose, ed a terzi che comunque potessero derivare in conseguenza del servizio ad essa affidato.

A tal fine il Concessionario dichiara di possedere apposita polizza stipulata presso primarie Compagnie di Assicurazione relativa al rischio Mensa (Allegato 3)

Art 17. – RESPONSABILITÀ

Il Concessionario si obbliga a sollevare Biogem da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa in caso di condanna.

Il Concessionario è sempre responsabile, sia verso Biogem, sia verso i terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi impiegati potessero derivare a Biogem o a terzi.

ART. 19 –RECESSO

Le Parti convengono espressamente che è consentito recedere dal servizio anche prima della scadenza stabilita, con preavviso di giorni novanta da comunicarsi tramite posta elettronica certificata.

ART. 20 – ONERI FISCALI E CONTRATTUALI

Sono a carico del Concessionario tutti gli oneri fiscali e le spese contrattuali.