

DISCIPLINARE D'ONERI

**L'APPALTO DI CONCESSIONE SERVIZIO GESTIONE BAR INTERNO
ALL'IRCCS ONCOLOGICO " GIOVANNI PAOLO II" DI BARI**

INDICE DEGLI ARTICOLI

- ART. 1) Oggetto della gara
- ART. 2) Durata.
- ART. 3) Sopralluogo
- ART. 4) Oneri a carico del Gestore
- ART. 5) Utenze
- ART. 6) Predisposizione locali, arredi ed attrezzature
- ART. 7) Prezzi
- ART. 8) Personale
- ART. 9) Modalità di espletamento della gara
- ART. 10) Avviamento commerciale
- ART. 11) Aggiudicazione
- ART. 12) Subappalto
- ART. 13) Riferimenti normativi
- ART. 14) Deposito cauzionale
- ART. 15) Inadempienze e penalità. Risoluzione del contratto.
- ART. 16) Spese contrattuali
- ART. 17) Foro competente
- ART. 18) Norme di rinvio
- ART. 19) Clausola finale

ART. 1 OGGETTO DELLA GARA

Il presente Disciplinare d'oneri ha per oggetto la concessione dei locali dell'IRCCS Oncologico "Giovanni Paolo II" di Bari posti all'interno dello stabile dell'ex Ospedale "D. Cotugno" sito in Via Orazio Flacco – Bari,, da adibire a servizio di Bar, con la possibilità di organizzare piccoli buffet e primi piatti, e servizio di vendita di quotidiani e riviste.

Al concessionario non viene corrisposto alcun compenso per i servizi prestati, in cambio ha però il diritto di gestire ed incamerare i proventi derivanti dall'esercizio dell'attività e di eventuali servizi accessori svolti in conformità al presente Capitolato speciale.

ART. 2 DURATA

La concessione , oggetto del presente capitolato speciale, ha la durata **di anni 15 (quindici)**.

ART. 3 SOPRALLUOGO CONOSCENZA DEI LUOGHI

Il Concessionario avendo effettuato il sopralluogo nei locali ove si svolgerà l'appalto da atto che nessun altro onere potrà derivare per l'IRCCS oltre quanto stabilito con il presente contratto.

ART. 4 ONERI A CARICO DEL GESTORE.

Il canone, offerto in sede di gara, inclusivo dell'IVA, che il gestore si obbliga a pagare all'IRCCS è fissato nel contratto per effetto dell'esito della presente gara; dovrà essere versato in rate trimestrali anticipate. Il canone resta fisso ed invariabile per i primi dodici mesi, decorsi i quali potrà essere adeguato con le modalità di cui all'art 115 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i.. sulla base della variazione degli indici ISTAT – FOI.

In caso di ritardo nel pagamento oltre il termine indicato nel presente contratto, sulla somma dovuta si applicheranno gli interessi di mora nella misura percentuale pari al saggio d'interesse del principale strumento di rifinanziamento della Banca centrale europea applicato alla sua più recente operazione di rifinanziamento principale effettuata il primo giorno di calendario del semestre in questione maggiorato del saggio marginale del 7 %.

Il canone non sarà dovuto per il periodo necessario all'allestimento dei locali, comunque per un periodo massimo di giorni 45 dalla data di consegna degli stessi locali.

RICOLLOCAZIONE DEL PERSONALE : Per tale appalto non trova applicazione l'art. 25 della Legge Regionale 25 del 3 agosto 2007.

ALTRI OBBLIGHI:

L'aggiudicatario è inoltre tenuto:

- Al rispetto di tutte le vigenti disposizioni normative in materia di igiene di sicurezza, nonché alle prescrizioni impartite dall' IRCCS.
- Ad attivarsi per l'ottenimento delle autorizzazioni previste per legge, necessarie sia per il servizio di bar , che per la vendita di quotidiani e riviste e per eventuali servizi aggiuntivi proposti, comunque compatibili con la struttura.
- A provvedere alla manutenzione ordinaria dei beni, delle attrezzature e degli impianti indicati nel verbale di consegna dei locali, redatto a seguito dell'affidamento in concessione dei locali da adibire a servizio di Bar.

- A provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria dell'impianto autonomo di riscaldamento-raffrescamento alimentato ad energia elettrica.
- A segnalare per iscritto all'IRCCS la necessità di eventuale manutenzione straordinaria. In assenza l'IRCCS non risponde dei danni derivanti da mancanza di manutenzione straordinaria. Il gestore non potrà richiedere alcun risarcimento per la mancata disponibilità del bene soggetto a manutenzione straordinaria.
- All'uso esclusivo dei locali per l'attività interna, pertanto è fatto divieto di qualsiasi loro utilizzazione per scopi non inerenti al contratto.
- A provvedere a proprio carico al pagamento di tutte le spese inerenti imposte tasse, concessioni etc. relative alla gestione.
- A provvedere alla perfetta pulizia dei locali e delle attrezzature, impiegando prodotti idonei nel rispetto delle norme di legge ivi compresa la loro gestione conservazione, soggiacendo ad eventuali direttive dell'IRCCS.
- A far rispettare nei locali adibiti a Bar l'assoluto divieto di fumo, individuando il responsabile preposto come previsto dalla normativa, che dovrà essere indicato in appositi cartelli ben visibili.
- A provvedere a smaltire in conformità alla vigente normativa tutti i rifiuti prodotti; la spesa relativa ai rifiuti dovrà essere rimborsata a forfait in base alla destinazione uso Bar come da Tariffa di Igiene Aziendale del Comune di Bari.
- A provvedere che l'attività del Bar, compreso gli approvvigionamenti, non ostacoli la normale attività dell'intero Complesso Ospedaliero in cui insiste l'IRCCS.
- A farsi carico di ogni onere a carico dell'IRCCS derivante da contravvenzioni o sanzioni per la gestione del Bar per inadempienze e responsabilità del gestore all'immediato rimborso a favore dell'IRCCS che in caso contrario si rifarà sul deposito cauzionale. Se ciò non dovesse avvenire l'IRCCS ha facoltà di risolvere il contratto.
- A rispettare indicativamente il seguente orario di apertura: dal lunedì al sabato dalle ore 8,00 alle ore 18,00; la domenica ed i giorni festivi *per i quali non è prevista la chiusura* : dalle ore 8,30 alle ore 12,30.

ART. 5 UTENZE

Il rimborso delle spese relative al consumo di acqua e di energia elettrica saranno incluse nel canone mensile che verrà praticato.

Sono a carico del gestore le spese necessarie per eventuali allacciamenti in rete.

ART. 6 PREDISPOSIZIONE LOCALI, ARREDI ED ATTREZZATURE

L'impresa aggiudicataria dovrà svolgere l'attività nei locali assegnati, vedi planimetria allegata ed utilizzare gli arredi e le attrezzature che in essi verranno contenuti; in sede di offerta potrà presentare una proposta di integrazione o di sostituzione parziale o totale dei medesimi. Comunque qualsiasi aggiornamento, modifica o sostituzione –a carico dell'Impresa- dovrà essere studiato e realizzato con l'intento di migliorare la fruibilità del servizio da parte degli ospiti e dovrà essere preventivamente autorizzata dal Responsabile dell'Area Tecnica dell'IRCCS. Al termine della concessione le attrezzature e gli arredi integrativi resteranno in proprietà all'IRCCS. Il materiale eventualmente utilizzato dovrà essere ecologico atossico ed in regola con le normative di sicurezza ed antinfortunistiche. *L'IRCCS non riconosce accordi, trattative o vincoli contrattuali assunti dal gestore nei confronti dei suoi fornitori. Le fatture e la corrispondenza con i fornitori*

dovranno far capo al gestore ed al suo indirizzo, senza che ci sia alcun riferimento all'IRCCS. Qualsiasi proposta di modifica e/o integrazione dovrà essere opportunamente documentata in sede di offerta, con le modalità contenute nel disciplinare di gara.

Alla scadenza della concessione del servizio i locali, gli arredi e le attrezzature, di cui al verbale di consegna citato all'art. 4 , dovranno essere restituiti all'IRCCS in buono stato di conservazione generale , salvo il deperimento d'uso, pena il risarcimento del danno.

Nessun rimborso o compenso a qualsiasi titolo può essere vantato dal Concessionario.

ART. 7 PREZZI

I prezzi che dovranno essere praticati nei confronti del pubblico sono quelli derivanti dal ribasso che l'impresa aggiudicataria avrà offerto in sede di gara sul listino prezzi allegato al bando. Per tutti gli altri prodotti non inclusi nel predetto allegato dovranno essere praticati prezzi non superiori a quelli stabiliti dal listino Confesercenti /Confcommercio.

Detti prezzi, dopo il primo anno, potranno essere soggetti ad aggiornamenti sulla base delle variazioni subite dal listino di cui sopra , previa comunicazione all'IRCCS.

ART. 8 PERSONALE

Il personale assegnato per l'espletamento del servizio dovrà essere in numero tale da garantirne l'efficienza. Il gestore è tenuto a rispettare il Contratto di Lavoro dello specifico settore, ivi compresi i riposi settimanali, senza nuocere alla continuità del servizio.

In particolare il personale in servizio presso il BAR dovrà essere munito di divisa, con cartellino di riconoscimento, tenere uno standard elevato di igiene e pulizia personale, disporre delle autorizzazioni sanitarie previste dalle vigenti leggi in materia. Il gestore dovrà inviare all'IRCCS elenco nominativo aggiornato del personale impiegato ed indicare, in particolare, il nominativo di un Responsabile operativo del servizio, sempre reperibile in loco.

L'IRCCS è esplicitamente sollevato da ogni obbligo e responsabilità verso il personale per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazione infortuni ed ogni altro adempimento in ordine al rapporto di lavoro, secondo le leggi ed i contratti di categoria in vigore. L'Impresa aggiudicataria si impegna ad esibire, su richiesta dell'IRCCS , tutta la documentazione attestante l'osservanza degli obblighi suddetti. Il gestore e i propri dipendenti dovranno mantenere la riservatezza ed il segreto d'ufficio (D.lgs. 196/2003 e s.m. e i.) nei confronti di terzi per qualsiasi informazione relativa all'organizzazione dell'IRCCS ed alle sue attività di cui potranno venire a conoscenza durante l'espletamento del servizio.

ART. 9 MODALITA' DI ESPLETAMENTO DELL'ATTIVITA'

L'Appaltatore si obbliga ad osservare le leggi nazionali e regionali, i regolamenti, le disposizioni e prescrizioni vigenti in materia di igiene, sanità, sicurezza, oltre a tutte le norme che disciplinano la gestione della ristorazione aziendale, assumendo le responsabilità derivanti da qualsiasi infrazione alle predette norme e dalle conseguenti eventuali sanzioni che dovessero subire.

L'Appaltatore dovrà assicurare e monitorare la pulizia delle apparecchiature dislocate, in modo da assicurare un perfetto stato di igiene e decoro.

L'Appaltatore dovrà ottemperare al Decreto Legge 155 del 26.05.1997 attraverso il sistema HACCP per la valutazione, prevenzione e controllo dei pericoli igienico-sanitari connesse a tutte le operazioni che si svolgono presso la Ditta dal ricevimento fino alla somministrazione dei prodotti alimentari.

SERVIZIO GESTIONE BAR:

I prodotti venduti devono essere di prima qualità e delle migliori marche, sempre freschi e/o di recente acquisto; è vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OMG).

In particolare, per quanto riguarda le caratteristiche organolettiche del caffè, della pasticceria e dei prodotti utilizzati per la preparazione di panini, l'IRCCS ha facoltà di ampia verifica e può richiedere, a discrezione, il cambio di qualità o di fornitore, fino al raggiungimento del livello qualitativo richiesto.

Il gestore dovrà provvedere alla conservazione di tutti i prodotti alimentari, confezionati e non, rispettando scrupolosamente le disposizioni di legge in materia.

I prodotti deteriorabili dovranno essere conservati in frigo secondo le temperature prescritte dalle norme vigenti.

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 dal gestore anche per i prodotti sfusi e/o aperti.

I residui alimentari e gli scarti della produzione e somministrazione degli alimenti dovranno sostare negli ambienti del BAR non oltre il tempo necessario alla lavorazione, preparazione e somministrazione quotidiana degli alimenti.

Il gestore dovrà attenersi scrupolosamente alla normativa in vigore in merito alle procedure di conservazione e preparazione degli alimenti con un proprio Piano di autocontrollo (D.L. 155/97 HACCP).

L'attività di somministrazione non potrà prevedere all'interno la produzione di pasti espressi, ma solo la loro eventuale rigenerazione.

Se la preparazione ed il confezionamento di alimenti composti quali panini, tramezzini, toast avviene in loco, occorre prevedere una zona lavoro dedicata separata.

E' FATTO ASSOLUTO DIVIETO DI VENDITA, DI TABACCHI, DI RIVISTE E MATERIALE PORNOGRAFICO, NONCHE' L'ISTALLAZIONE DI VIDEOGIOCHI .

L'IRCCS potrà in qualunque momento procedere all'ispezione dei locali concessi, senza preavviso al Concessionario.

L'IRCCS si riserva altresì il diritto di estendere, agli stessi patti e condizioni, la presente concessione anche al servizio di gestione dei distributori automatici di bevande calde, di prodotti preconfezionati (snack) e di bevande fredde (bottiglie e lattine).

ART. 10 AVVIAMENTO COMMERCIALE

Data la peculiarità caratteristica di questo servizio, cioè aperto soltanto a coloro i quali possono accedere alla struttura avendone giusto motivo, il gestore riconosce e dà atto, senza riserva alcuna, che non ricorrono gli estremi che possono dar luogo al riconoscimento del cosiddetto avviamento commerciale, impegnandosi quindi a non avanzare mai alcuna pretesa al riguardo e dichiarando che l'entità del canone da corrispondere all'IRCCS è tale che, in ogni e qualsiasi ipotesi, egli si dichiara sin d'ora soddisfatto e tacitato in ogni eventuale diritto che egli potesse eventualmente far valere in sede o a seguito della scadenza o della risoluzione, per qualsiasi ragione, del contratto.

ART. 11 SUBAPPALTO

E' fatto divieto di subappaltare in tutto o in parte il rapporto in corso fatte salve le autorizzazioni dell'IRCCS secondo le disposizioni vigenti.

ART. 12 DANNI A PERSONE E/O A COSE: RESPONSABILITA' DEL GESTORE

Il gestore assume a proprio carico la responsabilità del servizio e promuove tutte le iniziative atte ad evitarne l'interruzione.

L'IRCCS è esonerato da ogni responsabilità per danni di qualsiasi natura che dovessero accadere a terzi e a personale dell'impresa appaltatrice nell'esecuzione del contratto.

In particolare il gestore del BAR si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti e intossicazioni conseguenti all'ingestione di cibi contaminati od variati.

Qualora, per cause di disservizio dovute all'appaltatore, ne derivino danni alle persone e/o alla cose, il medesimo è tenuto al risarcimento dei danni. Analogamente, ove ne derivino danni all'attività del Committente, l'appaltatore è tenuto al loro risarcimento.

In ogni caso, danni, rischi, responsabilità di qualsiasi natura riguardanti le persone e le cose in genere, derivanti dalla prestazioni contrattuali alle medesime ricollegabili, s'intendono assunti dall'appaltatore che ne risponderà in via esclusiva, esonerandone già in via presuntiva ed espressamente il Committente.

L'Impresa aggiudicataria, prima della sottoscrizione del contratto, dovrà pertanto fornire la prova di aver stipulato una polizza assicurativa con primaria Compagnia di Assicurazioni, per responsabilità civile dell'IRCCS verso terzi e prestatori d'opera, nonché professionale, derivante dall'esecuzione del contratto, per un massimale di € 1.000.000,00 (unmilione/00), con validità dalla data del contratto e per tutta la durata dello stesso ed eventuali proroghe.

La polizza assicurativa dovrà comprendere, tra l'altro, le seguenti specifiche garanzie:

- per danni derivanti da incendio e/o scoppio o qualsiasi altra causa, a cose del Committente, a cose di terzi, a cose di proprietà dell'assicurato o da lui comunque detenute a qualsiasi titolo;
- per danni derivanti da allagamento e quelli conseguenti alla rottura o al guasto di recipienti o di tubazioni, con riferimento al sistema edificio gestito;
- i danni da esalazioni fumogene o danni comunque derivanti da inquinamento accidentale di qualsiasi tipo;
- i danni ai locali nei quali si svolge l'attività ed a quanto in essi contenuto.

E' facoltà dell'IRCCS richiedere la copertura assicurativa di ulteriori rischi non compresi nella polizza stipulata dalla Ditta.

ART. 13 – RIFERIMENTI NORMATIVI

L'impresa aggiudicataria deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti in forza delle normative vigenti in materia di sicurezza ed igiene del lavoro e diretti alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

L' affidatario deve inoltre imporre al personale il rispetto della normativa di sicurezza. L'impresa aggiudicataria dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

L'impresa aggiudicataria dovrà mettere a disposizione dei propri dipendenti D.P.I. appropriati ai rischi inerenti le attività svolte per e quelli presenti nell'area di lavoro, in modo da garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti.

L'impresa dovrà comunicare al momento della stipula del contratto, il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a provvedere all'informazione e alla formazione del personale addetto, nonché degli eventuali sostituti, sulle questioni riguardanti la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro. Il personale impiegato dovrà essere adeguatamente formato nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza ed igiene del lavoro, antincendio e pronto soccorso.

Si dovrà dare evidenza dell'avvenuta formazione degli operatori oltre che dell'avvenuta effettuazione della valutazione dei rischi correlati con le mansioni e le attività.

Si rende noto che il Servizio Protezione e Prevenzione previsto dal D. Lgs. 81/2008 è operante presso l'IRCCS.

Essendo presenti interferenze è stato redatto il DUVRI ed allegato al presente capitolato

Prima dell'inizio del servizio l'impresa aggiudicataria dell'appalto è tenuta ad effettuare un incontro, in data da concordare fra le parti, con il R.S.P.P. dell'IRCCS per verificare ed eventualmente confermare i rischi dovuti all'interferenze" evidenziati nel DUVRI allegato e la idoneità delle e misure di sicurezza previste per la loro eliminazione o il contenimento, tale da permettere il lavoro in sicurezza. Qualora emergessero nuovi oneri gli stessi saranno aggiunti a quelli previsti nella documentazione di gara. Questo documento, allegato al presente capitolato, se necessario opportunamente integrato, per volontà comune dalle parti, nell'incontro sopra ricordato costituisce lo strumento operativo che regolerà le attività lavorative fra l'IRCCS e l'impresa aggiudicataria in quelle aree dove si concretizzano le interferenze lavorative tra le due attività.

Tutte le attività necessarie al corretto svolgimento delle attività oggetto dell'appalto, per quanto di competenza della società di gestione incaricata nel pieno e rigoroso rispetto di tutte le norme igienico sanitarie e di sicurezza attualmente vigenti, con particolare riferimento a:

- 1) D.Lgs. n° 155/97 (Autocontrollo e H.A.C.C.P.)
- 2) D.P.R. n° 327/80 (Igiene degli alimenti)
- 3) D.Lgs. n° 626/94 (Sicurezza sul luogo di lavoro).

ART. 14 INADEMPIENZE E PENALITÀ'. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Per tutta la durata del contratto sarà costantemente verificata la qualità del servizio prestato che dovrà essere conforme a quanto richiesto nel presente capitolato e a quanto indicato nell'offerta della ditta aggiudicataria. L'impresa aggiudicataria è soggetta all'applicazione di penali per inadempimenti riguardo alle norme contrattuali da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 1.000,00. In particolare :

- In caso di ritardi nel pagamento del canone mensile o nella presa in consegna dei locali ed inizio del servizio l'IRCCS applicherà una penali giornaliera di € 100,00, penale che sarà immediatamente esigibile.
- Qualora si verificassero ritardi nella restituzione dei locali e/o delle attrezzature, alla scadenza contrattuale o nel caso di risoluzione o recesso, per qualsiasi ragione o causa non imputabile all'Azienda sanitaria, la Società dovrà corrispondere all'IRCCS una penale di € 100,00 (Euro cento/00) per ogni giorno di abusiva occupazione dei locali.
- Inoltre l'IRCCS potrà applicare una penali di € 50,00 (per ciascuna contestazione) e

Allegato C

di € 100,00 per ciascuna violazione accertata ed ulteriori € 100,00 per ogni giorno di durata (in più rispetto a quello di accertamento della violazione) dei disservizi e/o inadempimenti di seguito indicati:

- Mancato o ritardato rilascio dei locali al termine di naturale scadenza della concessione o a seguito di risoluzione o recesso dal contratto;
- Pulizia insoddisfacente dei locali o delle attrezzature;
- Omessa segnalazione dei nominativi e della qualifica del personale impiegato nel servizio;
- Disservizi dovuti a carenza di personale;
- Interruzione o abbandono del servizio non dovuti a cause di forza maggiore o imputabili alla Società;
- Inosservanza degli orari di apertura dei locali previsti dalla presente gara;
- Detenzione o somministrazione di sostanze alimentari in confezioni sprovviste delle indicazioni previste dalla legge o scadute;

L' IRCCS potrà altresì applicare penalità fino ad un massimo del 10% dell'importo del canone complessivo qualora riscontrasse, da parte della Società, qualsiasi ulteriore irregolarità o inadempienza rispetto a quelle sopra evidenziate.

Le predette penali saranno immediatamente esigibili fatta salva in ogni caso la richiesta di risarcimento per i maggiori danni subiti.

Sarà inoltre applicata una penale pari ad € 100,00 per ogni giorno di ritardo dell'apertura nei termini assegnati, o per un giorno di chiusura non concordato preventivamente con l'IRCCS. Oltre un giorno la penale sarà raddoppiata sino ad un massimo del 10% del valore annuo del contratto. In presenza di una reiterata chiusura del locale, il contratto verrà risolto a danno del gestore.

L' IRCCS renderà tempestivamente informata l'impresa con lettera raccomandata AR o via fax circa l'inizio del procedimento sanzionatorio e circa l'applicazione delle eventuali penalità e dei motivi che le hanno determinate.

Nel caso di mancato versamento delle suddette somme dovute a titolo di penalità o della quota di locazione, entro trenta giorni, l'IRCCS potrà procedere, con l'escussione della cauzione o ipso iure ex art. 1456 c.c. alla risoluzione del contratto,

La risoluzione del contratto potrà aver luogo altresì:

- per reiterate inosservanze delle norme di legge sulla sicurezza e sull'igiene;
- quando a carico della ditta sia stata pronunciata sentenza definitiva di condanna per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale ;
- in caso di cessione totale o parziale del contratto senza l'autorizzazione preventiva dell'IRCCS.

La risoluzione del contratto, per qualsiasi motivo, comporta il risarcimento dei danni derivanti.

ART. 15 SPESE CONTRATTUALI

Sono a carico della ditta aggiudicataria le spese di bollo, di registrazione del contratto, se dovuta, e di qualsiasi atto connesso alla stipula dello stesso.

ART. 16 FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia derivante dall'interpretazione ed esecuzione del contratto, ove l'IRCCS fosse attore o convenuto, resta intesa tra le parti la competenza del Foro di Bari.

ART. 17 NORME DI RINVIO

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si rinvia al Decreto Lgv. n.163 del 12/4/2006 e succ. mod. ed integrazioni.

ART. 18 CLUSOLA FINALE

Con la firma in calce al presente Capitolato, l'Impresa dichiara di aver preso conoscenza di tutte le relative clausole che approva specificatamente, singolarmente nonché nel loro insieme.

Qualsiasi omissione o ritardo nella richiesta di adempimento dell'appalto da parte dell'IRCCS e dell'Impresa non costituisce in alcun caso rinuncia ai diritti spettanti che le medesime parti si riservano comunque di far valere nei limiti della prescrizione ordinaria.

Il presente capitolato consta di 9 pagine e di 20 articoli che la ditta concorrente sottoscrive per integrale accettazione:

IL LEGALE RAPPRESENTANTE

Ai sensi dell'art.1341 del Cod. Civ., il sottoscritto legale rappresentante dichiara di approvare ed accettare esplicitamente le clausole di cui agli artt. 1 (oggetto) 2 (durata), 4 (oneri del gestore), 7 (prezzi), 8 (personale) 9 (modalità di espletamento dell'attività), 13 (riferimenti normativi) , 14 (inadempienze e penalità) 16 (foro competente):

IL LEGALE RAPPRESENTANTE
