

CAPITOLATO TECNICO SPECIALE

RICHIESTA DI OFFERTA (RDO) SULLA PIATTAFORMA MEPA, EX ART. 36, C.2, LETT. B E DELL'ART. 164 E SS. DEL D. LGS. N. 50/2016, PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE VELOCE E BAR PRESSO IL FABBRICATO "RISTORANTE" SITO ALL'INTERNO DEL "CENTRO DI PREPARAZIONE PARALIMPICA" IN VIA DELLE TRE FONTANE 25/27/29 – 00144 ROMA, FINO AL 31/12/2022.

CIG ZE633D5301

1. OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente Capitolato Tecnico Speciale (d'ora in poi anche solo "Capitolato") ha per oggetto l'affidamento a mezzo Richiesta di Offerta (d'ora in poi anche solo "RDO") ex art. 36 comma 2 lett. b del D.Lgs 50/2016 (d'ora in poi anche solo "Codice") del servizio di ristorazione veloce calda/fredda e gestione del bar presso il Centro di Preparazione Paralimpica (d'ora in poi anche solo "CPP"), in Via delle Tre Fontane 25/27/29 – 00144 Roma.

Ai sensi dell'art. 164 del Codice, alla presente procedura si applicano, per quanto compatibili, le disposizioni contenute nella Parte I e nella parte II del Codice.

La procedura risponde, altresì, alle disposizioni previste dalla Documentazione della RDO, oltre che, per quanto non regolato dalle clausole ivi contenute, dalle norme del Codice Civile e dalle altre disposizioni di legge vigenti in materia di contratti di diritto privato, nonché dalle leggi nazionali e comunitarie vigenti nella materia oggetto della Concessione.

La procedura per l'individuazione del concorrente nonché le norme per l'esecuzione della concessione sono regolate dalla Parte III, Titolo I del Codice dei Contratti.

2. SPAZI OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Per l'espletamento del servizio, il CIP (d'ora in poi anche solo "Concedente") concederà in gestione al Concessionario i locali e gli spazi meglio identificati nelle planimetrie allegate:

- Planimetria generale dell'impianto (Allegato 1);
- Planimetria dell'edificio "Ristorante" – piano terra (Allegato 2);
- Planimetria dell'edificio "Ristorante" – piano primo (Allegato 3);

Tali locali sono dotati degli impianti, attrezzature e arredi necessari per lo specifico utilizzo come da prospetti posti in allegato:

- Elenco attrezzature e arredi edificio "Ristorante" (Allegato 4);
- Attrezzature e arredi edificio "Ristorante" - Tav.01_ Layout scala 50 (Allegato 5);
- Attrezzature e arredi edificio "Ristorante" - Tav.02_ Layout scala 20 (Allegato 6);
- Elenco e caratteristiche impianti edificio "Ristorante" (Allegato 7);

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 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.

I Servizi di cui al presente Capitolato sono destinati ad uso esclusivo dei dipendenti in servizio presso le sedi sopra indicate e all'utenza esterna presente nelle sedi a vario titolo.

Nel compendio in cui dovrà essere svolta l'attività in argomento, al momento è prevista un'affluenza settimanale di circa 3000 persone.

Il Concedente, riservandosi la facoltà di riorganizzare gli uffici, locali e spazi secondo le eventuali future esigenze logistiche e/o organizzative, non garantirà né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero sopra indicato.

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 richiedere modifiche del contratto, per la eventuale mancata partecipazione degli utenti.

3. VALORE DELLA CONCESSIONE

Il servizio oggetto della concessione non è mai stato effettuato prima, pertanto, il valore della Concessione, pari a € **108.155,35 oltre IVA**, è stimato in base al valore delle attrezzature per l'allestimento della cucina e della sala ristoro, nuove, installate e perfettamente funzionanti e vengono elencate nel documento allegato (Allegato 4),

In ogni caso il Concessionario assume interamente a proprio carico il rischio d'impresa inerente il servizio di gestione bar e somministrazione di ristorazione veloce calda/fredda.

I rischi imprenditoriali, economici e gestionali dell'affidamento rimangono pertanto a totale carico del Concessionario il 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 la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché il servizio non abbia a risentirne.

Il Concedente non ha ritenuto, in un'ottica di efficienza e di economicità rispetto agli obiettivi da perseguire e stante l'omogeneità del servizio in parola, di suddividere la presente Concessione in due o più lotti, ai sensi dell'articolo 51, comma 1, del Codice.

I costi per la sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze sono pari a zero.

4. DURATA DELLA CONCESSIONE

Tenuto conto delle disposizioni contenute all'art. 168 del Codice, la concessione per i servizi oggetto della procedura ha durata dalla data di sottoscrizione del contratto fino al 31/12/2022.

Il Concedente si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata massima di ulteriori 12 mesi.

In caso di rinnovo il Concessionario si impegna ad adeguare ed estendere la durata della garanzia definitiva e della copertura assicurativa pena la risoluzione del contratto.

Il Concedente, entro la scadenza contrattuale, si riserva, la facoltà di disporre una proroga tecnica del servizio, agli stessi prezzi patti e condizioni, ai sensi dell'art. 106, comma 11, del Codice, nella misura strettamente necessaria ed alle medesime condizioni contrattuali, nelle more di svolgimento e conclusione delle ordinarie procedure di scelta di un nuovo contraente.

Inoltre, il Concedente si riserva di modificare il contratto ai sensi dell'art. 175 del Codice.

Qualora il Concessionario dovesse disdire il contratto prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo e giusta causa, il Concedente potrà rivalersi, a titolo di penale, su tutta la Garanzia definitiva, fatto salvo il diritto al risarcimento del maggior danno.

Il Comitato Italiano Paralimpico è concessionario dell'impianto sportivo comunale "Tre Fontane Esedra Sinistra" denominato Centro di Preparazione Paralimpica, finalizzato alle attività di

preparazione paralimpica di alto livello nonché alla promozione ed avviamento delle discipline paralimpiche in un'ottica di inclusione e integrazione, pertanto, la durata della concessione del servizio in oggetto è subordinata ed inscindibilmente connessa alla durata ed alle vicende della concessione dell'impianto sportivo comunale al CIP.

Le Parti, quindi, si daranno reciprocamente atto che con la sottoscrizione del contratto di concessione, indipendentemente dall'eventuale trattamento tributario ai fini delle imposte indirette, non intendono costituire un rapporto di locazione regolato dalle norme contenute nella Legge n. 392/1978 e s.m.i..

5. CONTROPRESTAZIONE, CANONE DI CONCESSIONE E ALTRI ONERI

I servizi oggetto del presente Capitolato dovranno essere svolti all'interno del suddetto impianto, verso pagamento del canone di concessione, quale relativa indennità di occupazione dei locali e degli spazi, nonché l'utilizzo delle attrezzature messe a disposizione dal CIP.

La controprestazione a favore del Concessionario consisterà nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio, per cui il corrispettivo per l'erogazione dei prodotti e dei pasti sarà versato direttamente dagli utenti, anche a mezzo dei buoni-pasto, sia cartacei che elettronici per i quali il Concessionario stesso dovrà adeguare idoneo POS.

Il Concessionario dovrà corrispondere al Concedente, fino al termine del contratto, un canone di concessione complessivo di importo pari **ad € 8.000,00 oltre IVA**, soggetto a rialzo.

Relativamente ai locali ed alle attività per lo svolgimento dei servizi oggetto del presente appalto, sono a carico del Concessionario, tutte le spese concernenti i consumi di energia elettrica, gas e acqua e saranno calcolati quadrimestralmente dal Concedente sulla base dei consumi rilevati tramite contatori divisionali a defalco.

Il pagamento del canone e delle spese per consumi di cui sopra dovrà essere effettuato quadrimestralmente (al ricevimento della fattura), sul conto corrente intestato del Comitato Italiano Paralimpico.

Lo stesso Concessionario è tenuto al pagamento di tutte le imposte necessarie allo svolgimento del servizio (es. Tassa rifiuti).

I suddetti pagamenti non potranno essere ritardati per alcun motivo. In caso di ritardato pagamento, anche solo parziale, il Concedente, oltre all'applicazione delle penali di cui al paragrafo 32 del presente Capitolato, si riserva la facoltà di risolvere il Contratto con conseguente diritto al risarcimento del danno e corresponsione, su tutte le somme dovute, senza necessità di costituzione in mora, degli interessi calcolati a norma di legge.

6. ORARI DI APERTURA

Il servizio oggetto della presente Concessione dovrà essere assicurato tutti i giorni, dal lunedì alla domenica, dalle ore 8:00 alle ore 24:00.

Il personale addetto al servizio potrà accedere ai locali destinati al servizio a partire dalle ore 7.00; la loro permanenza sarà consentita fino alle ore 01.00 del giorno seguente per effettuare le

operazioni, da avviare non prima dell'orario di chiusura, di pulizia dei locali, dei macchinari, delle attrezzature e degli utensili di lavoro.

Il servizio non sarà effettuato nei giorni di festività civile e religiosa (compreso il 29 giugno, festività del Patrono di Roma), nonché in ogni altra giornata di eventuale e straordinaria chiusura dell'impianto che sarà tempestivamente comunicata.

Nei periodi di affluenza ridotta, potranno essere accolte eventuali richieste di riduzioni di orario di apertura o di chiusura per ferie, previo preventivo accordo con il Concedente.

Sia durante l'orario di apertura che durante l'orario di chiusura al pubblico, dovrà comunque essere consentito l'accesso ai locali da parte del Concedente.

7. TIPOLOGIA DELLA PRESTAZIONE E OFFERTA GASTRONOMICA

La gestione e organizzazione dell'attività oggetto del presente appalto dovrà essere svolta nel rispetto delle norme vigenti, delle prescrizioni e delle autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica, igienico-sanitaria e di inquinamento acustico e atmosferico, di destinazione d'uso dei locali e degli edifici per l'attività prevalente, di sicurezza e di prevenzione degli incendi, tutela dell'ambiente, nonché del regolamento comunale di igiene in materia di alimenti e bevande con le caratteristiche e secondo le prescrizioni ivi descritte.

L'etichettatura dei singoli prodotti (e/o i cartelli) dovrà riportare, l'elenco di tutti gli ingredienti presenti, a partire dall'ingrediente più rappresentativo e poi di quelli presenti in minori quantità, preferibilmente e laddove possibile, indicando anche le percentuali relative dei principali ingredienti. In particolare, dovranno essere indicate le preparazioni contenenti ingredienti allergizzanti, glutine, latte e suoi derivati, ingredienti di origine animale e derivati. In caso di mancata segnalazione di applicherà la penale di cui al paragrafo 32.

Gli orari di apertura e i prezzi dovranno essere sempre esposti in modo ben visibile.

Il servizio dovrà garantire l'offerta di bevande calde e fredde, insalate, panini, tramezzini, toast, primi e secondi piatti con contorno, prodotti da forno, dolci e salati, pasticceria, macedonie, spremute e frullati di frutta, ecc. utilizzando prevalentemente ingredienti freschi e ortaggi di stagione, somministrando solo pane fresco e frutta fresca e di stagione di prima scelta.

Sarà inoltre consentito al Concessionario di somministrare, previo rinvenimento e/o riscaldamento, cibi precotti refrigerati e surgelati, forniti da laboratori autorizzati.

È assolutamente esclusa la somministrazione di bevande superalcoliche ed è fatto obbligo al Concessionario di conformarsi alla normativa di settore, in particolare alla legge 30 marzo 2001 n. 125 e alla legge 2 ottobre 2007 n.160, alle ordinanze e ai regolamenti vigenti.

È vietata la distribuzione e la vendita di tabacchi.

Il Concessionario dovrà svolgere il servizio con proprio rischio e piena autonoma organizzazione, assicurandone il migliore funzionamento interno, in raccordo ed integrazione con le attività svolte nell'impianto.

Il Concessionario dovrà garantire l'impiego di materie prime e prodotti di ottima qualità, con ampia varietà di scelta nell'offerta, con particolare attenzione ai prodotti della filiera corta, biologici, prodotti

locali, prodotti per intolleranti al glutine ed intolleranti verso altri alimenti nonché prodotti per la clientela vegana e vegetariana.

Il Concessionario dovrà garantire particolare cura e decoro nello svolgimento del servizio, prestando attenzione alla presentazione dei cibi e delle bevande, impegnandosi a non utilizzare piatti, posateria e bicchieri in plastica, facendo sempre indossare al personale la divisa conforme all'offerta, mantenendo nel massimo ordine e pulizia i locali e gli arredi.

Dovranno essere forniti, inoltre, prodotti da banco per soggetti celiaci e vegani. Sul bancone del bar il Concessionario dovrà mettere a disposizione degli utenti, zucchero bianco e di canna grezzo, miele e dolcificanti ipocalorici, confezionati secondo le modalità normative in vigore.

Per quanto riguarda le dosi da impiegare per i generi di caffetteria e la miscela delle bevande, esse dovranno corrispondere alle disposizioni vigenti in materia e in ogni caso i prodotti di caffetteria dovranno essere confezionati utilizzando grani di caffè di miscela di ottima qualità.

La pasticceria dolce e salata e ogni altro genere di colazione o pranzo (panini con varie farciture, paste, sandwich, toast, tramezzini ecc.) dovrà essere fresca di giornata e di prima scelta, limitando al minimo il ricorso a prodotti surgelati o preconfezionati e preparati.

I prodotti offerti dovranno essere di marca nota, diffusa a livello nazionale e preventivamente individuati e comunicati al Concedente.

I generi di consumo devono essere in quantità sufficiente a garantire la somministrazione giornaliera, tenuto conto anche degli orari di maggiore affluenza degli utenti.

Nel rispetto della normativa prevista in materia di etichettatura, i prodotti confezionati dovranno riportare sull'involucro la denominazione dell'impresa produttrice, l'indicazione del contenuto, degli ingredienti, inclusi gli additivi previsti dalla legge e la relativa scadenza. Le operazioni di approvvigionamento, di trasporto presso i locali del Concedente, di stivaggio e conservazione dei generi alimentari destinati alla somministrazione, confezionati e non, saranno a carico del Concessionario e saranno eseguite in conformità alle disposizioni normative in materia, nonché nel rispetto delle prescrizioni di accesso in vigore presso l'impianto.

L'erogazione del servizio deve avvenire salvaguardando le esigenze del Concedente, senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività in corso e dovrà essere organizzato in modo da assicurare tempi di attesa minimi (soprattutto nelle fasce orarie di massima utenza), anche grazie ad un servizio di cassa adeguato al numero degli utenti. Per ogni consumazione effettuata dovrà essere rilasciato apposito scontrino di cassa, in conformità alla normativa fiscale vigente.

Il Concessionario dovrà prevedere anche al servizio di preparazione, porzionatura e distribuzione di pasti caldi, per il quale avrà a disposizione le attrezzature di cui all'elenco allegato (Allegato 4), che si consegnano nuove, installate e perfettamente funzionanti.

Non è ammessa la preparazione di pasti caldi in un centro di cottura esterno.

Il Concessionario, con riferimento ai servizi sopra descritti dovrà privilegiare, nella preparazione dei cibi, derrate di categoria "extra" o di prima categoria, provenienti da ditte di primaria importanza e affidabilità nel settore agro-alimentare, preferibilmente dalla c.d. "filiera corta" e di stagione per alimenti di origine vegetale, in special modo i prodotti biologici, DOP, IGP e STG. Il Concessionario dovrà dare indicazione, in maniera chiara e completa, degli ingredienti utilizzati nella preparazione dei prodotti somministrati, qualora non già indicati sulla confezione.

Per ogni consumazione effettuata dovrà essere rilasciato apposito scontrino di cassa in conformità alla normativa fiscale vigente.

8. OGM ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

I prodotti e gli alimenti erogati dovranno essere totalmente esenti da organismi geneticamente modificati o loro derivati, in aderenza alle leggi in materia di O.G.M. (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.) e grassi idrogenati; al riguardo, il Concessionario dovrà attestare prima della sottoscrizione del contratto, previa richiesta del Concedente - mediante dichiarazione di responsabilità, all'uopo sottoscritta dal legale rappresentante ai sensi del D.P.R. 445/2000 - che le derrate alimentari approvvigionate non contengono ingredienti di natura transgenica, né grassi idrogenati e a richiesta del Concedente, in qualsiasi momento, la certificazione di provenienza dei prodotti.

9. INTOLLERANZE E ALLERGIE

Particolare attenzione dovrà essere posta per tutelare la salute dei consumatori intolleranti o allergici; a tal fine, affinché il consumatore riceva informazioni essenziali, leggibili e comprensibili per fare acquisti consapevoli, il Concessionario dovrà adeguatamente segnalare, con appositi avvisi e/o liste, gli alimenti e bevande distribuiti che contengono sostanze o prodotti che provocano allergia o intolleranza (per esempio: - Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena/farro - Crostacei e prodotti a base di crostacei - Uova e prodotti a base di uova - Pesce e prodotti a base di pesce - Arachidi e prodotti a base di arachidi - Soia e prodotti a base di soia - Latte e prodotti a base di latte - Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia e i loro prodotti - Sedano e prodotti a base di sedano -

Senape e prodotti a base di senape -Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - Anidride solforosa e solfiti - Lupini e prodotti a base di lupini - Molluschi e prodotti a base di molluschi, ecc.), pena l'applicazione delle penali previste al successivo paragrafo 32.

10. AUTORIZZAZIONI

Il Concessionario garantisce che i servizi di somministrazione, conservazione e preparazione di alimenti e bevande saranno svolti nel pieno rispetto delle vigenti norme, previa presentazione, della Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) prevista dalla vigente normativa (art. 19 della legge 241/1990) e della notifica sanitaria ai sensi del Reg. CE 852/2004 presso il SUAP del Comune di Roma, nonché di qualsiasi altro eventuale nulla osta o parere necessario per lo svolgimento dell'attività nei locali concessi, espletando altresì tutte le formalità amministrative necessarie per lo svolgimento dei servizi medesimi.

11. ALLESTIMENTO ED ARREDAMENTO

I locali sono consegnati allestiti con arredi e attrezzature necessari per lo svolgimento del servizio come da elenco allegato (allegato 4).

Tutto quanto non indicato nel suddetto allegato è a esclusivo e integrale carico del Concessionario.

Tutti i beni a carico del Concessionario dovranno rispondere a criteri di elevata efficienza e qualità.

Il Concessionario si impegna a utilizzare con la normale diligenza i locali, gli arredi, le attrezzature e gli impianti ricevuti obbligandosi a provvedere alla loro custodia e buona conservazione e manutenzione.

12. APPROVVIGIONAMENTO DELLE MERCI

Il carico e lo scarico della merce, e comunque di ogni materiale riguardante l'esercizio dell'attività, dovrà potrà avvenire in qualsiasi orario a patto che i mezzi di trasporto sostino nell'area parcheggio e la consegna di quanto necessario all'esercizio dell'attività avvenga a mano; tutto compatibilmente con le esigenze dell'impianto sportivo.

Durante le fasi connesse all'approvvigionamento delle merci, il Concessionario si obbliga:

- ✦ all'acquisto, al trasporto e allo stoccaggio dei generi alimentari (con l'impegno a non accantonare presso il deposito eccessive quantità di derrate), dei prodotti necessari alla pulizia dei locali, delle attrezzature e degli arredi e al lavaggio delle stoviglie, del vasellame, della posateria, etc.;
- ✦ ad adottare i provvedimenti e le cautele necessarie per garantire la salute, la sicurezza e l'incolumità del personale addetto al servizio e dei terzi, nonché ad osservare e fare osservare tutte le vigenti disposizioni in materia di prevenzione e degli infortuni e sicurezza sul lavoro, ivi comprese quelle previste dal d.lgs. 81/2008, per quanto applicabile;
- ✦ ad adottare tutte le misure atte a non danneggiare i pavimenti, le vernici, i mobili ed ogni altro bene all'interno dell'impianto. Il Concessionario in ogni caso dovrà provvedere senza indugio a proprie spese alla riparazione e/o sostituzione delle parti o degli oggetti danneggiati per colpa propria o dei suoi dipendenti e, in difetto, al risarcimento del danno;
- ✦ a rimuovere, raccogliere, trasportare e conferire scatole, imballaggi, nastri adesivi ed ogni altro materiale connesso al trasporto dei prodotti alimentari e delle bevande secondo le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata dei rifiuti urbani e in ogni caso in conformità al d.lgs. 152/2006;
- ✦ ad effettuare i conferimenti dei rifiuti al di fuori dell'orario di apertura del servizio.

13. PROGETTO PER LA DESTINAZIONE DI CIBI E BEVANDE NON SOMMINISTRATI

E' facoltà del Concessionario, in linea con la ratio della legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale" e con le direttive del Parlamento

europeo dettate con la “Risoluzione del 19 gennaio 2012 su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE”, organizzare un servizio di consegna dei prodotti alimentari preparati e residuati al termine di ciascuna giornata lavorativa e che, pur potendo essere ancora utilizzati, poiché sani e commestibili, sarebbero altrimenti destinati allo smaltimento.

In tal caso, detti alimenti dovranno essere consegnati, al termine di ciascuna giornata lavorativa, a soggetti individuati dal Concessionario (es. Enti di beneficenza, Associazioni di volontariato) scelti tra organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari e situati nella città di Roma, ai sensi dell'art. 13 della legge 166/2016.

In merito a requisiti e conservazione devono essere rispettate le modalità di cui all'art. 5 della citata legge 166/2016.

Il servizio, senza oneri per il Concedente e per l'Ente di destinazione, dovrà essere rispondente alle normative vigenti che disciplinano l'igiene degli alimenti in tutte le fasi del suo svolgimento.

A tal proposito potrà essere richiesta la produzione del protocollo sottoscritto tra il Concessionario e l'Organizzazione non lucrativa di utilità sociale prescelta.

14. PULIZIA, MANUTENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI

Il Concessionario dovrà mantenere nel massimo ordine, e in perfetta pulizia, i locali messi a disposizione dal Concedente e i relativi impianti, nonché attrezzature, arredi, rivestimenti, infissi, pareti e vetrate, le stoviglie, il vasellame, la posateria e la biancheria, e tutto quanto necessario all'espletamento del servizio, nel rispetto delle vigenti norme igienico - sanitarie e delle procedure di autocontrollo, secondo il sistema HACCP.

Al riguardo, dovrà eseguire a proprie cure e spese, anche mediante l'utilizzo di personale specializzato nel campo delle pulizie e delle sanificazioni ambientali, le pulizie giornaliere e periodiche, nonché quelle straordinarie da effettuarsi in occasione di eventi imprevedibili (es. lavori di imbiancatura, raccolta acque per allagamenti, ecc.) o a seguito di interventi di manutenzione ordinaria.

In particolare, Il Concessionario dovrà provvedere alla pulizia della sala deposito; alla disinfestazione, derattizzazione e sanificazione periodica di tutti i locali oggetto della Concessione, attraverso idonea impresa provvista delle necessarie autorizzazioni di legge in materia alla pulizia delle sale, degli arredi, delle attrezzature, delle suppellettili, delle stoviglie e accessori; alla manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti tecnici (elettrici, di sicurezza, condizionamento ecc.), secondo il piano di manutenzione e i manuali d'uso e manutenzione.

Il Concessionario dovrà assicurare che tutti i locali siano mantenuti costantemente puliti e ordinati anche durante le ore di servizio all'utenza.

Rientrano nella manutenzione ordinaria tutti gli interventi di riparazione e di sostituzione che servono ad assicurare l'ordinaria funzionalità dell'impianto senza modificarne le caratteristiche strutturali; tutte queste attività dovranno essere svolte in modo conforme alle norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, alle norme UNI, alle norme tecniche vigenti ed alle regole dell'arte, ovvero dovranno essere affidate a imprese o soggetti professionali e qualificati, iscritti negli specifici albi professionali.

Si precisa inoltre che tutti gli interventi manutentivi da effettuarsi su impianti rientranti nelle previsioni di cui al d.lgs. 37/2008, devono essere eseguiti da impresa a ciò abilitata, la quale è tenuta anche a rilasciare, a cura di personale abilitato ai sensi di legge, le prescritte certificazioni di conformità ogni qualvolta si rendessero necessarie.

Al Concessionario compete inoltre la manutenzione straordinaria degli arredi, delle attrezzature e degli impianti in dotazione per l'espletamento del servizio.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere impiegati nelle concentrazioni con le modalità indicate nelle relative schede tecniche, e dovranno sempre essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta e conservati in armadi chiusi.

Il Concessionario dovrà rispettare le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani. Essi dovranno essere raccolti per tipologia di rifiuto secondo le disposizioni previste dal "Regolamento per i servizi pubblici di igiene ambientale" del Comune di Roma Capitale (Regolamento di igiene C.C. 7395/1932).

Nessun sacchetto contenente rifiuti solidi urbani dovrà mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali. Qualunque onere relativo alla gestione e organizzazione dei rifiuti anteriormente al loro conferimento nei cassonetti (es. sacchetti, contenitori interni, ecc.) sarà a carico del Concessionario.

Sarà tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al Concessionario, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico del Concessionario.

Le spese per il servizio di raccolta, trasporto, conferimento e trattamento dei rifiuti urbani e speciali saranno a totale carico del Concessionario, per cui il Concedente sarà completamente sollevato da detti obblighi.

15. MANUALE DI AUTOCONTROLLO E SISTEMA HACCP

Il Concessionario dovrà provvedere, autonomamente e a proprie spese, alla predisposizione e alla gestione del programma di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), riferito a tutte le fasi in cui si articolerà il servizio oggetto della Concessione.

Il Concessionario dovrà adottare misure adeguate a garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando e individuando i punti critici, mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema, compilando tutta la modulistica prevista dal sistema HACCP, atta a dare evidenza della corretta esecuzione delle attività regolamentate.

Le eventuali irregolarità, accertate dal Concessionario nell'ambito del programma di autocontrollo, e i provvedimenti adottati dovranno essere segnalati al Concedente che, qualora ritenesse insufficienti o inefficaci le misure correttive, potrà richiedere la modifica del programma di autocontrollo.

Il Concessionario, pertanto, dovrà presentare, in sede di sottoscrizione del Verbale di avvio (cfr. paragrafo 17) il proprio Manuale di Autocontrollo redatto in conformità al Reg. CE n. 852/2004.

16. CRITERI AMBIENTALI MINIMI

Il Concessionario ha l'obbligo di rispettare, laddove applicabili, i "Criteri Ambientali Minimi" (CAM) per Ristorazione Collettiva e Derrate Alimentari, di cui al D.M. 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011) del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare. In particolare, deve essere assicurata la conformità alle specifiche tecniche e clausole contrattuali del suddetto decreto.

Parimenti, dovranno essere osservate le specifiche tecniche e le clausole di esecuzione contrattuale inerenti i criteri ambientali minimi per: la pulizia ed i prodotti per l'igiene (D.M. 24 maggio 2012), la fornitura di prodotti tessili (D.M. 11 GENNAIO 2017) laddove applicabili.

17. PRESA IN CONSEGNA DEI LOCALI

La presa in consegna dei locali da parte del Concessionario avviene esclusivamente all'atto della sottoscrizione tra le parti del Verbale di presa in consegna.

Nel documento verranno descritti locali, arredi, attrezzature e impianti consegnati.

Il Verbale di presa in consegna è redatto in contraddittorio tra le parti e deve essere sottoscritto entro i 10 giorni lavorativi successivi alla stipula del Contratto, pena l'applicazione della penale di cui al successivo paragrafo 32.

Il Verbale di presa in consegna dei locali deve essere redatto in duplice copia e recare la firma congiunta di entrambe le parti.

A seguito della sottoscrizione del Verbale di presa in consegna, il Concessionario deve espletare tutte le attività propedeutiche all'avvio del servizio.

18. AVVIO DEL SERVIZIO

Il Verbale di avvio è il documento con il quale il Concessionario avvia formalmente il servizio, a seguito della conclusione delle attività propedeutiche previste (es. attivazione e voltura utenze, ottenimento autorizzazioni, etc...).

Tale documento è redatto in contraddittorio tra le parti e deve essere sottoscritto entro i 10 giorni lavorativi successivi alla data di sottoscrizione del Verbale di presa in consegna, pena l'applicazione della penale di cui al successivo paragrafo 32, intendendo tale termine quale tempo massimo riconosciuto al Concessionario per l'espletamento di tutte le attività propedeutiche previste.

Il Concedente, con apposita comunicazione scritta, stabilirà la data ufficiale di apertura del servizio.

Il Verbale di avvio deve essere redatto in duplice copia e recare la firma congiunta di entrambe le parti.

Al Verbale di avvio devono essere allegati i documenti di cui ai successivi paragrafi 19 (elenchi nominativi delle unità di personale addetto) e 20 (nominativo del referente del concessionario) nonché il Manuale di Autocontrollo redatto in conformità al Reg. CE n. 852/2004 così come disciplinato al paragrafo 13.

19. PERSONALE

Il Concessionario deve garantire che tutto il personale impiegato per lo svolgimento del servizio oggetto della presente Concessione sia di comprovata moralità, sia in possesso delle competenze e professionalità necessarie per lo svolgimento dei servizi, sia adeguatamente e costantemente formato, assicuri la corretta e responsabile esecuzione del servizio, goda la fiducia del concessionario.

In particolare dovrà essere individuato un soggetto referente in possesso dei requisiti professionali di cui all'art. 71 del d.lgs. 59/2010 e ss.mm.ii..

Il Concessionario è tenuto ad applicare integralmente, nei confronti del personale, tutte le norme di legge e quelle contenute nel Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e in quelli integrativi applicato, ed essere in regola con gli oneri contributivi, previdenziali e assicurativi previsti dalla legge. Detti oneri ed obblighi sono a carico del Concessionario, che ne è il solo responsabile, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Concedente e di indennizzo da parte dello stesso.

All'avvio del servizio, in documento da allegare al relativo Verbale, il Concessionario deve indicare gli elenchi nominativi delle unità di personale addetto.

Il Concessionario dovrà garantire che i servizi siano svolti da un congruo numero di addetti e con formazione adeguata e coerente alle mansioni assegnate e svolte, segnalando tutte le variazioni del personale utilizzato entro 7 giorni lavorativi dall'avvenuta variazione, pena l'applicazione della penale di cui al paragrafo 32.

Il Concessionario dovrà provvedere ad integrare l'eventuale assenza del proprio personale in ogni momento.

Il personale alle dipendenze del concessionario dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

- a) essere in possesso di competenze e professionalità necessarie per lo svolgimento dei servizi;
- b) essere in possesso di adeguata preparazione professionale, relativamente ai requisiti igienico-sanitari previsti, nonché debitamente formato sia in materia di igiene degli alimenti e manipolazione degli alimenti e bevande sia per quanto attiene a quanto disposto dal d.lgs. 81/2008;
- c) attitudine alle relazioni interpersonali, buone capacità espressive, tratti di cortesia e condotta decorosa;
- d) capacità e affidabilità per le operazioni attinenti al maneggio valori;
- e) presentarsi sempre in ordine nella persona, dotato di apposita ed idonea divisa fornita dal Concessionario;
- f) essere dotato di cartellino identificativo, in posizione ben visibile e notificarne immediatamente l'eventuale smarrimento al datore di lavoro.

Il personale alle dipendenze del Concessionario dovrà inoltre:

- a) espletare le diverse prestazioni ordinarie e periodiche previste, rispettando integralmente e senza alcuna eccezione gli orari fissati;

- b) attenersi alle disposizioni ed alle norme di sicurezza individuale e per l'utilizzo dei mezzi d'opera nonché alla prassi indicata dai documenti di valutazione dei rischi in essere presso il Concedente;
- c) mantenere la riservatezza su fatti e/o circostanze concernenti l'organizzazione e l'andamento delle attività che si svolgono presso il Concedente, dei quali abbia avuto notizia o sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio.

Il Concessionario deve inoltre provvedere al regolare pagamento dei salari e degli stipendi al personale, ivi comprese le assicurazioni sociali e previdenziali di legge, nonché ad ogni prestazione accessoria prevista dal CCNL di riferimento, pena l'applicazione della penale di cui al paragrafo 32.

Il Concedente rimane estraneo a ogni rapporto, anche di contenzioso, tra il Concessionario e i propri dipendenti e/o collaboratori.

20. REFERENTE DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario dovrà indicare in documento allegato al Verbale di avvio del servizio il nominativo del soggetto referente, in possesso dei requisiti morali e professionali di cui all'art. 71 del d.gs. 59/2010, ed i recapiti (mail, numeri di telefono fisso e cellulare) e di un suo sostituto in caso di assenza, che dovrà assicurare la propria reperibilità nei confronti del Concedente tutti i giorni fino alla scadenza del contratto nell'orario di apertura del servizio.

Il Concedente provvede a verificare la sussistenza dei requisiti in capo al referente il possesso dei requisiti morali e professionali di cui all'art. 71 del d.lgs. 59/2010 previsti dalla vigente normativa. La documentazione relativa deve essere consegnata al Concedente alla data di sottoscrizione del Verbale di avvio del servizio.

Il referente sarà autorizzato ad accogliere richieste e segnalazioni da parte del Concedente e a porre in essere tutte le misure atte alla rapida ed efficace soluzione di quanto segnalato. Dovrà garantire il corretto svolgimento di tutte le attività previste inclusa la gestione del personale dipendente del Concessionario, individuando e risolvendo i problemi emergenti nel corso dello svolgimento dei servizi.

Il referente è responsabile della conduzione e dell'organizzazione dell'attività, pertanto è necessaria la sua presenza, anche non continuativa, quale elemento essenziale per l'erogazione del servizio.

Il Concessionario si obbliga a comunicare al Concedente il cambiamento del nominativo del referente entro e non oltre 3 giorni lavorativi dal cambiamento stesso pena l'applicazione della penale di cui al paragrafo 32.

21. INFORMAZIONE E FORMAZIONE E SICUREZZA DEL PERSONALE IMPIEGATO PER

L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il Concessionario deve garantire che tutto il personale impiegato nell'erogazione del servizio sia stato formato in materia di salute ed igiene alimentare sia in materia di sicurezza ed igiene ambientale.

La formazione deve essere erogata entro 60 giorni solari dalla data di sottoscrizione del Verbale di avvio e, comunque, entro 60 giorni solari dalla data di entrata in servizio del singolo addetto, pena l'applicazione della penale di cui al paragrafo 32.

La formazione deve essere somministrata e attestata da enti/organizzazioni aventi specifica e documentata esperienza e dovrà essere attestata mediante loro dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/2000, indicando nominativamente i singoli addetti.

Il Concessionario, in ottemperanza alle disposizioni del d.lgs. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, deve inoltre:

- ✦ provvedere affinché il proprio personale sia adeguatamente informato e formato sui rischi specifici propri della loro attività, nonché sulle misure di prevenzione e protezione da adottare in materia di sicurezza sul lavoro e di tutela dell'ambiente;
- ✦ dotare il proprio personale di adeguati dispositivi di protezione individuali e collettivi in relazione alla tipologia delle attività oggetto dei servizi di cui al presente Capitolato.

22. INTERRUZIONE DEL SERVIZIO DA PARTE DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario dovrà garantire la continuità dei servizi oggetto della presente procedura. Saranno consentite interruzioni temporanee nell'esecuzione del servizio nei seguenti casi:

- ✦ scioperi del personale del Concessionario: in caso di sciopero del personale che renda impossibile la regolare effettuazione del servizio, il Concessionario dovrà darne notizia al Concedente non appena egli ne abbia contezza;
- ✦ guasto di apparecchiature o attrezzature: il Concessionario dovrà darne notizia al Concedente non appena egli ne abbia contezza e dovranno comunque essere garantite le prestazioni minime per il regolare svolgimento delle attività. Anche in questo caso, potranno essere concordate, tra il Concessionario e il Concedente, in via straordinaria, le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati;
- ✦ interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore: le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore o per qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo del Concessionario, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della normale diligenza (ad esempio la mancanza di acqua o energia elettrica e/o per qualsiasi emergenza tecnica e organizzativa), non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Il servizio, infine, non sarà effettuato qualora si rendesse necessario effettuare lavori urgenti o indifferibili di manutenzione straordinaria agli impianti o ai locali dati in Concessione; in tal caso il Concedente comunicherà, con congruo anticipo, il piano dei lavori programmati e i relativi periodi di esecuzione degli stessi e il Concessionario non potrà richiedere compensi integrativi, indennizzi e/o risarcimenti.

Salvo quanto previsto nel presente paragrafo, l'interruzione o sospensione del servizio per decisione unilaterale del Concessionario costituisce inadempimento contrattuale che comporterà la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile.

In tal caso, il Concedente procederà all'incameramento della garanzia definitiva prestata, fatta salva comunque la facoltà di procedere nei confronti del Concessionario al risarcimento dei danni subiti per effetto della risoluzione.

In nessun caso il Concessionario potrà pretendere rimborsi o indennizzi di alcun genere, per le eventuali minori entrate dovute a chiusure tecniche.

Nessun indennizzo, a nessun titolo, sarà inoltre riconosciuto al Concessionario in caso di scioperi o analoghe manifestazioni poste in essere dai dipendenti del Concedente.

23. DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO DEI LOCALI IN CONCESSIONE

Il Concessionario non potrà adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dal Concedente, nonché i macchinari e le attrezzature, per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato, né potrà mutare la destinazione d'uso dei locali e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi e/o la posizione degli impianti e dei macchinari utilizzati, salvo accordi preventivi assunti con il Concedente.

Sarà vietata la concessione a terzi, sia privati sia Enti o Organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso, anche saltuario, dei locali concessi o di parte di essi.

Non potranno essere installati nei locali in concessione videogiochi, videopoker o altre apparecchiature analoghe.

L'inosservanza delle condizioni stabilite nel presente articolo determinerà la risoluzione del contratto stesso ai sensi dell'art. 1456 cod. civ. e il Concedente potrà richiedere l'immediata restituzione dei locali, oltre al risarcimento del danno.

24. CESSIONI – SUBCONCESSIONE - MODIFICHE DELLA RAGIONE SOCIALE

È vietata la cessione anche parziale del contratto da parte del concessionario fatti salvi i casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione, scissione di imprese per le quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 175 del Codice. È vietata la sub concessione.

Ogni modifica o variazione della denominazione e della ragione sociale del concessionario deve essere prontamente comunicata al Committente, corredata dalla copia dell'atto notarile con il quale la variazione è stata operata, e dal quale deve risultare che il nuovo soggetto subentra in tutti gli obblighi assunti dal precedente Concessionario.

25. SEGNALETICA E PUBBLICITÀ SPONSOR E LOGHI IPC/CIP

È fatto espresso divieto di apporre qualsivoglia segnaletica o pubblicità nei locali dati in Concessione.

È vietata ogni forma di pubblicità, anche per conto di terzi, sulle divise del personale, nei locali in cui è prestato il servizio.

E' parimenti vietato al Concessionario di utilizzare, sotto qualsiasi forma, l'emblema IPC, consistente in tre agitos, nonché il logo del CIP e delle Federazioni Sportive Paralimpiche.

Il Concedente si riserva il diritto di apporre pubblicità di prodotti sponsor.

26. PREZZI

I prezzi dei generi in vendita saranno quelli del listino pubblicato dall'ASSOBAR — locali di terza/quarta categoria validi nella provincia di Roma.

La somministrazione di eventuali altri prodotti non inseriti nel listino ed il loro prezzo dovranno essere preventivamente autorizzati dal Concedente; analogamente anche l'esclusione o la sostituzione di prodotti previsti nel listino dovrà essere autorizzata dal Concedente.

È ammessa la revisione prezzi, dopo 12 mesi di contratto, nei limiti delle vigenti disposizioni in materia.

L'adeguamento verrà determinato considerando la variazione ISTAT (FOI) dalla data di inizio del servizio alla data di pubblicazione dell'ultimo indice disponibile al momento della richiesta, mentre per eventuali anni successivi al secondo l'adeguamento verrà determinato considerando la variazione ISTAT (FOI), dalla data in cui è stato applicato il precedente adeguamento, alla data di pubblicazione dell'ultimo indice disponibile al momento della richiesta.

Il pagamento delle consumazioni sarà a totale ed esclusivo carico dei soggetti beneficiari, con conseguente esonero per il Concedente da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo.

Per il servizio oggetto della presente Concessione dovrà essere consentito ai dipendenti in servizio l'utilizzo dei buoni pasto, sia elettronici che cartacei, permettendone l'utilizzo anche parziale. L'accettazione da parte del Concessionario dei buoni pasto esonera il Concedente da qualsiasi responsabilità per contenziosi che potrebbero insorgere tra il Concessionario ed il singolo dipendente o tra il Concessionario e la società erogatrice del servizio sostitutivo di mensa.

Il Concessionario, pena la risoluzione del contratto, è obbligato a convenzionarsi con le Società che, di volta in volta, si aggiudicheranno l'appalto di fornitura dei buoni-pasto dei dipendenti CIP nel corso del periodo contrattuale - senza la previsione di eventuali oneri a carico degli utenti - entro 15 giorni lavorativi dalla data di ricevimento della comunicazione del nuovo affidamento.

27. VERIFICHE DI CONFORMITÀ

Le attività di valutazione interne sulla qualità e sull'organizzazione dei servizi oggetti della presente Concessione e gli opportuni controlli volti a verificare l'osservanza delle disposizioni contrattuali da parte del Concessionario, saranno svolte, anche sulla base delle segnalazioni dell'utenza.

Durante la fase di gestione, il Concedente, senza alcun preavviso e in contraddittorio con il Referente del Servizio o con il suo sostituto, procederanno a verifiche periodiche (con cadenza almeno semestrale) sulla qualità e la rispondenza dei prodotti offerti dal Concessionario ai requisiti del presente Capitolato.

I controlli riguarderanno a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- ✦ modalità e tempi di conservazione degli alimenti;

- ✦ modalità di lavorazione e distribuzione degli alimenti;
- ✦ qualità delle singole porzioni;
- ✦ presentazione degli alimenti;
- ✦ etichettatura di alimenti e prodotti detergenti;
- ✦ modalità di impiego e caratteristiche dei sanificanti;
- ✦ modalità e tempi di sgombero dei rifiuti;
- ✦ verifica del corretto uso degli impianti;
- ✦ stato igienico degli impianti, attrezzature e locali;
- ✦ interventi di manutenzione a carico del gestore;
- ✦ organizzazione del personale e organigramma;
- ✦ professionalità, cortesia, abbigliamento degli addetti;
- ✦ tempi di attesa;
- ✦ rispetto degli orari di apertura;
- ✦ ordine e pulizia dei locali.

Le risultanze delle verifiche e i riscontri di gradimento dell'utenza costituiranno elementi di ausilio alle attività del Concedente e serviranno a formulare raccomandazioni volte a migliorare il servizio fornito e/o ad attuare azioni correttive.

Con riferimento alle verifiche delle caratteristiche ambientali previste dai relativi Criteri Ambientali Minimi di cui al precedente paragrafo si precisa che:

- ✦ relativamente alle specifiche tecniche, ogni requisito obbligatorio dovrà essere comprovato secondo quanto indicato nelle verifiche previste nello specifico criterio ambientale nei CAM di riferimento;
- ✦ relativamente alle clausole di esecuzione contrattuale, esse dovranno essere verificate tramite le suddette verifiche di conformità.

Il Concedente si riserva la facoltà di chiedere alle autorità sanitarie competenti, senza che il Concessionario possa fare alcuna opposizione, l'effettuazione di controlli sull'osservanza delle norme igieniche e sanitarie e, in genere, su tutto ciò che riterrà necessario per verificare il corretto funzionamento dei servizi.

28. RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO – REPORTISTICA

Il Concessionario è tenuto a redigere ogni quattro mesi un documento denominato “Resoconto quadrimestrale” e a consegnarlo al Concedente entro 15 giorni solari dal termine del quadrimestre di riferimento, pena l'applicazione della penale di cui al paragrafo 32.

Il documento ha la finalità di illustrare un rapporto delle attività svolte e di fornire indicazioni utili al miglioramento continuo della gestione del servizio.

Il Concessionario deve illustrare il resoconto attraverso dati, indicatori specifici, analisi quantitative e report, al fine di evidenziare punti di forza e problematiche e di proporre soluzioni di miglioramento e ottimizzazione.

Il resoconto deve contenere almeno gli elementi di seguito riportati:

- ✦ numero di scontrini e relativi importi medi suddivisi per fascia oraria (antimeridiana e pomeridiana), giorno e mese di riferimento.
- ✦ soluzioni per un continuo miglioramento e proposte di ottimizzazione;
- ✦ organigramma, organizzazione del lavoro e formazione del personale;
- ✦ altri dati richiesti in forma scritta con espressa specifica delle informazioni da trasmettere, delle modalità con cui fornire le informazioni stesse.

Tutte le soluzioni di miglioramento e ottimizzazione devono essere successivamente condivise con il Concedente e, previo accordo, attuate entro i termini concordati tra le parti.

Infine, il Concessionario deve produrre un documento denominato “Resoconto finale della Concessione” entro 30 giorni solari antecedenti la data di scadenza del Contratto, pena l'applicazione della penale di cui al successivo paragrafo 32.

Tale documento deve avere informazioni consuntive e aggregate dei dati già riportati nei singoli Resoconti quadrimestrali e deve proporre soluzioni finalizzate al miglioramento del servizio nella successiva Concessione.

29. GARANZIA DEFINITIVA

Prima della sottoscrizione del contratto, il Concessionario dovrà produrre, a garanzia dell'esatto adempimento delle obbligazioni assunte, la garanzia definitiva.

La garanzia potrà essere costituita da fideiussione bancaria o polizza assicurativa di importo pari al 10% del valore della concessione di cui al precedente paragrafo 3.

La garanzia dovrà avere validità fino allo scadere del contratto e riconsegna dei locali e, comunque, fatto salvo il positivo esito del verbale di verifica di conformità, rinnovabile in caso di proroga tecnica.

La garanzia deve altresì espressamente prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del cod. civ., nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta del Concedente.

30. RESPONSABILITÀ CIVILE E COPERTURA ASSICURATIVA

Ogni responsabilità sia civile sia penale, per danni in relazione all'espletamento del servizio o causa ad esso connesse, che derivassero al Concedente o a terzi, cose o persone, sono poste, senza riserve od eccezioni, a totale carico del Concessionario.

Il Concessionario è espressamente obbligato a tenere sollevata ed indenne il Concedente e gli utenti del servizio da tutti i danni, diretti ed indiretti, che possano comunque ed a chiunque derivare in dipendenza o connessione della gestione del servizio oggetto del presente Capitolato.

Il Concessionario dovrà stipulare, con oneri a proprio carico, presso una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza assicurativa, per la copertura di responsabilità civile verso terzi (incluso anche il Concedente) per danni a persone e cose (che comprende la copertura di danni per tossinfezione alimentari e/o avvelenamenti, incendio, scoppio, allagamento), con massimale unico non inferiore a € 3.000.000,00 per ogni danno a persona e € 1.500.000,00 per danni a cose.

La predetta polizza dovrà essere fornita, attiva e valida per tutta la durata della Concessione, entro i termini previsti per la stipulazione del contratto.

La polizza dovrà essere prodotta in lingua italiana ovvero, qualora sia redatta in lingua diversa dall'italiano, il documento deve essere accompagnato da traduzione.

Le quietanze riguardanti le annualità successive alla stipula dovranno essere trasmesse al Concedente alle relative scadenze.

31. MODALITÀ DI CONTESTAZIONE

Le contestazioni, per mancata, irregolare o non adeguata esecuzione degli obblighi dedotti nel presente Capitolato, dovranno essere tempestivamente comunicate dal Concedente al Concessionario.

Il Concedente si riserva di effettuare, nel corso dell'intero periodo contrattuale, sopralluoghi e controlli volti a verificare il rispetto degli obblighi contrattuali.

Nell'ipotesi di inadempimento ad uno o più obblighi contrattuali, compresi quelli che possono dare luogo all'applicazione di penali, il Concedente provvederà alla richiesta di adempimento della prestazione da parte del Concessionario, a mezzo posta elettronica certificata.

Il Concessionario dovrà comunicare, con le medesime modalità, le proprie deduzioni nel termine massimo di 10 giorni lavorativi dalla data di ricevimento della contestazione.

Qualora tali deduzioni non siano accoglibili ovvero non vi sia stata risposta nel termine indicato, il Concedente applicherà al Concessionario quanto previsto dal presente capitolato in materia di penali e risoluzione del contratto.

32. PENALI

Le attività oggetto di affidamento devono essere pienamente e correttamente eseguite nel rigoroso rispetto delle tempistiche e delle modalità previste nel Capitolato.

Fermo restando quanto previsto in altre parti del presente Capitolato, qualora si verificassero, da parte del Concessionario, inadempimenti o ritardi – per cause non dipendenti dal Concedente ovvero da forza maggiore o caso fortuito – rispetto agli obblighi contrattuali, tali da non prevedere la risoluzione de iure del contratto, il Concedente si riserva la facoltà di applicare le penali sotto specificate:

- 1) Ritardo nella presa in consegna dei locali:
 - ✦ € 200,00 per ogni giorno di ritardo.
- 2) Ritardo nell'avvio del servizio:
 - ✦ € 300,00 per ogni giorno di ritardo.
- 3) Ritardo nel segnalare tutte le variazioni del personale utilizzato:
 - ✦ € 150,00 per ogni giorno di ritardo.
- 4) Ritardo nella comunicazione al Concedente del cambiamento del nominativo del referente
 - ✦ € 150,00 per ogni giorno di ritardo.
- 5) Ritardo nella presentazione dell'attestazione della formazione del personale:
 - ✦ € 150,00 per ogni giorno di ritardo
- 6) Mancata etichettatura dei singoli prodotti (e/o i cartelli) con l'elenco di tutti gli ingredienti presenti:
 - ✦ € 200,00 per singola infrazione.
- 7) Mancato rispetto degli orari e/o dei giorni di apertura:
 - ✦ € 300,00 per singola infrazione.
- 8) Non conformità nella raccolta dei rifiuti:
 - ✦ € 450,00 per singola infrazione.
- 9) Non conformità dell'offerta gastronomica e dei livelli di servizio eseguiti rispetto a quanto previsto nel Capitolato Tecnico:
 - ✦ € 500,00 per singola infrazione.
- 10) Ritardo nell'invio del "Resoconto quadrimestrale":
 - ✦ € 100,00 per ogni giorno di ritardo.
- 11) Ritardo nell'invio della "Relazione finale della Concessione":
 - ✦ € 200,00 per ogni giorno di ritardo.
- 12) Ritardo nella riconsegna dei locali:
 - ✦ € 350,00 per ogni giorno di ritardo.
- 13) Negligenze e ritardi e imperizie tecniche negli interventi di manutenzione ordinaria, dal giorno di accertamento della violazione e sino al ripristino della regolarità:
 - ✦ € 350,00 per ogni giorno di ritardo.
- 14) Ritardo nel pagamento delle retribuzioni al personale dipendente:
 - ✦ € 350,00 per ogni giorno di ritardo.
- 15) Mancato rispetto dei CAM:

✦ € 450,00 per singola infrazione.

Per ogni altra inadempienza riconducibile a singole prestazioni non effettuate, effettuate in ritardo, e/o non conformi a quanto stabilito nel presente Capitolato e negli altri documenti della RDO, il Concedente applicherà una penale il cui importo singolo potrà variare da € 200,00 fino a € 5.000,00 secondo la gravità, discrezionalmente valutata.

33. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CLAUSOLE RISOLUTIVE ESPRESSE

Le parti convengono che, oltre a quanto è previsto dall'art. 1453 del cod. civ. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del cod. civ. le fattispecie indicate ai paragrafi 22 e 23, nonché le seguenti fattispecie:

- a) mancato rispetto dei termini previsti per l'inizio dell'attività di oltre 10 giorni lavorativi;
- b) applicazione di n. 5 (cinque) penali;
- c) mancato rispetto delle condizioni di esecuzione contrattuale associate ai punteggi riconosciuti in base all'offerta tecnica, accertata e contestata dal Concedente, per più di tre volte nel corso del periodo contrattuale;
- d) gravi ed accertate violazioni degli obblighi assicurativi, previdenziali e relativi al pagamento delle retribuzioni ai dipendenti impiegati e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- e) impiego di personale non risultante dalle scritture o da altra documentazione obbligatoria;
- f) mancata reintegrazione della garanzia definitiva eventualmente escussa entro il termine di 10 giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte del Concedente;
- g) sopravvenuta perdita dei requisiti morali di cui all'art. 80 del Codice;
- h) mancata osservanza del divieto sub concessione.

In tali ipotesi, il contratto potrà essere risolto di diritto, senza obbligo di costituzione in mora, con effetto immediato a seguito di comunicazione formale del Concedente di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa.

Qualora si verifichi la risoluzione contrattuale per i motivi sopra indicati o per altri gravi motivi da imputarsi al Concessionario o il recesso anticipato rispetto alla durata del contratto, il Concedente provvederà non solo all'incameramento della garanzia definitiva ma anche al trasferimento di proprietà dei beni senza che il Concessionario abbia nulla a pretendere, e fatto comunque salvo il diritto al risarcimento dei danni subiti per effetto della risoluzione o del recesso dal Concedente.

34. RICONSEGNA DEI LOCALI

Al termine della Concessione, il Concessionario è tenuto a riconsegnare al Concedente arredi, attrezzature, impianti e quant'altro ricevuto in Concessione.

Eventuali danni saranno oggetto di valutazione economica; le spese per il ripristino saranno addebitate interamente al Concessionario, attraverso l'incameramento della garanzia definitiva prestata, fatto salvo il diritto del Concedente al risarcimento degli eventuali maggiori danni riscontrati.

Il Concessionario, alla scadenza contrattuale, non avrà titolo a esigere alcun indennizzo o buonuscita, né ad alcun rimborso per eventuali lavori, migliorie, addizioni e/o altro. Qualora tali lavori, migliorie, addizioni e/o altro siano state realizzate senza assenso da parte del Concedente, sarà ordinata la riduzione in pristino dello stato dei luoghi a cura e spese del Concessionario.

Il Concessionario, inoltre, deve assicurare la propria disponibilità e collaborazione nell'agevolare il passaggio delle consegne al nuovo gestore. A tal fine non sarà riconosciuto alcun compenso.

Il Verbale di riconsegna è il documento con il quale il Concessionario riconsegna formalmente i locali, gli arredi, le attrezzature e gli impianti in perfetto stato di pulizia, di conservazione, manutenzione e funzionamento, salvo il loro normale deterioramento d'uso, senza necessità di ulteriori atti e/o diffide da parte del Concedente.

Il documento deve essere redatto in contraddittorio tra le parti alla scadenza della Concessione.

35. OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

La gestione e organizzazione dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui alla legge regionale Lazio 21/2006, dovrà essere svolta nel rispetto delle vigenti norme in materia igienico-sanitaria, di edilizia, di urbanistica, di sicurezza e di destinazione d'uso dei locali, e in linea con quanto indicato nella medesima legge regionale e Regolamento comunale di igiene in materia di alimenti e bevande con le caratteristiche e secondo le prescrizioni ivi descritte, nonché con l'ulteriore normativa in materia applicabile, pur se sopravvenuta nelle more della presente Concessione.

Il Concessionario, con la stipula del contratto di concessione, si obbliga a:

- a) conformarsi e rispettare tutte le normative in vigore disciplinanti le attività inerenti il servizio di somministrazione di alimenti e bevande;
- b) presentare agli uffici competenti per territorio tutti i titoli abilitativi per la conduzione dell'attività, richiesti dalla normativa vigente espletando altresì tutte le formalità amministrative necessarie per lo svolgimento del servizio;
- c) provvedere alle pulizie dei locali e degli arredi afferenti i servizi oggetto del presente Capitolato;
- d) provvedere alla manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti tecnici (elettrici, di sicurezza, condizionamento ecc.) afferenti i servizi oggetto del presente Capitolato;
- e) provvedere ad eventuali operazioni di disinfestazione dei locali da effettuare al bisogno e nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie, attraverso ditte specializzate dandone adeguato avviso al Concedente;
- f) corrispondere le spese relative alla tariffa per il servizio di raccolta e smaltimento rifiuti, nel rispetto delle disposizioni in materia di smaltimento rifiuti, gestione degli imballaggi, e di ogni altra normativa pubblica relativa alle attività di gestione degli esercizi;
- g) effettuare eventuali interventi di adeguamento della dotazione impiantistica consegnata, a fronte di eventuali prescrizioni degli Enti competenti in sede di rilascio delle licenze e dei permessi necessari allo svolgimento dell'attività oggetto della presente Concessione;

- h) sottoscrivere i contratti e sostenere i costi delle utenze relative ai locali in concessione sulla base dei consumi rilevati tramite contatore divisionale a defalco.
- i) essere sempre in regola con tutte le spese e le imposte di natura tributaria inerenti alla gestione dell'attività;
- j) provvedere alle assicurazioni derivanti da leggi o contratti collettivi, nonché al regolare pagamento dei contributi posti a carico dei datori di lavoro;
- k) informare tempestivamente il Concedente, di eventuali sospensioni dei servizi in concessione determinati da cause di forza maggiore (scioperi, calamità naturali, ecc.), così da consentire, in ogni caso, la preventiva comunicazione agli utenti;
- l) assicurare il rispetto di quanto previsto nell'art. 1 della legge 146/1990 n. 146 e ss.mm.ii. recante "Norme sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e sulla salvaguardia dei diritti della persona costituzionalmente tutelati. Istituzione della commissione di garanzia dell'attuazione della legge";
- m) impegnarsi durante l'erogazione del servizio a manlevare e tenere indenne il Concedente da tutte le conseguenze derivanti dall'eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti;
- n) installare presso l'edificio Piscina un distributore automatico di bevande (acqua, integratori, etc...);
- o) provvedere a quanto altro necessario per l'erogazione del servizio affidato.

La mancata osservanza degli obblighi di cui al presente articolo, può determinare la risoluzione del contratto.

36. OBBLIGHI DEL CONCEDENTE

Il Concedente è tenuto a:

- a) mettere in grado il Concessionario di svolgere correttamente i servizi sopra specificati alle condizioni esplicitate, collaborando a fornire tutti gli strumenti operativi di propria competenza;
- b) designare il proprio referente contrattuale (Direttore dell'Esecuzione) e la persona che potrà sostituirlo nei periodi di assenza previsti dalla legge;
- c) comunicare al Concessionario con anticipo tutte le informazioni sulle variazioni che possono incidere sull'orario ordinario di apertura del servizio e tutte le attività straordinarie del Concedente che possono avere riflessi sull'attività del Concessionario.

37. TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Si rimanda alla sezione Privacy del sito istituzionale del CIP.

38. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dal contratto è competente il Foro di Roma.

39. RINVIO

Le attività oggetto della presente Concessione sono disciplinate dalla normativa, sia statale sia regionale, vigente in materia di somministrazione di alimenti e bevande che deve intendersi integralmente richiamata ai fini del presente Capitolato.

Inoltre, in via graduale, le attività oggetto della presente Concessione sono disciplinate dalle norme regolamentari di emanazione locale inerenti alle attività medesime, che s'intendono anch'esse integralmente richiamate ai fini del presente Capitolato.

In particolare, il Concessionario è tenuto a eseguire le attività nella piena osservanza di leggi e regolamenti, anche locali, vigenti in materia di:

- ✦ Somministrazione di alimenti e bevande;
- ✦ Sicurezza degli impianti di qualsiasi tipo;
- ✦ Smaltimento dei rifiuti prodotti;
- ✦ Prevenzione incendi;
- ✦ Sicurezza e salute dei lavoratori sui luoghi di lavoro;
- ✦ Assunzioni obbligatorie e patti sindacali.

Il Responsabile Unico del Procedimento
Flavio Caprarelli
(originale sottoscritto)