



Città metropolitana
di Roma Capitale

**DIPARTIMENTO II - RISORSE STRUMENTALI
SERVIZIO 1**

AVVISO PUBBLICO

Procedura aperta per la concessione del servizio di gestione della “BUVETTE” (bar/caffetteria/ristorazione veloce), presso la sede Istituzionale della Città metropolitana di Roma Capitale, in Via IV Novembre 119/A.

Allegato 5

**CAPITOLATO SPECIALE
DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE**

Art. 1 **Oggetto e Finalità**

Il presente Capitolato disciplina i rapporti tra la Città metropolitana di Roma Capitale e l'Operatore Economico aggiudicatario della procedura di concessione per la gestione del servizio di bar/caffetteria/ristorazione veloce (Buvette), presso la sede istituzionale dell'Ente "Palazzo Valentini" in Via IV Novembre 119/A nei locali individuati nella planimetria di cui all'allegato n. 6 dei documenti di gara, il cui utilizzo è riservato al personale dipendente ed all'utenza autorizzata.

Art. 2 **Spazi in uso**

I locali e gli spazi sono assegnati all'Operatore Economico aggiudicatario nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano. I locali suddetti non possono essere destinati né adibiti ad un uso diverso da quello indicato nel presente contratto.

La Città Metropolitana di Roma Capitale mette a disposizione gli spazi ed i locali oggetto della presente concessione nello stato di diritto e di fatto in cui si trovano e non fornisce alcuna garanzia sulle condizioni degli stessi, ponendo a carico del concessionario medesimo ogni onere e spesa per rendere i medesimi idonei al loro utilizzo.

Il concessionario dichiara di ben conoscere tutte le caratteristiche dei locali oggetto di concessione e di trovarle di proprio gradimento.

L'Amministrazione non garantisce la funzionalità ed efficienza delle attrezzature di sua proprietà presenti nei locali dati in concessione. Sarà, quindi, obbligo del concessionario provvedere alla relativa implementazione, manutenzione gestione e, ove occorra, sostituzione, a totale propria cura e spese.

Spetta al concessionario allestire il locale con tutte le attrezzature e i macchinari occorrenti per lo svolgimento del servizio.

Il concessionario dovrà inoltre provvedere a tutti gli adempimenti nei confronti delle Autorità competenti, volti ad ottenere il rilascio di tutte le licenze e/o permessi e/o autorizzazioni delle quali sussista l'obbligatorietà necessarie all'espletamento delle attività oggetto di affidamento.

Il rischio ed i costi di gestione sono a totale ed esclusivo carico del concessionario.

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 l'eventuale mancata partecipazione degli utenti.

Al termine della concessione i locali dovranno essere riconsegnati all'Amministrazione in perfetto stato di conservazione; eventuali danni rilevabili all'atto della riconsegna saranno verificati dalla Città Metropolitana di Roma Capitale ed addebitati al concessionario previa stesura di apposito verbale.

Art. 3 **Durata**

La durata della concessione è stabilita in anni tre, con possibilità di un solo rinnovo per un ulteriore periodo di tempo, comunque non superiore ai tre anni, su richiesta dell'Amministrazione metropolitana e ad insindacabile giudizio della stessa.

La Città Metropolitana di Roma Capitale si riserva la facoltà di prorogare ulteriormente la durata del servizio per il tempo utile all'espletamento delle dovute procedure di gara; in tal caso la proroga sarà notificata all'impresa concessionaria almeno trenta giorni prima del termine del contratto. Durante tale periodo la Società concessionaria è obbligata all'esecuzione del servizio alle medesime condizioni e modalità previste dal presente contratto senza che per questo possa sollevare eccezione alcuna.

Nelle more della stipula del contratto, l'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere alla consegna anticipata sotto riserva di legge del servizio, consegna anticipata che l'aggiudicatario si impegna ad accettare con espressa previsione di decadenza dall'aggiudicazione in caso di inottemperanza.

Art. 4

Canone

Il canone annuo di concessione, stabilito nella misura risultante dall'offerta economica dell'aggiudicatario, dovrà essere corrisposto dal concessionario in due rate semestrali anticipate mediante versamento sul conto corrente postale n. 96913553 intestato a "Città Metropolitana di Roma Capitale – gestione canoni attivi", IBAN "IT 45 I 07601 03200 000096913553" indicando come causale: "Gestione servizio Buvette Palazzo Valentini, canone di concessione" ed il semestre di riferimento, o altre modalità eventualmente comunicate dall'Amministrazione.

L'importo del canone di concessione è rivalutato di anno in anno nella misura del 100% delle variazioni, se positive, dell'indice ISTAT "FOI" annuale, relativo al mese antecedente quello di decorrenza della concessione e senza alcuna richiesta da parte dell'Amministrazione; in caso di variazioni del suddetto indice negative, il canone concessorio resterà invariato.

In caso di ritardo nel versamento delle somme dovute semestralmente a titolo di canone concessorio fisso, il concessionario dovrà corrispondere una penale pari ad Euro 50,00= per ogni giorno di ritardo, salvo l'eventuale maggior danno per l'Amministrazione.

Art. 5

Spese

Le spese per oneri ed accessori (utenze idriche ed elettriche, riscaldamento, smaltimento rifiuti solidi urbani) sono da intendersi a carico della Città metropolitana di Roma Capitale

Art. 6

Divieto di cessione e subconcessione

E' espressamente vietata la sub-concessione, anche parziale o temporanea, a qualunque titolo, pena l'automatica ed immediata revoca della concessione e risoluzione per grave inadempimento. E' altresì vietata la cessione del presente contratto.

Art. 7

Recesso ad nutum

La Città Metropolitana di Roma Capitale potrà recedere in qualunque momento dal presente atto e rientrare nel possesso del bene, senza indennizzo e con preavviso di almeno 3 (tre) mesi mediante formale comunicazione scritta.

Art. 7

Tipologie dei servizi. Modalità di esecuzione.

Il concessionario deve assicurare durante tutto l'orario di esecuzione del servizio adeguata varietà e disponibilità di prodotti, con particolare attenzione e riferimento a quelli inclusi nel listino prezzi a base di gara.

Le tipologie di servizio oggetto della presente concessione sono:

- A. Servizio di ristorazione veloce;
- B. Servizio bar/caffetteria interna;

È utile precisare che tali servizi saranno prioritariamente resi per il personale dipendente dell'Amministrazione, ma ne sarà altresì consentito l'utilizzo anche a tutti i visitatori dell'edificio ed, in particolare, ai dipendenti della Prefettura.

L'Aggiudicatario ha l'obbligo di svolgere il servizio con personale professionalmente idoneo secondo le prescrizioni e disposizioni contenute nel presente capitolato e in numero tale da garantire un'adeguata gestione dei flussi di utenti. Il numero minimo di ore lavorative effettive giornaliere che l'aggiudicatario è tenuto a garantire è pari a **24** ore giornaliere o al superiore numero di ore indicato in sede di offerta tecnica.

Si fa presente che quanto indicato e contenuto nel presente capitolato costituisce il **contenuto minimo** del servizio che il concorrente, in sede di partecipazione dichiara di accettare senza riserve e si impegna a garantire per tutta la durata del contratto.

Il servizio dovrà essere avviato secondo il modello gestionale ed organizzativo proposto in sede di offerta tecnica.

Ogni variazione delle modalità di gestione ed organizzazione del servizio e del personale dovrà essere preventivamente autorizzata dalla Città metropolitana di Roma Capitale cui è in ogni caso riservata ampia facoltà di concedere l'implementazione o riduzione richiesta.

Per tutta la durata del contratto l'Amministrazione si riserva di introdurre a proprio insindacabile giudizio, modifiche alle modalità di svolgimento del servizio anche in relazione agli spazi assegnati. Ove le modifiche incidano sull'equilibrio economico – finanziario del concessionario, l'Amministrazione potrà valutare eventuali interventi correttivi finalizzati al riequilibrio, senza che il concessionario possa opporre eccezioni o riserve.

* * *

A) Servizio di ristorazione veloce. Descrizione.

Il servizio comprende: l'approvvigionamento dei generi alimentari, la preparazione dei pasti, la relativa distribuzione e somministrazione, la pulizia degli ambienti.

Il concessionario dovrà al riguardo osservare le prescrizioni di cui al punto 5.3 ("Specifiche tecniche di base") dell'allegato 1 al D.M. 25/07/2011 – "Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni", oltre quanto di seguito previsto.

A.1) Approvvigionamento.

Il concessionario dovrà provvedere a sua cura e spese all'approvvigionamento ed alla conservazione di tutti i generi alimentari e delle bevande, nonché al trasporto ed al relativo stoccaggio degli stessi presso i locali individuati all'interno delle aree destinate al servizio. I generi alimentari dovranno essere di prima qualità e di produzione italiana.

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alla normativa vigente; non sono ammesse derrate senza etichetta o con etichettature incomplete.

L'Amministrazione promuove l'impiego di prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione protetta (DOP, IGP) certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento, nonché di quelli provenienti dal circuito del commercio equo e solidale. I prodotti da agricoltura biologica devono provenire da fornitori che obbligatoriamente operino all'interno del circuito di controllo e certificazione previsto dalle normative vigenti.

Il concessionario dovrà acquisire le relative certificazioni dai fornitori e conservarle nei propri uffici nonché nei locali adibiti al servizio.

Il concessionario deve acquisire dai propri fornitori idonee certificazioni di qualità delle derrate alimentari, rendendole disponibili all'Amministrazione.

Le materie prime usate per la preparazione devono essere di prima qualità.

A.2) Preparazione dei pasti.

Per la preparazione dei pasti il concessionario dovrà seguire tutte le misure previste dalla legislazione vigente in materia.

La preparazione dei pasti e la cottura dei cibi devono essere effettuati dal concessionario nei locali individuati come “zona cottura” e nello stesso giorno della somministrazione.

Per quanto riguarda i metodi di cottura si richiede di privilegiare quelle metodologie che limitano l’uso di grassi e che mantengano inalterate le proprietà nutrizionali ed organolettiche come, ad esempio, cottura al vapore, ai ferri, alla griglia, alla piastra .

L’utilizzo di prodotti surgelati è ammesso eccezionalmente per verdure fuori stagione e verdure pronte per minestroni.

Per la conservazione dei cibi deve essere ogni disposizione di legge e regolamento in materia.

È vietato, assolutamente, il riutilizzo di cibi già posti in distribuzione.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti devono essere conformi ai requisiti previsti dalle norme vigenti.

N.B.: Si precisa che nei locali cottura dovrà essere previsto esclusivamente l’utilizzo di attrezzatura elettrica o a induzione; non è ammesso l’utilizzo di gas per nessun elettrodomestico.

A.3) Somministrazione dei pasti.

Il concessionario è tenuto a garantire la distribuzione dei pasti quotidiani dal lunedì al venerdì di ogni settimana, con esclusione delle festività nazionali e religiose previste dalla legge, con orario di somministrazione dalle ore 12:00 alle ore 15:00; gli utenti che stanno consumando un pasto alle ore 15:00 possono permanere nella sala fino alle ore 15:30.

Il gestore è tenuto, inoltre, a predisporre negli spazi adibiti al “servizio ristorazione” e per un numero sufficiente all’utenza, più punti “self” nei quali sia disponibile l’utilizzo dei condimenti (olio extra vergine di oliva, aceto balsamico, aceto tradizionale, maionese, sale, pepe, spezie, etc.).

Il numero dei pasti giornalieri non è previsto dall’Amministrazione e varia in ragione del numero dei dipendenti che sceglierà liberamente di usufruire del servizio; l’Amministrazione non assume alcun impegno a garanzia di un numero minimo di utenti per l’espletamento dello stesso.

L’offerta giornaliera minima da parte del concessionario dovrà prevedere le seguenti tipologie di Menù:

- Menù “Pasto completo”, composto da: primo piatto, secondo, contorno, pane, acqua (bottiglia da 50 cl.);
- Menù “Pasto ridotto 1” composto da: secondo piatto, contorno, pane, acqua (bottiglia da 50 cl.);
- Menù “Pasto ridotto 2” composto da: primo piatto, contorno, pane, acqua (bottiglia da 50 cl.);
- Menù “Vegano” composto da: insalatona vegetale, macedonia grande, pane, acqua (bottiglia da 50 cl)

In particolare, si evidenzia che il servizio minimo garantito per tutto l’orario del pranzo (h.12,00 – 15,00) deve consistere almeno di:

- 2 primi piatti
- 2 secondi piatti
- 2 contorni a scelta
- frutta di stagione a richiesta
- 1 menù giornaliero per intolleranti
- 1 menù giornaliero per vegetariani e vegani

Dovrà inoltre essere garantita **inderogabilmente** la disponibilità, a richiesta, di riso e pasta in bianco o al pomodoro.

L'Amministrazione si riserva comunque, in qualunque momento, la possibilità di definire modifiche al menù ed alle pietanze proposte dal concessionario ed in coerenza con la sua offerta tecnica.

Le grammature delle pietanze che compongono i predetti menù dovranno essere non inferiori a: 80g per la pasta; 120 g per la carne, al netto degli scarti; 150 g per il pesce, al netto degli scarti; 250 g per le verdure a foglia ed altri ortaggi da servire previa cottura e 250 g di insalata mista da servire cruda; 50g di pane. Tutte le grammature previste si riferiscono al prodotto "a crudo" ed al netto degli scarti.

Le pietanze dovranno variare nell'ambito di un programma nutrizionale annuale equilibrato. A tal fine, il concessionario dovrà fornire la lista dei menù settimanali, articolandoli su base stagionale ("Menù invernale"/ "Menù estivo"), assicurando la più ampia varietà nell'offerta, la disponibilità per tutto l'arco di durata del servizio, la stagionalità dei prodotti utilizzati e l'impiego prevalente di prodotti freschi. L'eventuale impiego di prodotti surgelati deve essere chiaramente evidenziato nell'elenco degli ingredienti. Inoltre, dovrà essere assicurato un moderato consumo di sale (con utilizzo esclusivo di sale iodato) e di grassi da condimento (con utilizzo esclusivo di olio e.v.o.), un ricorso limitato all'utilizzo di salse, panne, maionese, ecc., nonché alle frittiture.

È fatto assoluto divieto di utilizzo di condimenti e insaporitori contenenti acido glutammico e suoi sali, nonché dell'utilizzo di prodotti dei quali sia accertata la provenienza da Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.).

In ogni caso, le porzioni dovranno essere adeguate sotto il profilo quantitativo e qualitativo ed in linea con le esigenze di una sana e corretta alimentazione (livelli di assunzione raccomandati di nutrienti).

Il concessionario dovrà garantire trasparenza e chiarezza espositiva sulle pietanze somministrate: dovrà specificare l'utilizzo di prodotti freschi o surgelati, dovrà predisporre ed affiggere nei locali oggetto del servizio un elenco degli ingredienti qualitativi e quantitativi dei prodotti offerti e, al fine di consentire scelte adeguate in caso di intolleranze o di allergie alimentari, conformemente ai criteri stabiliti dalla normativa vigente e, in particolare al D.Lgs. 8 febbraio 2006, n. 114 in materia di allergeni alimentari e del Regolamento UE n. 1169/2011, indicare, per ciascun allergene il prodotto che lo contiene.

In particolare, il concessionario è tenuto ad esporre giornalmente e in maniera ben visibile, (ad es. in prossimità dell'inizio della linea di distribuzione o all'entrata), i menù previsti, le relative composizioni ed il prezzo, ferme restando le informazioni obbligatorie *ex lege*.

Il concessionario potrà sottoporre alla preventiva approvazione dell'Amministrazione nuovi piatti o diverse preparazioni gastronomiche motivate dalle esigenze dell'utenza.

La somministrazione dei pasti che dovrà avvenire in piatti in ceramica, bicchieri in vetro infrangibile, posate e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica. In caso di momentaneo guasto alla lavastoviglie, potrà essere autorizzato l'uso di piatti, posate e bicchieri monouso realizzati con materiale riciclabile/compostabile che dovranno sempre essere disponibili, in numero idoneo.

* * *

B) Servizio di bar/caffetteria interna.

Presso i locali adibiti al servizio in oggetto dovrà essere possibile consumare i seguenti prodotti:

- prodotti da caffetteria (caffè caldo/freddo/decaffeinato, the caldo/freddo, latte caldo/freddo, cioccolata calda, caffelatte, cappuccino, ginseng, con possibilità di utilizzo, a richiesta, di latte parzialmente scremato), bevande fredde di vario tipo, acque minerali (nel formato 0,5 lt e 1,5 lt), succhi di frutta (anche nella variante senza zuccheri aggiunti), bibite e bevande analcoliche;
- prodotti da forno e pasticceria;

- gelati confezionati;
- snack dolci e salati;
- panini, anche con pane integrale, sandwich, pizzette, tramezzini, toast;
- frutta di stagione, macedonia preparata con frutta di stagione, spremute e frullati di frutta;
- yogurt, anche nella variante magra;
- “piatti freddi”.

Le caratteristiche merceologiche dei prodotti impiegati per la preparazione devono essere conformi ai requisiti previsti dalle norme vigenti. Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alla normativa vigente; non sono ammesse derrate senza etichetta o con etichettature incomplete. I prodotti confezionati dovranno riportare sull’involucro l’indicazione del contenuto, degli ingredienti, della scadenza e di tutto quanto previsto dalla normativa vigente in materia. Il concessionario dovrà espressamente indicare i locali dove vengono preparati i **semilavorati** e si impegna a consentire in qualsiasi momento sopralluoghi da parte dell’Amministrazione, al fine di esercitare i controlli di qualità del servizio.

Il servizio dovrà consentire la consumazione al bancone ed ai tavoli senza incrementi di prezzo.

Il concessionario dovrà inoltre assicurare:

- la disponibilità dei relativi prodotti per tutta la durata giornaliera del servizio;
- la stagionalità dei prodotti e degli ingredienti utilizzati, l’impiego prevalente di ingredienti freschi e di prima qualità. L’impiego di ingredienti surgelati dovrà essere chiaramente evidenziato nella lista ingredienti;
- il moderato uso e consumo di sale (con utilizzo esclusivo di sale iodato) e grassi da condimento (con esclusivo utilizzo di olio e.v.o.), e di salse di qualsiasi tipo (maionese, panna, senape, etc.).

È fatto divieto assoluto di impiegare condimenti ed insaporitori contenenti acido glutammico e suoi derivati nonché dell’utilizzo di prodotti dei quali sia accertata la provenienza da Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.).

Il concessionario si impegna ad organizzare ed effettuare i servizi a suo completo rischio ed onere assumendo a proprio carico le spese relative alla mano d’opera, ai materiali ed alle attrezzature occorrenti, che saranno provvedute a sua cura al fine di garantire il regolare funzionamento e la corretta esecuzione delle prestazioni.

Art. 8

Igiene dei locali e delle attrezzature. Igiene della preparazione.

Tutti i trattamenti di pulizia ordinaria e straordinaria e di sanificazione di tutti i locali e delle superfici oggetto della presente concessione sono a totale carico del concessionario.

Il concessionario si impegna a mantenere nel massimo ordine ed in perfetta pulizia i locali, i magazzini, le zone cottura, le aree di distribuzione, gli arredi, i rivestimenti, gli infissi, le vetrate, gli impianti, nonché le attrezzature e i beni mobili strumentali allo svolgimento dei servizi oggetto della concessione.

L’aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti a basso impatto ambientale conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

Il materiale nonché il personale occorrente per le suddette pulizie è a totale carico del concessionario. Prima dell’avvio dei servizi, il concessionario dovrà depositare presso l’Amministrazione le schede tecniche complete di tutti i prodotti.

I detersivi ed i sanificanti devono essere riposti in un armadio chiuso a chiave od in un locale apposito adeguatamente ventilato e comunque separati dalle derrate alimentari. I detersivi e

gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta. Le istruzioni per il loro uso e l'elenco dei loro componenti devono essere conservati in un luogo conosciuto e facilmente accessibile.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione degli alimenti è assolutamente vietato detenere detersivi di qualsiasi genere e tipo nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quello indossato durante la distribuzione e la preparazione degli alimenti.

Sono altresì a carico del concessionario le attività di monitoraggio e prevenzione e gli eventuali interventi per l'eliminazione di presenze animali infestanti (insetti, roditori, ecc.), in base ad uno specifico piano che preveda sia gli interventi di monitoraggio sia le azioni per l'eliminazione degli animali infestanti, suddivisi a seconda delle loro tipologie. Detti interventi devono essere effettuati esclusivamente avvalendosi di Imprese specializzate, in possesso dei titoli abilitativi previsti dalla vigente normativa per l'esercizio delle attività di Disinfestazione e Derattizzazione, in modo da garantire il risultato e la sicurezza delle persone. Gli interventi di monitoraggio che le azioni di eliminazione devono essere debitamente registrati e conservati a disposizione dei controlli da parte dell'Amministrazione.

La pulizia deve avvenire solo con materiale appropriato e terminare con l'asciugatura dell'attrezzatura.

Il concessionario provvede a mantenere costantemente puliti i tavoli e le sedie durante l'orario del servizio.

Il concessionario si impegna, altresì ad eseguire le operazioni di sgombero di tutte le aree destinate alla consumazione di alimenti e bevande. In particolare, al fine di agevolare lo sgombero ed il riordino delle aree adibite a servizio di ristorazione, il concessionario metterà a disposizione degli utenti appositi carrelli sui quali gli stessi collocheranno il proprio vassoio al termine della consumazione del pasto.

La produzione deve rispettare tutti gli standard igienici previsti dalla normativa vigente ed in particolare quelli stabiliti per i limiti di contaminazione microbica.

È assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti e degli alimenti.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, onde evitare rischi di contaminazioni.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti surgelati, devono essere conservati in celle o frigoriferi distinti dove esistenti; in caso contrario, il concessionario dovrà assicurare una conservazione separata delle derrate evitando promiscuità dovute a contatti diretti o indiretti.

La protezione degli alimenti da conservare deve avvenire solo con fogli di alluminio idonei al contatto con gli alimenti o con pellicola alimentare. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzati. Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie devono essere riposti in luogo fresco ed asciutto in dosatori con etichette che specificino le caratteristiche del contenuto.

Tutto il personale addetto alla preparazione, al confezionamento ed alla distribuzione dei pasti e degli alimenti deve indossare usualmente guanti monouso, camice, grembiule e, laddove necessario mascherine e copricapo.

La preparazione dei piatti, la lavorazione delle carni e del pesce e la lavorazione delle verdure devono avvenire in reparti distinti impiegando utensili e superfici separate. Qualora ciò non sia possibile per motivi strutturali, ogni singola operazione deve essere preceduta da operazioni di pulizia e sanificazione delle superfici. Nei locali cucina dovrà essere data adeguata informazione che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti.

Art. 9 Orario di apertura

L'orario di servizio è fissato: dal lunedì al venerdì dalle ore **8,00** alle ore **17,00**

L'Amministrazione si riserva la facoltà di modificare in qualsiasi momento e senza alcun compenso per la ditta aggiudicataria, l'orario di apertura e/o chiusura del servizio.

Si prevede, di norma, un periodo di chiusura di tre settimane nel periodo estivo nel mese di Agosto nonché una riduzione dell'orario di lavoro nei giorni concomitanti con le principali festività (Natale Capodanno Pasqua) o con eventuali ponti, previa autorizzazione scritta dell'Ente.

Art. 10 Prezzi contrattuali

L'aggiudicatario è tenuto a praticare all'utenza i prezzi offerti in sede di gara, da ritenersi fissi ed invariabili per tutta la durata della concessione. In caso di ripetizione del servizio l'Amministrazione si riserva di valutare l'entità e congruità dei prezzi, anche alla luce degli indici ISTAT e di altri parametri oggettivi che possono influire sulla determinazione dei prezzi all'utenza.

I prezzi offerti si intendono comprensivi di tutti gli oneri e le spese di cui al presente capitolato e sono presentati dagli operatori economici concorrenti alla stregua di calcoli di loro propria convenienza a tutto loro rischio e pericolo.

Per i prodotti confezionati, non presenti nel "listino prezzi a base di gara", l'aggiudicatario si impegna a praticare come prezzi massimi quelli risultanti dal listino ASSOBAR, ribassato di uno sconto non inferiore allo sconto medio offerto in sede di gara.

Il concessionario è tenuto a garantire la presenza e disponibilità giornaliera dei prodotti presenti nei listini a prezzo fisso e nel listino prezzi a base di gara.

L'esecutore accetta il carattere aleatorio del presente contratto e rinuncia espressamente ad avanzare richieste di maggiori compensi a norma dell'articolo 1664, primo comma, del codice civile.

Art. 11 Buoni pasto

Il concessionario è tenuto ad accettare in pagamento i buoni pasto forniti ai propri dipendenti dall'Amministrazione; qualora la spesa sia inferiore al valore del buono pasto, la relativa differenza dovrà risultare dalla ricevuta di pagamento e potrà essere utilizzata successivamente.

Il concessionario è tenuto, altresì, ad accettare ulteriori nuove forme di pagamento eventualmente richieste dall'Amministrazione.

Art. 12 Obblighi dell'aggiudicatario

L'aggiudicatario si impegna:

- a svolgere il servizio nel rispetto degli standard qualitativi ed economici indicati nell'offerta tecnica ed economica presentata in sede di gara;
- ad ottenere, a proprio integrale ed esclusivo onere e rischio, ogni autorizzazione, permesso autorizzazione e/o nulla osta occorrenti per l'espletamento del servizio;
- ad utilizzare i beni, macchinari ed attrezzature presenti nella buvette e nel bar caffetteria, di proprietà dell'Amministrazione concedente, con la diligenza del buon padre di famiglia assumendone la manutenzione ordinaria;

- ad integrare, a propria cura e spese, le dotazioni di attrezzature e forniture messe a disposizione dall'Amministrazione metropolitana, con tutto quanto occorra per il corretto svolgimento del servizio,
- ad utilizzare i locali avuti in consegna secondo lo scopo a cui sono stati destinati;
- a curare la manutenzione ordinaria dei locali;
- a condurre la gestione della Buvette e del Bar - Caffetteria, nonché ogni altro servizio annesso, direttamente, con decoro, in conformità alle modalità organizzative illustrate nella proposta tecnica presentata ed approvata in sede di aggiudicazione;
- a dotarsi di un sistema di contabilizzazione automatica degli incassi, tramite registratori di cassa a norma di legge;
- a rifornirsi di generi alimentari di consumo in quantità sufficiente a soddisfare tutte le esigenze dell'utenza;
- ad espletare servizi di catering, concordati di volta in volta, su richiesta degli Organi Istituzionali della Città metropolitana di Roma Capitale in occasione di eventi, cerimonie etc.;
- a somministrare prodotti alimentari della tipologia e qualità indicati nell'offerta tecnica. L'eventuale vendita di prodotti diversi dai generi alimentari proposti nell'offerta tecnica dovrà essere preventivamente autorizzata dall'Amministrazione concedente.
- a non modificare gli standard qualitativi proposti in sede di gara ed a conformarsi agli standard relativi ai servizi di pari categoria;
- a procedere, tramite proprio personale, alla pulizia dei locali concessi in uso ed a mantenere gli stessi in condizioni di igiene e decoro consoni alla loro collocazione nell'ambito della sede istituzionale dell'Ente (Via IV Novembre,119/A -Palazzo Valentini-), nonché ad effettuare ogni altra manutenzione secondo le norme e gli usi vigenti ;
- ad effettuare la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti con separazione degli stessi in appositi contenitori;
- a garantire il rispetto della normativa vigente in materia di lavoro, ivi comprese, in particolare, le norme in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro. A tal fine il concessionario nominerà un Responsabile per la sicurezza dei lavoratori ai sensi del D. Lgs. 81/2008, comunicandone il nominativo alla Città metropolitana di Roma Capitale; questi avrà, tra l'altro, il compito di tenersi in costante contatto con il Responsabile del servizio di prevenzione e protezione dell'Ente per il necessario coordinamento.

Art. 13 Referente del Servizio

Prima dell'inizio del rapporto concessorio o, se precedente, della data del verbale di consegna dei locali, il concessionario deve nominare un proprio Referente del Servizio, professionalmente preparato e in grado di coordinare tutte le attività previste dal Capitolato, cui spetta, altresì, la responsabilità del Servizio e dei rapporti con l'Amministrazione.

Il Concessionario deve inoltre nominare un sostituto in grado di sopperire pienamente alle eventuali assenze del Referente del Servizio.

I nominativi del Referente del Servizio e del suo sostituto, nonché i rispettivi recapiti telefonici e di posta elettronica, devono essere notificati per iscritto all'Amministrazione. Il Referente del Servizio (o il suo sostituto, in caso di assenza) assume la funzione di rappresentante e coordinatore per conto del Concessionario e di referente ufficiale per l'amministrazione.

Il Referente del Servizio è responsabile dell'organizzazione, della programmazione e dell'esecuzione delle attività connesse con la Concessione, ha funzioni di coordinamento nella gestione del Bar/Caffetteria/Buvette e deve mantenere un contatto continuo con l'Amministrazione, rendendosi reperibile, tramite telefono fisso o mobile o posta elettronica,

nell'arco della giornata lavorativa. A titolo esemplificativo, il Referente del Servizio (o il suo sostituto) provvede a:

- coordinare le attività di gestione del Bar/Caffetteria/Buvette e il personale addetto alle stesse;
- garantire il rispetto e l'osservanza, da parte del personale addetto, di tutte le prescrizioni contenute nel Capitolato e delle normative che disciplinano le attività connesse con la Concessione;
- vigilare sulla corretta applicazione del listino prezzi e della sua esposizione al pubblico;
- restare in costante contatto con gli addetti segnalati dall'Amministrazione per la verifica del buon andamento del servizio e segnalando eventuali anomalie e/o disfunzioni e proponendo eventuali correttivi;
- controllare e far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio;

Il Referente del Servizio rappresenta il Concessionario a tutti gli effetti e, pertanto, tutte le comunicazioni a lui rivolte dall'Amministrazione s'intendono date al Concessionario.

Nel caso di impedimento permanente del Referente del Servizio e/o del sostituto, oppure per propri motivi organizzativi, il Concessionario può nominare, nel corso di durata del rapporto, un nuovo Referente del Servizio e/o sostituto, dandone preventiva notifica all'Amministrazione e motivando la nuova nomina. L'Amministrazione, per contro, può ottenere in qualsiasi momento, previa motivata richiesta, qualora il Referente del Servizio e/o del suo sostituto risultasse, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, non più gradito, la sostituzione degli stessi, senza che il Concessionario possa opporre eccezione alcuna. In tal caso il Concessionario provvede alla sostituzione entro 10 (dieci) gg. solari dalla richiesta, pena la decadenza della Concessione.

Art. 14

Obblighi in materia di igiene alimentare e di controlli di qualità

Il concessionario si obbliga:

- ad osservare con scrupolo le norme vigenti in materia di igiene, alimentazione, conservazione, preparazione, somministrazione di alimenti ed, in particolare, le norme di cui al D.Lgs 6 novembre 2007, n. 193 - HACCP "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore" – provvedendo ad attivare le procedure di autocontrollo e sicurezza nella manipolazione e vendita dei prodotti alimentari prescritte dal suddetto Decreto;
- ad attuare un programma di formazione del personale, in materia di corretta prassi igienica, conforme a quello proposto in sede di gara.

In particolare la Società concessionaria dovrà curare che il proprio personale:

- vesta dignitosamente e sia munito di cartellino di riconoscimento;
- non prenda ordini da estranei per l'espletamento del servizio;
- consegni immediatamente i beni, ritrovati all'interno dell'esercizio, qualunque sia il loro valore e stato, al proprio Responsabile diretto che dovrà conseguentemente consegnarli al nucleo di Polizia Metropolitana;
- rispetti il divieto di fumare.

L'Amministrazione concedente si riserva la facoltà di revocare e/o limitare in qualunque momento la vendita dei prodotti su richiesta degli organi preposti alla tutela del consumatore. Per tale revoca o limitazione sarà ritenuta sufficiente la semplice comunicazione scritta.

Il concessionario risponderà personalmente dell'eventuale vendita di generi avariati, scaduti e potenzialmente dannosi e solleva pienamente l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità per danni o malattie provocati da alimenti distribuiti e non opportunamente trattati.

Art. 15

Manutenzione degli impianti, dei locali, degli arredi e delle attrezzature

Il concessionario si impegna a mantenere in perfetta efficienza, per tutta la durata del contratto, i locali, gli impianti e l'insieme delle attrezzature e degli arredi, applicando corretti metodi di pulizia ed uso, nel rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza ed igiene.

L'Amministrazione non garantisce la funzionalità ed efficienza delle attrezzature di sua proprietà presenti nei locali dati in concessione, consistenti principalmente nelle attrezzature di base, necessarie per l'espletamento del servizio (a titolo esemplificativo e non esaustivo: bancone bar con lavabo, lavapiatti, banchi frigo e frigoriferi, cucina elettrica, piastra, montavivande, affettatrice, tavolineti, sedie, sgabelli, etc.) Sarà, pertanto, obbligo del concessionario provvedere alla relativa implementazione, manutenzione gestione e, ove occorra, sostituzione, a totale propria cura e spese.

Sono a carico del concessionario le manutenzioni ordinarie dei locali destinati al servizio di ristorazione interna e relative aree pertinenziali (zone cottura, magazzini e stoccaggio, zone lavaggio), dei locali destinati al servizio di bar/caffetteria interna, le tempestive sostituzioni di materiali di uso corrente, nonché la manutenzione ordinaria e periodica delle attrezzature e degli arredi.

In caso di accertata incuria del concessionario, l'Amministrazione procede direttamente alle necessarie riparazioni addebitandone le spese al concessionario.

I locali devono essere mantenuti esenti da vapore, da umidità e da acqua residua.

Tutte le attrezzature e le dotazioni strumentali devono ridurre il rischio di contaminazione batterica.

Art. 16

Obblighi e responsabilità in materia di risorse umane impiegate per l'espletamento del servizio

Il concessionario è tenuto:

- ad applicare ai propri dipendenti, secondo i rispettivi livelli professionali, le condizioni contrattuali, normative e retributive previste dal C.C.N.L. di categoria vigente;
- a soddisfare a tutti gli obblighi derivanti da leggi vigenti, o da disposizioni normative che dovessero sopravvenire in corso di rapporto, in materia di previdenza, assicurazioni obbligatorie, retribuzione ed assistenza, nonché di rapporto di lavoro in genere ed a provvedere a tutti gli obblighi derivanti dai contratti di lavoro di categoria, esonerando l'Amministrazione da ogni responsabilità al riguardo;
- a dimostrare in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione, di aver provveduto a quanto sopra;
- a stipulare apposita polizza assicurativa per il proprio personale o collaboratori a qualsiasi titolo, non rientranti nell'ambito delle coperture assicurative dell'INAIL;
- a comunicare per iscritto, a richiesta dell'Amministrazione, l'elenco nominativo del personale impiegato.
-

L'Amministrazione si riserva di verificare i requisiti professionali del personale scelto e di esprimere in merito il proprio gradimento. L'espressione di tale parere di gradimento in ordine alle caratteristiche professionali del personale impiegato nell'erogazione dei servizi dal Concessionario esecutrice costituisce una garanzia preventiva di buona gestione del servizio per l'Amministrazione e per l'utenza. L'Amministrazione si riserva, comunque, di segnalare eventuali inadeguatezze dello stesso personale in rapporto alle funzioni assegnate. Nel caso in cui il Concessionario esecutrice non riesca ad ovviare a tali inadeguatezze l'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere alla

controparte la sostituzione del personale entro un termine concordato; l'inosservanza del termine costituisce grave inadempienza contrattuale.

Art. 17

Obblighi a carico della Città metropolitana di Roma Capitale

La Città metropolitana di Roma Capitale assume a proprio carico le spese relative alla manutenzione straordinaria dei locali.

Art. 18

Assicurazione

La società concessionaria, nel corso della gestione del servizio Buvette e bar – caffetteria è tenuta ad adottare tutte le misure preventive atte a garantire l'incolumità del personale addetto al servizio e dei terzi. E' tenuta altresì ad adottare tutti gli accorgimenti atti a prevenire danni ai locali ed agli allestimenti di cui sono corredati. Pertanto, la Città metropolitana di Roma Capitale è esonerata da responsabilità per qualsiasi danno derivante dall'inosservanza degli obblighi suddetti.

Il concessionario si impegna alla stipula della polizza assicurativa di cui all'art. 16, quarto punto, del presente contratto.

Il concessionario si impegna a stipulare a proprie spese con primaria compagnia di Assicurazione:

- apposita polizza assicurativa RC che tenga completamente indenne l'Amministrazione metropolitana per i danni arrecati a terzi per tutto il periodo della gestione;
- apposita polizza di assicurazione a copertura dei rischi di furto, incendio e danneggiamenti.

Tali polizze dovranno essere stipulate prima della sottoscrizione del contratto e mantenute per l'intera durata della concessione. Copia delle suddette polizze dovrà essere prodotta al Servizio 1 del Dipartimento II, entro 30 giorni dalla firma della presente concessione. Le suddette polizze dovranno essere annualmente rinnovate, copie dei rinnovi, debitamente quietanzati, dovranno, parimenti, essere prodotte al Servizio 1 del Dipartimento II.

Eventuali danni, per qualunque motivo non messi in liquidazione dalla Compagnia di Assicurazione, arrecati a persone e cose in conseguenza dell'attività svolta nei locali concessi, dovranno essere risarciti direttamente dal concessionario.

Art. 19

Commissione di Vigilanza

La Città metropolitana di Roma Capitale si riserva la facoltà di nominare apposita commissione interna di vigilanza e controllo sul rispetto, da parte del concessionario, delle prescrizioni igienico - sanitarie e sulla qualità dei prodotti offerti

Art.20

Controlli e verifiche

L'Amministrazione, attraverso suoi operatori allo scopo individuati, potrà, in qualsiasi momento, effettuare verifiche sul buon andamento del servizio.

L'Amministrazione concedente, ogni qualvolta lo richiede, dovrà essere informata circa:

- l'elenco delle tipologie di prodotti alimentari posti in vendita;
- le norme di comportamento igienico a cui si attengono gli operatori;
- l'elenco dei detergenti e sanificanti in uso;

- i piani di sanificazione di ambienti, superfici, attrezzature;
- le procedure relative alle norme di conservazione, manipolazione ed allestimento dei prodotti alimentari confezionati dal personale.

Art. 21 Divieti

E' fatto espresso divieto di installare qualsiasi apparecchio elettronico senza preventiva autorizzazione da parte dell'Amministrazione. L'installazione di impianti di video - sorveglianza dovrà avvenire nel rispetto di quanto prescritto dall'art. 4 della L. n.300 del 1970 (Statuto dei Lavoratori).

All'esterno degli esercizi (buvette e bar) è assolutamente vietata qualsiasi forma di pubblicità nonché l'installazione di insegne o cartelli.

Art.22 Clausola risolutiva espressa

Darà luogo alla risoluzione ipso iure del contratto di concessione, per colpa del concessionario ai sensi dell' art 1456 cc, la violazione dei seguenti obblighi:

- il ritardo nella consegna delle polizze assicurative di cui **all'art. 16, quarto punto ed all'art. 18 del presente** capitolato protratto per un periodo superiore a 15 gg rispetto alla scadenza prevista;
- la cessione a terzi del contratto totale o parziale, nonché la cessione a terzi dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del servizio di cui al presente contratto;
- il mancato rispetto delle norme igienico sanitarie e tributarie;
- la mancata osservanza della normativa in materia di salute e la tutela dei lavoratori;
- il mancato rispetto del listino prezzi e della sua esposizione al pubblico;
- il mancato pagamento dei corrispettivi e delle somme dovute a qualsiasi titolo alla Città metropolitana di Roma Capitale qualora a seguito di intimazione di pagamento persista lo stato di morosità.

Art. 23 Penali e risoluzione per grave inadempimento

In caso di inadempimento, o ritardo nell'adempimento delle obbligazioni di cui al presente atto, ferma restando ogni altra azione prevista dalla legge o dal presente contratto, l'Amministrazione ha la potestà, a suo insindacabile giudizio, di applicare, previa contestazione scritta degli addebiti, una penale di valore compreso tra un minimo di € 100,00 e un massimo di € 5.000,00 in relazione alla gravità e/o reiterazione dell'inadempimento rilevato.

In caso di inadempimenti reiterati e/o di particolare gravità, potrà essere disposta la temporanea sospensione della concessione fino a 30 giorni.

Resta, in ogni caso, salva la facoltà dell'Amministrazione di agire per la risoluzione del contratto e richiedere il risarcimento del maggior danno.

Art. 24 Riconsegna dei locali, degli impianti e delle attrezzature

In ogni ipotesi di cessazione degli effetti del contratto, per scadenza naturale ed in caso di qualsiasi ulteriore ipotesi sopravvenuta e non prevista, il concessionario si impegna a riconsegnare all'Amministrazione, previa stesura di apposito verbale, i locali e gli impianti annessi.

Le attrezzature, gli arredi e le dotazioni strumentali all'esecuzione dei servizi oggetto della presente concessione, eccezion fatta per i beni mobili deperibili ed i distributori automatici di generi di conforto, restano di proprietà dell'Amministrazione.

Art. 25
Migliorie

Tutte le opere e migliorie realizzate dal concessionario sono immediatamente acquisite al patrimonio dell'Amministrazione fin dalla loro realizzazione, senza alcun diritto a rimborso o indennizzo a favore del medesimo e salvo il diritto della Città Metropolitana di Roma capitale, per le opere non autorizzate, di chiedere la riduzione in pristino a spese del concessionario.

Art. 26
Spese di stipulazione e tributi fiscali

Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipula del contratto (bolli, spese di registrazione) sono a carico e cura del concessionario.

Art. 27
Foro competente

Per ogni controversia comunque derivante dalla presente scrittura sarà competente, in via esclusiva, il foro di Roma.

Art. 28
Trattamento dei dati personali

I dati personali forniti dai partecipanti, nonché la documentazione presentata in relazione al presente avviso, saranno utilizzati ai sensi del D.Lgs. n.196/2003 esclusivamente per la gestione del medesimo e trattati – nei modi e nei limiti necessari per perseguire tale finalità – dagli Uffici dell'Ente preposti.