

SERVIZIO 2
Manutenzioni Patrimoniali

CONCESSIONE DI SERVIZI

Capitolato d'oneri

Oggetto: concessione degli spazi destinati come punto di ristoro all'area archeologica delle "Domus Romane" ed alla promozione e valorizzazione dei prodotti enogastronomici del territorio provinciale.

Articolo 1
Oggetto della concessione e finalità

* * *

Con la presente procedura l'Amministrazione intende affidare la concessione dei servizi di caffetteria e ristorazione posti a servizio dei visitatori delle "Domus romane nonché le attività di promozione e valorizzazione dei prodotti enogastronomici del territorio metropolitano per l'effettuazione dei quali vengono affidati contestualmente in concessione gli spazi attualmente adibiti alla c.d. "Enoteca Provinciale" più avanti meglio descritti ed individuati.

La presente procedura di gara è rivolta alle cooperative sociali il cui scopo principale sia l'integrazione sociale e professionale delle persone con disabilità o disagiate.

L'operatore economico aggiudicatario della concessione dovrà garantire per lo svolgimento del servizio almeno il 30% del personale che appartenga a categorie con disabilità o disagiate.

Tutti i costi di gestione dei servizi affidati con il presente bando sono a totale ed esclusivo carico del concessionario, la cui remunerazione avverrà esclusivamente attraverso l'introito dei proventi della propria gestione, nel rispetto dei vincoli e delle prescrizioni impartite dalla Città Metropolitana di Roma Capitale e del presente Capitolato.

I locali e gli spazi oggetto di concessione, ubicati in Roma, con accesso da Via del Foro di Traiano 82/84, e a servizio dell'area archeologica delle "Domus Romane" di Palazzo Valentini così come individuati nell'elaborato allegato (Allegato A)

A tali fini il concessionario dovrà:

- Garantire l'integrazione sociale per il personale proveniente da situazioni disagiate, individuando percorsi formativi ad hoc ed assicurando l'occupazione di almeno 2 unità con contratto a tempo indeterminato su base annua anche presso altre strutture dell'operatore economico o presso altre aziende del territorio;
- Garantire i servizi di caffetteria e ristorazione negli orari e nelle giornate di apertura delle "Domus Romane";

- esporre, somministrare e promuovere nei locali oggetto di concessione esclusivamente prodotti del territorio, purché di alta qualificazione, evidenziandone ed illustrandone le caratteristiche, i pregi ed il loro consumo appropriato, **secondo un elenco concordato e aggiornato periodicamente con l'Amministrazione Metropolitana di Roma Capitale.**
- Promuovere, previa autorizzazione della CMRC, iniziative volte a dare visibilità all'Enoteca Provinciale quale luogo di promozione, valorizzazione ed informazione sulla produzione vinicola e gastronomica della Città Metropolitana di Roma Capitale, attraverso l'organizzazione e la partecipazione a fiere, esposizioni, work-shop, eventi culturali e scientifici di promozione del vino e dei prodotti tipici dell'area metropolitana e l'adesione a particolari iniziative dove il marchio "Enoteca Provinciale" possa riscontare un'immediata immagine di prestigio;
- Realizzare, in accordo con la CMRC, eventi promozionali a tema eno-gastronomico nei locali dell'Enoteca Provinciale per favorire la conoscenza dei suddetti vini e dei prodotti tipici della Città Metropolitana di Roma Capitale, l'educazione al consumo e la creazione di sinergie opportune tra i vini ed i prodotti agro-alimentari tipici della CI quali, a titolo esemplificativo, degustazioni guidate, degustazioni in abbinamento a specialità locali tradizionali, degustazioni a tema con abbinamento cibi-vino, ma anche incontri culturali, presentazioni, approfondimenti;
- promuovere ed organizzare, in accordo con la CMRC, eventi promozionali per produttori locali e nazionali favorendone l'interazione;
- promuovere, in accordo con la CMRC, collaborazioni con Enti del settore anche internazionali;
- curare, condividendo obiettivi e strumenti con la CMRC, il merchandising, il web marketing ed ogni attività connessa con la promozione.

Articolo 2

Modalità di svolgimento del servizio e progetto di gestione

* * *

Le attività di caffetteria, ristorazione, nonché di promozione e valorizzazione dei prodotti del territorio metropolitano saranno svolte all'interno dei locali, aventi autonomo accesso diretto su strada da Via di Foro Traiano 82/84, la cui consistenza attuale è di circa 138 mq, suscettibili di possibile e successivo ampliamento, presumibilmente a decorrere dal 1° maggio 2023 per ulteriori 50 mq.

Si precisa, altresì, che per tali spazi, attualmente adibiti alla c.d. Enoteca Provinciale, è stata disposta – ai sensi e per gli effetti dell'art. 58 del D.L. n. 112 del 25.6.2008, convertito in legge n. 133 del 6.8.2008, con Deliberazione del Consiglio provinciale n. 29 del 11.6.2009 – la destinazione d'uso commerciale, categoria catastale C1, **in corso di volturazione.**

Il progetto di gestione dovrà prevedere ed indicare dettagliatamente le modalità di gestione di tali spazi quale punto di ristoro delle Domus Romane e di erogazione dei servizi di caffetteria e ristorazione, nonché di promozione dei prodotti del territorio, illustrando quindi le modalità di gestione integrata dei servizi ed individuando adeguate modalità di fruizione, integrazione e valorizzazione dei medesimi considerando anche la creazione di sinergie con il futuro concessionario delle Domus Romane.

Il progetto dovrà prevedere ed illustrare, tra l'altro, le modalità di gestione delle seguenti attività:

1. Promozione dei prodotti della filiera agroalimentare dell'area della Città Metropolitana di Roma Capitale attraverso la valorizzazione dei prodotti e delle ricette tipici della cucina tradizionale del territorio, dell'artigianato alimentare e la diffusione della cultura eno-gastronomica;

2. Degustazione dei prodotti tipici (cibi e bevande) a favore degli utenti degli spazi oggetto della concessione utilizzando esclusivamente prodotti del territorio metropolitano inseriti nell'elenco aggiornato periodicamente con l'Amministrazione metropolitana;
3. Realizzazione, senza oneri economici a carico della Città Metropolitana di Roma Capitale, di eventi enogastronomici (ad es. manifestazioni, feste del territorio, convegni, inaugurazioni) connessi alla promozione dell'eccellenza e alla valorizzazione dei prodotti tipici enogastronomici del territorio metropolitano, da realizzare su indicazione della CMRC, o attraverso la condivisione con la stessa degli obiettivi promozionali e delle modalità di svolgimento;
4. **Servizi aggiuntivi di catering a richiesta della Città Metropolitana di Roma Capitale** (proposte diversificate: coffee break con breve descrizione e catering con descrizione dei menù per eventi con l'indicazione del costo a persona nell'ipotesi di n. 20-50 persone e nell'ipotesi di n. 50-100 persone);
5. Realizzazione di programmi e progetti di educazione alimentare, promuovendo in ogni contesto possibile i benefici per la salute umana derivanti da una alimentazione sana e varia, legata anche alla stagionalità della produzione agricola oltre che dalla conoscenza del minore uso di risorse naturali e dal carattere identitario legati al consumo alimentare proveniente dalle filiere corte e di prossimità.

N.B.: La promozione dei prodotti del territorio della Città della Metropolitana di Roma Capitale, in particolare sotto il profilo della valorizzazione dei prodotti tipici, potrà prevedere altresì, la somministrazione di alimenti e bevande, con apertura al pubblico in orari diversi ed aggiuntivi rispetto agli orari ed ai giorni di apertura delle domus romane.

Ai fini dello svolgimento di tale ulteriore servizio facoltativo, il concessionario provvederà a propria totale cura, rischio e spese, ad acquisire qualsivoglia licenza o autorizzazione comunque denominata presso le autorità competenti, in maniera coordinata con l'Amministrazione, che si riserva la clausola di "gradimento" su tutte le linee di prodotti somministrati, degustati o venduti.

Il Concessionario dovrà, altresì, conformarsi, anche in sede di redazione del progetto, alle seguenti prescrizioni:

- a) Utilizzare esclusivamente prodotti del territorio della Città della Metropolitana di Roma Capitale, secondo un elenco aggiornato periodicamente con l'amministrazione metropolitana, **rispettandone la stagionalità**;
- b) Selezionare i prodotti tipici tenendo in considerazione anche i requisiti di certificazione alimentare (es. DOC, DOCG, DOP, IGT, IGP);
- c) Garantire l'apertura di tali spazi ed aree nei medesimi giorni ed orari di apertura degli spazi espositivi delle Domus Romane; la Città Metropolitana di Roma Capitale si riserva, in ogni momento, di modificare gli orari di apertura;
- d) Perseguire l'educazione ad un corretto utilizzo della produzione enogastronomica del territorio ed alla rivalutazione della cucina tipica;
- e) Perseguire l'adeguata formazione professionale degli addetti alla ristorazione;
- f) Indicare le forme di promozione previste per garantire la massima diffusione degli eventi da realizzare;
- g) Partecipare alle iniziative di promozione enogastronomica organizzate da altri soggetti al di fuori degli spazi oggetto della presente concessione, con l'insegna della Città Metropolitana di Roma Capitale, previa autorizzazione del concedente;
- h) Esporre i prodotti tipici selezionati, garantendone un'adeguata rotazione ed, in particolare, attuando, con propri mezzi ed a proprie spese, le proposte descritte in

termini di organizzazione, innovazione, nuovi obiettivi (ad es. la creazione di uno “spazio-vetrina” per i produttori, la creazione di un format per ampliare qualità e numero di fornitori, l’ideazione di prodotti editoriali come il catalogo produttori);

- i) Garantire un’adeguata rotazione delle aziende fornitrici, in particolare quelle relative al consumo più ricorrente (caffè, acqua minerale, pane ecc.) assumendo quale riferimento per la selezione dei produttori in aggiunta ai criteri qualitativi anche un’adeguata alternanza delle aree di provenienza;
- j) Garantire lo standard qualitativo già acquisito sotto il profilo estetico organizzativo e gestionale, dagli spazi ed aree oggetto di concessione;
- k) Effettuare l’ordinaria e straordinaria manutenzione sia estetico – organizzativa che funzionale delle attrezzature, degli arredi e dei macchinari compresi quelli forniti dall’Amministrazione;
- l) Concorrere in modo propositivo con le realtà che, sul medesimo territorio, operano professionalmente nell’ambito agro-alimentare e della ristorazione;
- m) Dotarsi di ogni altra fornitura necessaria allo svolgimento del servizio in oggetto, e di qualsiasi altro servizio connesso, facendosi carico, in particolare, di tutte le spese relative (compresi eventuali abbonamenti televisivi, costi SIAE ecc., beni di consumo come ad es. coperti, tovaglioli, menu, stoviglie etc., e consumi relativi alle utenze), come di seguito meglio illustrato nell’articolo relativo agli oneri a carico del concessionario;
- n) Consentire l’accesso al personale dipendente della Città metropolitana di Roma Capitale e delle aziende partecipate, del Comune di Roma e della Prefettura, al quale sarà consentito il pagamento anche tramite i buoni pasto / ticket dell’Ente e garantire uno sconto sui prezzi praticati al pubblico pari al 10 %;
- o) Utilizzare esclusivamente materiali eco-compatibili;
- p) la Città Metropolitana di Roma Capitale si riserva la facoltà di organizzare (**nella giornata di chiusura settimanale**) proprie iniziative culturali e promozionali all’interno di tali spazi oggetto di concessione, dandone preavviso al concessionario almeno sette giorni prima. In occasione di tali iniziative la Città Metropolitana di Roma Capitale avrà altresì la facoltà di richiedere al concessionario la somministrazione di bevande e alimenti, con rimborso delle sole spese vive, previamente quantificate ed approvate, **escluso il rimborso per il pagamento del personale che dovrà comunque essere presente;**
- q) **Il concessionario si impegna a realizzare 12 eventi all’anno di rappresentanza o di promozione enogastronomica con risorse ed oneri totalmente a suo carico da svolgersi presso i locali oggetto di concessione che nell’occasione dovranno essere riservati, o presso altra struttura messa a disposizione dell’Amministrazione. Ognuno di tali eventi sarà proposto nell’arco di ciascuna annualità dal gestore, fino a concorrenza, per ciascun anno, del numero dianzi stabilito, con illustrazione delle finalità perseguite, della proposta enogastronomica correlata e di una stima dei costi (a carico del gestore) da sostenere. La realizzazione di ciascun evento proposto è subordinata al formale assenso del Dirigente del Servizio 2 dell’U.C. Risorse Strumentali o di soggetto dallo stesso delegato. In alternativa, singoli eventi dei citati 12 annui a carico del gestore, possono essere richiesti dall’Amministrazione, nella persona del richiamato Dirigente del Servizio 2, anche su istanza di altri Uffici dell’Ente, nel limite di costo (sempre a carico del gestore) di € 1.500,00 per singolo evento; a seguito della citata richiesta di Città Metropolitana di Roma Capitale, il concessionario dovrà predisporre una proposta di fornitura del servizio relativo all’evento e una stima dei costi da sostenere.**

A seguito dell’evento, proposto dal gestore o richiesto dall’Ente, il concessionario dovrà fornire la documentazione necessaria a comprovare l’effettivo svolgimento

dello stesso (ad esempio: relazione, materiale utilizzato per la diffusione dell'evento, foto, fogli firma o altro mezzo di accreditoamento all'evento, ecc..) al competente Servizio 2 – UC02 dell'Amministrazione.

La mancata realizzazione, nel corso di ciascun anno di affidamento, di uno o più dei dodici eventi da realizzarsi, comporterà il versamento da parte del gestore all'Amministrazione, in occasione del versamento della prima rata trimestrale successiva alla conclusione della annualità, di una penale pari a € 1.500,00 per ogni evento non realizzato.

Il Concessionario, nel caso non intenda utilizzare gli allestimenti e attrezzature di cui all'allegato elenco (Allegato B), dovrà provvedere a propria cura e spese allo smontaggio degli stessi e al loro trasporto e immagazzinamento presso idoneo deposito fino alla conclusione della concessione.

Il Progetto di gestione del servizio di promozione e valorizzazione dei prodotti del territorio metropolitano dovrà essere presentato nella forma di apposita relazione in cui dovranno essere illustrati tutti gli aspetti sopra indicati.

Il concessionario potrà proporre le eventuali modifiche migliorative al design architettonico da effettuare a proprie spese (a titolo esemplificativo tinteggiature, illuminazione, etc..), ed eventuali arredi, sia interni che esterni, che andranno ad integrare quelli forniti dall'Amministrazione. Per una migliore valutazione del progetto dovranno essere indicate le specifiche tecniche dei prodotti e dei materiali utilizzati. Inoltre è facoltà del concorrente provvedere alla realizzazione di uno o più rendering.

Nella descrizione del servizio aggiuntivo di *catering* (buffet per ricevimenti, caffè break, ecc..), devono essere indicati i prodotti, i prezzi e le modalità offerte dal concorrente, nel caso in cui l'Amministrazione chiedesse di organizzare un buffet di ricevimento, un caffè break o eventi simili (diversificato per prezzo, per menù e con l'indicazione del costo a persona nell'ipotesi di numero di 20-50 persone e nell'ipotesi di 50-100 partecipanti)

L'offerta gastronomica deve essere formulata considerando l'utilizzo di materie prime di alta qualità e di stagione per gli alimenti di origine vegetale, in special modo prodotti biologici e/o a km 0, e prodotti in possesso di marchi di qualità (DOP, IGP, STG) in seguito validati dalla CMRC secondo un elenco concordato ed aggiornato periodicamente.

Nel progetto deve essere contenuta anche una proposta gastronomica complessiva che si intende realizzare, con indicazione dei menù proposti in relazione ai servizi in concessione, ivi incluso il servizio di catering, nonché della qualità e tipologia dei prodotti offerti ed indicazione dei prezzi richiesti al pubblico in relazione a prodotti e menù; modalità di conservazione, preparazione e somministrazione dei prodotti.

La proposta gastronomica dovrà risultare sempre conforme a quanto indicato nell'offerta tecnica e agli eventuali aggiornamenti/cambiamenti concordati con l'Amministrazione nel corso della durata della concessione.

Al fine di promuovere un'offerta gastronomica il più ampia possibile, il Concessionario potrà offrire menù dedicati ai diversi possibili target di clientela (ad esempio per i bambini, per le scolaresche, agevolazioni per genitori con bambini, ecc..) per consentire loro una maggiore fruibilità degli spazi in concessione e sinergie con gli spazi delle Domus.

* * *

Articolo 3

Canone e oneri concessori

* * *

Il concessionario sarà tenuto a versare alla Città Metropolitana di Roma Capitale un canone concessorio mensile fisso, un canone concessorio variabile (c.d. *Royalties*) articolati come appresso specificato.

Sono previsti i seguenti oneri a carico del concessionario:

1. Canone concessorio mensile fisso.

L'importo del canone concessorio mensile fisso è pari a **Euro 6.000,00 (seimila/00) fissato a base d'asta ed oggetto di offerta economica a rialzo da parte del concessionario**. Detto canone dovrà essere versato dal concessionario all'Amministrazione in rate trimestrali, entro la metà di ciascun trimestre. In caso di ritardo nel versamento delle somme dovute trimestralmente 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.

2. Canone concessorio variabile (c.d. *Royalties*).

Il canone concessorio variabile (c.d. *Royalties*) che il concessionario è tenuto a versare all'Amministrazione, è determinato in misura percentuale rispetto agli incassi.

La percentuale posta a base d'asta in aumento, che il concessionario dovrà versare alla Città metropolitana di Roma Capitale **a titolo di Royalty sugli incassi, è pari al 3%** (tre per cento) su tutte le somme incassate dal concessionario per qualsiasi tipologia di incasso al lordo di qualsiasi spesa.

Il concessionario dovrà versare all'Amministrazione una royalty percentuale su tutte le somme incassate dal concessionario per qualsiasi prodotto venduto all'interno dell'area dell'Enoteca

* * *

Con riferimento al canone concessorio variabile e, quindi, alle royalties percentuali, si precisa che:

- Per "somme incassate" si intendono gli importi percepiti dal concessionario, al lordo di qualsiasi costo;
- Al concessionario è fatto obbligo di rendicontare e versare alla Città metropolita di Roma Capitale le royalties sulle somme incassate, con cadenza mensile, con obbligo di allegare la relativa documentazione probatoria degli incassi (mastrini contabili relativi agli incassi) e dei versamenti, autorizzando altresì fin d'ora l'Amministrazione, per effetto della partecipazione al presente bando, ad accedere direttamente, tramite propri funzionari o incaricati, a tutti i dati raccolti ed elaborati – anche da soggetti terzi - nell'ambito del servizio di vendita dei prodotti;
- Le percentuali sopra indicate a titolo di royalties sui ricavi dell'Enoteca rappresentano la base di gara al rialzo.
- Il rendiconto mensile, completo di tutti i documenti giustificativi, relativo alle somme incassate per la vendita dei prodotti "enogastronomici" deve essere presentato dal concessionario al competente Servizio 2 – UC02 – dell'Amministrazione entro la fine del mese successivo a quello di riferimento;
- Il ritardo superiore a due mesi nella presentazione dei Rendiconti (completi dei relativi giustificativi) sulle somme incassate dei prodotti, costituisce grave inadempimento contrattuale e causa di risoluzione espressa, di diritto, del contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c.
- In caso di ritardo nel versamento delle somme dovute trimestralmente a titolo di canone concessorio variabile, il concessionario dovrà corrispondere una penale pari ad Euro 50,00= per ogni giorno di ritardo, salvo l'eventuale maggior danno per l'Amministrazione.

3. Ulteriori oneri e spese a carico del concessionario.

Sono a carico del concessionario tutti gli oneri e le spese relativi alla gestione dei servizi e degli spazi oggetto della presente gara, ivi compresi i servizi di pulizia di tutti gli ambienti oggetto del servizio, la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti degli spazi attualmente adibiti ad Enoteca.

Per quanto riguarda i costi derivanti dalle utenze a servizio degli spazi destinati alla caffetteria e ristorazione nonché promozione dei prodotti del territorio della Città metropolitana di Roma capitale essi sono ricompresi nel canone mensile.

Articolo 4

Il Piano Economico-Finanziario

* * *

Il Concessionario deve predisporre il piano economico finanziario di copertura degli investimenti e della connessa gestione per tutto l'arco temporale definito, redatto ai sensi dell'art. 165 del Codice dei contratti pubblici.

Il piano economico-finanziario dovrà contenere i principali indicatori di redditività nonché il quadro di tutti i costi che l'aggiudicatario intende sostenere compresi i costi di gestione e dei singoli servizi nonché i ricavi che prevede di conseguire per la durata stabilita della concessione. Il piano economico finanziario dovrà definire i principali presupposti e le condizioni fondamentali dell'equilibrio economico finanziario posti a base dell'affidamento della concessione, compresi a titolo esemplificativo:

- i tempi e i costi previsti per la fornitura e installazione degli arredi e delle attrezzature necessarie all'avvio del servizio;
- l'importo dei ricavi presunti;
- l'importo complessivo dei costi di gestione del servizio

Il P.E.F. a corredo dell'offerta economica.

Il P.E.F. dovrà contenere anche gli importi effettivi degli elementi costitutivi dell'offerta economica (**Canone concessorio fisso, canone concessorio variabile**)

Il P.E.F. e dovrà evidenziare un saldo finale di gestione positivo ed un adeguato utile d'impresa a favore del concessionario, anche ai fini della valutazione di anomalia delle offerte.

Articolo 5

Procedura di gara

La presente procedura è adottata ai sensi **dell'art. 60 del D.Lgs.50/2016**, procedura aperta e riservata, ai sensi **dell'art. 112 del d.Lgs. 50/2016**, agli operatori economici o cooperative sociali il cui scopo principale sia l'integrazione sociale e professionale delle persone con disabilità o svantaggiate con il ricorso **al sistema telematico** sul portale gare della Città Metropolitana di Roma Capitale con aggiudicazione mediante offerta **economicamente più vantaggiosa** individuata sulla base del migliore rapporto qualità-prezzo ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016 valutata sulla base dei criteri riportati sui documenti di gara.

L'Amministrazione si riserva di negoziare in dettaglio il contenuto del contratto di concessione con il soggetto che risulterà primo classificato in esito all'espletamento della procedura di gara, il quale dovrà, in tale ambito, apportare al progetto presentato le eventuali migliorie, modifiche ed integrazioni che saranno richieste dall'Ente.

Articolo 6

Durata del contratto di concessione

Il rapporto contrattuale che sarà costituito all'esito della procedura di gara avrà la durata di **4 anni, rinnovabili per ulteriori 4 anni**, con possibilità di richiesta di esecuzione anticipata in via d'urgenza da parte del Dirigente responsabile del presente procedimento.

Articolo 7

Stato dei luoghi e sopralluogo

L'Amministrazione metterà a disposizione gli spazi ed i locali oggetto della presente concessione, così come di seguito meglio identificati, nello stato di diritto e di fatto in cui si trovano, ponendo a carico del concessionario tutti gli oneri di gestione relative a tali locali.

E' obbligo di ciascun candidato lo svolgimento di apposito sopralluogo per prendere diretta conoscenza della consistenza e delle caratteristiche puntuali degli spazi nei quali il concessionario svolgerà i servizi oggetto di concessione.

Gli operatori economici interessati a partecipare possono effettuare anche tramite propri incaricati (muniti di delega a firma del rappresentante legale della società o della società mandataria in caso di R.T.I. o consorzi) in presenza di personale della Stazione Appaltante, un sopralluogo presso i locali oggetto della presente procedura per visionare gli stessi e per prendere perfetta conoscenza delle condizioni di svolgimento del servizio con riferimento all'ubicazione ed alle dimensioni dei locali, alle attrezzature in dotazione, all'accessibilità ed ad ogni altro elemento che possa influire sull'esecuzione del servizio e sulla redditività dell'attività da svolgere.

Si ricorda che l'attestato di avvenuto sopralluogo e presa visione dello stato dei luoghi dovrà essere contenuto all'interno della documentazione amministrativa (Busta "A" – Documentazione Amministrativa).

Art. 8

Cause di cessazione del rapporto concessorio

Fermo restando quanto previsto nel presente bando, la cessazione del rapporto concessorio potrà verificarsi per fatti attinenti il contratto di concessione (risoluzione del contratto di concessione, lett. a) o per revoca della concessione lett. b)).

a. Risoluzione del contratto di concessione.

In tutti i casi di inadempimento grave da parte dell'appaltatore agli obblighi derivanti dalla concessione, ovvero nel caso di ritardo del pagamento del canone il contratto può essere risolto, ai sensi delle disposizioni del Codice Civile.

In particolare l'Amministrazione provinciale avrà facoltà di risolvere il contratto nei seguenti casi:

1. gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dal concessionario anche a seguito di diffide formali ad adempiere;
2. la mancata attivazione del servizio entro i termini stabiliti senza giustificato motivo;
3. la mancata costituzione della cauzione;
4. sospensione, abbandono o mancata effettuazione, da parte del personale addetto, del servizio in concessione;
5. impiego del personale non sufficiente a garantire il livello di efficacia e di efficienza del servizio in concessione;
6. violazione degli orari di servizio concordati o comportamento non corretto da parte dei dipendenti e comunque non consono all'ambiente nel quale viene svolto il servizio e tali da mettere in pericolo la sicurezza e l'integrità dei beni e delle persone;
7. la dichiarazione di insolvenza, la messa in liquidazione, la cessazione di attività del concessionario;
8. il passaggio in giudicato di sentenze di condanna del concessionario per delitti finanziari o contro la pubblica amministrazione o per reati che riguardino la moralità professionale;
9. l'inadempimento del concessionario degli obblighi assicurativi anche a favore di terzi nonché quelli relativi al pagamento delle spettanze dei lavoratori e dei contributi previdenziali e assistenziali previsti a loro favore;
10. l'inadempimento degli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse relative alle attività di gestione dei servizi affidati;
11. gravi inadempienze nello svolgimento dei servizi;
12. mancato pagamento di un anno del canone;
13. mancato conseguimento degli obiettivi di gestione.

In caso, di risoluzione dal contratto di concessione per inadempimento del concessionario, nulla sarà dovuto a quest'ultimo.

b. Revoca della concessione.

L'Amministrazione ha la facoltà in qualunque momento di revocare la concessione per sopravvenuti, improbabili e motivate esigenze di carattere pubblico interesse, previo preavviso di almeno sei mesi, senza corresponsione di indennizzo alcuno.

L'indennizzo sarà dovuto solamente, stante il congruo preavviso di cui sopra, nel caso in cui la revoca dovesse intervenire nel primo anno.

Articolo 9

Orari di esercizio

Il servizio oggetto di affidamento dovrà essere garantito nei medesimi giorni ed orari di apertura degli spazi espositivi delle Domus Romane.

La città Metropolitana di Roma Capitale si riserva, in ogni momento di modificare gli orari di apertura e pertanto attualmente tutti i giorni dalle ore 9.00 alle ore 19.00 con chiusura settimanale il martedì.

Fermo restando quanto sopra, il concessionario potrà proporre un'estensione dell'orario. La proposta di estensione degli orari dovrà comunque essere sottoposta alla successiva autorizzazione della Città Metropolitana di Roma Capitale

Articolo 10

Locali ed arredi

Gli spazi oggetto dei servizi in concessione verranno resi disponibili nello stato di fatto in cui si trovano attualmente, conformemente a quanto rilevato nel corso del sopralluogo obbligatorio eseguito in fase di gara, allestiti e dotati di alcuni arredi, macchinari e attrezzature così come indicati, nell'allegato elenco arredi e attrezzature (Allegato 2)

Saranno a carico del Concessionario tutti gli eventuali interventi di ripristino e di adeguamento funzionale necessari all'avvio dell'attività.

Il Concessionario ha la facoltà di proporre in sede di gara un nuovo progetto allestitivo, compatibile con le peculiarità degli spazi oggetto di concessione, da realizzare a propria cura e spese. L'allestimento proposto potrà riguardare attrezzature, macchinari e arredi, ad integrazione o sostituzione di quanto attualmente presente, e potrà altresì comportare il riadattamento funzionale dei locali alle nuove esigenze, con eventuale realizzazione di opere edili e impiantistiche.

Il progetto di allestimento eventualmente presentato dall'Aggiudicatario in sede di gara, prima della sua realizzazione, dovrà essere sottoposto all'approvazione della Città Metropolitana di Roma Capitale che potrà richiedere all'Aggiudicatario di effettuare le variazioni.

La realizzazione delle suddette variazioni non darà diritto all'Aggiudicatario ad alcun riconoscimento di carattere economico

Al termine della concessione, il Concessionario dovrà restituire i locali, **unitamente** agli allestimenti e attrezzature di cui agli allegati elenchi, nel medesimo stato in cui sono stati ricevuti, salvo il normale degrado d'uso, senza nulla pretendere per i miglioramenti eventualmente apportati.

Articolo 11

Responsabilità e Responsabile del Servizio

La responsabilità dei servizi affidati è onere del Concessionario, che nomina all'uopo un proprio responsabile del servizio, che lo rappresenti nei confronti del Direttore di esecuzione del contratto e che assuma le responsabilità per l'organizzazione e il coordinamento del servizio, nonché per assicurare che le prestazioni affidate vengano svolte regolarmente ed in conformità agli impegni contrattuali assunti.

Il Responsabile del servizio deve intercettare e porre rimedio a tutte le criticità che dovessero emergere nella gestione dei servizi, e provvedere alla tempestiva segnalazione al Direttore dell'esecuzione di eventuali problematiche per le quali è richiesto l'intervento della Società concedente.

Il Concessionario svolge il servizio sotto la propria ed esclusiva responsabilità, assumendone tutte le conseguenze. Tale responsabilità opera sia nei confronti dei propri addetti, che nei confronti della Città Metropolitana di Roma Capitale e dei terzi. Il Concessionario è responsabile penalmente e civilmente dei danni di qualsiasi genere eventualmente arrecati alle persone e/o alle cose e/o ai locali nello svolgimento delle attività affidate in concessione.

Il Concessionario è altresì responsabile dell'operato del personale da esso dipendente.

Il Concessionario si assume ogni responsabilità derivante da avvelenamenti ed intossicazioni eventualmente conseguenti all'ingestione di cibi contaminati o avariati, somministrati nell'ambito dell'attività in concessione. Il Concessionario garantisce e manleva la Città Metropolitana di Roma Capitale da tutte le conseguenze derivanti dall'eventuale inosservanza di norme legislative e regolamentari inerenti alle prestazioni oggetto del presente Capitolato ed in particolare delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

Il Concessionario, pertanto, è responsabile penalmente e civilmente dei danni di qualsiasi genere che possono derivare alle persone e alle cose durante lo svolgimento delle attività oggetto della presente concessione.

Articolo 12

Norme regolatrici e disciplina applicabile

L'esecuzione dei servizi e delle attività oggetto del presente affidamento è regolata, in via graduata:

- dalle disposizioni degli atti di gara (Bando di gara, Disciplinare, Capitolato d'Oneri e relativi allegati);
- dalle clausole del Contratto, che costituiscono la manifestazione integrale di tutti gli accordi intervenuti tra le Parti;
- da quanto previsto nell'offerta tecnica ed economica presentata dal Concessionario in sede di gara;
- da tutte le disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia, dalle disposizioni del codice civile e delle altre norme applicabili ai contratti di diritto privato, per quanto non regolato dalle clausole contrattuali e dalle disposizioni sopra richiamate, ferme restando le disposizioni del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. ove applicabili;
- da tutte le altre disposizioni normative e regolamentari relative alla natura delle attività e dei servizi affidati.

Il Concessionario deve osservare nei riguardi dei propri dipendenti, nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, tutte le leggi, i regolamenti e le disposizioni normative in materia di rapporto di lavoro, di previdenza ed assistenza sociale.

Qualora l'amministrazione accerti che il gestore si è avvalso, per l'esecuzione del contratto, di personale non assunto regolarmente secondo le norme vigenti in materia saranno applicate le penalità e le eventuali modalità di risoluzione di cui all'art. 8 del presente capitolato.

L'amministrazione provvederà in ogni caso a segnalare il fatto alle autorità competenti all'irrogazione delle sanzioni penali e delle misure amministrative previste dalle norme in vigore.

Il concessionario deve osservare le disposizioni in materia di sicurezza del lavoro, di igiene del lavoro e di prevenzione degli infortuni sul lavoro, nonché le disposizioni in materia di assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro.

Articolo 13

Controlli

Il Concessionario dovrà disporre in ogni momento controlli sia diretti, tramite personale dell'ente, che tramite personale di società esterne allo scopo incaricate, al fine di verificare il rispetto delle prescrizioni contenute nel presente capitolato.

La CMRC si riserva la facoltà di eseguire in ogni momento ispezioni, verifiche e controlli al fine di accertare il livello qualitativo dei servizi affidati in gestione, lo stato di pulizia e manutenzione dei locali, la qualità e la quantità dei generi alimentari somministrati da Concessionario e, più in generale, il rispetto di tutti gli obblighi del Concessionario in conformità a quanto disposto dalla normativa vigente in materia, dal presente Capitolato e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara

Le indicazioni fornite da Città Metropolitana di Roma Capitale in esito alle suddette attività di verifica e controllo dovranno essere tempestivamente ottemperate dal Concessionario, entro e non oltre il termine eventualmente assegnato, pena l'applicazione delle penali previste al successivo art. 15.

Articolo 14

Cauzione definitiva

Alla sottoscrizione del contratto il concessionario, a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni assunte nonché dell'eventuale risarcimento dei danni e dei maggiori oneri derivanti dall'inadempimento, è tenuto a costituire in favore di Città Metropolitana di Roma Capitale, una garanzia prestata a mezzo di fidejussione bancaria o assicurativa ai sensi dell'art. 103 d.lgs.50/2016 e ss.mm.ii.

Articolo 15

Penali

Le attività oggetto di affidamento devono essere pienamente e correttamente eseguite nel rigoroso rispetto delle tempistiche e delle modalità previste dal presente Capitolato e nell'offerta tecnico-economica presentata in sede di gara.

Fermo restando quanto previsto in altre parti del presente Capitolato, il Concessionario se non ottempera alle prescrizioni contrattuali, sarà soggetto, per ogni infrazione o comportamento difforme rispetto alle prescrizioni del presente capitolato, ad una penale di euro € 200,00.

Il DEC che nel corso di controlli o a seguito di segnalazioni riscontrerà le suddette infrazioni o qualsivoglia inadempienza, redigerà un verbale di accertamento, notificato al concessionario, ed applicherà la suddetta penale. Le penali saranno liquidate mediante rivalsa sull'importo della cauzione versata, con l'obbligo del concessionario di procedere, nel corso del contratto alla sua eventuale reintegrazione.

Nel caso di applicazione di più di tre penali nello stesso anno, o di dieci nel periodo di validità del contratto, l'ente si riserva la facoltà di procedere di diritto alla risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 C.C. con semplice provvedimento amministrativo, con conseguente esecuzione del servizio in danno del gestore inadempiente ed incameramento della cauzione a titolo di penalità ed indennizzo, salvo il risarcimento di maggiori danni.

Articolo 16

Controversie e foro competente

In caso di contestazioni in merito all'interpretazione del presente Capitolato e dei suoi allegati, nonché dell'offerta presentata in sede di gara ovvero in merito all'esecuzione e alla cessazione per qualunque causa del Contratto, le Parti devono tentare una conciliazione per l'immediata soluzione

delle controversie. Qualora le Parti non raggiungano un accordo bonario si stabilisce, sin da ora, la competenza esclusiva del Foro di Roma.

Art. 17

Trattamento dei dati personali

1. I dati personali forniti dai partecipanti, nonché alla 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.
2. Il Responsabile del trattamento dei dati personali è il Direttore del Dipartimento.

Art. 18

Responsabile del procedimento. Altre informazioni.

1. Il Responsabile del presente procedimento è il Dirigente del Servizio 2 UC 02 Ing. Paolo Emmi –tel 06 6766 2041 – 4654.
2. La Stazione Appaltante si riserva di sospendere, revocare, reindire o non aggiudicare la gara per sopravvenuti motivi di pubblico interesse.
3. Il Responsabile della commessa della Città Metropolitana di Roma capitale verrà designato e nominato dal Direttore dell'UC 02 *Risorse strumentali, logistica e gestione ordinaria del patrimonio* o dal soggetto da lui delegato con successivo provvedimento.

Il Direttore del UC 02
Dott.ssa Aurelia Macarone Palmieri

Il Dirigente del Servizio
In Paolo Emmi