



Città metropolitana
di Roma Capitale

**DIPARTIMENTO II - RISORSE STRUMENTALI
SERVIZIO 1**

**CAPITOLATO SPECIALE
DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE**

Procedura aperta per la concessione del servizio di gestione della “BUVETTE” (bar/caffetteria/ristorazione veloce), presso la sede della Città metropolitana di Roma Capitale, in Viale Giorgio Ribotta n. 41/43.

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 unica dell'Ente Viale Giorgio Ribotta n. 41/43 nei locali individuati nella planimetria di cui all'allegato dei documenti di gara, il cui utilizzo è riservato al personale dipendente ed all'utenza autorizzata.

Oggetto della presente concessione è l'affidamento del servizio di "buvette" (bar/caffetteria/ristorazione veloce) da svolgersi all'interno della sede indicata.

Il servizio sarà reso a favore del personale dipendente dell'Amministrazione, degli amministratori e dei visitatori autorizzati all'accesso alla sede.

Le caratteristiche minime del servizio sono analiticamente descritte nel presente Capitolato speciale descrittivo e prestazionale, fatte salve le integrazioni e migliorie proposte dal concessionario nella propria offerta tecnica.

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.

Il concessionario deve garantire il pieno rispetto di tutte le leggi vigenti in materia di alimentazione, conservazione, preparazione e somministrazione di alimenti e bevande, nonché, nel servizio di ristorazione veloce, dei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" (CAM), di cui al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 marzo 2020 (pubblicato sulla G.U.R.I., Serie Generale, n. 90 del 4 aprile 2020).

Art. 2

Spazi in uso

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 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.

I suddetti locali non possono essere destinati né adibiti ad un uso diverso da quello indicato nel presente capitolato.

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 spesa.

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.

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.

Gli spazi oggetto della concessione sono quelli indicati nella planimetria e comprendono sia gli spazi in gestione diretta sia l'Area indicata come "Ballatoio" zona nella quale è permessa la consumazione di pasti personali, che il concessionario dovrà prendere in carico e sulla quale è previsto uno specifico onere di cura e pulizia. Si precisa che tra gli spazi in gestione diretta oltre a quelli indicati nella planimetria al piano 3°, sarà compreso anche un magazzino di stoccaggio situato al piano -2.

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.

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 Avvio e modalità di gestione del servizio

Il concessionario dovrà garantire l'avvio immediato del servizio nei tempi più brevi possibili e, in ogni caso, entro **30 gg.** dal verbale di consegna.

Entro il suddetto termine il concessionario dovrà acquisire tutte le occorrenti autorizzazioni per la messa in esercizio dell'attività.

Il servizio dovrà essere avviato e gestito secondo il modello prestazionale e organizzativo proposto in sede di offerta tecnica e nel rispetto del presente Capitolato speciale descrittivo e prestazionale.

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.

Art. 5 Canone

Il canone annuo di concessione è stabilito in € 28.000,00 (ventottomila) e dovrà essere corrisposto dal concessionario in due rate semestrali anticipate.

Il pagamento degli importi dovuti, salvo diversa modalità eventualmente comunicata dall'Amministrazione, ai sensi dell'art. 5 del d.lgs. n. 82/2005, dovrà essere effettuato esclusivamente tramite la piattaforma "PagoPA" dei pagamenti on-line della Città metropolitana di Roma Capitale sul sito web www.cittametropolitanaroma.it accedendo alla sezione "Servizi on line" - 5 - selezionando "Portale dei pagamenti della Città metropolitana di Roma Capitale", aprendo la voce "Patrimonio" e quindi selezionando la sezione denominata "Patrimonio - **Concessioni Locazioni non abitative**", pagando direttamente o generando l'avviso di pagamento.

A decorrere dal tredicesimo mese successivo alla data di sottoscrizione del contratto o, se antecedente, alla data di avvio della esecuzione del servizio, si darà luogo a revisione dei prezzi contrattuali applicando al canone di concessione la variazione media dell'indice ISTAT relativo al costo della vita per le famiglie ed operai e impiegati (FOI) rilevata nei dodici mesi precedenti. Alla predetta revisione si farà luogo esclusivamente nel caso di in cui il predetto incremento medio sia superiore al 10 per cento e nella misura eccedente tale percentuale.

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. 6 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. 7 Divieto di cessione e subconcessione

È 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. È altresì vietata la cessione del presente contratto.

Art. 8 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, sia della Città metropolitana che delle altre amministrazioni, che presta servizio presso la sede di Viale Giorgio Ribotta nn. 41-43, nonché degli amministratori della Città metropolitana, ma ne sarà altresì consentito l'utilizzo anche a tutti i visitatori dell'edificio.

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 personale che l'aggiudicatario è tenuto a garantire è **pari a 4 unità totali per tutto l'orario del servizio (7,30 – 16,30) e di 6 unità totali dalle ore 12,00 alle ore 15,00.**

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.

* * *

Art. 9

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 "D" ("Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università, caserme.") dell'allegato 1 al D.M. 10/03/2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", oltre quanto di seguito previsto.

Art. 10

Approvvigionamento e requisiti degli alimenti

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 il centro cottura e i locali individuati all'interno delle aree destinate al servizio.

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, nonché quelli a denominazione protetta (DOP, IGP e "di montagna") 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.

Requisiti degli alimenti

(Criteri Ambientali Minimi sub D lett. b) punto 1)

Le derrate alimentari dovranno rispettare quanto previsto dai Criteri Ambientali Minimi di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020 ed in particolare dovranno essere rispettate le clausole contrattuali e le

percentuali minime obbligatorie ivi previste. I requisiti degli alimenti somministrati, devono essere conformi a quanto riportato nelle seguenti tabelle:

Frutta, ortaggi, legumi, cereali

peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento e definizioni
30%	Biologica	Reg. CE 834/2007/ e CE 889/2008

L'ortofrutta non deve essere di V gamma e deve essere di stagione, secondo il calendario di cui all'allegato A, dell'Allegato 1 del D. M.10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari."

Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la sola frutta non stagionale nel mese di maggio

Prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale)		
Peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento e definizioni
100%	Biologica <i>oppure</i> Commercio equo e solidale	Reg. CE 834/2007/ e CE 889/2008 Fairtrade Labelling Organizations, World Fair Trade Organization o equivalenti.

Uova

peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
100%	Biologica	Reg. CE 834/2007/ e CE 889/2008

Per uova si intendono incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio; **non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti.**

Carne bovina e avicola

peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
Carne bovina e avicola 30%	Biologica	Reg. CE 834/2007/ e CE 889/2008

Restante carne avicola 70 %	Biologica <u>Oppure</u> Etichettature: “allevamento senza antibiotici”, allevamento “rurale in libertà” (free range) o “rurali all’aperto”.	Reg. CE 834/2007/ e CE 889/2008 D.M. 29 luglio 2004 recante “Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame”
------------------------------------	---	---

Carne suina

peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
20%	Biologica <u>Oppure</u> Certificazione CREnBA “Garanzia di benessere animale in allevamento”, allevato senza antibiotici o almeno per gli ultimi 4 mesi”.	Reg. CE 834/2007/ e CE 889/2008 Reg. CE 1760, Decreto MIPAAF 16 gennaio 2015 e Circolare 7770 del 13/04/2015) Reg. CE 1760/00 e successivo DM 876/15

Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all’aperto» devono figurare nell’etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario.

Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei):

I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere:

peso sul totale	Origine e certificazioni
100%	FAO 27 o 37 (Atlantico nord-orientale, Mar Mediterraneo, Mar Nero)
	Rispettare la taglia minima di cui all' All. 3 del Reg. (CE) n. 1967/2006
	Non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall’Unione Internazionale per la conservazione della Natura (http://www.iucnredlist.org/search) oppure (http://www.iucn.it/categorie.php) Le liste devono essere verificate al momento della gara (dall’aggiudicatario) e poi durante l’esecuzione del contratto.
<u>oppure</u>	Sono ritenuti conformi i prodotti ittici certificati MSC, Friend of the Sea o equivalenti.

Il pesce di allevamento (sia di acqua dolce che marina) deve essere:

Frequenza della somministrazione	Origine e certificazioni
Almeno 1 volta al mese	Biologico Reg. CE 834/2007/ e CE 889/2008 <i>oppure</i> Certificazione del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia (SQNZ) – Decreto 4.3.2011 oppure Pesce di “allevamento in valle”

Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell’Unione Europea

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né pre-fritto, pre-impanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario.

Salumi e formaggi:

peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
30%	Biologica <i>oppure</i> DOP, IGP o “di montagna”	Reg. CE 834/2007/ e CE 889/2008 Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Reg. 664/2004 e 665/2004

I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e glutammato monosodico (sigla E621).

Yogurt

peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
100%	Biologico	Reg. CE 834/2007/ e CE 889/2008

Olio:

peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
40%	Biologica	Reg. CE 834/2007/ e CE 889/2008
Come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l’olio extravergine di oliva. L’olio di girasole è ammesso per eventuali frittture		

Pelati, polpa e passata di pomodoro:

peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
33%	Biologica	Reg. CE 834/2007/ e CE 889/2008

Pane

Alternare la somministrazione di pane preparato con diverse tipologie di farine e “ricette” (farine di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale etc.).

Acqua

Di rete microfiltrata, naturale, gassata e leggermente gassata se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi alle normative vigenti. Sarà richiesta la fornitura di acqua in bottiglia in caso di interruzione o non potabilità dalla rete idrica locale attestata da idonea documentazione. Nelle more della installazione dell'impianto di erogazione di acqua potabile, e comunque non oltre un mese dall'inizio dell'esecuzione del contratto, è consentito l'utilizzo di acqua in bottiglia di materiale riciclabile e costituito almeno dal 30% di materiale riciclato.

Verifiche: le verifiche si realizzano sia *in situ*, sia prendendo visione, su base campionaria, della documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto di una specifica macrocategoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento che, su richiesta della Commissione di Vigilanza, è prontamente trasmessa per via telematica.

Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale o da difesa integrata volontaria, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie e luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC.

Le verifiche *in situ* sono disposte ed eseguite dalla Commissione di Vigilanza senza preavviso, negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste dal contratto.

Art. 11
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 del “centro 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.

Per la conservazione dei cibi deve essere osservata 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.

Art. 12 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.

La distribuzione dei pasti potrà essere effettuata anche in modalità “*self service*”.

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.), nonché a garantire la presenza dei contorni misti nell’apposito bancone presente nell’area di ristorazione.

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 e acqua (almeno 50 cl.);
- Menù “Pasto ridotto 1” composto da: secondo piatto, contorno, pane e acqua (almeno 50 cl.);
- Menù “Pasto ridotto 2” composto da: primo piatto, contorno, pane e acqua (almeno 50 cl.);
- Menù “Vegano” composto da: insalatona vegetale, macedonia grande, pane e acqua (almeno 50 cl.);
- Menù per celiaci composto da: primo piatto, secondo, contorno e acqua (almeno 50 cl.), con possibilità di articolazione come il Pasto ridotto 1 (senza primo piatto) e pasto ridotto 2 (senza secondo piatto).

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

- 3 primi piatti
- 3 secondi piatti (di cui almeno uno di carne ed uno di pesce)
- 3 contorni a scelta
- frutta di stagione a richiesta
- 1 menù giornaliero per celiaci
- 1 menù giornaliero per 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: 80 g 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 frittute.

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 in acciaio inossidabile 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.

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.

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 materiali 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 specifichino 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 adibiti alla preparazione dei pasti dovrà essere data adeguata informazione che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti.

Art. 13

Obbligo di comunicazione (Criteri Ambientali Minimi sub D lett. b) punto 2)

L'aggiudicatario dovrà comunicare in tempi adeguati alla Commissione di Vigilanza, il menù su base settimanale rendendo evidente la presenza delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (DOP, SQNZ, SQNPI, etc.) e la denominazione scientifica delle specie ittiche che verranno offerte nelle preparazioni dei pasti del giorno, sia per poter effettuare le verifiche di conformità sia per fornire informazioni all'utenza.

L'offerta del menù vegetariano biologico, di specifici alimenti biologici e di derrate alimentari altrimenti qualificate (DOP, DOC, IGP, SQNZ, SQNPI, Commercio Equo e solidale etc.), deve essere quotidianamente comunicata all'utenza ed esposta in una lavagna cancellabile.

L'aggiudicatario, inoltre, provvederà ad informare l'utenza sul fatto che il servizio erogato sia complessivamente conforme ai CAM, dunque in relazione agli altri requisiti ambientali del servizio e sui risultati conseguiti tramite l'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari. Per far sì che l'utenza contribuisca alle altre misure di gestione ambientale del servizio, l'aggiudicatario deve fornire chiare istruzioni per conferire correttamente i rifiuti in maniera differenziata all'interno della mensa e promuovere le buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari, ad esempio invitando a richiedere il "family bag" per gli avanzi.

Art. 14

Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari (Criteri Ambientali Minimi sub D lett. b) punto 3)

Per prevenire le eccedenze alimentari, l'aggiudicatario deve programmare e servire dei menù flessibili in modo tale da poter utilizzare le derrate alimentari prossime alla scadenza o il cibo non servito, consentire le mezze porzioni, mettere a disposizione family-bag per gli utenti, garantire il giusto punto di cottura ed un adeguato livello di qualità organolettica degli alimenti, comunicare alla Commissione di Vigilanza il nominativo del responsabile della qualità al quale segnalare eventuali criticità del servizio.

Le eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere, almeno approssimativamente, calcolate e monitorate.

Le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare nei pasti somministrati devono essere analizzate anche attraverso l'utilizzo di questionari da sottoporre a cadenza semestrale agli utenti sulla base dei quali rilevare anche le casistiche dei disservizi.

Devono conseguentemente essere attuate azioni correttive, ad esempio variando le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare e delle quantità (ovvero a seconda che il cibo sia stato servito, non sia stato servito, sia prossimo o meno alla scadenza), l'aggiudicatario attua le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi,

l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, si assicuri che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione da parte di microrganismi patogeni fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica devono essere individuate ed attuate le soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile etc.;

-le eccedenze di cibo servito, da raccogliere direttamente nella sala mensa, siano destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni ed i dati rilevati con il questionario, le soluzioni poste in atto per prevenirle e le informazioni sulla destinazione di tali eccedenze sono comunicati in un rapporto semestrale da inviare telematicamente alla Commissione di Vigilanza.

Verifiche: la Commissione di Vigilanza esegue le verifiche con appositi sopralluoghi e attraverso le informazioni rese nel rapporto semestrale.

Art. 15

Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA) (Criteri Ambientali Minimi sub D lett. b) punto 4)

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro, stoviglie in ceramica o porcellana bianca, posate in acciaio inossidabile).

Per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione si devono usare contenitori riutilizzabili. Per il congelamento o la surgelazione si devono usare sacchetti in polietilene a bassa densità (PE-LD) o sacchetti compostabili e biodegradabili conformi alla norma UNI EN 13432 e, per l'eventuale trasporto, contenitori isotermici completamente riciclabili.

Le verifiche saranno eseguite presso il centro di cottura e di refezione.

Art. 16

Prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti. (C.A.M. sub C, lett.a, punto 5 così come richiamato sub D, lett. b, punto 5)

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione.

L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili compostabili o a ridotto volume.

Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto *ex lege* oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per es. celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

Art. 17

Tovaglie e tovaglioli (C.A.M. sub D, lett. b, punto 6)

Se si utilizzano tovaglie, queste non devono essere monouso e, pertanto, possono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

I tovaglioli e le tovagliette da vassoio monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

La Commissione di Vigilanza esegue le verifiche con sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

Art. 18

Pulizia ed igiene dei locali e delle attrezzature. Lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure. 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, il centro 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.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi ed oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature (C.A.M. sub C, lett. a, punto 7 così come richiamato sub D, lett. b, punto 7).

Il materiale 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.

La Commissione di Vigilanza attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura, nei locali di preparazione dei pasti ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'eventuale invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

Art. 19

Formazione del personale addetto al servizio.

(C.A.M. sub C, lett. a, punto 8 così come richiamato sub D, lett. b, punto 8)

L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;

per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

* * *

Art. 20

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, latte senza lattosio, latte di soia); **in particolare il concessionario garantisce, nella preparazione del caffè, l'utilizzo di un tipo di miscela bar, prima scelta, di caffè arabica e robusta con almeno il 50 % di caffè arabica (o alla superiore percentuale di caffè arabica eventualmente indicata in sede di offerta tecnica);**
- bevande fredde di vario tipo, acque minerali (nel formato 0,5 lt e 1,5 lt), in bottiglia di materiale riciclabile e costituito almeno dal 30% di materiale riciclato;
- succhi di frutta, almeno per il 30% devono essere biologici;
- succhi e i nettari di frutta tropicale, se non biologici, devono provenire da commercio equo e solidale ed essere pertanto in possesso di specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una multistakeholder iniziative quali il Fairtrade Labelling Organizations (FLO-cert), il World Fair Trade Organization (WFTO) o equivalenti
- bibite e bevande analcoliche (deve essere disponibile almeno una proposta di bevande senza zuccheri aggiunti ed edulcoranti sintetici);
- 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;
- "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.).

Anche per questo servizio 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 fornite a sua cura al fine di garantire il regolare funzionamento e la corretta esecuzione delle prestazioni.

Art. 21 Orario di apertura

L'orario di servizio è fissato: dal lunedì al venerdì dalle ore **7,30** alle ore **16,30**.

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.

Il periodo di chiusura dell'attività per il periodo estivo e/o altri periodi particolari dell'anno, sarà comunicato con congruo preavviso dai competenti uffici dell'Ente.

Su richiesta motivata del concessionario e previa autorizzazione dell'Amministrazione, l'orario del servizio potrà essere modificato e/o sospeso eccezionalmente, anche in considerazione di periodi di minor affluenza, quali le giornate del 24 e del 31 dicembre, o in corrispondenza del periodo estivo o delle festività natalizie o pasquali o, in generale, per esigenze dell'Amministrazione.

Art. 22 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.

Sono compresi tutti quegli oneri che, anche se non espressi o evidenziati, siano comunque necessari al perfetto espletamento del servizio stesso e di quanto dal concorrente proposto in sede di offerta tecnica. Quest'ultima tiene conto di tutti i costi, nessuno escluso, per le prestazioni richieste per l'esecuzione del contratto, nonché dell'utile, delle spese generali e delle spese per imprevisti.

Per i prodotti preconfezionati, non presenti nel "listino prezzi a base di gara", l'aggiudicatario si impegna a praticare come prezzi massimi quelli consigliati dal produttore, 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. 23 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. 24

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;
- 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 Unica dell'Ente (Viale Giorgio Ribotta, 41-43), 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. 25

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. 26

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;
- consegna 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. 27

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, tavolinetti, sedie, sgabelli, etc.) Sarà, pertanto, obbligo del concessionario provvedere alla relativa implementazione, manutenzione gestione e, ove occorra, sostituzione, a totale propria cura e spese.

Le apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio come disposto dai C.A.M. sub C, lett. a, punto 9 così come richiamato sub D, lett. b, punto 9.

I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei Regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'ecodesign, non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati".

Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche:

- sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete;
- "doppia parete";
- possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

Verifica: in sede di consegna l'aggiudicatario deve fornire il libretto di istruzioni e le schede tecniche dai quali si evincano l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, nonché le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali previste dal criterio.

Sono a carico del concessionario le manutenzioni ordinarie dei locali destinati al servizio di ristorazione interna e relative aree pertinenziali (zone preparazione pasti, magazzini di 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. 28

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.
- a rispettare le norme della contrattazione collettiva riguardanti le clausole sociali nella successione degli appalti, assumendo, pertanto, l'obbligo di prioritario assorbimento e collocazione del personale già alle dipendenze del precedente gestore, con il medesimo livello di inquadramento maturato, per il periodo di durata della concessione.

L'Amministrazione si riserva di verificare i requisiti professionali del personale utilizzato 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 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 esecutore 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 inadempimento contrattuale.

Art. 29

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. 30

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. È 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. 28, 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. 31 Commissione di Vigilanza

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

Art.32 Controlli e verifiche.

L'Amministrazione, attraverso la Commissione di Vigilanza e gli 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. 33 Divieti

È fatto espresso divieto di installare qualsiasi apparecchio elettronico senza preventiva autorizzazione da parte dell'Amministrazione.

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

Art.34 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. 28, quarto punto ed all'art. 30 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. 35

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. 36

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. 37

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. 38

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. 39

Foro competente

Per ogni controversia comunque derivante dal rapporto di concessione sarà competente, in via esclusiva, il foro di Roma.

Art. 40

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.