Ministero
dell'Economia e delle Finanze

DIPARTIMENTO DELL'AMMINISTRAZIONE GENERALE,
DEL PERSONALE E DEI SERVIZI

Direzione per la Razionalizzazione della gestione degli Immobili, degli Acquisti,
della Logistica e gli Affari Generali

UFFICIO IV

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 60 E 164 DEL D. LGS. N. 50/2016, DEI SERVIZI DI GESTIONE BAR E PICCOLA RISTORAZIONE (TAKE-AWAY O DA CONSUMARE IN PIEDI) PRESSO IL MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE – LATO VIA GOITO - VIA XX SETTEMBRE N. 97 – ROMA - **CIG** 9660679482 **CPV** 55410000-7 / 55510000-8

CAPITOLATO SPECIALE

Sommario

1. Premessa……4

2. Oggetto della concessione……4

3. Svolgimento del servizio……4

4. Valore della concessione……5

5. Canone di concessione……5

6. Rischi della concessione……6

7. Tipologie di servizio……6

8. Servizio di gestione bar ……6

9. Servizio di piccola ristorazione……7

10. Criteri Ambientali Minimi… ……10

11. Caratteristiche del servizio di ristorazione……10

12. Requisiti degli alimenti……11

13. Qualità, sicurezza alimentare e salute – Etichettatura degli alimenti ……13

14. Approvvigionamento delle merci……15

15. Eccedenze alimentari e destinazione di cibi e bevande non somministrati ("*Progetto Alimentis*")……16

16. Progetto "Benessere a tavola"……17

17. Prevenzione, gestione e raccolta differenziata dei rifiuti……17

18. Manuale di autocontrollo e Sistema HACCP……18

19. Prezzi……18

20. Organizzazione e gestione dei servizi ……22

21. Locali e spazi oggetto della concessione: allestimento ed arredamento ……24

22. Manutenzione dei locali e degli allestimenti……24

23. Pulizia dei locali e delle attrezzature……25

24. Presa in consegna e allestimento dei locali……27

25. Verbale di cooperazione e coordinamento e sopralluogo congiunto ……28

26. Obblighi preliminari all'avvio dei servizi……28

27. Avvio dei servizi ……28

28. Referente del Concessionario e Referente della qualità ……28

29. Personale impiegato nei servizi e rapporto di lavoro ……29

30. Formazione del personale impiegato nell'esecuzione dei servizi ……31

31. Clausola di "protezione" o di "assorbimento" ……32

32. Prevenzione, sicurezza e salute sul luogo di lavoro ……33

33. Obblighi del Concessionario ……34
34. Segnaletica e pubblicità……36
35. Obblighi dell'amministrazione ……36
36. Subappalto……36
37. Durata e decorrenza della concessione ……37
38. Riequilibrio economico-finanziario……38
39. Modifica della concessione durante il periodo di efficacia ……38
40. Direttore dell'esecuzione del contratto ……38
41. Commissione di controllo e valutazione ……40
42. Verifiche di conformità ……40
43. Customer satisfaction ……42
44. Relazione sull'andamento del servizio – Reportistica ……43
45. Riconsegna dei locali ……43
46. Divieto di variazione della destinazione d'uso dei locali in concessione ……43
47. Cessione del contratto – Variazioni societarie ……44
48. Interruzione del servizio da parte del Concessionario – Gestione in stato di emergenza ……44
49. Modalità di contestazione degli obblighi contrattuali ……45
50. Penali ……45
51. Cauzione definitiva ……47
52. Responsabilità civile e copertura assicurativa……47
53. Risoluzione del contratto, clausola risolutiva espressa e recesso anticipato……49
54. Tracciabilità dei flussi finanziari……51
55. Foro competente ……51
56. Rinvio a norme di diritto vigenti ……51
57. Allegati……51

1. Premessa

Il presente Capitolato speciale disciplina gli aspetti tecnici relativi all'affidamento in concessione dei servizi di gestione bar e piccola ristorazione (take - away o da consumare in piedi) presso la sede del Ministero dell'economia e delle finanze in via XX Settembre n. 97 – Roma.

I servizi saranno effettuati a favore dei dipendenti in servizio presso la sede centrale dell'Amministrazione, degli eventuali ospiti e di quanti operino, a vario titolo, all'interno della sede stessa.

Il contesto nel quale verranno erogati i suddetti servizi ha una capacità di circa 3.000 unità. Tale dato è puramente indicativo e l'Amministrazione, riservandosi la facoltà di riorganizzare gli uffici secondo le eventuali future esigenze logistiche e/o organizzative, non garantirà né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero di presenze.

La fruizione dei servizi da parte degli aventi diritto sarà del tutto libera, per cui l'Amministrazione non assumerà alcun impegno circa il numero effettivo delle consumazioni che verranno somministrate quotidianamente e in totale.

Il Concessionario non potrà, pertanto, vantare pretese né richiedere modifiche al contratto in caso di eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

Si evidenzia, inoltre, che nella sede di Via XX Settembre sono presenti i seguenti servizi:

- Servizio bar e piccola ristorazione dislocato al piano terra del Palazzo lato Via Pastrengo;
- Distributori automatici bevande calde, fredde e snack: n. 32 distributori dislocati nei vari piani del Palazzo;
- Casa dell'acqua al piano terra del Palazzo lato Via Pastrengo.

2. Oggetto della concessione

La presente procedura ha per oggetto l'affidamento in concessione, ai sensi dell'articolo 164 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e ss.mm.ii. (nel proseguio solo "Codice"), del servizio di gestione bar e di quello di piccola ristorazione all'interno della sede del Ministero dell'economia e delle finanze di via XX Settembre n. 97 (lato Via Goito).

La controprestazione a favore del Concessionario consisterà unicamente nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente i servizi, per cui il corrispettivo per le consumazioni sarà versato direttamente dagli utenti, anche a mezzo di buoni pasto.

L'aggiudicazione della Concessione sarà effettuata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

3. Svolgimento del servizio

Il servizio di gestione bar dovrà essere assicurato tutti i giorni lavorativi, dal lunedì al venerdì, dalle ore 7.30 alle ore 16.30.

Il servizio di piccola ristorazione dovrà essere assicurato tutti i giorni lavorativi, dal lunedì al venerdì, durante la fascia oraria del pranzo, dalle ore 12.00 alle ore 15.00.

Il mancato rispetto degli orari e/o dei giorni di apertura comporterà l'applicazione della penale di cui al punto 50 del presente Capitolato speciale.

Il personale addetto ai servizi potrà accedere ai locali a partire dalle ore 7.00 e permanere negli stessi fino alle ore 18.00 per effettuare le operazioni, da avviare non prima dell'orario di chiusura, di pulizia dei locali, dei macchinari, delle attrezzature e degli utensili di lavoro.

In caso di disponibilità ad assicurare l'apertura fino alle ore 18:00, la permanenza del personale

addetto ai servzi potrà essere prolungata fino alle ore 19:30.

I servizi non saranno effettuati nei giorni di festività civile e religiosa (compreso il 29 giugno, festività del Patrono di Roma), nonché in ogni altra giornata di eventuale e straordinaria chiusura degli uffici che sarà tempestivamente comunicata.

Nei periodi di affluenza ridotta potranno essere accolte eventuali richieste di riduzioni di orario di apertura o di chiusura per ferie, previo preventivo accordo con l'Amministrazione e con l'altro gestore del servizio di bar caffetteria (lato Via Pastrengo), al fine di assicurare l'apertura di almeno un esercizio.

Sia durante l'orario di apertura che durante l'orario di chiusura al pubblico, dovrà comunque essere consentito l'accesso ai locali da parte del Direttore dell'esecuzione e della Commissione di controllo e valutazione.

I giorni e gli orari di apertura dovranno essere sempre esposti in modo visibile al pubblico.

4. Valore della concessione

Il valore presunto della Concessione è stato stimato, ai sensi dell'art. 167 del d.lgs. n. 50/2016, in circa **€ 768.000,00** (euro settecentosessantottomila/00) al netto dell'IVA, annuali e, pertanto il valore complessivo per l'intera durata del contratto è pari a **€ 3.840.000,00** (euro tremilioniottocentoquarantamila/00) al netto dell'IVA.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice, il valore della Concessione posto a base di gara comprende i costi del personale stimati dall'Amministrazione in € 194.517,08, sulla base del CCNL Turismo e Pubblici Esrcizi 2018-2021.

Tale valore, stimato nel Piano Economico Finanziario predisposto dall'Amministrazione, ha carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo l'Amministrazione e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il Concessionario che, come meglio esplicitato al successivo punto 6, assume interamente a proprio carico il rischio d'impresa inerente la gestione dei servizi di Gestione bar e piccola ristorazione.

L'Amministrazione, ai fini della determinazione del valore suddetto, si è basata sul numero di potenziali utenti interessati a usufruire dei servizi oggetto della concessione tenendo altresì conto dei costi presunti a carico del Concessionario.

Il Concessionario dovrà, in sede di offerta economica, presentare un proprio Piano Economico Finanziario, finanziariamente sostenibile ed economicamente conveniente.

Eventuali differenze di qualunque entità non potranno dar luogo a rivalsa alcuna da parte del Concessionario in quanto rientranti nell'alea normale di tale tipologia di contratto, fermo restando che il valore della Concessione sarà adeguato a quello del PEF presentato in gara dal Concessionario se di importo superiore rispetto a quello stimato dall'Amministrazione.

L'importo degli oneri di sicurezza ai fini dell'eliminazione dei rischi interferenziali, come indicato nel DUVRI (Allegato 2.2 Disciplinare di gara), è stato stimato in **€ 3.000,00** (euro tremila/00) per i complessivi 5 anni.

5. Canone di concessione

Il Concessionario si obbliga a sottoscrivere con l'Agenzia del Demanio e il Ministero dell'Economia e delle Finanze l'atto di concessione dei locali demaniali ove saranno svolti i servizi di gestione bar e piccola ristorazione e si impegna al pagamento del canone concessorio pari all'importo annuo di **€**

21.012,00 (euro ventunomilazerododici/00) determinato dalla stessa Agenzia con nota n. 9348 dell'11/8/2022, a decorrere dalla data di sottoscrizione del Verbale di consegna dei locali, secondo le modalità e i tempi che saranno stabiliti in sede di stipula.

6. Rischi della Concessione

Il Concessionario, ai sensi dell'art. 3, comma 1, lett. zz), del Codice, assume il rischio operativo connesso alla gestione dei lavori o dei servizi sul lato della domanda o sul lato dell'offerta, secondo la declinazione del medesimo definita dal presente Capitolato speciale e dall'insieme dei Documenti Contrattuali.

Non sono previsti da parte dell'Amministrazione meccanismi atti a mitigare o ad eliminare il predetto rischio.

Il rischio di disponibilità, di cui all'art. 3, comma 1, lett. bbb), del Codice, è a carico del Concessionario.

Al Concessionario sono trasferiti il rischio di contrazione della domanda complessiva del mercato relativa ai servizi oggetto della Concessione, il rischio di riduzione della domanda specifica di detti servizi, e i rischi derivati da approvvigionamento e/o incremento dei costi dei fattori produttivi o di loro inadeguatezza, da inadempimenti contrattuali di fornitori, da relazioni con altri soggetti (incluse le parti sociali) che influenzino negativamente costi e tempi di realizzazione degli investimenti e/o di erogazione dei servizi, da inflazione nonché da fallimento.

Il Concessionario assume il rischio amministrativo, connesso al notevole ritardo o al diniego, da parte dei competenti soggetti pubblici o privati, nel rilascio delle necessarie autorizzazioni, concessioni, nulla-osta necessari ai fini dell'avvio e dell'intera gestione dei servizi.

Il rischio di temporanea sospensione dei servizi, il rischio finanziario, connesso sia all'aumento dei tassi di interesse che all'indisponibilità delle coperture finanziarie necessarie per gli investimenti o per la gestione e il rischio di manutenzione, ordinaria e straordinaria, sono allocati in capo al Concessionario.

7. Tipologie di servizio

Il Concessionario deve assicurare le seguenti tipologie di servizio sulla base delle specificità di seguito dettagliate:

- **Servizio di "gestione bar"**: consistente nella somministrazione di prodotti e alimenti comunemente in distribuzione negli esercizi bar aperti al pubblico ovvero bevande calde e fredde, panini, gelati, dolci, snack, tramezzini, brioche, toast, piadine e prodotti similari, come meglio dettagliati al successivo punto 8;
- **Servizio di "piccola ristorazione"** (take-away o da consumare in piedi): consistente nella somministrazione di prodotti di gastronomia che dovranno essere preparati in loco a cura del Concessionario, nel rispetto delle vigenti normative igienico-sanitarie ed in linea con i nuovi criteri ambientali minimi (CAM) emanati per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva, predisponendo menù a scelta secondo le specifiche dettagliate nel successivo punto 9.

8. Servizio di gestione bar

Il servizio di "**gestione bar**" dovrà garantire la somministrazione, durante l'orario di apertura del locale, dalle ore 7.30 alle ore 16.30, dei seguenti prodotti e alimenti:

- bevande calde di vario tipo quali caffè, cappuccino, latte, thé, con disponibilità - a richiesta - anche

di alternative vegetali al latte quali bevande di soia, riso, mandorla, cocco, avena, farro;

- bevande fredde di vario tipo quali acque minerali, succhi di frutta (anche nella variante senza zuccheri aggiunti), bibite e bevande analcoliche (anche nella variante senza zuccheri o a bassa gradazione alcolica o dealcolate), ecc.;
- panini (anche nelle varianti a base di farine di frumento integrale, farro, segale, mais, soia, avena, riso, etc.), con farciture varie (salumi, verdure, formaggio, ecc.), sandwich, pizzette, tramezzini, toast, ecc.;
- prodotti da forno e pasticceria, anche in formato "mignon", fresche o surgelate sottoposte a doratura e/o fine cottura;
- varietà di frutta (preferibilmente di stagione) e di macedonia preparata con frutta di stagione, in forma compatibile con un consumo veloce, spremute e frullati di frutta, yogurt, anche nella variante magra;
- gelati confezionati, cioccolate anche in monoporzione, caramelle e gomme da masticare, ecc..

Il Concessionario dovrà mettere a disposizione degli utenti sui banchi bar: zucchero bianco e di canna grezzo, miele, dolcificanti ipocalorici confezionati secondo quanto prescritto dalle normative in vigore.
Le dosi da impiegare per i generi di caffetteria e la mescita delle bevande dovranno corrispondere alle disposizioni vigenti in materia. I prodotti di caffetteria dovranno essere preparati utilizzando grani di caffè di miscela di ottima qualità, intendendosi con tale espressione una miscela di prodotto finale composto con la percentuale minima di 80% qualità "Arabica" e 20% qualità "Robusta".
La pasticceria dolce e salata e ogni altro genere di prodotto per colazione o pranzo (panini con varie farciture, paste, sandwich, toast, ecc.) dovrà essere fresca di giornata e di prima scelta, limitando al minimo il ricorso a prodotti surgelati o preconfezionati.
Il Concessionario dovrà tener conto delle differenti necessità alimentari degli utenti ed assicurare una congrua offerta di prodotti per coloro che sono tenuti a seguire un regime alimentare particolare (ad es.: vegetariani, vegani, celiaci, ecc.).
E' fatto espresso divieto di somministrare bevande superalcoliche che abbiano una gradazione superiore al 21% di alcool in volume.
L'Amministrazione si riserva di vietare la somministrazione di qualsiasi tipo di bevanda alcolica in relazione all'evoluzione della normativa nazionale, regionale o locale.

9. Servizio di piccola ristorazione

Il servizio di "**piccola ristorazione**" (take-away o da consumare in piedi) dovrà garantire la somministrazione, durante la fascia oraria del pranzo, dalle ore 12.00 alle ore 15.00, di prodotti di gastronomia, da preparare in loco, a cura del Concessionario, nel rispetto delle vigenti normative igienico-sanitarie.
In linea con i nuovi Criteri Ambientali Minimi (CAM) emanati per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva, di cui all'Allegato 1 al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 (G.U. del 04/04/2022), paragrafo D, lett. a. *Specifiche tecniche,* le pietanze e i menù da offrire dovranno rispettare i principi della dieta mediterranea ovvero rispettare i principi indicati nel documento UNI - PdR25-2016 ("*Dieta Mediterranea patrimonio immateriale UNESCO – Linee guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile*").
Le linee di menù che dovranno essere predisposte sono le seguenti:

1. **Menù a scelta** da somministrare secondo le seguenti modalità:
   a. **base:** composto da un primo a scelta, un secondo a scelta, un contorno a scelta, frutta fresca o yogurt, pane, mezzo litro di acqua minerale;
   b. **con primo**: composto da un primo a scelta, un contorno a scelta, frutta fresca o yogurt, pane, mezzo litro di acqua minerale;
   c. **con secondo:** composto da un secondo a scelta, un contorno a scelta, frutta fresca o yogurt, pane, mezzo litro di acqua minerale.

Per tali menù dovranno essere offerte, **pena l'esclusione dalla gara, almeno n. 2 proposte giornaliere** per ciascuna delle seguenti tipologie di alimento:

- **primi piatti**: a base di pasta (secca o fresca), di riso o di altri cereali (orzo, farro, grano saraceno, mais, cuscus, ecc.), anche integrali; asciutti (privilegiando condimenti con sughi semplici o a base di verdure/ortaggi di stagione o con proteine animali e vegetali (legumi, cereali, semi, alghe, tofu/tempeh/setan, ecc.); in brodo (minestre, minestroni o passati di verdura e/o legumi); pasta ripiena con ripieno di composto da carne, pesce, formaggio o verdura.

- secondi piatti: a base di carne bianca magra (pollo tacchino, coniglio, suino) e rossa magra (bovino), pesce (fresco e surgelato), formaggio, uova;

- **contorni**: crudi o cotti a base di verdure e ortaggi di stagione;

2. **menù piatto unico**: composto da prodotti di salumeria, formaggi, pesce conservato, legumi, ecc., un contorno a scelta, frutta fresca o yogurt, pane, mezzo litro di acqua minerale.

   Tra i prodotti di salumeria dovranno essere privilegiati: prosciutto cotto, prosciutto crudo, bresaola, speck, affettato di tacchino; da evitare: insaccati quali wurstel, salame, mortadella, ecc.
   Tra i formaggi dovranno essere privilegiati: parmigiano, emmental, asiago, ecc. nonchè formaggi freschi (ad, es. mozzarella, stracchino, primo sale, ecc.); non devono essere utilizzati i formaggi fusi (es. sottilette o preparati per pizza, ecc.).
   Per i legumi dovranno essere preferiti quelli secchi o surgelati, da evitare i legumi in scatola.

Per tale menù dovrà essere offerta, **pena l'esclusione dalla gara**, **almeno n. 1 proposta giornaliera.**

3. **menù insalatona**: composto da insalata verde o insalata mista (pomodori, carote, ecc.) con altri ingredienti (es. mozzarella, tonno, salmone, uova sode, parmigiano, frutta secca, legumi, cereali, ecc.), frutta fresca o yogurt, pane, mezzo litro di acqua minerale.

Per tale menù dovrà essere offerta, **pena l'esclusione dalla gara**, **almeno n. 1 proposta giornaliera.**

4. **menù speciali:** preparati tenendo conto delle differenti necessità alimentari degli utenti che per salute, per motivi etico-religiosi e culturali, ecc. seguono un regime alimentare particolare (ad es.: vegetariani, vegani, celiaci, ecc.). A tal riguardo, il Concessionario, **pena l'esclusione dalla gara**, dovrà offrire **almeno n. 1 proposta giornaliera** per ognuno dei seguenti menù speciali:

   a. **vegetariano**: dovrà essere proposto un piatto unico dal quale vanno **esclusi carne e pesce** (possibile l'impiego di uova, latte e derivati);

   b. **vegano**: dovrà essere proposto un piatto unico con alimenti di origine esclusivamente vegetale (cereali, verdure, frutta fresca e secca, legumi e loro derivati), con **esclusione di qualsiasi alimento di origine animale, compresi uova, latte e suoi derivati, miele;**

c. **<u>senza glutine</u>** ("**gluten Free**"): dovrà essere proposto un piatto unico con prodotti alimentari che rispettano la vigente normativa nazionale sulla produzione, modalità di etichettatura e quantitativo massimo di glutine e ciò tenendo conto non solo dei singoli ingredienti, ma anche delle possibili contaminazioni durante tutte le fasi di preparazione. I prodotti da impiegare dovranno riportare in etichetta la dicitura "senza glutine", ai sensi del Regolamento Europeo 828/2014.

Tali menù speciali saranno preparati dal Concessionario solo a seguito di preventiva ordinazione effettuata dall'utenza secondo le modalità ed entro il termine indicato dallo stesso Concessionario nella propria Relazione tecnica.
Il Concessionario dovrà assumere l'impegno a garantire, a pena di esclusione, che le specifiche preparazioni di questi menù speciali siano fatte attraverso il supporto di un dietista.
In particolare, le diete dei pasti dedicati ai soggetti allergici/intolleranti/celiaci dovranno essere preparate presso la cucina in legame refrigerato (cottura, confezionamento in vaschette sigillate in materiale plastico, raffreddamento in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura uguale o minore di + 4° C al cuore del prodotto e conservazione a + 4°C, e riattivazione in forno microonde al momento dell'arrivo dell'utente). Tutte le vaschette dovranno essere etichettate con l'indicazione del tipo di piatto e utente destinatario. L'intero processo di produzione delle diete speciali dovrà svolgersi secondo precisa e dettagliata procedura operativa, sotto la responsabilità del Concessionario che preveda misure preventive specifiche per evitare il rischio di contaminazione da allergeni.
Il concorrente nell'offerta tecnica dovrà dettagliare e specificare, per ogni fase del processo di preparazione dei menù speciali, le misure preventive che adotterà per evitare contaminazione tra i cibi.
Per quanto riguarda le **grammature**, tutti i menù e i piatti proposti dovranno presentare le seguenti specificità:

- **Menù primo**: 80 gr. a crudo per la pasta asciutta, 40 gr. a crudo per la pasta con minestra o con legumi, almeno 250 gr. a crudo per la verdura a foglia e altri ortaggi di stagione (spinaci, carote, finocchi, zucchine, asparagi, ecc.) da servire cotta oppure almeno 250 gr. di insalata mista (carote, finocchi, pomodori, ecc.) da servire cruda, almeno 150 gr. per l'insalata a foglia (lattuga, ecc.);
- **Menù secondo**: 150 gr. a crudo per la carne e per il pesce al netto degli scarti; almeno 300 gr. a crudo per la verdura a foglia e altri ortaggi di stagione (spinaci, carote, finocchi, zucchine, asparagi, ecc.) da servire cotta oppure almeno 300 gr. di insalata mista (carote, finocchi, pomodori, ecc.) da servire cruda, almeno 250 gr. per l'insalata a foglia (lattuga, ecc.);
- **Menù piatto unico**: prodotti di salumeria, formaggi, pesce conservato, legumi, ecc. per un totale di almeno 20 gr di proteine e, a scelta, almeno 250 gr. a crudo per la verdura a foglia e altri ortaggi (spinaci, carote, finocchi, zucchine, asparagi, ecc.) da servire cotta o almeno 250 gr. di insalata mista (carote, finocchi, pomodori, ecc.) da servire cruda o almeno 150 gr. per l'insalata a foglia (lattuga, radicchio, belga, ecc.).
  Nell'alveo delle fonti proteiche di cui si compone il sopracitato "menù piatto unico" devono essere annoverati, a titolo esemplificativo e non esaustivo, i seguenti sostituti: tonno sott'olio sgocciolato (120 gr), gamberetti (80 gr), salmone (100 gr), surimi (200 gr), affettato di fesa di tacchino o pollo (90 gr), prosciutto cotto o crudo (120 gr), 2 uova (160 gr), lenticchie (250 gr), fagioli (250 gr), ceci (300 gr), ecc..

- **Menù insalatona**: almeno 300 gr. di insalata verde o mista (carote, finocchi, pomodori, ecc.) e almeno 20 gr. di proteine (es. mozzarella, tonno, salmone, uova sode, parmigiano, frutta secca, legumi, ecc.).

10. Criteri Ambientali Minimi

L'Amministrazione intende realizzare, per i propri dipendenti, un servizio di ristorazione di qualità secondo criteri di gestione efficienti e sostenibili, ambientalmente e socialmente, basati sui requisiti di legge e standard nazionali/internazionali volontari, in grado di:

- qualificare ulteriormente il servizio di ristorazione aziendale valorizzando la qualità percepita dagli utenti;
- assicurare un contesto ambientale funzionale e gradevole per il consumo dei pasti;
- tutelare la salute dei lavoratori e dei consumatori;
- valorizzare il patrimonio agro-alimentare territoriale, regionale e nazionale;
- garantire la preparazione e la presentazione di piatti salubri e gustosi agli utenti, utilizzando buone prassi tecniche e tecnologiche di cucina, in linea con i principi dell'alimentazione mediterranea che nel 2010 è stata inserita dall'UNESCO nella Lista del "*patrimonio culturale immateriale dell'umanità*";
- ottimizzare le risorse, ridurre i rifiuti e gli sprechi alimentari, recuperare le eccedenze, contenere l'impatto ambientale dei processi, anche attraverso la valorizzazione dei prodotti stagionali freschi;
- ridurre i consumi energetici e le emissioni di gas climalteranti;
- applicare un piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi.
- ecc.

A tal proposito, il Concessionario ha l'obbligo di rispettare i "Criteri Ambientali Minimi" (CAM) per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva di cui al D.M. 10/3/2020 (G.U. n. 90 del 4/4/2020) del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare.
In particolare, il Concessionario deve assicuarre la conformità del servizio che andrà ad espletare alle "specifiche tecniche" (menù) e alle "clausole contrattuali" (requisiti degli alimenti, comunicazione, prevenzione e gestione eccedenze alimentari, prevenzione e gestione dei rifiuti, pulizia dei locali e delle superfici, lavaggio stoviglie, formazione del personale, ecc.), previste dall'allegato 1 del suddetto decreto e richiamate in più parti all'interno del presente Capitolato speciale.
Parimenti, dovranno essere osservate le specifiche tecniche e le clausole di esecuzione contrattuale inerenti i criteri ambientali minimi per la pulizia ed i prodotti per l'igiene (D.M. 29/1/2021) nonché per la fornitura di prodotti tessili (D.M. 11/1/2017), laddove applicabili.

11. Caratteristiche del servizio di ristorazione

Il concorrente dovrà garantire, dichiarandolo nella Relazione tecnica di cui al successivo punto 20 del presente Capitolato speciale, **a pena di esclusione dalla gara**, che tutti i menù e i piatti proposti avranno le seguenti **peculiarità**:

- **Stagionalità:** i menù dovranno essere diversificati per stagioni, almeno per il periodo "autunno/inverno" e "primavera/estate", così da presentare un'ampia varietà gastronomica, legata alla stagionalità dei prodotti, privilegiando l'utilizzo di prodotti freschi;

- **Varietà, modularità e rotazione**: ogni menù dovrà essere articolato su 4 settimane, con proposte da variare in funzione della stagione, così da garantire una gamma di alimenti sempre diversa;
- **Tradizione gastronomica regionale**: almeno una volta al mese dovrà essere valorizzata la cultura della varietà e delle differenze culinarie, attraverso la promozione di pietanze della tradizione gastronomica regionale;
- **Trasportabilità**: le pietanze dei menù dovranno essere somministrate in modalità take-away, prevedendo l'utilizzo di appositi contenitori isotermici oltre che funzionali, igienici, pratici ed ecologici ovvero completamente riciclabili. Dovranno essere, altresì, fornite posate, stoviglie e bicchieri monouso, tovaglioli monouso in carta tessuto, privi di colorazioni o stampe (se disponibili, costituiti da cellulose non sbiancata), del tipo biodegradabile e compostabile, in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette, in linea con quanto previsto dalla direttiva 94/62 CE e conformi alla ISO 14024 oppure al marchio Programme for Endorsement of Forest Certification, nonchè sacchetti portatutto biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

12. Requisiti degli alimenti

Il Concessionario dovrà privilegiare, nella preparazione dei cibi, derrate di categoria "extra" (qualità superiore: senza alcun difetto e particolare cura nel confezionamento) o di prima categoria (qualità buona: posono presentare qualche piccolo difetto di forma o imperfezione sulla parte esterna), provenienti da ditte di primaria importanza e affidabilità nel settore agro-alimentare, preferibilmente dalla c.d. "filiera corta" e da Km 0, freschi e di stagione per gli alimenti di origine vegetale, i DOP ("a denominazione d'origine protetta"), gli IGP ("a indicazione geografica protetta") e le STG ("specialità tradizionali garantite") e altre connotazioni locali, oltre che quelli provenienti da produzioni biologiche.

In particolare, per le produzioni biologiche, in linea con i nuovi criteri ambientali minimi, di cui al punto 10, dovranno essere impiegati e somministrati prodotti interamente biologici o altrimenti qualificati (DOP o IGP, SQNZ, SQNPI, ecc.) in modo tale che per ciacuna delle categorie di alimenti di seguito specificate siano garantite almeno le seguenti percentuali:

- **Frutta, ortaggi, legumi, cereali**: biologici per almeno il 20% in peso + un ulteriore 10% in peso se non biologica deve essere certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale zootecnica (SQNZ) o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti):
  - deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità emanato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali di cui all'art. 2 del DM 18/12/2017 recante "*Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche*" o, nelle more della relativa adozione, secondo il "calendario di stagionalità" - Allegato A all'Allegato 1, art. 1 del DM 10/03/2020, oppure secondo i calendari regionali;
  - non deve essere di "quinta gamma" ovvero prodotti che dopo una prima lavorazione preliminare (selezione, lavaggio, taglio, pelatura) vengono precotti, sterilizzati e confezionati sottovuoto (conservazione medio-lunga) o cotti al vapore, grigliati o lessati e confezionati in atmosfera protettiva (prodotti deperibili);
  - è ammessa nel solo mese di Maggio la frutta non stagionale, oltre a fagiolini, spinaci e bieta surgelati.

- **Uova:** 100% biologiche - Non ammesso l'uso di altri ovoprodotti o prodotti a base di uova di nessun tipo (liquidi, concentrate, disidratati, cristallizati, congelati, surgelati o coagulate) ossia, secondo il regolamento CE 853/2004, di "*prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di uova, o vari componenti o miscugli di uova o dall'ulteriore trasformazione di detti prodotti trasformat*i".
- **Carne:**
  - **bovina e avicola:** biologica per almeno il 20% in peso quella bovina e avicola + un uleriore 10% in peso se non biologica deve essere certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI) o equivalente, o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali almeno con le informazioni facoltative «*benessere animale in allevamento*» e «*alimentazione priva di additivi antibiotici*», o a marchio DOP o IGP o «*prodotto di montagna*»;
  - **restante carne avicola**: etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «*Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame*» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «*allevamento senza antibiotici*» e allevamento «*rurale in libertà*» (free range) o «*rurali all'aperto*»;
  - **Suina**: biologica per almeno il 5% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «*benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione*» e «*allevamento senza antibiotici*». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

  Non è consentita la somministrazione di "*carne ricomposta*", nè prefritta, preimpanata o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dal Concessionario.
- **Salumi e formaggi**: biologico per almeno il 30% in peso, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna»in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621);
- **Olio extra vergine di oliva:** biologico per almeno il 40% in capacità; l'olio da utilizzare per condimenti e cottura deve essere esclusivamente olio extravergine di oliva (EVO). Sono ammessi:
  - l'olio di girasole per eventuali fritture;
  - altri oli vegetali solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta bio-diversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;
- **Pelati, polpa e passata di pomodoro**: biologico per almeno il 33% in peso;
- **Yogurt:** 100% biologico;
- **Prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale):** biologici e/o provenire da commercio equo e solidale così come risulta nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations FLO-cert, il World Fair Trade Organizations - WFTO ed equivalenti, nei limiti in cui tali etichette o iniziative garantiscono il rispetto di tale requisito;

- **Prodotti ittici**, sia freschi che surgelati o conservati (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei), devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e 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. Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono quelle indicate nell'allegato 1 al D.M. 10/3/2022 relativo ai nuovi criteri ambientali minimi (CAM) per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva.
  Se viene somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta ogni dodici mesi deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (Oncorhynchusmykiss) e il coregone (Coregonus lavaretus) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.
  Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preinpanato o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.
- **Pane** deve essere unicamente pane fresco, di giornata; la somministrazione deve alternare 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** utilizzata nelle preparazioni può essere di rete o microfiltrata solo se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche sono conformi al d. lgs. n. 31/2001.

13. Qualità, sicurezza alimentare e salute - Etichettatura degli alimenti

I servizi di gestione bar e piccola ristorazione, a garanzia della qualità, della sicurezza alimentare e della salute dovranno essere improntati al rispetto dei seguenti principi:

- i prodotti ortofrutticoli da consumare crudi dovranno essere lavati con soluzione disinfettante nel penultimo lavaggio;
- fornire, almeno una volta alla settimana, bistecca o filetto di manzo/vitello/vitellone IGP ovvero di alta qualità e proveniente da filiera controllata;
- somministrare pesce fresco almeno una volta alla settimana;
- l'utilizzo di prodotti congelati/surgelati dovrà essere evidenziato nell'elenco degli ingredienti e limitato essenzialmente a prodotti disponibili solo in questa forma e, ove previsti, dovranno essere, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, scongelati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura 0° C / 4° C; dovranno comunque essere di qualità elevata e di aziende produttrici di notorietà nazionale;
- è vietata, per scongiurare il degrado delle caratteristiche nutrizionali ed organolettiche dei prodotti impiegati, la congelazione di prodotti scongelati in precedenza, per cui tutti gli alimenti scongelati andranno utilizzati in giornata o altrimenti eliminati;
- è vietata, altresì, la congelazione di pietanze preparate e cotte in quantità eccedenti il normale consumo allo scopo di somministrarle nei giorni o settimane successive;
- dovranno essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti;
- dovranno essere tassativamente evitate preparazioni dei pasti o cotture dei cibi anticipate nei giorni precedenti alla somministrazione, ad eccezione del roast beef, della pasta o del riso freddi

variamente conditi e di salse/sughi in genere, la cui preparazione può risalire alle 24 ore precedenti e la cui somministrazione è subordinata, comunque, alla perfetta conservazione degli stessi;

- i piatti freddi dovranno essere confezionati immediatamente prima del servizio, coperti con una pellicola per alimenti e conservati ad una temperatura compresa fra 4° C e 10° C fino al momento della distribuzione;
- le porzioni di salumi e formaggi dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione; il prosciutto cotto dovrà essere a denominazione controllata da apposito Consorzio, di prima qualità e senza aggiunta di polifosfati;
- il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata;
- è vietato l'utilizzo di dadi di carne o vegetali o di altri preparati per brodo contenenti grassi vegetali idrogenerati e ricchi di sale;
- eventuali preparazioni di purè devono utilizzare patate fresche, non sono ammessi preparati a base di patate liofilizzate o fiocchi di patate;
- il pesce conservato (ad es. tonno sottolio di oliva) può essere utilizzato per arricchire alcuni piatti unici ma non in sostituzione di un secondo di pesce;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo il giorno precedente;
- deve essere evitata la cottura di pezzi di carne di qualsiasi specie animale del peso superiore a 2/3 Kg;
- limitato uso delle fritture e, ove utilizzate, occorrerà impiegare olio extra vergine di oliva o olio di girasole, da sostituire frequentemente e ogni qualvolta si effettuino cotture di alimenti di natura diversa; è vietata la pratica della "ricolmatura" (aggiunta di olio fresco all'olio usato);
- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura;
- moderato consumo di sale e basso consumo di grassi saturi (privilegiare grassi monoinsaturi) e utilizzo, nella preparazione dei piatti, esclusivamente dell'olio extravergine di oliva, senza impiego di condimenti e insaporitori contenenti acido glutammico e i suoi sali, limitato uso di salse, panne, besciamelle, maionese ecc.;
- moderato consume di carboidrati semplici (o zuccheri semplici);
- è vietata l'utilizzazione di prodotti in cattivo stato di conservazione (anche se non scaduti) oppure oltre la data di scadenza stabilita (anche se apparentemente in buono stato di conservazione); anche laddove sia indicato "consumare preferibilmente entro il …" dovrà comunque essere rispettata e non superata la data indicata;
- è vietata la somministrazione di cibi preconfezionati, preimballati, precotti o liofilizzati, manipolati o comunque preparati fuori dai locali cucina concessi in uso dall'Amministrazione.

Il Concessionario dovrà rispettare le disposizioni generali del Regolamento (UE) 1169/2011.

L'etichettatura dei singoli prodotti e/o i cartelli/libri ingredienti impiegati all'uopo devono contenere obbligatoriamente, ai sensi dell'art. 9 del predetto Regolamento, le seguenti informazioni:

- denominazione dell'alimento;

- elenco e quantità degli ingredienti in ordine decrescente di peso, preferibilmente riportando - laddove non sia espressamente previsto dalla legge - anche le percentuali relative dei principali ingredienti;
- sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze, di cui all'allegato II del Regolamento (UE) 1169/2011, usati nella preparazione di un alimento e ancora presenti nel prodotto finito, sia che si tratti di un prodotto alimentare confezionato, sia che si tratti di un piatto servito. Le denominazioni di tali sostanze e prodotti, ai sensi dell'art. 21 del Regolamento, dovranno essere adeguatamente evidenziate nell'elenco degli ingredienti o in appositi avvisi, utilizzando un tipo di carattere chiaramente distinto e diverso da quello utilizzato per gli agli altri ingredienti, per dimensioni, stile o colore di sfondo;
- quantità netta dell'alimento;
- termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
- condizioni particolari di conservazione e/o condizioni di impiego;
- nome o ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare responsabile del prodotto e della sua sicurezza;
- paese di origine o luogo di provenienza dell'ingrediente primario degli alimenti, quando previsto, ai sensi del Regolamento di Esecuzione UE 2018/775;
- istruzioni per l'uso, nei casi in cui sono necessarie per un uso adeguato dell'alimento;
- titolo alcolometrico volumico effettivo, per le bevande che contengono un quantitativo di alcol in volume maggiore dell'1,2%;
- una dichiarazione nutrizionale che, nei casi in cui è obbligatoria, deve contenere queste informazioni minime: il valore energetico, ossia la quantità di calorie dell'alimento e la quantità di proteine, carboidrati, grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale, espressi come quantità per 100g o per 100 ml o per porzione.

Per le carni suine dovrà essere rispettato, quanto previsto dal decreto del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali del 6/8/2020, pubblicato in G.U. il 16/9/2020.
Tutti i prodotti e gli alimenti erogati dovranno essere totalmente esenti da organismi geneticamente modificati (OGM) o derivati da essi, in aderenza alle leggi in materia di O.G.M. (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.), e grassi idrogenati. A richiesta dell'Amministrazione, il Concessionario dovrà esibire, in qualsiasi momento, la certificazione di provenienza dei prodotti.
In caso di mancata o carente segnalazione delle informazioni sugli alimenti ai consumatori, salvo che il fatto costituisca reato, oltre alla irrogazione delle sanzioni previste dal D.Lgs. 231/2017 da parte delle Autorità competenti, si applicherà anche la penale di cui al punto 50 del presente Capitolato speciale.
La vendita e la somministrazione di generi alimentari avariati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità e di cibi e prodotti con validità oltre la data di scadenza, darà luogo alla risoluzione immediata del contratto, oltre alle eventuali applicazioni delle sanzioni di legge e delle penali come previste al punto 50 del presente Capitolato speciale.

14. Approvvigionamento delle merci

Il carico e lo scarico della merce, e comunque di ogni materiale riguardante l'esercizio dell'attività, dovrà essere effettuato nel rispetto deglio orari e delle modalità operative che saranno comunicate

dall'Amministrazione.
Il Concessionario si obbliga:

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

15. Eccedenze alimentari e destinazione di cibi e bevande non somministrati ("*Progetto Alimentis*)"

Il Concessionario dovrà organizzare il servizio di piccola ristorazione in modo tale da prevenire gli sprechi e le eccedenze alimentari.
Le eccedenze alimentari dovranno essere, almeno approssimativamente, monitorate e misurate, distinguendole tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico, ecc..
Il Concessionario dovrà assicurare 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, in linea con la ratio della legge n. 155/2003 recante "*Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale*" e con le direttive del Parlamento europeo dettate con la "*Risoluzione del 19 gennaio 2012 su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE*".
Il progetto dovrà indicare ed illustrare dettagliatamente le varie fasi del servizio di recupero e consegna delle eccedenze alimentari (quali, ad esempio, il confezionamento, l'abbattimento di temperatura, l'etichettatura, il trasporto in regime refrigerato, la consegna nel luogo prestabilito, ecc.).
Particolare attenzione dovrà essere posta alle corrette prassi operative da osservare nel rispetto di quanto previsto dall'art. 5 della sopra citata legge n. 166/2016, sia al fine di garantire la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti e, qundi, evitare lo sviluppo e la contaminazione da parte di microrganismi patogeni fino al momento del consumo, sia al fine dì ottimizzare la logistica, per la quale dovranno 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 ecc..

Le eccedenze potranno, eventualmente, essere destinate anche all'alimentazione di animali in canili o gattili.
Il "*Progetto Alimentis*" dovrà essere elaborato dal Concessionario e trasmesso all'Amministrazione, **a pena di esclusione dalla gara**, in fase di presentazione dell'offerta tecnica.
Inoltre, si precisa che prima della stipula del contratto l'aggiudicatario dovrà presentare specifico protocollo sottoscritto con l'Organizzazione di volontariato prescelta, operante nel sociale e/o nei canili/gattili comunali.
Le informazioni sulla destinazione delle eccedenze dovranno essere comunicate in un rapporto semestrale da inviare telematicamente al Direttore dell'esecuzione del contratto. Eventuali criticità nelle attività finalizzate alla riduzione delle eccedenze alimentari e degli sprechi e nella gestione del "*Progetto Alimentis*" riscontrate in fase di controllo dovranno essere comunicate dal Direttore dell'esecuzione al Referente della qualità di cui al successivo punto 28 del presente Capitolato.

16. Progetto "Benessere a tavola"

L'Amministrazione intende realizzare un Progetto, denominato "***Benessere a tavola***", per contribuire in modo concreto, in linea con i nuovi criteri ambientali minimi (CAM) di cui al punto 10 "*a diffondere* una cultura sul valore del cibo" e "sulla corretta alimentazione" e, quindi, al benessere e alla salute delle persone di tutte le età.
A tal riguardo, il Concessionario, in sede di Relazione tecnica, di cui al successive punto 20, dovrà esprimere la disponibilità a realizzare tale Progetto, impegnandosi a fornire un servizio di ristorazione dedicato (menù "Light Lunch") a coloro che vogliono seguire un'alimentazione corretta, bilanciata ed equilibrata, con la finalità di garantire, attraverso il supporto di un dietista, un apporto adeguato di energia e nutrienti, prevenendo sia carenze che eccessi nutrizionali di proteine, grassi e carboidrati.
In caso di disponibilità il Concessionario dovrà descrivere nella Relazione tecnica le modalità di realizzazione e gestione del Progetto.

17. Prevenzione, gestione e raccolta differenziata dei rifiuti

In linea con i Criteri Ambientali Minimi previsti nei servizi di ristorazione collettiva, il Concessionario dovrà analizzare le tipologie e fonti dei vari rifiuti per attuare idonee procedure atte a prevenirne la produzione. Al riguardo, dovrà scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Ove non motivato da particolari esigenze, non dovranno essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, oli, salse da condiment, ecc,) e le monoporzioni.
Il Concessionario dovrà impegnarsi a rispettare le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.
Essi dovranno essere raccolti, distinti per tipologia di rifiuto, in sacchetti e convogliati in giornata direttamente negli appositi cassonetti sulla pubblica via o negli spazi attrezzati che saranno indicati dall'Amministrazione. Per tale operazione dovrà essere utilizzato esclusivamente l'accesso ai locali destinato alle merci e ai fornitori.
Nessun sacchetto contenente rifiuti solidi urbani dovrà mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali adibiti ai servizi di gestione bar e piccola ristorazione.
Qualunque onere relativo alla gestione ed organizzazione dei rifiuti anteriormente al loro conferimento nei cassonetti (es. sacchetti, contenitori interni, ecc) sarà a carico del Concessionario.
Sarà tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da

presenza di rifiuti, imputabili ai servizi di gestione bar e piccola ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico del Concessionario.
Gli oli e grassi alimentari esausti, nel rispetto dei Criteri Ambientali Minimi previsti nei servizi di ristorazione collettiva, 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, ad imprese autorizzate o nel Sistema di raccolta comunale, se attivo.
Le spese per il servizio di raccolta, trasporto, smaltimento dei rifiuti urbani e speciali saranno a totale carico del Concessionario, per cui l'Amministrazione sarà completamente sollevata da detti obblighi.
La mancata osservanza degli obblighi di cui al presente punto comporterà l'applicazione della penale di cui al successivo punto 50.

18. Manuale di autocontrollo e sistema HACCP

Il Concessionario dovrà provvedere, autonomamente e a proprie spese, alla predisposizione e alla gestione del programma di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), riferito a tutte le fasi in cui si articolerà il servizio oggetto della Concessione.
Il Concessionario dovrà adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando e individuando i punti critici, mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema, compilando tutta la modulistica prevista dal sistema HACCP, atta a dare evidenza della corretta esecuzione delle attività regolamentate.
Le eventuali irregolarità accertate dal Concessionario nell'ambito del programma di autocontrollo e i relativi provvedimenti adottati dovranno essere segnalati all'Amministrazione che, qualora ritenesse insufficienti o inefficaci le misure correttive, potrà richiedere la modifica del programma di autocontrollo.
Il Concessionario, pertanto, dovrà presentare, in sede di sottoscrizione del Verbale di avvio dei servizi, di cui al punto 26 del presente Capitolato speciale, il proprio Manuale di Autocontrollo redatto in conformità al Reg. CE n. 852/2004.

19. Prezzi

I prezzi si distinguono in:

- prezzi dei prodotti del servizio di gestione bar;
- prezzi dei menù del servizio di piccola ristorazione.

Il Concessionario dovrà fornire, in sede di gara, la percentuale unica di ribasso da applicare ai prezzi dei prodotti del servizio di gestione bar e la percentuale unica di ribasso da appplicare ai prezzi del servizio di piccola ristorazione.
Tutti i prezzi si intendono comprensivi di I.V.A..
I prezzi non dovranno essere superiori a quanto riportato nelle seguenti tabelle distinte per tipologia di servizio:

LISTINO PREZZI SERVIZIO GESTIONE BAR

DESCRIZIONE PRODOTTO	PREZZO incluso i.v.a.

CAFFETTERIA	Caffè espresso	€ 1,10
	Caffè decaffeinato e caffè di orzo	€ 1,30
	Cappuccino	€ 1,40
	Caffè Latte	€ 1,75
	Caffè freddo	€ 1,40
	Cioccolata in tazza	€ 2,10
	Tè, camomilla ed infusi	€ 1,75
	Latte in bicchiere	€ 1,10
	Tè freddo	€ 1,75
	Caffè al ginseng	€ 1,50
	Caffè brasiliano o marocchino	€ 1,50
	Crema al caffè	€ 2,70
	Caffè speciali	€ 2,50
PASTICCERIA	Brioches, lieviti e paste assortite formato Standard	€ 1,05
	Brioches, lieviti e paste assortite formato Mini	€ 0,80
	Brioches e cornetti integrali	€ 1,10
	Fetta di crostata /ciambellone	€ 1,60
	Fetta di torta	€ 2,10
BIBITE FREDDE	Bevande Gassate in bottiglia	€ 2,05
	Succhi di frutta in bottiglia	€ 2,00
	Bibite/Succhi di frutta in barattolo	€ 2,45
	Acqua minerale in bottiglia (0,50 cl.)	€ 0,50
	Acqua minerale in bottiglia (1,5 l.)	€ 0,90
FRULLATI	Spremute/centrifughe di frutta (min. 20 cl.)	€ 2,50
	Frappè assortiti	€ 3,10
	Frullati di frutta	€ 3,10
APERITIVI	Aperitivi nazionali e vermouth	€ 2,60
	Aperitivi esteri	€ 3,45
	Prosecco spumante	€ 3,05

ALTRO	Yogurt (min. 125 gr.)	€ 0,85
	Frutta fresca/Macedonia (porzione)	€ 3,40
	Panino (min. 100 gr.) con farcitura (min. 30 gr.)	€ 3,10
	Panino (min. 100 gr.) con farcitura (min. 50 gr.)	€ 3,50
	Tramezzini	€ 1,80
	Tramezzini con doppia farcitura	€ 2,30
	Toast	€ 2,00
	Toast con doppia farcitura	€ 2,80
	Piadina	€ 3,30
	Pizza bianca farcita	€ 2,70
	Trancio pizza	€ 3,20

LISTINO PREZZI SERVIZIO PICCOLA RISTORAZIONE

DESCRIZIONE MENU'				PREZZO incluso i.v.a.
1	MENU' A SCELTA	**a. base**	Composto da un primo a scelta, un secondo a scelta, un contorno a scelta, frutta fresca, pane, mezzo litro di acqua minerale.	€ 9,00
		b. con primo	Composto da un primo a scelta, un contorno a scelta, frutta fresca o yogurt, pane, mezzo litro di acqua minerale.	€ 7,00
		c. con secondo	Composto da un secondo a scelta, un contorno a scelta, frutta fresca, pane, mezzo litro di acqua minerale.	€ 8,00
2	**MENU' PIATTO UNICO**		Composto da prodotti di salumeria, formaggi, pesce conservato, legumi, ecc., contorno a scelta, frutta fresca, pane, mezzo litro di acqua minerale.	€ 8,00

3	**MENU' INSALATONA**		Composto da insalata verde o insalata mista (pomodori, carote, ecc.) con altri ingredienti (es. mozzarella, tonno, salmone, uova sode, parmigiano, frutta secca, legumi, cereali, ecc.), frutta fresca, pane, mezzo litro di acqua minerale.	€ 7,00
4	**MENU' SPECIALI**	**a. vegetariano**	Piatto unico **senza carne e pesce** (possibile l'impiego di uova, latte e derivati)	€ 8,00
		b. vegano	Piatto unico con alimenti di origine esclusivamente vegetale (cereali, verdure, frutta fresca e secca, legumi e loro derivati) ed **esclusione di qualsiasi alimento di origine animale, compresi uova, latte e suoi derivati, miele**	€ 9,00
		c. senza glutine ("Gluten Free")	Piatto unico con prodotti alimentari che rispettano la vigente normativa nazionale sulla produzione, modalità di etichettatura e quantitativo massimo di glutine e ciò tenendo conto non solo dei singoli ingredienti, ma anche delle possibili contaminazioni durante tutte le fasi di preparazione. I prodotti da impiegare dovranno riportare in etichetta la dicitura "senza glutine", ai sensi del Regolamento Europeo 828/2014	€ 10,00

I prezzi da applicarsi agli utenti per le somministrazioni saranno quelli offerti dal Concessionario in sede di Gara.
Il Concessionario dovrà esporre i listini prezzi, vistati dalla Commissione di controllo e valutazione, in modo ben visibile all'interno del locale.
Il pagamento delle consumazioni sarà a totale ed esclusivo carico dei soggetti beneficiari, con conseguente esonero per l'Amministrazione da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo.
Agli utenti dovrà essere consentito di effettuare il pagamento attraverso monete, banconote, POS, buoni pasto (consentendone anche l'utilizzo parziale). L'accettazione da parte del Concessionario dei buoni pasto esonera l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità per contenziosi che potrebbero insorgere tra il Concessionario ed il singolo dipendente o tra il Concessionario e la società erogatrice dei buoni pasto.
L'inserimento di ulteriori prodotti/proposte non presenti nelle tabelle dovrà essere preventivamente autorizzato dalla Commissione di controllo e valutazione così come dovrà essere autorizzata anche l'esclusione o la sostituzione dei prodotti previsti.

Qualunque modifica ai menu dovrà comunque seguire il principio di equivalenza economica e nutrizionale, ovvero qualunque altra ricetta potrà essere aggiunta e/o sostituita solo se di valore economico e nutrizionale equivalente.
E' ammessa la revisione dei prezzi, a partire dal terzo anno del contratto, ai sensi dell'art. 106, comma 1, lettera a), primo periodo, del decreto-legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i. qualora, nel corso dell'esecuzione del contratto, i prezzi dei prodotti alimentari e delle bevande subiscano, per effetto di circostanze imprevedibili e non determinabili, significative variazioni in aumento o in diminuzione dei prezzi unitari utilizzati.
L'adeguamento dei prezzi verrà determinato sulla base dei prezzi standard eventualmente rilevati dall'ANAC, sulla base dell'indice nazionale dei prezzi al consumo per l'intera collettività (NIC) rilevati dall'ISTAT oppure, qualora i dati suindicati non fossero disponibili, in misura non superiore alla differenza tra l'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati, al netto dei tabacchi (c.d. FOI), disponibile alla data di valutazione dell'istanza di revisione prezzi e quello corrispondente al mese/anno di sottoscrizione del contratto di Concessione.
A tal fine il Concessionario deve presentare al Responsabile unico del procedimento e al Direttore dell'esecuzione del Contratto, quanto segue:

- istanza di revisone prezzi listino servizio gestione bar e/o listino servizio piccola ristorazione;
- documenti comprovanti l'effettiva variazione dei prezzi quali, a titolo meramente esemplificativo, fonti ufficiali da cui desumere le oscillazioni dei prezzi di mercato, dichiarazione dei fornitori, fatture pagate per l'acquisto dei prodotti e ogni altro mezzo di prova idoneo a dimostrare le variazioni rispetto a quanto documentato dallo stesso al momento dell'offerta presentata in sede di gara.

L'Amministrazione si riserva di fornire un riscontro all'istanza di adeguamento prezzi dei listini entro 30 giorni dalla sua presentazione.

20. Organizzazione e gestione dei servizi

Tutte le attività di gestione bar e di piccola ristorazione dovranno essere svolte nel rispetto delle norme vigenti, delle prescrizioni e delle autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica, igienico-sanitaria e di inquinamento acustico e atmosferico, di destinazione d'uso dei locali e degli edifici per l'attività prevalente, di sicurezza e di prevenzione degli incendi, di tutela dell'ambiente, nonché nel rispetto del Regolamento comunale di igiene in materia di alimenti e bevande.
Il Concessionario dovrà svolgere i servizi di gestione bar e di piccola ristorazione a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, assicurandone il migliore funzionamento interno, in raccordo ed integrazione con le attività svolte nella sede ministeriale, senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività in atto.
I servizi di gestione bar e di piccola ristorazione dovranno essere organizzati in modo da assicurare, in qualsiasi fascia oraria, tempi di attesa minimi, avendo cura di predisporre apparecchiature e attrezzature adeguate nonché un servizio di cassa adeguato al numero degli utenti.
Per ogni consumazione effettuata dovrà essere rilasciato all'utenza apposito scontrino di cassa in conformità alla normativa fiscale vigente.
Il concorrente dovrà descrivere nel dettaglio, in una specifica Relazione tecnica, come intende gestire il servizio bar ed il servizio di piccola ristorazione, specificando tutto ciò che ritiene utile e necessario per assicurare un servizio di qualità.
In particolare, nella **Relazione tecnica**, il concorrente:

a. dovrà assumere l'impegno a garantire, **<u>a pena di esclusione dalla gara</u>**, quanto segue:

- una congrua offerta, nella gestione del servizio bar, di prodotti tenendo altresì conto delle esigenze di coloro che sono tenuti a seguire un regime alimentare particolare (ad es.: vegetariani, vegani, celiaci, ecc.);
- almeno n. 2 proposte giornaliere per la linea menù 1, di cui al precedente punto 9, per ciascuna delle seguenti tipologie di alimento: primi piatti, secondi piatti e contorni;
- almeno n. 1 proposta giornaliera di piatto unico per le linee menù n. 2, 3 e 4 (vegetariano, vegano e "gluten free"), di cui al precedente punto 9;
- che le preparazioni dei menù vegetariano, vegano e "gluten free" saranno fatte attraverso il supporto di un dietista;
- che tutti i menù e i piatti che saranno proposti rispetteranno le caratteristiche di cui al precedente punto 11, in quanto a "stagionalità", "varietà, modularità e rotazione", "tradizione gastronomica regionale" e "trasportabilità";
- che tutti gli alimenti utilizzati nelle preparazioni avranno i requisiti di cui al precedente punto 12;
- che l'utenza sia quotidianamente informata, attraverso l'esposizione su una lavagna cancellabile, sull'offerta dei menù del giorno, evidenziando gli alimenti biologici e/o qualificati (DOP, DOC, IGIP, SQNZ, SQNPI, commercio equo e solidale, ecc.);
- un servizio di prenotazione dei menù tramite smartphone;
- una puntuale informativa all'utenza che il servizio erogato rispetta i Criteri Ambientali Minimi (CAM) per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva di cui al D.M. 10/3/2022;
- la presentazione al Direttore dell'esecuzione del contratto della programmazione stagionale dei menù suddivisa per settimana lavorativa e con la descrizione delle ricette, evidenziando le referenze biologiche o altrimenti qualificate (DOP, SQNZ, SQNPI, etc.) dei prodotti utilizzati e la denominazione scientifica delle specie ittiche che verranno offerte nelle preparazioni dei pasti del giorno, sia per poter effettuare le verifiche di conformita' sia per fornire informazioni all'utenza.

La Relazione dovrà essere corredata di un documento denominato "Prodotti servizio gestione bar", riportante l'elenco dei prodotti offerti con indicazione della marca o della composizione, e di un documento denominato "Menù servizio di ristorazione" contenente lo sviluppo delle ricette con elenco grammature, profilo calorico e macronutrienti nonchè informazioni su come sarà garantita una corretta ed igienica trasportabilità delle pietanze;

b. potrà dichiarare la disponibilità a garantire:

- un'ulteriore proposta giornaliera per i menù speciali (vegetariano, vegano e "gluten free");
- un servizio di prenotazione dei menù attraverso modalità innovative (ad es. App specifiche per smartphone/pc, etc.);
- la realizzazione del progetto denominato "Benessere a tavola", di cui al punto 16 del presente Capitolato speciale.

21. Locali e spazi oggetto della concessione: allestimento ed arredamento.

Per l'espletamento del servizio, l'Amministrazione concederà in gestione al Concessionario i locali e spazi, meglio identificati nella planimetria allegata (Allegato 5.1), dotati di impianti di riscaldamento e condizionamento, idrico ed elettrico, così composti:

- un locale da utilizzare per lo svolgimento del servizio bar e distribuzione pasti;
- un locale da adibire a cucina, destinato alla preaparazione dei pasti;
- un locale da adibire a magazzino, destinato allo stoccaggio di cibi e bevande;
- un locale da adibire a spogliatoio, destinato al personale;
- un servizio igienico riservato.

Si fa presente che i disegni dei locali forniscono una rappresentazione indicativa dei luoghi, per cui sarà necessario che ogni partecipante alla procedura di gara effettui un sopralluogo obbligatorio ai fini della verifica sulla effettiva consistenza ed estensione degli ambienti da utilizzare.

Il Concessionario dovrà provvedere ad arredare tutti i locali e gli spazi dati in concessione nel rispetto della normativa comunale e sanitaria vigente.

A tal riguardo, il Concessionario dovrà presentare in gara un layout di progetto tecnico-grafico dettagliato in scala 1:50, con eventuali dettagli in scala maggiore, che dovrà essere elaborato tenendo conto che il posizionamento degli arredi e delle attrezzature di bar e cucina avvenga, preferibilmente, secondo il principio della "marcia in avanti".

Sono ad esclusivo ed integrale carico del Concessionario tutte le spese necessarie alla realizzazione degli interventi previsti nel progetto tecnico-grafico presentato in gara nonchè le forniture di beni ed attrezzature strumentali (elettrodomestici e utensili vari da cucina, quali vasellame, posaterie, tovaglie, etc.). Tutti i beni dovranno rispondere a criteri di elevata efficienza e qualità.

Si intendono, altresì, a carico del Concessionario anche gli oneri relativi ai rilievi planimetrici.

L'Amministrazione, in caso di evidenti problematiche e/o necessità tecniche che potrebbero sorgere in fase di realizzazione dell'allestimento, si riserva, in ogni caso, di chiedere al Concessionario la modifica parziale del layout proposto, senza che ciò incida sugli elementi che sono stati oggetto di valutazione nel rispetto del principio di immodificabilità dell'offerta.

Nei locali adibiti alla preparazione dei cibi e in quelli destinati a magazzino sarà consentito l'accesso al solo personale individuato dal Concessionario, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione, il Direttore dell'esecuzione del contratto, il Responsabile unico del procedimento e i componenti della Commissione di controllo e valutazione.

22. Manutenzione dei locali e degli allestimenti

Il Concessionario dovrà impegnarsi ad utilizzare con la massima diligenza i locali messi a disposizione dall'Amministrazione e mantenere in perfetta efficienza gli impianti di cui gli stessi sono dotati. Dovrà, altresì, impegnarsi affinchè i macchinari, le attrezzature, le stoviglie, il vasellame, la posateria e, in generale, tutto quanto utilizzato per l'esecuzione dei servizi, sia mantenuto in perfetto stato di efficienza attraverso una costante manutenzione ordinaria e, all'occorrenza, anche straordinaria, da effettuarsi nel rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza.

Ai sensi dell'art. 15 del D.P.R. n. 296/2005 e successive modificazioni, tutti gli oneri per la manutenzione ordinaria e straordinaria della parte di immobile concessa in uso, nonché gli oneri di qualsiasi natura gravanti sulla stessa parte, sono a carico del Concessionario.

Tutte le attività manutentive dovranno essere svolte in modo conforme alle norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, alle norme UNI, alle norme tecniche vigenti ed alle regole dell'arte, ovvero dovranno essere affidate a imprese o soggetti professionali e qualificati, iscritti negli specifici albi professionali.
Gli interventi manutentivi da effettuarsi su impianti rientranti nelle previsioni di cui al d.lgs. n. 37/2008 devono essere eseguiti da imprese abilitate, le quali sono tenute anche a rilasciare, a cura di personale abilitato ai sensi di legge, le prescritte certificazioni di conformità ogni qualvolta si rendessero necessarie.
L'Amministrazione si riserva di controllare, in ogni momento, l'effettivo stato dei locali, degli arredi e delle attrezzature, ecc. e, in caso di accertata incuria nell'adempiere agli obblighi di cui sopra, procederà ad effettuare autonomamente gli interventi necessari, addebitando le spese sostenute al Concessionario, a valere sulla cauzione definitiva.
Il Concessionario dovrà segnalare tempestivamente all'Amministrazione ogni guasto, anomalia o difetto di funzionamento degli impianti, delle attrezzature, delle macchine, dei locali, ecc. e la necessità di intervento straordinario, ed evitarne, in via cautelativa l'uso, ove sussistano o possano ragionevolmente temersi rischi apprezzabili per persone e/o cose.
Restano, in ogni caso, a carico del Concessionario i danni e le spese per gli interventi di manutenzione straordinaria causati dalla mancata o ritardata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria, nonché le spese per riparazioni derivanti da malfunzionamento dei beni causato da incuria, maldestro o improprio utilizzo da parte del proprio personale dipendente.
Il Concessionario dovrà presentare in sede di avvio dei servizi uno specifico piano di manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, degli impianti tecnici e delle attrezzature, tenendo conto dei relativi manuali d'uso e manutenzione. La mancata osservanza di quanto previsto nel piano durante la fase di esecuzione del contratto potrà comportare l'applicazione delle penali di cui al punto 50 del presente Capitolato speciale.
Ogni intervento pianificato in base a quanto previsto nel piano di manutenzione e nei relativi libretti di uso e manutenzione, dovrà essere annotato in un apposito Registro delle manutenzioni che dovrà essere custodito in sede con allegata la documentazione attestate l'intervento eseguito (ad es.: rapporto tecnico, fattura).

23. Pulizia dei locali e delle attrezzature

Il Concessionario dovrà mantenere nel massimo ordine e in perfetta pulizia i locali messi a disposizione dall'Amministrazione e i relativi impianti, le attrezzature, le stoviglie, il vasellame, la posateria, la biancheria nonchè gli arredi, le pareti, le vetrate e i rivestimenti e tutto quanto altro utilizzato per l'espletamento del servizio, nel rispetto delle vigenti norme igienico - sanitarie e delle procedure di autocontrollo, secondo il sistema HACCP.
Al riguardo, dovrà eseguire a proprie cure e spese, anche mediante l'utilizzo di personale specializzato nel campo delle pulizie e delle sanificazioni ambientali, le pulizie giornaliere e periodiche, nonché quelle straordinarie da effettuarsi in occasione di eventi imprevedibili (es. lavori di imbiancatura, raccolta acque per allagamenti, ecc.) o a seguito di interventi di manutenzione ordinaria o straordinaria.
In particolare, Il Concessionario dovrà provvedere:

- alla pulizia della cucina, dei mobili, delle attrezzature, delle suppellettili, delle stoviglie ed accessori; particolare cura dovrà essere rivolta alla pulizia delle stoviglie: dovranno essere utilizzati gli appositi impianti ed impiegati idonei prodotti detergenti, al fine di ottenere una razionale pulizia e disinfezione del materiale stesso;
- al lavaggio e sanificazione delle superfici verticali, comprese quelle vetrate, e orizzontali

interne dei locali, dei pavimenti della sala cucina, della zona di preparazione dei cibi e delle zone di servizio dove si procede alla somministrazione di alimenti, dei rivestimenti, dei macchinari, dei tavoli di lavoro, delle cappe di aspirazione, dei corpi illuminanti, degli infissi, ecc.;

- alla pulizia delle celle frigorifere e dei locali adibiti a dispensa e ad immagazzinamento delle provviste;
- alla pulizia dei locali spogliatoio e dei servizi igienici destinati al personale, da tenere costantemente provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere e sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie;
- allo spurgo e alla pulizia periodica degli scarichi, compresi i pozzetti degrassatori e fosse biologiche, a servizio della cucina e dei relativi servizi igienici, compresi gli interventi di prevenzione degli infestanti nelle caditoie e nei pozzetti;
- alla disinfezione quotidiana delle attrezzature fisse e mobili;
- alla disinfestazione, derattizzazione e sanificazione periodica, con cadenza minima bimestrale, da effettuarsi nella giornata di sabato, di tutti i locali e gli spazi adibiti ai servizi di gestione bar e piccola ristorazione, comprese le aree esterne di pertinenza, attraverso idonea impresa provvista delle necessarie autorizzazioni di legge in materia. Gli interventi dovranno prevedere un'attività di monitoraggio degli eventuali infestanti attraverso l'utilizzo di adeguati strumenti al fine di porre in essere le necessarie azioni volte all'eliminazione degli stessi.
  L'Amministrazione si riserva di chiedere al Concessionario di effettuare interventi straordinari che si rivelino necessari. Tali interventi andranno effettuati entro il primo sabato utile successivo alla richiesta. Ad avvenuta esecuzione di ciascun intervento il Concessionario dovrà inviare all'Amministrazione l'attestazione dell'intervento eseguito, con indicazione dei prodotti utilizzati. Ciascun prodotto utilizzato non dovrà essere classificato come tossico. Contro mosche ed insetti dovranno preferirsi forme di disinfestazione che non prevedano il ricorso all'uso di prodotti chimici.
  Ulteriori interventi di sanificazione dei locali potranno essere richiesti dall'Amministrazione in ottemperanza a disposizioni adottate dall'Amministrazione stessa (ad es. sanificazioni legate all'emergenza epidemiologica).

Le operazioni di lavaggio e pulizia non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di preparazione e somministrazione degli alimenti, ma dopo l'orario di chiusura dei locali adibiti al servizio di gestione bar e piccola ristorazione.
Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti e degli alimenti, in generale, sarà assolutamente vietato tenere nelle zone di lavorazione detersivi e ausili per le pulizie di qualsiasi genere e tipo.
Il personale che effettua operazioni di pulizia o lavaggio dovrà, inoltre, indossare indumenti di colore visibilmente diversi da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.
I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere impiegati nelle concentrazioni e con le modalità indicate nelle relative schede tecniche, dovranno sempre essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.
Il Concessionario dovrà utilizzare prodotti per l'igiene e la pulizia conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 2 novembre 2021 n. 179 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre1998 n. 392

sui presidi medico-chirurgici nonchè utilizzare esclusivamente prodotti in eco cart certificata, conformi a standard ambientali riconosciuti a livello internazionale (pefc- fsc long life ecc.).
In particolare, per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie dovranno essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) 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 a umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.
Poiché i servizi di pulizia possono essere considerati attività con elevato impatto ambientale, in aggiunta alle restrizioni sulle proprietà chimiche dei prodotti di pulizia utilizzati, è altrettanto importante, per quanto riguarda l'esecuzione del servizio, introdurre l'utilizzo di nuove tecniche per la pulizia (ad esempio l'utilizzo di panni riutilizzabili in microfibra), un adeguato monitoraggio e un'efficace gestione del servizio (per esempio assicurarsi che siano utilizzati dosaggi adeguati).
Il Concessionario dovrà assicurare che tutti i locali siano mantenuti costantemente puliti ed ordinati anche durante le ore di servizio all'utenza.

24. Presa in consegna e allestimento dei locali

La consegna dei locali per l'allestimento/arredamento degli ambienti e per l'espletamento di tutte le attività propedeutiche all'avvio dei servizi (es. attivazione e voltura utenze, ottenimento autorizzazioni, ecc.) avverrà quando il contratto sarà divenuto efficace ai sensi dell'articolo 32, comma 12, del d.lgs. n. 50/2016.

Per la consegna sarà redatto, in duplice copia e in contraddittorio tra le Parti, un apposito *Verbale di consegna dei locali*, sottoscritto dal Direttore dell'esecuzione del contratto e dal legale rappresentante del Concessionario entro i 15 giorni dalla data di intervenuta efficacia del contratto, pena l'applicazione della penale di cui al punto 50 del presente Capitolato speciale.

Nel verbale verranno descritti locali ed impianti consegnati nonchè indicata la data di avvio dei servizi.

A partire dalla data di sottoscrizione del verbale di consegna, il Concessionario:

- si impegna a mantenere in buono stato e ad utilizzare correttamente tutto quanto affidato in consegna;
- si impegna, altresì, ad installare - sia per la cucina che per il banco bar - attrezzature di classe energetica "A +" o equivalenti;
- si impegna ad installare dispositivi frangigetto nei rubinetti dei lavandini e dei lavamani che permettono di ridurre i consumi di acqua del 10%;
- assume tutti i rischi per danneggiamenti, perdite e/o sottrazioni dei beni consegnati, sollevando l'Amministrazione da qualsiasi onere;
- è ritenuto responsabile per i danni arrecati alla struttura nel suo complesso, agli impianti e a quant'altro affidato in consegna. In tal caso, dovrà provvedere tempestivamente alle riparazioni necessarie, con l'avvertenza che in difetto provvederà l'Amministrazione addebitando al Concessionario il relativo importo, maggiorato del 20% a titolo di spese generali;
- assume a proprio carico gli oneri per eventuali danni a personale, utenti e terzi che dovessero derivare dalle attività connesse allo svolgimento dei servizi.

L'Amministrazione, qualora ricorrano motivi di urgenza, si riserva la facoltà di procedere anticipatamente alla consegna dei locali anche prima che il contratto sia divenuto efficace.

25. Verbale di cooperazione e coordinamento e sopralluogo congiunto

Al fine di promuovere la cooperazione e il coordinamento per la gestione della sicurezza durante l'esecuzione dei servizi, prima dell'avvio, ai sensi dell'art. 26, comma 3-bis, del d.lgs. n. 81/2008, sarà redatto, in duplice copia ed in contradditorrio tra le Parti, apposito verbale di cooperazione, coordinamento e sopralluogo congiunto, dal quale risulti l'esame sia delle informazioni fornite dall'Amministrazione sui rischi specifici esistenti nei locali e negli ambienti dati in Concessione sia le misure di emergenza adotatte dal Concessionario in relazione alla propria attività, al fine di valutare i rischi derivanti dalle possibili interferenze tra le diverse attività che si svolgono in successione o contestualmente all'interno dell'area interessata dal servizio di Concessione.

26. Obblighi preliminari all'avvio dei servizi

Entro la data di sottoscrizione del Verbale di avvio dei servizi, il Concessionario, al fine di svolgere i servizi oggetto della Concessione, dovrà:

- effettuare gli allacci e provvedere all'intestazione di tutte le utenze;
- provvedere al pagamento delle imposte correlate;
- garantire che i servizi di somministrazione, conservazione e preparazione di alimenti e bevande saranno svolti nel pieno rispetto delle vigenti norme, previa presentazione della Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) prevista dalla vigente normativa (art. 19 della legge n. 241/1990) e della notifica sanitaria da effettuare presso il SUAP del Comune di Roma ai sensi del Reg. CE 852/2004, nonché di qualsiasi altro eventuale nulla osta o parere necessario per lo svolgimento dell'attività nei locali dati in concessione.

27. Avvio dei servizi

I servizi dovranno essere attivati dal Concessionario entro il termine dichiarato nella propria **Relazione tecnica**, decorrente dalla data di consegna dei locali, comprensivo dei giorni necessari per l'allestimento/arredamento degli stessi e per l'espletamento delle attività propedeutiche.

Prima dell'avvio dei servizi dovrà essere effettuata, se non fatta in sede di riunione di cooperazione e coordinamento, una verifica preliminare, da parte del competente Ufficio Tecnico di questa Amministrazione, circa la conformità dei locali e degli spazi allestiti dal Concessionario rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato speciale e dalla normativa vigente in materia di sicurezza e di conformità impiantistica.

Per l'avvio dei servizi, sarà redatto, in duplice copia e in contraddittorio tra le Parti, un apposito Verbale di avvio dei servizi, sottoscritto dal Direttore dell'esecuzione del contratto e dal legale rappresentante del Concessionario.

Al Verbale di avvio dovranno essere allegati i documenti di cui al punto 18 (Manuale di Autocontrollo redatto in conformità al Reg. CE n. 852/2004), al punto 29 (elenchi nominativi delle unità di personale addetto) e al punto 28 (nominativo del referente del concessionario) del presente Capitolato speciale.

Per ritardi nell'avvio dei servizi imputabili al Concessionario saranno applicate le penali di cui al punto 50 del presente Capitolato speciale.

28. Referente del Concessionario e Referente della qualità

Il Concessionario deve individuare, nel proprio organico aziendale, uno o più soggetti a cui affidare la

responsabilità tecnica, gestionale e qualitativa del servizio. A tal riguardo, ha l'obbligo di comunicare, per iscritto, prima della stipula del contratto, i nominativi ed i recapiti (mail, telefono fisso e cellulare) delle seguenti figure professionali nonchè dei loro sostituti in caso di assenza:

- **Referente del Concessionario**: è il referente unico dei servizi affidati in Concessione, responsabile della conduzione e dell'organizzazione di tutte le attività. Deve: controllare giornalmente che i servizi vengano svolti secondo le modalità previste dal presente Capitolato speciale e dall'offerta presentata dal Concessionario in sede di gara; far svolgere al personale impiegato le mansioni ed i compiti stabiliti per il regolare svolgimento dei servizi; essere presente ai controlli di conformità di cui al punto 42 del presente Capitolato.

  La sua presenza in sede, anche non continuativa, è essenziale per l'erogazione dei servizi.

  E', altresì, obbligato ad assicurare la propria reperibilità nei confronti del Direttore dell'esecuzione del contratto, tutti i giorni, nell'orario di svolgimento dei servizi.

  Il Referente del Concessionario dovrà essere autorizzato ad accogliere richieste e segnalazioni da parte dell'Amministrazione e a porre in essere tutte le misure atte alla rapida ed efficace soluzione di quanto segnalato.

- **Referente della qualità:** è il soggetto che deve garantire il rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza e delle buone pratiche contenute nel Manuale HACCP predisposto dal Concessionario. E' la figura di riferimento per la segnalazione di criticità riguardanti la qualità, la quantità, la gradibilità degli alimenti, nonchè la prevenzione e la gestione degli scarti e delle eccedenze alimentari.

Entrambi i referenti dovranno essere in possesso dei requisiti morali e professionali di cui all'art. 71 del d.lgs. n. 59/2010. L'Amministrazione provvederà a verificarne la sussitenza.
I due ruoli potrebbero essere ricoperti da un unico Referente, se in possesso di tutte le competenze tecniche necessarie.
Il Concessionario si obbliga a comunicare tempestivamente all'Amministrazione qualsasi variazione dovesse interessare la nomina dei Referenti in questione, pena l'applicazione della penale di cui al punto 50 del presente Capitolato speciale.

29. Personale impiegato nei servizi e rapporto di lavoro.

Il Concessionario deve garantire che tutto il personale impiegato per lo svolgimento dei servizi di gestione bar e piccola ristorazione:

- sia di comprovata moralità;
- sia in possesso di titoli di studio adeguati alle competenze e professionalità necessarie per lo svolgimento dei servizi e perfettamente corrispondenti ai profili dichiarati in sede di offerta;
- assicuri la corretta e responsabile esecuzione dei servizi;
- sia in possesso di adeguata preparazione professionale, relativamente ai requisiti igienico-sanitari previsti, nonché debitamente formato sia in materia di igiene e manipolazione degli alimenti e delle bevande sia per quanto attiene la normativa vigente in tema di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- si attenga alle disposizioni ed alle norme di sicurezza individuale in materia di antifortunistica

nonché a quanto indicato nel documento di valutazione dei rischi o in eventuali regolamenti specifici emanati dall'Amministrazione;

- abbia attitudine alle relazioni interpersonali e sia disponibile alla collaborazione con gli altri operatori e con l'utenza;
- abbia buone capacità espressive, tratti di cortesia e condotta decorosa e irreprensibile, nonchè contegno sempre riservato e corretto;
- si presenti sempre in ordine nella persona, dotato di apposita e idonea divisa fornita dal Concessionario;
- sia dotato di cartellino identificativo, in posizione ben visibile, e provveda a notificarne immediatamente l'eventuale smarrimento al datore di lavoro;
- abbia capacità e affidabilità per le operazioni attinenti al maneggio valori;
- espleti le diverse prestazioni ordinarie e periodiche previste rispettando integralmente e senza alcuna eccezione gli orari fissati;
- attui comportamenti ed atteggiamenti flessibili qualora si presenti un'emergenza;
- mantenga la riservatezza su fatti e/o circostanze concernenti l'organizzazione e l'andamento delle attività che si svolgono presso l'Amministrazione, dei quali abbia avuto notizia o sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio;
- rispetti le disposizioni dettate dal d.lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e successive modificazioni, sulla riservatezza dei dati e sul segreto d'ufficio;
- rispetti le norme di comportamento, per quanto compatibili, di cui al d.P.R. n. 62 del 16 aprile 2013 (Codice dei Dipendenti Pubblici) e del Codice di Comportamento dei dipendenti del Ministero dell'economia e delle finanze, adottato con provvedimento del Ministro in data 10 aprile 2015 e registrato dalla Corte dei Conti in data 7 maggio 2015. La violazione degli obblighi di condotta derivanti dai citati Codici comporterà la risoluzione di diritto del contratto senza che il Concessionario possa avanzare eccezioni di sorta.

Le figure professionali richieste sono:
n. 3 baristi;
n. 1 cassiere;
n. 1 cuoco;
n. 1 inserviente di cucina.

Il Concessionario, per tutto il personale impiegato, pena l'applicazione della penale di cui al punto 50 del presente Capitolato speciale, deve garantire:

- l'applicazione della disciplina relativa al rapporto di lavoro dipendente (a tempo indeterminato e/o determinato, con la prevista definizione dell'orario di lavoro settimanale in relazione al funzionamento dei servizi), come regolamentato dai CCNL applicabili;
- il regolare pagamento dei salari e degli stipendi, nonché di ogni prestazione accessoria prevista dai CCNL di riferimento;
- l'assolvimento di tutti gli obblighi contributivi, previdenziali e assicurativi di legge;

- l'applicazione nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori occupati nei servizi oggetto della Concessione, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie e a prescindere da qualsiasi regolamento interno (delibere, statuti, ecc.), di condizioni contrattuali normative e retributive non inferiori a quelle previste dai vigenti, anche se scaduti, CCNL o da eventuali accordi integrativi di comparto o aziendali, nonché di eventuali condizioni contrattuali che dovessero risultare da ogni altro contratto o accordo successivamente stipulato, applicabili alla categoria e nella località in cui dovranno svolgersi le prestazioni;
- la consegna, su richiesta dell'Amministrazione, prima dell'inizio del servizio ed ogni qualvolta sia richiesto nel corso di vigenza del contratto, della documentazione giustificativa attestante l'avvenuto adempimento degli obblighi relativi al rapporto di lavoro con i propri dipendenti;
- che i servizi siano svolti da un congruo numero di addetti e con formazione adeguata e coerente alle mansioni assegnate;
- una tempestiva sostituzione del personale assente (per malattia, maternità, ferie, ecc.) con altri lavoratori aventi i medesimi requisiti, provvedendo a segnalare la circostanza appena sorge l'esigenza;
- la fornitura di indumenti, calzature, materiale, dispositivi di protezione individuale e quant'altro occorrente, da indossare e/o utilizzare durante le ore di servizio, tali da garantire il decoro e il rispetto delle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza. Su ogni divisa deve essere applicata un'etichetta termoadesiva riportante il logo aziendale, il nome e cognome per esteso dell'operatore e il suo profilo professionale.

All'avvio dei servizi, il Concessionario deve fornire gli elenchi nominativi delle unità di personale impiegato nei servizi. Tali elenchi, anche al fine del rilascio dei badge d'ingresso, dovranno essere aggiornati semestralmente e precisamente entro il giorno 15 del mese di giugno e del mese di dicembre.
Il servizio alle dipendenze del Concessionario o per il Concessionario non potrà costituire, in alcun caso ed in alcuna forma, per il personale da questi impiegato, titolo o qualsivoglia riconoscimento di rapporto con l'Amministrazione.
L'Amministrazione rimane estranea a ogni rapporto, anche di contenzioso, tra il Concessionario e i propri dipendenti e/o collaboratori.
Per tutta la durata di svolgimento della Concessione, il Concessionario solleva l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità, verso i propri dipendenti e verso terzi, derivante da danno per fatto proprio o altrui.
È facoltà dell'Amministrazione chiedere l'allontanamento dai servizi delle unità di personale che siano state causa di accertati gravi motivi di doglianza o che abbiano tenuto un accertato comportamento gravemente lesivo nei confronti dell'utenza e/o dell'ambiente di lavoro. Il Concessionario, previa verifica di quanto segnalato, dovrà provvedere all'allontanamento delle unità di personale interessate entro due giorni lavorativi dal ricevimento della richiesta da parte dell'Amministrazione.

30. Formazione del personale impiegato nell'esecuzione dei servizi

Tutto il personale addetto ai servizi di gestione bar e di piccola ristorazione deve possedere adeguate competenze in tema di igiene e sicurezza degli alimenti e delle bevande, di sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro, nonchè in materia di gestione ambientale.

Al riguardo, il Concessionario deve garantire:

- la formazione in materia di sicurezza igienico sanitaria nel settore della ristorazione - HACCP (Regolamento CEE/UE n. 852/2004 e D.G.R Lazio n. 825 del 2009 e successive modificazioni), con particolare riferimento a: igiene alimentare legata alla manipolazione degli alimenti, applicazione principi HACCP e misure di controllo, rischi identificati e punti critici, formazione specifica e appropriata sull'applicazione dei principi base del sistema ai cicli produttivi (HACCP);
- il percorso formativo base dovrà prevedere in fase di avvio della Concessione almeno n. 8 ore di formazione in aula per ogni unità di personale impegnata nella manipolazione degli alimenti e nella preparazione dei pasti e n. 4 ore di formazione in aula per ogni operatore addetto ai servizi ausiliari. Il Concessionario si impegna altresì a garantire almeno 4 ore di aggiornamento annuale per tutto il personale;
- la formazione del personale relativamente a quanto disposto in materia di sicurezza dal d.lgs. n. 81/2008, con particolare riferimento ai rischi relativi alla specifica attività lavorativa svolta, al primo soccorso e al primo intervento emergenze antincendio.

La formazione deve essere erogata entro 60 giorni dalla data di sottoscrizione del Verbale di avvio e, comunque, entro 60 giorni dalla data di presa di servizio del singolo addetto, pena l'applicazione della penale di cui al punto 50 del presente Capitolato speciale.
La formazione deve essere somministrata da enti/organizzazioni aventi specifica e documentata esperienza.
L'attività formativa potrà essere certificata, per ogni unità di personale addetta ai servizi, mediante presentazione di appositi attestati o mediante dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 dal Concessionario.
L'Amministrazione si riserva la facoltà di presenziare agli incontri di formazione attraverso propri incaricati.

31. Clausola di "protezione" o di "assorbimento"

In applicazione dell'art. 50 del D.lgs. n. 50/2016, recante "Clausole sociali del bando di gara e degli avvisi", il Concessionario dovrà assicurare i livelli occupazionali attuali, procedendo all'assunzione in via prioritaria del personale già in forza nell'impresa cessante, a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa del Concessionario e con le esigenze tecnico - organizzative previste per l'esecuzione dei servizi.
L'operatore economico dovrà illustrare nella **Relazione tecnica** il "progetto di assorbimento" ovvero illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e agli elementi essenziali del nuovo rapporto di lavoro in termini di trattamento economico e inquadramento, unitamente all'indicazione di un termine per l'accettazione.
Nella tabella di seguito riportata è contenuto l'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente:

QUALIFICA	MONTE ORE	CCNL APPLICATO	LIVELLO RETRIBUTIVO	SCATTI DI ANZIANITA'	LAVORATORI ASSUNTI EX L. 68/99	LAVORATORI ASSUNTI MEDIANTE FRUIZIONE DI AGEVOLAZIONI CONTRIBUTIVE PREVISTE DALLA LEGISLAZIONE VIGENTE
Barista	40	Turismo – Pubblici Esercizi	5°	0	No	No
Barista	40	Turismo – Pubblici Esercizi	5°	0	No	No
Barista	40	Turismo – Pubblici Esercizi	5°	0	No	No
Cassiera	40	Turismo – Pubblici Esercizi	4°	3	No	No
Cuoco	40	Turismo – Pubblici Esercizi	4°	0	No	No
Inserviente cucina	40	Turismo – Pubblici Esercizi	6°	1	No	No

32. Prevenzione, sicurezza e salute sul luogo di lavoro

E' fatto obbligo al Concessionario di osservare tutte le disposizioni di legge e i regolamenti vigenti in materia di salute, sicurezza, tutela dell'ambiente e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro. L'inosservanza di tali provvedimenti normativi potrà determinare la risoluzione del contratto.

Il Concessionario si impegna a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle disposizioni normative vigenti in materia di salute, sicurezza, tutela dell'ambiente e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

Il Concessionario sarà tenuto:

- all'osservanza delle disposizioni del d.lgs. n. 81/2008 e in particolare a quanto disposto dall'art. 15 ("Misure generali di tutela"), dall'art. 28 ("Oggetto della valutazione dei rischi") e dall'art. 77 ("Obblighi del datore di lavoro");
- all'osservanza delle specifiche misure di prevenzione e protezione detatte dal datore di lavoro per il contenimento della diffusione di malattie infettive aerotrasmesse;
- a compiere una congrua valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute delle unità di personale impiegato, dei dipendenti dell'Amministrazione e di eventuali terzi e a trasmettere, entro la data di attivazione dei servizi (eventualmente integrabile entro tre mesi dall'avvio degli stessi), pena l'applicazione delle penalità previste al punto 50 del presente Capitolato speciale, la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute di cui all'art. 28, c. 2, lett. a, del d.lgs. n. 81/2008, definendo le misure di prevenzione e di protezione e i

dispositivi di protezione individuale, nonché il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento, nel tempo, di adeguati livelli di sicurezza;

- a comunicare, prima della riunione di cooperazione e coordinamento, il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione di cui all'art. 31 del d.lgs. n. 81/2008;
- a fornire tutte le informazioni necessarie alla valutazione dei rischi di interferenza relativi allo svolgimento della propria attività che saranno utilizzate ai fini della valutazione congiunta del rischio, da realizzare ai sensi dell'art. 26, comma 3 bis, del d.lgs. n. 81/2008. A tal proposito, si rappresenta che l'Amministrazione, valutate le caratteristiche e le modalità di svolgimento delle attività oggetto di Concessione, ha stimato in € 3.000,00 i costi per oneri relativi alla sicurezza per l'eliminazione dei rischi da interferenza e ha redatto il relativo Documento Unico di Valutazione dei Rischi – DUVRI (Allegato 2.2 al Disciplinare di gara);
- a predisporre e affiggere, a propria cura e spese, presso i locali di svolgimento dei servizi, appositi cartelli contenenti le norme principali di prevenzione e antinfortunistica;
- a fornire kit igienici monouso a tutto il personale esterno che acceda ai locali di preparazione degli alimenti o al magazzino (es. Direttore dell'esecuzione, Commissione di controllo e valutazione, autorità competenti, manutentori, ecc);
- a fornire all'Amministrazione, ai sensi dell'art. 95, comma 10, del d.lgs. n. 50/2016, lo schema dei costi, a proprio carico, relativi alla tutela della salute e della sicurezza sui luoghi di lavoro, afferenti all'espletamento dei servizi da svolgersi;
- all'applicazione di tutte le norme in materia previdenziale e assistenziale e di quelle relative al ramo infortuni nei confronti delle unità di personale impiegato nello svolgimento delle attività;
- all'osservanza delle norme di prevenzione vigenti e all'adozione di tutti gli adempimenti atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi;
- ad organizzare, prima dell'avvio dei servizi, un incontro informativo, rivolto alle unità di personale che saranno impiegate, in merito alle modalità di svolgimento delle attività oggetto della Concessione, a cui parteciperà il Direttore dell'esecuzione.

33. Obblighi del Concessionario

La gestione e organizzazione delle attività dei servizi di bar e piccola ristorazionene dovranno essere svolte nel rispetto delle vigenti norme nazionali, regionali e comunali in materia igienico-sanitaria, di sicurezza e di destinazione d'uso dei locali e loro successive modificazioni e integrazioni.
Il Concessionario, con la stipula del contratto di Concessione, si obbliga a:

- sottoscrivere con l'Agenzia del Demanio e il Ministero dell'Economia e delle Finanze l'atto di concessione dei locali demaniali adibiti ai servizi di gestione bar e piccola ristorazione e corrispondere alla stessa Agenzia il pagamento del relativo canone concessorio (punto 5 Capitolato speciale);
- espletare tutte le formalità amministrative e presentare agli uffici competenti per territorio tutti i titoli abilitativi richesti dalle normative vigenti per la conduzione dell'attività;
- arredare ed allestire i locali dati in Concessione (punto 21 Capitolato speciale);
- effettuare, ai sensi dell'art. 15 del D.P.R. n. 296/2005 e successive modificazioni, la

manutenzione ordinaria e straordinaria della parte di immobile concessa in uso, nonché a sostenere gli oneri di qualsiasi natura gravanti sulla stessa (punto 22 Capitolato speciale);

- effettuare, a proprie spese, la manutenzione ordinaria e straordinaria delle macchine e delle attrezzature utilizzate per mantenerle in perfetta efficienza di lavoro, provvedendo, a proprie spese, alla riparazione e/o sostituzione delle parti o delle apparecchiature danneggiate o fuori uso, secondo il proprio programma di manutenzione ovvero consigliato dal costruttore (punto 22 Capitolato speciale);
- provvedere alle pulizie dei locali e delle attrezzature (punto 23 Capitolato speciale);
- corrispondere le spese relative alla tariffa per il servizio di raccolta e smaltimento rifiuti, nel rispetto delle disposizioni in materia di smaltimento rifiuti e gestione degli imballaggi;
- effettuare eventuali interventi di adeguamento della dotazione impiantistica consegnata, per far fronte ad eventuali prescrizioni di legge o modifiche strutturali;
- sottoscrivere i contratti e sostenere i costi delle utenze relative ai locali in Concessione (gli oneri relativi ai consumi idrici saranno calcolati semestralmente dall'Amministrazione sulla base dei consumi rilevati tramite contatore divisionale a defalco);
- essere sempre in regola con gli adempimenti di natura tributaria;
- provvedere alle assicurazioni derivanti da leggi o contratti collettivi, nonché al regolare pagamento dei contributi posti a carico dei datori di lavoro;
- informare tempestivamente l'Amministrazione di eventuali sospensioni dei servizi in Concessione determinati da cause di forza maggiore (scioperi, calamità naturali, ecc.);
- assicurare il rispetto di quanto previsto nell'art. 1 della legge n. 146/1990 e ss.mm.ii. recante "*Norme sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e sulla salvaguardia dei diritti della persona costituzionalmente tutelati. Istituzione della commissione di garanzia dell'attuazione della legge*";
- rispondere direttamente per infortuni o danni, a chiunque arrecati, per dolo, negligenza e/o imperizia, dal personale impiegato per l'erogazione dei servizi (personale dipendente, fornitori, ecc), restando a suo esclusivo carico, salvi gli interventi a suo favore da parte di società assicuratrici, qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione;
- far osservare il rispetto del divieto di fumo nei locali in concessione;
- manlevare l'Amministrazione da qualunque pretesa o azione da parte di terzi per mancato adempimento dei propri obblighi contrattuali. Le spese e i danni che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, dovranno essere rimborsate dal Concessionario;
- esonerare l'Amministrazione da ogni responsabilità per uso improprio, danneggiamento e/o furto delle attrezzature e degli arredi presenti nei locali;
- esonerare l'Amministrazione dall'eseguire interventi di manutenzione ordinaria o straordinaria per danni causati dal Concessionario ai locali in Concessione.

Il Concessionario si obbliga altresì a:

- conservare in congelatore, per almeno 72 ore, in sacchetti o in vaschette monoporzione, una porzione di almeno gr. 100 di ciascuna delle preparazioni gastronomiche somministrate giornalmente, da mettere a disposizione per eventuali controlli (pasto-test);
- sostenere le spese del laboratorio di analisi, individuato dall'Amministrazione, qualora si rendesse necessario effettuare sui campioni degli alimenti prelevati una verifica della conformità agli standard microbiologici di riferimento;
- consegnare al Direttore dell'esecuzione del contratto la seguente documentazione relativa ai Criteri Ambientali Minimi (CAM): a) Programma di formazione del personale dipendente ed elenco dei partecipanti. Tale documentazione dovrà essere trasmessa entro 60 giorni dall'inizio del servizio (analoga documentazione dovrà essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale); b) Libretto istruzioni e schede tecniche delle apparecchiature e attrezzature, da cui devono evincersi le caratteristiche tecniche ed ambientali (ad esempio: numero di serie e classe di efficienza energetica).

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

34. Segnaletica e pubblicità

È fatto espresso divieto di apporre qualsivoglia segnaletica o pubblicità non prevista dal presente Capitolato nei locali dati in concessione.

35. Obblighi dell'amministrazione

L'Amministrazione provvederà a:

a) mettere a disposizione del Concessionario, per tutta la durata della concessione, i locali e gli impianti, necessari per lo svolgimento dei servizi, il cui stato dovrà essere verificato in sede di sopralluogo congiunto;

b) comunicare al Concessionario, con anticipo, gli eventi o le attività straordinarie che possano eventualmente incidere sulle modalità ordinarie di svolgimento dei servizi;

c) comunicare le disposizioni emanate dal Datore di lavoro.

36. Subappalto

È ammesso il subappalto ai sensi dell'art. 174 del d.lgs. n. 50/2016, fermo restando che il Concessionario resta responsabile in via esclusiva nei confronti dell'Amministrazione dell'adempimento delle prestazioni e degli obblighi previsti nel presente Capitolato speciale.

Il subappalto è disciplinato dall'art. 174 del Codice cui espressamente si rinvia, ivi compresa, per la natura del contratto, l'applicabilità di quanto previsto al comma 7.

Il Concessionario è solidalmente responsabile con il subappaltatore degli adempimenti, da parte di quest'ultimo, degli obblighi di sicurezza.

Le imprese subappaltatrici devono osservare integralmente il trattamento economico e normativo stabilito dai contratti collettivi nazionali e territoriali in vigore per il settore e per la zona nella quale si svolgono le prestazioni e sono responsabili, in solido con il Concessionario, dell'osservanza delle norme anzidette nei confronti dei loro dipendenti per le prestazioni rese nell'ambito del subappalto.

Le subappaltatrici, per tramite del Concessionario, devono trasmettere all'Amministrazione, prima dell'inizio delle prestazioni, la documentazione relativa alle posizioni previdenziali, assicurative ed antinfortunistiche del proprio personale.

Il subappalto dovrà essere autorizzato, ai sensi dell'art. 1656 del Codice Civile, dall'Amministrazione con specifico provvedimento, previa verifica del possesso in capo alla/e subappaltatrice/i dei medesimi requisiti di carattere morale indicati nel bando di gara (cause ostative di cui all'art. 80 del d.lgs. n. 50/2016 e di cui all'art. 67 del d.lgs. n. 159/2011) nonché dei medesimi requisiti di carattere tecnico ed economico indicati nello stesso bando di gara, da verificare in relazione al valore percentuale delle prestazioni che si intendono far eseguire in regime di subappalto rispetto all'importo complessivo della Concessione.

Ai fini dell'autorizzazione sono quindi necessarie le seguenti condizioni:

- **a)** che il Concessionario abbia indicato all'atto dell'offerta l'intenzione di subappaltare parte della prestazione;
- **b)** che il Concessionario provveda al deposito di copia autentica del contratto di subappalto presso l'Amministrazione almeno 20 (venti) giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni subappaltate, unitamente alla dichiarazione circa la sussistenza o meno di eventuali forme di controllo o di collegamento, a norma dell'articolo 2359 del codice civile, con il subappaltatore;
- **c)** che il contratto di subappalto contenga la disciplina della tracciabilità dei flussi finanziari così come previsto dall'art. 3 della legge n. 136/2010;
- **d)** che il Concessionario, unitamente al deposito del contratto di subappalto presso la Amministrazione, trasmetta alla stessa Amministrazione la documentazione attestante che il subappaltatore è in possesso dei requisiti richiesti per le prestazioni corrispondenti ai servizi da espletare in subappalto;
- **e)** che non sussista, nei confronti del subappaltatore, alcuno dei divieti previsti dall'articolo 67 del d.lgs. n. 159/2011.

Il subappaltatore, a propria cura e spese, dovrà fornire al proprio personale dipendente i documenti di identificazione, come previsti per il personale del Concessionario.

Il subappaltatore, in qualità di titolare dei dati, è responsabile ai fini del rispetto della normativa in materia di privacy. Tali obblighi dovranno essere evidenziati nella documentazione di richiesta di subappalto, pena la non ricevibilità della domanda di subappalto.

È fatto obbligo al Concessionario di comunicare all'Amministrazione, per tutti i sub-contratti, il nome del sub-contraente, l'importo del sub-contratto, l'oggetto del servizio o fornitura affidati.

Successivamente all'aggiudicazione della Concessione e, al più, prima dell'inizio dell'esecuzione dei servizi, il Concessionario dovrà indicare all'Amministrazione concedente i dati anagrafici, recapiti e rappresentanti legali dei subappaltatori coinvolti nei servizi in quanto noti al momento della richiesta; ogni variazione che dovesse intervenire durante il corso della Concessione dovrà essere prontamente comunicata dal Concessionario all'Amministrazione.

37. Durata e decorrenza della concessione

La Concessione ha una durata di **5** anni (60 mesi) a decorrere dalla data di consegna dei locali. La suddetta durata è stata calcolata tenendo conto del periodo necessario al recupero degli investimenti da parte del Concessionario, individuato sulla base di criteri di ragionevolezza. L'Amministrazione, ai sensi dell'art. 106, comma 11, del d.lgs. n. 50/2016, si riserva la possibilità di prorogare la durata del contratto limitatamente al tempo strettamente necessario alla conclusione

delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il Concessionario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per l'Amministrazione.

38. Riequilibrio economico-finanziario

Qualora si verifichino fatti, non imputabili al Concessionario, che incidono sull'equilibrio del piano economico e finanziario è possibile la revisione dello stesso al fine di rideterminare le condizioni di equilibrio sempreché non venga compromessa la permanenza indefettibile dei rischi in capo allo stesso Concessionario.

39. Modifica della concessione durante il periodo di efficacia

Durante il periodo di efficacia del contratto lo stesso potrà essere modificato senza indire una nuova procedura di affidamento del servizio ai sensi di quanto previsto all'art. 175, comma 1, lettera a), del d.lgs. n. 50/2016. In particolare, l'Amministrazione si riserva la facoltà di modificare il contratto, in aumento o in diminuzione, per eventuali variazioni delle esigenze dell'utenza, per sopravvenute modifiche organizzative e/o logistiche.

L'eventuale modifica non rappresenterà in alcun caso proroga della concessione. In tal caso si applicherà l'art. 175, comma 4, del Codice.

In caso di variazioni, il Concessionario dovrà comunque eseguire il servizio alle medesime condizioni previste dal presente Capitolato.

40. Direttore dell'esecuzione del contratto

Il Direttore dell'esecuzione del contratto, individuato tra i dipendenti dell'Amministrazione, è il responsabile dei rapporti con il Concessionario nella fase di esecuzione del Contratto.

Al Direttore dell'esecuzione del contratto sono demandate le attività previste in capo al medesimo dal Codice e dalle Linee Guida dell'A.N.A.C n. 3 recanti "*Nomina, ruolo e compiti del responsabile unico del procedimento per l'affidamento di appalti e concessioni*".

Il Direttore dell'esecuzione del contratto effettua, inoltre, le verifiche continue sulla rispondenza del servizio offerto rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato speciale e nell'Offerta tecnica del Concessionario.

In particolare, il Direttore dell'esecuzione del contratto dovrà verificare trimestralmente, come segue, il rispetto, da parte del Concessionario, dei Criteri Ambientali Minimi:

- per i CAM relativi ai "**Menù**": secondo le modalità indicate al paragrafo D., lett. a., punto 1., del D.M. 10/3/2020, ovvero dovrà essere verificata la presentazione della programmazione del menù stagionale suddiviso in base alla settimana lavorativa e la descrizione delle ricette;
- per i CAM relativi ai "**Requisiti degli alimenti**": secondo le modalità indicate al paragrafo D., lett. b., punto 1., del D.M. 10/3/2020 ovvero dovranno essere effettuate verifiche sia in situ sia prendendo visione, su base campionaria, della documentazione fiscale pertinente (ad esempio, i documenti di trasporto di una specifica macro categoria di alimenti acquistati e consegnati durate il trimestre di riferimento) ed in tal caso il Concessionario dovrà trasmettere prontamente quanto richiesto. Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto senza preavviso, negli orari utili e nei locali rilevanti per la

verifica della conformità di tutte le clausole previste dal contratto. 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;

- per I CAM relativi alla "**Comunicazione**": secondo le modalità indicate al paragrafo D., lett. b., punto 2., del D.M. 10/3/2020, dovrà essere verificato l'inoltro settimanalmente dei menù con evidenza 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. Inoltre dovranno essere effettuate visite sul posto volte a riscontrare:

  a) la comunicazione giornaliera all'utenza, attraverso esposizione in lavagna cancellabile, dei menù previsti con specifica indicazione per il menù vegetariano/biologico degli alimenti biologici e di derrate alimentari altrimenti qualificate (DOP, DOC, IGP, SQNZ, SQNPI, Commercio Equo e solidale etc.) utilizzate nelle preparazioni;

  b) la presenza di cartelli attestanti la conformità ai CAM del servizio erogato;

- per i CAM relativi alla "**Prevenzione e Gestione delle eccedenze alimentari**": secondo le modalità indicate al paragrafo D., lett. b., punto 3., del D.M. 10/3/2020 ovvero dovranno essere effettuate, mediante appositi sopralluoghi, verifiche delle informazioni rese a tal proposito dal Concessionario nel rapporto semestrale;

- per i CAM relativi alla "**Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)**": secondo le modalità indicate al paragrafo D., lett. b., punto 4., del D.M. 10/3/2020 ovvero dovranno essere effettuate verifiche in loco per accertare, ad esempio, l'esistenza e il corretto funzionamento di una lavastoviglie, l'utilizzo di sacchetti in polietilene a bassa densità (PE-LD) o di sacchetti compostabili e biodegradabili conformi alla norma UNI EN 13432 per il congelamento o la surgelazione degli alimenti;

- per i CAM relativi alla "**Prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti**": secondo le modalità indicate al paragrafo C., lett. a., punto 5., del D.M. 10/3/2020 ovvero dovranno essere eseguite verifiche in loco per accertare che il Concessionario:

  a) attui procedure idonee per prevenire la produzione di rifiuti (ad esempio, scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume);

  b) effettui la raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento coerentemente con le modalità previste dall'Amministrazione comunale;

  c) raccolga gli olii e i grassi alimentari esausti in appositi contenitori conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e provveda al loro conferimento nel rispetto della normativa ambientale vigente;

- per I CAM relativi ai "**Prodotti monuouso**": secondo le modalità indicate al paragrafo D., lett. b., punto 6., del D.M. 10/3/2020 ovvero dovranno essere effettuate verifiche in loco per la presa visione dei prodotti utilizzati (ad es. tovaglioli, imballi per il traporto, etc.);

- per I CAM relativi a "**Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure**": secondo le modalità indicate al paragrafo C., lett. a., punto 7., del D.M. 10/3/2020 ovvero dovranno essere effettuate verifiche in loco volte ad accertare l'utilizzo di detergenti con etichetta di qualità ecologica Ecolabel 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;
- per i CAM relativi alla "**Formazione del personale addetto al servizio**": secondo le modalità indicate al paragrafo C., lett. a., punto 8., del D.M. 10/3/2020 ovvero dovrà essere verificato che il Concessionario provveda, entro sessanta giorni dall'inizio dei servizi, a trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti nonchè a trasmettere analoga documentazione per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale;
- per I CAM relativi al "**Servizio di ristorazione in centro di cottura interno: acquisto o fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica**": secondo le modalità indicate al paragrafo C., lett. a., punto 9., del D.M. 10/3/2020 ovvero dovrà essere verificato che il Concessionario provveda a fornire il libretto di istruzioni e le schede tecniche delle attrezzature e della macchine impiegate, dai cui si possa identificare l'attrezzatura (numero di serie) ed evincere le caratteristiche tecniche ed ambientali (ad esempio, la classe di efficienza energetica).

Il mancato rispetto dei CAM suddetti comporterà l'applicazione della penale di cui al punto 50 del presente Capitolato.

41. Commissione di controllo e valutazione

Il Direttore dell'esecuzione del contratto, per l'espletamento delle attività di controllo dei servizi e di valutazione della qualità, potrà avvalersi di una struttura denominata "Commissione di controllo e valutazione".

Tale Commissione sarà composta da n. 3 componenti, individuati tra i dipendenti dell'Amministrazione, i cui nominativi saranno comunicati temeptivamente dall'Amministrazione al Concessionario.

42. Verifiche di conformità

L'Amministrazione, per il tramite del Direttore dell'esecuzione del contratto e della Commissione di controllo e valutazione, eseguirà verifiche periodiche, con cadenza almeno trimestrale, sulla corretta esecuzione dei servizi di gestione bar e piccola ristorazione e sulla rispondenza degli stessi ai requisiti previsti nel presente Capitolato speciale.

Le verifiche potranno essere effettuate senza alcun preavviso o programmate e si svolgeranno in contraddittorio con il Referente del Concessionario e con il Referente della qualità, di cui al punto 28 del presente Capitolato speciale.

Il Concessionario dovrà consentire il libero accesso agli incaricati dell'Amministrazione in tutti i locali dati in Concessione. L'effettuazione di detti controlli non esonera in alcun modo il Concessionario dalle proprie responsabilità. L'Amministrazione potrà far pervenire per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni conseguenti alle attività di controllo fatte direttamente o tramite incaricati

nonché eventuali prescrizioni, alle quali il Concessionario dovrà uniformarsi.
L'Amministrazione, attraverso il Direttore dell'esecuzione del contratto o della Commissione di controllo e valutazione, potrà chiedere al Concessionario di approvvigionarsi presso altro fornitore, nel caso in cui determinati alimenti o prodotti non siano ritenuti idonei al consumo o, comunque, non siano corrispondenti al tipo o al livello qualitativo richiesto. La richiesta sarà motivata, formalizzata per iscritto e notificata al Concessionario tramite messaggio di posta elettronica certificata. Il Concessionario dovrà dare immediato riscontro all'Amministrazione comunicando il nominativo del nuovo fornitore. L'Amministrazione non riconoscerà, pertanto, accordi di esclusiva o vincoli contrattuali assunti dal Concessionario nei confronti di determinati fornitori.
Le attività di controllo e valutazione potranno essere svolte anche sulla base di specifiche segnalazioni effettuate dai consumatori.
I controlli riguarderanno a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- **a)** modalità e tempi di conservazione degli alimenti (il medesimo controllo sarà effettuato anche sulle derrate alimentari conservate nei magazzini e nelle celle frigorifere);
- **b)** modalità di lavorazione e distribuzione degli alimenti;
- **c)** qualità e quantità delle singole porzioni;
- **d)** presentazione degli alimenti;
- **e)** rispetto dei menù previsti e loro presenza sino al termine del servizio;
- **f)** etichettatura di alimenti e prodotti detergenti;
- **g)** verifica della regolare conservazione delle vaschette contenenti le porzioni dei pasti preparati per eventuali controlli (pasto-test);
- **h)** modalità di impiego e caratteristiche dei sanificanti;
- **i)** modalità e tempi di sgombero dei rifiuti;
- **j)** verifica del corretto uso degli impianti;
- **k)** stato di pulizia e di igiene dei locali, delle attrezzature, utensileria e arredi utilizzati;
- **l)** interventi di manutenzione a carico del Concessionario;
- **m)** organizzazione del personale e organigramma;
- **n)** professionalità, cortesia, abbigliamento degli addetti;
- **o)** tempi di attesa;
- **p)** rispetto degli orari di apertura.

I controlli sulla qualità e salubrità dei pasti somministrati potranno essere espletati anche attraverso l'asporto di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione. Il prelievo sarà effettuato da tecnici incaricati dall'Amministrazione alla presenza di almeno un rappresentante dell'Amministrazione e uno del Concessionario; tali campioni verranno sottoposti ad analisi da effettuarsi presso laboratori individuati dall'Amministrazione per verificarne la conformità agli standard microbiologici di riferimento. Le spese di tali analisi saranno a carico del Concessionario o nel caso in cui vengano sostenute dall'Amministrazione la stessa si riserva il diritto al rimborso.
Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, una porzione di almeno gr. 100 di ciascuna delle preparazioni gastronomiche somministrate giornalmente dovrà essere riposta in sacchetti o in vaschette monoporzione e conservata in congelatore per almeno 72 ore, a disposizione per eventuali controlli (pasto-test). Su ogni confezione dovrà essere apposta un'etichetta con le indicazioni del pasto contenuto, la data e l'ora di confezionamento. Trascorso il termine, senza che si sia verificato alcun caso di tossinfezione alimentare, il pasto dovrà essere eliminato. Il Concessionario sarà tenuto a consegnare, su richiesta dell'Amministrazione, i suddetti campioni in qualsiasi momento.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere alle Autorità sanitarie competenti, senza che il Concessionario possa opporsi, di effettuare controlli sull'osservanza delle norme igieniche e sanitarie.
Il Concessionario si obbliga ad informare l'Amministrazione sull'esito di eventuali controlli effettuati direttamente da organi esterni e a fornire qualunque informazione su eventuali problemi riscontrati in materia di igiene e sicurezza alimentare.
Gli inadempimenti e le violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali in tema igienico-sanitario, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità dei servizi, saranno contestati formalmente attraverso rapporti di non conformità. Il Concessionario sarà tenuto ad ottemperare a quanto segnalato tempestivamente e, comunque, non oltre 24 ore dalla contestazione. Tale termine potrà essere differito solo su espressa indicazione del Direttore dell'esecuzione del contratto o della Commissione di vigilanza e controllo, pena l'applicazione delle penali previste al punto 50 del presente Capitolato speciale.
In caso di reiterati inadempimenti e violazioni, anche non gravi, l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere di diritto il Contratto (punto 53 del Capitolato speciale).

43. Customer satisfaction

Il servizio svolto deve essere mirato ad ottenere standard elevati sotto il profilo sia qualitativo sia organizzativo e a raggiungere un livello di soddisfazione minima da parte dei consumatori pari almeno al 75% (settantacinque per cento).
A tal riguardo, il Concessionario dovrà prevedere un sistema di monitoraggio periodico (semestrale) della soddisfazione degli utenti, al fine di individuare interventi correttivi e/o di miglioramento del servizio erogato. Il monitoraggio dovrà essere effettuato mediante apposite schede di rilevazione o questionari, compilati in forma anonima, da somministrare agli utenti sulla efficienza, sull'organizzazione e sull'igiene del servizio, appositamente predisposti dal Concessionario e concordati con il Direttore dell'esecuzione del contratto.
Tali moduli dovranno essere resi sempre disponibili; per la loro raccolta, il Concessionario dovrà predisporre una o più cassette che potranno essere aperte esclusivamente dall'Amministrazione.
La verifica del gradimento dei consumatori dovrà essere effettuata dal Direttore dell'esecuzione del contratto, in contradittorio con il Concessionario.
Le risultanze costituiranno elementi di ausilio alle attività del Direttore dell'esecuzione del contratto e della Commissione di vigilanza e controllo e serviranno a formulare raccomandazioni volte a migliorare il servizio fornito e/o ad attuare azioni correttive.
I risultati elaborati dovranno essere comunicati dal Direttore dell'esecuzione al Concessionario, al RUP e alla Commissione di vigilanza e controllo.
Qualora il livello di soddisfazione minima da parte dei consumatori dovesse risultare inferiore al 75%, il tempo intercorrente per la successiva verifica sarà ridotto a 3 (tre) mesi.
La reiterazione di standard al di sotto del livello citato per tre volte consecutive potrà dar luogo all'applicazione della penale prevista al punto 50 del presente Capitolato.
Nell'Offerta tecnica, il Concessionario dovrà illustrare un Sistema di acquisizione della soddisfazione degli utenti e di gestione dei reclami, indicando anche le eventuali azioni correttive da intraprendere a seconda della tipologia di criticità o reclamo (es. corpo estraneo, mancata disponibilità di un piatto previsto in menù, ecc.).
Indagini sulla soddisfazione degli utenti potranno, eventualmente, essere effettuate anche dall'Amministrazione, direttamente o tramite organismi interni ed esterni (consulenti, società specializzate), mediante questionari propri e/o altre tecniche di monitoraggio.

44. Relazione sull'andamento del servizio – Reportistica

Il Concessionario è tenuto a redigere ogni sei mesi un documento denominato "Resoconto semestrale" e a consegnarlo all'Amministrazione entro 15 giorni solari dal termine del semestre di riferimento, pena l'applicazione della penale di cui al punto 50 del presente Capitolato speciale.

Il documento ha la finalità di fornire un rapporto sulle attività svolte e deve contenere almeno gli elementi minimi di seguito riportati:

- **a)** numero di scontrini e relativi importi medi suddivisi per giorno e mese di riferimento;
- **b)** numero di dipendenti addetti ai singoli servizi suddiviso per mese di riferimento;
- **c)** relazione sulla gestione del servizio bar ed eventuali proposte per migliorare o ottimizzare il servizio;
- **d)** relazione sugli obblighi relativi alla formazione del personale impiegato nei servizi;
- **e)** relazione sulla modalità di organizzazione e gestione del servizio di piccola ristorazione ed eventuali proposte per migliorare o ottimizzare il servizio. Le proposte di miglioramento e ottimizzazione dei servizi dovranno essere condivise con l'Amministrazione e, previo accordo, attuate entro i termini concordati tra le parti.

Il Concessionario, infine, è tenuto a produrre, entro 30 giorni solari antecedenti la data di scadenza del Contratto, un documento denominato "Resoconto finale della Concessione" contenente le informazioni consuntive e aggregate dei dati già riportati nei singoli Resoconti semestrali.

45. Riconsegna dei locali

Alla scadenza del contratto il Concessionario è tenuto a riconsegnare all'Amministrazione i locali avuti in Concessione, entro i termini che saranno comunicati dalla stessa Amministrazione, pena l'applicazione della penale di cui al punto 50 del presente Capitolato speciale.

Il Concessionario non avrà titolo ad esigere alcun indennizzo e sarà tenuto a riconsegnare i locali ripristinando lo stato dei luoghi nelle condizioni in cui si trovavano prima della stipula del contratto. Dovrà essere, inoltre, garantita la funzionalità degli impianti fissi e il buono stato di conservazione di quant'altro ricevuto in dotazione, fatti salvi i deterioramenti prodotti dal normale uso.

Il Verbale di riconsegna, redatto in contradditorio tra le Parti, è il documento con il quale il Concessionario riconsegna formalmente i locali all'Amministrazione in perfetto stato di pulizia e di manutenzione.

Eventuali danni saranno oggetto di valutazione economica. Le spese per il ripristino saranno addebitate interamente al Concessionario, attraverso l'incameramento della garanzia fideiussoria prestata, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione al risarcimento degli eventuali maggiori danni riscontrati.

Il Concessionario, inoltre, deve assicurare la propria disponibilità e collaborazione nell'agevolare il passaggio delle consegne al nuovo gestore.

46. Divieto di variazione della destinazione d'uso dei locali in concessione

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

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

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

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

47. Cessione del contratto – Variazioni societarie

È vietata la cessione, anche parziale, del contratto da parte del Concessionario, fatti salvi i casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione, scissione di imprese per le quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 175 del d.lgs. n. 50/2016. In tali casi il nuovo soggetto subentra in tutti gli obblighi assunti dal precedente Concessionario.

Ogni modifica o variazione della denominazione, della ragione sociale o della compagine societaria del Concessionario deve essere prontamente comunicata all'Amministrazione. Nel caso di variazione societaria il Concessionario è tenuto ad inviare copia dell'atto notarile con il quale la variazione è stata operata.

48. Interruzione del servizio da parte del Concessionario - Gestione in stato di emergenza

Il Concessionario deve garantire con continuità l'erogazione dei servizi di bar e piccola ristorazione.

Saranno consentite interruzioni temporanee nei seguenti casi:

- **a)** scioperi del personale del Concessionario: in caso di sciopero del personale che renda impossibile la regolare effettuazione del servizio, il Concessionario dovrà darne tempestiva comunicazione all'Amministrazione;
- **b)** guasto di attrezzature o interventi di manutenzione: il Concessionario dovrà comunicare tempestivamente all'Amministrazione la tipologia di guasto o intervento assicurando, comunque, le prestazioni minime per il regolare svolgimento delle attività. Potranno essere concordate, tra il Concessionario e l'Amministrazione le soluzioni più idonee a limitare eventuali disagi all'utenza;
- **c)** interruzione totale dei servizi per cause di forza maggiore: l'interruzione totale dei servizi per cause di forza maggiore o per qualunque fatto eccezionale ed imprevedibile, disposta dall'Amministrazione, non darà luogo ad alcuna responsabilità imputabile al Concessionario;
- **d)** necessità di effettuare lavori urgenti o indifferibili di manutenzione straordinaria agli impianti o ai locali dati in Concessione: in tal caso l'Amministrazione comunicherà, con congruo anticipo, il piano dei lavori programmati e i relativi periodi di esecuzione degli stessi e il Concessionario non potrà richiedere compensi integrativi, indennizzi e/o risarcimenti.

Nel caso di interruzione del servizio di piccola ristorazione con consegna pasti, dovuta a guasti e/o fatti eccezionali ed imprevedibili che non consentano l'uso del locale cucina, il Concessionario si impegna ad effettuare, in alternativa, un servizio di consegna pasti preparati utilizzando strutture produttive esterne proprie o di terzi, dotate di tutte le autorizzazioni previste per il servizio di ristorazione, obbligandosi a rispettare le indicazioni dettate dal presente Capitolato in materia di preparazione dei singoli menù.

Salvo quanto previsto nel presente punto, l'interruzione o sospensione del servizio per decisione unilaterale del Concessionario costituisce inadempimento contrattuale che comporterà la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile; in tal caso, l'Amministrazione procederà all'incameramento della cauzione prestata, fatta salva comunque la facoltà di chiedere nei confronti del Concessionario il risarcimento dei danni subiti per effetto della risoluzione.

In nessun caso il Concessionario potrà pretendere rimborsi o indennizzi di alcun genere per le eventuali minori entrate dovute a chiusure disposte per cause di forza maggiore o per consentire lavori urgenti ed indifferibili di manutenzione dei locali.

Nessun indennizzo sarà, inoltre, riconosciuto al Concessionario in caso di scioperi o analoghe manifestazioni poste in essere dai dipendenti dell'Amministrazione.

49. Modalità di contestazione degli obblighi contrattuali

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

Le contestazioni, per mancata, irregolare o non adeguata esecuzione degli obblighi contrattuali previsti nel presente Capitolato, saranno tempestivamente comunicate dall'Amministrazione al Concessionario.

Nell'ipotesi di inadempimento ad uno o più obblighi contrattuali, compresi quelli che possono dare luogo all'applicazione di penali, l'Amministrazione provvederà ad inviare al Concessionario, a mezzo posta elettronica certificata, appostita richiesta di adempiere agli obblighi assunti.

Il Concessionario, nel termine massimo di 5 (cinque) giorni solari dalla data di ricevimento della contestazione, potrà comunicare, con le medesime modalità, le proprie osservazioni e/o controdeduzioni. Qualora tali osservazioni e/o contodeduzioni non dovessero essere accoglibili ovvero non vi sia stata risposta nel termine indicato, l'Amministrazione applicherà al Concessionario quanto previsto nel presente Capitolato speciale in materia di penali e risoluzione del contratto.

50. Penali

Il Concessionario, nell'esecuzione delle prestazioni previste dal presente Capitolato speciale, avrà l'obbligo di osservare tutte le disposizioni normative vigenti in materia di somministrazione alimenti e bevande.

Le attività dovranno essere pienamente e correttamente eseguite nel rigoroso rispetto delle tempistiche e delle modalità indicate nel presente Capitolato e nell'Offerta Tecnica presentata dal Concessionario.

Fermo restando quanto previsto dal presente Capitolato, qualora si verificassero, da parte del Concessionario, inadempimenti o ritardi rispetto agli obblighi contrattuali, tali da non prevedere la risoluzione de iure del contratto, l'Amministrazione si riserva la facoltà di applicare le penali sotto specificate:

1	Mancato rispetto degli orari e/o dei giorni di apertura (p. 3)	euro 300,00 per singola infrazione
2	Non conformità dell'offerta gastronomica e dei livelli di servizio eseguiti rispetto a quanto previsto nel Capitolato speciale e nell'Offerta Tecnica (p. 13)	euro 500,00 per singola infrazione
3	Mancata etichettatura dei singoli prodotti con l'elenco di tutti gli ingredienti presenti (p. 13)	euro 200,00 per singola infrazione

4	Somministrazione di generi alimentari scaduti, avariati o contenenti sostanze nocive (p. 13)	euro 500,00 per singola infrazione
5	Inosservanza degli obblighi inerenti la gestione dei rifiuti (p. 17)	euro 450,00 per singola infrazione
6	Applicazione di prezzi difformi rispetto al listino prezzi (p. 19)	euro 250,00 per singola infrazione
7	Mancata osservanza degli obblighi relativi a manutenzione ordinaria/ straordinaria (p. 22)	euro 350,00 per singola infrazione o per ogni giorno di ritardo
8	Ritardo nella presa di consegna dei locali (p. 24)	euro 300,00 per ogni giorno di ritardo
9	Ritardo nell'avvio dei servizi (p. 27)	euro 300,00 per ogni giorno di ritardo
10	Ritardo nella comunicazione all'Amministrazione della variazione dei Referenti (p. 28)	euro 150,00 per ogni giorno di ritardo
11	Mancata applicazione della disciplina relativa al rapporto di lavoro dipendente (p. 29)	euro 350,00 per singola infrazione
12	Ritardo nelle segnalazioni relative al personale impiegato (p. 29)	euro 150,00 per ogni giorno di ritardo
13	Mancato rispetto dei termini fissati per la Formazione del personale (p. 30)	euro 150,00 per ogni giorno di ritardo
14	Ritardo nella presentazione della relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute (p. 32)	euro 300,00 per ogni giorno di ritardo
15	Mancato rispetto dei CAM (p. 40)	euro 450,00 per singola infrazione
16	Ritardo nell'invio del "*Resoconto semestrale*" (p. 44)	euro 100,00 per ogni giorno di ritardo
17	Ritardo nella riconsegna dei locali (p. 45)	euro 350,00 per ogni giorno di ritardo

Si precisa che:

- eventuali esecuzioni parziali o non rispondenti interamente alle prescrizioni dettate dal presente Capitolato sono da intendersi come inadempimenti contrattuali per i quali si applicheranno le predette penali;
- dalla seconda contestazione per la stessa violazione intervenuta nell'arco di 12 mesi, la penalità prevista sarà raddoppiata;
- gli importi di eventuali sanzioni che il Comune di Roma dovesse applicare all'Amministrazione per inadempienze contrattuali dovute all'operato del Concessionario dovranno essere rimborsati da quest'ultimo all'Amministrazione, maggiorati del 20%, salvo il risarcimento del maggior danno;
- l'irrogazione delle penalità sarà preceduta da una contestazione scritta della singola inadempienza commessa, con le modalità indicate nel precedente punto 49;
- l'importo della penalità, comprese l'eventuale risarcimento per danni causati, sarà addebitato direttamente al Concessionario attraverso escussione sulla garanzia definitiva;
- l'importo delle penali applicate non potrà superare, complessivamente, il 10% del valore economico della Concessione, pena la facoltà di procedere alla revoca della Concessione e trattenere l'intero importo della garanzia definitiva. La garanzia dovrà, di volta in volta, essere reintegrata in modo tale da ricostituire l'ammontare originario.

51. Cauzione definitiva

All'atto della sottoscrizione del contratto, il Concessionario dovrà produrre, a garanzia dell'esatto adempimento delle obbligazioni assunte, la cauzione definitiva, **pena decadenza dell'affidamento e acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta**.

La cauzione potrà essere costituita da fideiussione bancaria o polizza assicurativa di importo pari al 10% dell'importo contrattuale ovvero del valore della Concessione, nei modi previsti dall'art. 103 del d.lgs. n. 50/2016.

Qualora si tratti di raggruppamento di imprese, la cauzione dovrà essere intestata a tutti i soggetti ad essa aderenti.

La cauzione dovrà avere validità fino allo scadere della durata della Concessione e riconsegna dei locali. In caso di proroga la cauzione dovrà essere rinnovata per il corrispondente periodo.

Lo svincolo avverrà ai sensi e secondo le modalità previste dallo stesso art. 103.

52. Responsabilità civile e copertura assicurativa

Il Concessionario assume la piena responsabilità, sia civile che penale, per danni rivenienti dalla gestione dei servizi oggetto della Concessione e dall'utilizzo dei locali, eventualmente subiti dall'Amministrazione o da terzi, cose o persone.

Il Concessionario si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione e l'Agenzia del Demanio da qualsiasi pretesa che sia eventualmente avanzata nei loro confronti da terzi danneggiati dall'esecuzione delle attività oggetto del presente Capitolato.

Il Concessionario, ai fini della stipula del Contratto di Concessione, è obbligato a presentare idonea polizza assicurativa per Responsabilità Civile verso Terzi (incluso anche il MEF) e verso Prestatori di lavoro (RCT - RCO) e a mantenerla in vigore per tutta la durata della concessione.
La polizza dovrà essere idonea a coprire danni, di qualsiasi natura, diretti e indiretti arrecati a persone o cose, compresi gli infortuni occorsi ai prestatori di lavoro addetti ai servizi, in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e/o complementari, nessuna esclusa, né eccettuata, nonché i danni per incendio, scoppio, allagamento.
Tale copertura (RCT) deve avere un massimale unico di garanzia non inferiore a € 3.000.000,00 per ogni danno a persona e a € 1.500.000,00 per danni a cose e non potrà prevedere esclusioni che limitino la copertura delle responsabilità sopra descritte.
A titolo indicativo e non esaustivo la polizza dovrà prevedere almeno le seguenti coperture assicurative:

- rischi da tossinfezione alimentare (intossicazione ed infezione alimentare), avvelenamenti subiti dall'utenza ed eventi connessi a malori, vertigini, stati di incoscienza che comportino invalidità o morte del fruitore dei servizi;
- rischi per incendio, scoppio, allagamento;
- danni a cose in consegna e/o custodia;
- danni arrecati ai locali, strutture e beni consegnati, anche per fatti imputabili ai beneficiari dei servizi;
- danni subiti da persone non in rapporto di dipendenza con il Concessionario, che partecipino, a qualsiasi titolo, all'espletamento dei servizi oggetto della Concessione;
- danni arrecati a terzi (inclusi l'Amministrazione e i beneficiari) da dipendenti, fornitori o collaboratori e/o da altre persone - anche non in rapporto di dipendenza con il Concessionario - che partecipino, a qualsiasi titolo, all'espletamento dei servizi oggetto della Concessione.

In caso di R.T.I. e Consorzi, la documentazione attinente la polizza assicurativa, dovrà essere presentata:

a) in caso di partecipazione in RTI, ai sensi dell'art. 48, del d.lgs. n. 50/2016, o Consorzio ordinario di concorrenti di cui all'art. 45, comma 2, lett. e), del d.lgs. n. 50/2016, dall'Impresa mandataria in nome e per conto di tutte le imprese raggruppate con responsabilità solidale ai sensi dell'art. 45, comma 5, del d.lgs. n. 50/2016;

b) in caso di Consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c) del d.lgs. n. 50/2016, dal Consorzio stesso.

La polizza dovrà essere prodotta in lingua italiana ovvero, qualora sia redatta in lingua diversa dall'italiano, il documento deve essere accompagnato da traduzione.
Le quietanze riguardanti le annualità successive alla stipula della polizza dovranno essere trasmesse all'Amministrazione alle relative scadenze.
Si precisa che la polizza assicurativa dovrà essere stipulata con una Compagnia di Assicurazione, autorizzata, ai sensi delle leggi vigenti, all'esercizio dei rami oggetto della copertura richiesta. La polizza dovrà valere anche per le richieste di risarcimento pervenute al MEF per fatto imputabile al Concessionario.
In alternativa, alla stipulazione della polizza che precede, il Concessionario potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella

specifica. In tal caso si dovrà produrre un'appendice alla stessa nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio svolto per conto dell'Amministrazione.
In ogni caso, sono a esclusivo carico del Concessionario eventuali rischi scoperti, maggiori danni eccedenti i massimali assicurati o franchigie che dovessero esistere e non risultare coperte dalla polizza.
La mancata costituzione della garanzia assicurativa determinerà la decadenza dall'aggiudicazione.

53. Risoluzione del contratto, clausola risolutiva espressa e recesso anticipato

L'Amministrazione, fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti, potrà risolvere di diritto il Contratto, ai sensi dell'art. 1456 C.C., con effetto immediato, senza obbligo di costituzione in mora (clausola risolutiva espressa), previa comunicazione da farsi al Concessionario via posta elettronica certificata, nei seguenti casi:

- **a)** qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti di ordine generale, d'idoneità professionale, di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnica e professionale (artt. 80 e 83 del d.lgs. n. 50/2016), come indicati nel Disciplinare di gara e dichiarati nel Documento di gara unico europeo (DGUE);
- **b)** qualora il Concessionario non comunichi immediatamente all'Amministrazione, ai sensi dell'art. 1456 c.c., ogni variazione rispetto ai requisiti dichiarati e accertati prima della sottoscrizione del contratto;
- **c)** violazioni delle norme disciplinanti il rispetto del Protocollo di Legalità in materia di appalti pubblici di cui all'art. 1, comma 17, della legge n. 190 del 6 novembre 2012, emanato dall'Amminsitrazione con provvedimento n. 135261 del 17/12/2014 del Capo Dipartimento dell'amminsitrazione generale, del personale e dei servizi, allegato ai documenti di gara;
- **d)** revoca, da parte delle Autorità competenti, delle autorizzazioni di legge rilasciate al Concessionario per l'espletamento dei servizi;
- **e)** manifesta incapacità nell'esecuzione dei servizi, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;
- **f)** ritardo nell'avvio dei servizi superiore a 30 giorni solari rispetto al termine convenuto;
- **g)** grave inadempienza accertata alle norme di legge riguardanti la prevenzione degli infortuni, la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro;
- **h)** violazioni delle norme che disciplinano l'emersione del lavoro sommerso di cui all'art. 1 *bis* della legge n. 383 del 18 ottobre 2001, come sostituita dal d.lgs. 25 settembre 2002, n. 210, convertito in legge del 22 novembre 2002, n. 266;
- **i)** esecuzione dei servizi con personale non regolarmente assunto o contrattualizzato e irregolarità riguardanti il pagamento delle retribuzioni ai dipendenti e/o la mancata applicazione dei contratti collettivi nonchè violazioni, di qualsiasi tipo, riguardanti gli obblighi contributivi, previdenziali e assicurativi;
- **j)** interruzione parziale o totale dei servizi senza giustificato motivo;
- **k)** mancato rispetto, anche solo parzialmente, degli obblighi contrattuali, salvo che per cause di forza maggiore;
- **l)** apertura di una procedura di fallimento, liquidazione, concordato preventivo ed equivalenti a

carico del Concessionario;

m) mancata corresponsione all'Agenzia del Demanio dell'indennità di occupazione dei locali dati in Concessione;

n) inosservanza degli obblighi dettati dalla legge n. 136 del 13 agosto 2010 e successive modificazioni in tema di tracciabilità dei flussi finanziari;

o) qualora l'importo delle penali applicate dovesse superare il 10% del valore economico massimo quinquennale del Contratto;

p) mancata reintegrazione delle cauzioni eventualmente escusse entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione;

q) qualora il Concessionario non sia in grado di provare, in qualsiasi momento, la copertura assicurativa;

r) reiterata somministrazione di generi alimentari scaduti, avariati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità;

s) reiterati inadempimenti e violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali, in tema d'igiene degli alimenti e di sicurezza, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;

t) a seguito di n. 3 (tre) contestazioni formali, intervenute nell'arco di 12 mesi, per le quali non siano pervenute o non siano state accolte, da parte dell'Amministrazione, le giustificazioni del Concessionario;

u) qualora ogni altra fattispecie d'inadempimento e/o irregolarità faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il Contratto, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;

v) violazione delle norme di comportamento, per quanto compatibili, di cui al D.P.R. n. 62 del 16 aprile 2013 (Codice dei Dipendenti Pubblici) e del Codice di Comportamento dei dipendenti del Ministero dell'economia e delle finanze, adottato con provvedimento del Ministro in data 10 aprile 2015 e registrato dalla Corte dei Conti in data 7 maggio 2015;

w) violazione degli obblighi previsti dal punto 33 del presente Capitolato e posti in capo al Concessionario in ragione della stipula del contratto di Concessione;

x) violazione del divieto di utilizzare i locali messi a disposizione dall'Amministrazione, nonché I macchinari e le attrezzature, per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato speciale, nonchè violazione del divieto di variazione della destinazione d'uso dei locali in concessione e degli altri divieti di cui al punto 46 del presente Capitolato speciale.

La risoluzione del contratto, per i motivi sopra indicati o per altri gravi motivi da imputarsi al Concessionario o il recesso anticipato rispetto alla durata del contratto, farà sorgere a favore dell'Amministrazione:

- la facoltà di incamerare la cauzione definitiva e di procedere all'esecuzione in danno del Concessionario, fatto salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno; l'esecuzione in danno non esime il Concessionario dalla responsabilità civile e penale in cui lo stesso possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione;
- il diritto di affidare ad altri operatori economici i servizi;

- il diritto al risarcimento dei maggiori danni nel caso in cui l'Amministrazione non riuscisse ad affidare i servizi utilizzando la graduatoria scaturita dalla procedura di gara;
- il diritto alla corresponsione degli oneri derivanti dall'indizione di una nuova procedura di scelta del contraente e di tutte le spese che l'Amministrazione dovesse sostenere per il rimanente periodo contrattuale.

54. Tracciabilità dei flussi finanziari

Il Concessionario, in sede di sottoscrizione del contratto, dovrà indicare un conto corrente dedicato, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche ai sensi dell'art. 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136 e successive modificazioni, specificando le generalità e il codice fiscale dei soggetti abilitati ad operare sullo stesso. Inoltre dovrà dichiarare di assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti nella predetta legge n. 136/2010 impegnandosi, ulteriormente, a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura – Ufficio territoriale del Governo competente per territorio della notizia dell'inadempimento della controparte (subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

55. Foro competente

Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra le parti contraenti per l'interpretazione del presente Capitolato speciale e l'esecuzione della procedura di gara di cui al medesimo Capitolato nonchè per l'interpretazione e l'esecuzione del successivo Contratto di Concessione è competente esclusivamente il Foro di Roma.

56. Rinvio a norme di diritto vigenti

Per quanto non contemplato nel presente Capitolato Speciale, si fa rinvio alle Leggi e ai Regolamenti in vigore.

57. Allegati

Sono allegati al presente Capitolato, divenendone parte integrante e sostanziale, i seguenti documenti:

- Planimetria dei locali e degli spazi.