



*Direzione Regionale del Lazio
Settore Gestione Risorse
Ufficio Risorse Materiali*

CAPITOLATO TECNICO

**GARA INFORMALE PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE,
DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELLA MENSA E DEL BAR
SEDE DELL’AGENZIA DELLE ENTRATE –
DIREZIONE REGIONALE DEL LAZIO –
VIA GIOVANNI CAPRANESI, 54 – 00155 ROMA**

CIG 762851628D

Art 1. – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Con il presente Capitolato Tecnico la Direzione Regionale per il Lazio dell’Agenzia delle Entrate (di seguito, anche semplicemente “Agenzia”), stabilisce le modalità qualitative e quantitative con le quali la Ditta aggiudicataria della concessione (in seguito denominata “Concessionario”) per l’espletamento dei seguenti servizi, destinati ai dipendenti dell’Amministrazione appaltante ed all’utenza esterna autorizzata, garantiti nei giorni, orari e prescrizioni di seguito indicati:

- servizio di ristorazione;
- servizio bar.

L’Amministrazione metterà a disposizione, previo pagamento di un canone mensile successivamente specificato, e in accordo con le modalità di aggiudicazione del servizio in concessione, i locali destinati alla preparazione, distribuzione e consumazione dei pasti, della gastronomia e delle bevande, ed all’immagazzinamento dei generi commestibili e generi di conforto, nonché gli arredi, impianti ed attrezzature necessari all’espletamento dei servizi dati in concessione, il tutto come da "Verbale di Inventario e Consegna" sottoscritto dalle Parti all’inizio dell’attività.

Il concessionario potrà rimodulare la linea di distribuzione nella sua struttura fisica, ad esempio con la creazione di “isole calde e fredde”, così come nel suo utilizzo, ad esempio creando flussi separati per le varie portate, per renderla più funzionale alla propria organizzazione del lavoro e al contenimento dei tempi utili per l’esecuzione del servizio. Ciò presupporrà il placet dell’Amministrazione, che sarà comunque esente da qualsivoglia partecipazione alle spese necessarie, sollevata dalle responsabilità da ciò derivanti e che potrà poi richiedere il ripristino dello status quo ante al termine del periodo concessorio o qualora fosse necessario per ottemperare a leggi e regolamenti, incluso il rispetto dei tempi della pausa psicofisica.

La fornitura, l’installazione e la messa in funzione di tutte le attrezzature, apparecchiature ed arredi supplementari necessari all’espletamento dei servizi oggetto del presente avviso, sono a totale carico del Concessionario, che deve anche provvedere alla loro manutenzione. Il Concessionario dovrà provvedere a tutti gli adempimenti necessari nei confronti delle Autorità competenti, volti ad ottenere il rilascio di tutte le licenze e/o autorizzazioni necessarie all’espletamento delle attività oggetto di affidamento, inclusa l’autorizzazione per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande ai sensi della normativa vigente ed in particolare del Regolamento CE 852/2004.

I servizi saranno svolti all’interno della sede di Via Giovanni Capranesi n. 54, sita in Roma.

L’esecuzione dei servizi sarà regolata da quanto specificato in questo e negli ulteriori atti di questa procedura e nei relativi Allegati che ne costituiscono parte integrante per la concessione dei servizi suddetti.

E’ vietata la concessione a terzi, da parte del Concessionario dell’uso anche saltuario dei locali oggetto della concessione.

E' richiesto che il Concessionario, nell'esecuzione dei servizi su indicati, impronti costantemente la propria attività a criteri di ecosostenibilità (prevenzione nella produzione dei rifiuti, raccolta differenziata degli stessi, etc.) in linea con i principi e le linee guida del PANGPP e del decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 25 luglio 2011 pubblicato in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011.

Art 2. UTENZA

Il servizio di ristorazione è rivolto al personale dipendente dell'AGENZIA in servizio presso le sede (circa 450 unità), da visitatori esterni, ospiti occasionali e collaboratori autorizzati dall'AGENZIA.

Si precisa che l'utilizzo del servizio è facoltativo da parte dell'utenza, che il personale di ruolo della sede dell'AGENZIA di Roma è destinatario di buoni pasto elettronici (al momento i buoni pasto Day Tronic sono forniti dalla società Day Ristoservice S.p.A., del valore nominale di € 7,00) e che la sede è attualmente provvista di distributori automatici di bevande calde e fredde, i quali coesisteranno con il servizio in affidamento.

Il concessionario dovrà fornire le apparecchiature informatiche per la lettura dei buoni pasto in convenzione. Ai fini del pagamento dei singoli pasti si terrà in considerazione esclusivamente il valore facciale dei buoni pasto, non rilevando le eventuali commissioni richieste dalle società emettrici. Ove la spesa effettuata sia inferiore al valore nominale del buono pasto, il relativo residuo dovrà risultare dallo scontrino rilasciato ed essere riutilizzabile per ulteriori consumazioni fino a concorrenza del valore dello stesso.

A tal proposito, l'AGENZIA non garantisce un numero minimo né il mantenimento per tutta la durata contrattuale del numero di potenziali utenti sopra indicato e, pertanto, il concessionario non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa per l'eventuale mancata fruizione del servizio oggetto della concessione.

Di seguito si evidenziano alcuni dati forniti dall'attuale concessionario relativi alla gestione corrente:

- Numero medio di coperti effettuati dalla mensa nell'anno 2017 è pari a n. 150 media giornaliera;
- Tipologia di pasto (menù) maggiormente venduta è il Pasto ridotto (punto 5.6 del presente capitolato);
- Incasso giornaliero medio del bar è pari ad € 600.

Art 3. MODALITA' DEL SERVIZIO

5.1 Tipologia del servizio

Il servizio consisterà in:

- approvvigionamento dei generi alimentari;
- preparazione dei pasti;
- distribuzione in linea self-service e assistita;
- servizio bar, con servizio al banco.

I pasti dovranno essere preparati nello stesso giorno della somministrazione ed **esclusivamente** secondo le modalità offerte ed aggiudicate.

Il concessionario è tenuto a provvedere a sua cura e spese all'approvvigionamento di tutti i generi alimentari, nonché al trasporto degli stessi presso i locali adibiti a magazzino, al relativo stivaggio negli appositi frigoriferi ed alla conservazione dei cibi.

L'approvvigionamento delle derrate, dovrà avvenire con regolare frequenza, in modo da ridurre i problemi di giacenza e di eccessivo stoccaggio ed assicurando i generi alimentari di più recente produzione.

Per la conservazione dei cibi deve essere osservata ogni disposizione di legge e regolamento, con particolare riguardo al rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

A garanzia della qualità, con riferimento particolare agli aspetti nutrizionali, il servizio dovrà prevedere l'impiego prevalente di ingredienti freschi e di prima scelta.

Fermo restando la disponibilità e l'impiego di verdure fresche di stagione, sarà possibile, in particolari periodi dell'anno e per specifiche preparazioni, utilizzare verdure surgelate.

Il concessionario si impegna ad utilizzare nei menù proposti prodotti provenienti da produttori locali, per il periodo in cui sono disponibili.

Per produttori locali s'intendono tutti quelli con basi produttive ubicate nella Regione Lazio.

5.2 Materiale di gestione e pulizia

Il Concessionario dovrà fornire:

- minuteria d'uso della cucina quale pentole, padelle, mestoli, attrezzi, teglie, contenitori, sacchi per rifiuti, strofinacci, attrezzature per la pulizia e quant'altro necessario per svolgere al meglio la preparazione dei piatti. Tale dotazione avrà caratteristiche di materiale, forme, dimensioni e spessori atti alla miglior funzionalità e rispondenti alle normative vigenti;
- piatti fondi, piatti piani, piatti contorno, coppette/piatti dessert in ceramica resistente, con minimi valori di porosità, dimensioni coordinate alla ricettività del vassoio per un pasto completo, capacità rispondenti alle grammature previste e forma ergonomica atta al miglior sfruttamento ed un facile lavaggio e quanto necessario per svolgere al meglio la distribuzione dei pasti;
- posate inox;
- oliere, saliere, pepiere, caraffe in materiale resistente, da disporre su ogni tavolo, commisurate ed adeguate agli spazi ed all'estetica degli stessi;
- tovaglioli e tovagliette di carta monouso per vassoi;
- bicchieri di vetro;
- distributore di: tovaglioli, tovagliette di carta monouso per vassoi e bicchieri;
- tutte le stoviglie, quali a titolo esemplificativo bicchieri, tazze, tazzine, cucchiaini e quant'altro necessario per svolgere al meglio il servizio di bar. Tale dotazione

avrà caratteristiche di materiale, forme, dimensioni e spessori atti alla miglior funzionalità e rispondenti alle normative vigenti;

- materiale per la pulizia e sanificazione delle stoviglie, degli arredi e dei locali adibiti al servizio di ristorazione e di bar. Tale materiale dovrà essere adeguato alle vigenti normative in materia.

Sarà consentito l'uso di bicchieri di plastica usa e getta.

5.3 Distribuzione dei pasti

Il personale del Concessionario provvederà alla distribuzione dei pasti con servizio "self-service", alla successiva pulizia di stoviglie, contenitori, utensili, alla pulizia e riassetto dei locali utilizzati per la ristorazione, compreso quello adibito alla consumazione della refezione da parte dell'utenza, alla fornitura dei prodotti e degli attrezzi occorrenti per l'allestimento, il buon funzionamento e la pulizia dei locali interessati.

Il Concessionario deve altresì garantire che le operazioni di distribuzione degli alimenti siano effettuate solo con l'ausilio di appositi utensili.

L'Agenzia si riserva di richiedere al concessionario, nel corso del contratto, di effettuare la distribuzione dei pasti anche **per il personale dell'Agenzia della Direzione Provinciale Roma 3 nell'adiacente sede di via Marcello Boglione, 25**. In tal caso, la distribuzione dei pasti in confezione da asporto (cestini o take-away), avverrà in un'area appositamente destinata alla preparazione e alla somministrazione dei predetti alimenti, da concordarsi con l'Agenzia. In tale area dovrà essere prevista l'assistenza fissa di almeno un addetto preposto alla composizione e al confezionamento dei piatti

5.4 Orari di erogazione del servizio di ristorazione

Il Concessionario è tenuto a garantire la distribuzione nei locali ristorazione, dal lunedì al venerdì di ogni settimana, con esclusione delle festività nazionali e religiose previste dalla legge, dalle ore 13:00 alle ore 14:30.

Su motivata richiesta del Concessionario, previa autorizzazione dell'Amministrazione, l'orario del servizio potrà essere modificato e/o sospeso, valutate le effettive necessità dello stesso, anche in considerazione di periodi di minor afflusso (quali ad esempio ferie estive, "ponti", etc.).

5.5 Caratteristiche delle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti e delle bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse derrate nel magazzino o cibi nelle celle di conservazione senza etichetta o con etichettature incomplete.

I menù proposti devono rispondere alle caratteristiche di varietà, stagionalità e qualità nutrizionale.

L'Agenzia potrà intervenire sulle modalità di preparazione dei cibi e chiedere eventuali modificazioni e/o integrazioni.

A tal fine l'elaborazione dei menù dovrà avvenire:

- nel rispetto dei LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la popolazione italiana) con un adeguato apporto di macro e micronutrienti;
- assicurando una varietà nelle scelte alimentari tale da garantire un apporto ottimale di micronutrienti (diverse scelte per i primi e secondi piatti e contorni);
- garantendo una rotazione su almeno 4/5 settimane;
- tenendo conto della stagionalità dei prodotti utilizzati;
- prevedendo una diversificazione per il periodo autunno-inverno e primavera-estate

Il Concessionario dovrà assicurare che gli ingredienti usati nella produzione dei pasti siano di prima qualità, **con preferenza dei prodotti biologici, locali, tipici e tradizionali, DOP, IGP e STG, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale.**

In particolare, il concessionario dovrà garantire, che:

- frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine d'oliva provengano:
 - ✓ per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
 - ✓ per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP, DOP, STG e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali.
 - ✓ Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto (di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova).
- la carne provenga:
 - ✓ per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi;
 - ✓ per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP, DOP e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali.
- che il pesce provenga:
 - ✓ per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica (in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi o da pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC–Marine Stewardship Council od equivalenti).

Il pesce somministrato, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

L’Agenzia si riserva – in ogni momento di vigenza del rapporto contrattuale - la facoltà di verificare la filiera di approvvigionamento dei prodotti utilizzati e le relative percentuali richieste per l'erogazione del servizio, attraverso la richiesta di presentazione di idonea documentazione (bolle, fatture, etc.).

In ogni caso – ogni 6 mesi con decorrenza dalla data di stipula del Contratto - il concessionario dovrà presentare idonea documentazione (bolle, fatture, etc.) da concordare con l’Agenzia per la verifica della filiera di approvvigionamento dei prodotti utilizzati e delle relative percentuali richieste per l'erogazione del servizio.

5.6 Composizione dei menù

L’offerta giornaliera da parte del Concessionario dovrà prevedere almeno:

1. per quanto concerne le cc.dd. linee **“menù completo del giorno”** e **“menù completo a scelta”**, di cui infra:

- **tre** scelte di primi piatti a base di pasta, riso o altri cereali, condite anche nelle varianti con verdure o legumi (la pasta, sia secca che fresca e/o ripiena e/o il riso, devono essere serviti con cottura espressa, a richiesta anche priva di condimento o semplicemente al sugo), di cui, cinque volte la settimana, 1 minestra a base di riso o altri cereali con verdure o legumi;
- **tre** scelte di secondi piatti a base di pesce, carne, formaggio e uova di cui quattro volte la settimana 1 secondo a base di pesce;
- **quattro** contorni (le patate potranno essere proposte per non più di due volte la settimana). Dette pietanze dovranno essere, di norma, disponibili per tutto l’arco di durata del servizio giornaliero.

Le grammature delle pietanze che compongono i predetti menù dovranno corrispondere a: 100 ~~80~~ gr. a crudo per la pasta asciutta, 70 gr. a crudo per la pasta con minestra o con legumi; 130 g di carne a crudo in caso di spezzatini, roast-beef, arrostiti, polpettone, hamburger, scaloppine ecc., e di minimo 200 g di carne in caso di agnello, coniglio intero, pollo a busto, 250 gr. a crudo per il pesce al netto degli scarti; almeno 250 gr. a crudo per la verdura a foglia e altri ortaggi (spinaci, carote, finocchi, zucchine, etc.) da servire cotta; almeno 250 gr. di insalata mista (carote, finocchi, pomodori, etc.) da servire cruda; almeno 60 gr. per l’insalata a foglia (lattuga, etc.);

2. per quanto attiene alla c.d. linea **“menù grill”**, varietà di carne (bianca e rossa), pesce e verdure da cuocere al momento al grill.

La carne dovrà corrispondere a una grammatura minima di 200 gr., mentre il pesce dovrà avere una grammatura non inferiore a 250 gr.;

3. per quanto concerne la c.d. linea **“menù insalatona”**, diverse tipologie di insalatona, composta, ad esempio, da insalata a foglia, verde o mista, oppure da insalata mista (carote, finocchi, pomodori, etc.) e, ad esempio, mozzarella, tonno, salmone, uova sode, parmigiano, frutta secca, legumi, cereali, etc.

Per l'insalatona, dovranno essere presenti almeno 80 gr. di insalata a foglia, verde o mista, oppure almeno 300 gr. di insalata mista (carote, finocchi, pomodori, etc.) e almeno 20 gr. di proteine;

4. ampio assortimento di contorni a base di insalate, ortaggi e verdure fresche, cotte e crude, da servire scondite e senza l'aggiunta di sale;
5. disponibilità di più varietà di frutta, preferibilmente di stagione, anche in forma compatibile con un consumo veloce;
6. lattina da 0,33 litri di bibita analcolica, anche nella variante senza zucchero;
7. pane, anche nelle varianti integrale e senza sale;
8. yogurt, anche nelle varianti alla frutta e magro.

In particolare, giornalmente dovranno essere offerti almeno i seguenti menù:

a. un **“menù completo del giorno”** composto da un primo, un secondo, un contorno, frutta o uno yogurt, pane o grissini, bevanda analcolica o 1/2 litro di acqua minerale, naturale ed effervescente naturale, anche nel tipo oligominerale.

Le pietanze relative a detto menù dovranno variare nell'ambito di un programma nutrizionale annuale, dal 2 gennaio al 31 dicembre, equilibrato in base ai parametri di seguito indicati.

Al riguardo, il menù in argomento dovrà essere adeguato sotto il profilo nutrizionale e tale adeguatezza sarà valutata con riferimento alla composizione nutrizionale media dei menù riferiti al periodo di un mese, in modo tale che il medesimo menù conferisca un apporto energetico medio giornaliero nell'ordine di 800 – 900 Kcal, nel rispetto dei seguenti parametri di riferimento: CARBOIDRATI nella misura del 55 – 60%, comprensivi di pane nell'ordine di circa 60 gr.;

GRASSI totali non superiori al 30%, di cui grassi saturi non superiori al 10%;

PROTEINE non superiori al 15%;

FIBRA alimentare non inferiore a 10 gr.;

SALE non superiore a 2 gr. (quando le pietanze sono presentate condite).

Il menù del giorno, annualmente, dovrà prevedere, in ogni caso rispettando la stagionalità dei prodotti, almeno: 10 volte sia il cocomero, sia il melone giallo, sia il melone bianco, sia i kiwi, sia l'uva, sia le pesche, sia le mele, sia le pere, sia le arance, sia i mandarini, sia gli spinaci, sia i cavolini, sia i broccoletti, sia i fagiolini, sia il broccolo, sia il cavolfiore, sia le carote, sia le zucchine, sia i finocchi, sia la bieta; 7 volte sia le banane, sia l'anas, sia le susine, sia i cachi, sia la cicoria, sia le melanzane, sia i funghi, sia i piselli; 5 volte sia le fragole, sia le albicocche, sia i carciofi, sia gli asparagi, sia la zucca. Inoltre, il menù del giorno, settimanalmente, dovrà prevedere, almeno: per i primi piatti, due volte pasta o riso o altri cereali con verdure o legumi e due volte pasta o riso con pesce; per i secondi piatti due volte pesce e due volte carne, di cui una volta carne bianca e una volta carne rossa. Non potrà essere proposto nel menù del giorno il contorno a base di patate. L'utente che sceglierà di consumare il menù del giorno, potrà comunque scegliere il contorno e la frutta liberamente tra quelle che compongono l'offerta del menù del giorno e del menù a scelta.

b. un **“menù completo a scelta”**, composto da un primo, un secondo, un contorno, frutta o uno yogurt e pane, bevanda analcolica o 1/2 litro di acqua minerale, naturale ed effervescente naturale, anche nel tipo oligominerale; detto menù potrà essere scelto liberamente dall'utente combinando le pietanze giornaliere offerte per le linee menù del giorno e menù a scelta;

c. un **“menù ridotto”** può essere composto:

- o da un primo scelto liberamente dall'utente tra le pietanze giornaliere delle linee menù del giorno e menù a scelta, un contorno con almeno 300 gr. a crudo per la verdura a foglia e altri ortaggi (spinaci, carote, finocchi, zucchine, ecc.) da servire cotta oppure almeno 300 gr. di insalata mista (carote, finocchi, pomodori, ecc.) da servire cruda, ovvero almeno 80 gr. per l'insalata a foglia (lattuga, ecc.), frutta o uno yogurt, pane o grissini, bevanda analcolica o 1/2 litro di acqua minerale, naturale ed effervescente naturale, anche nel tipo oligominerale;

- o da un secondo scelto liberamente dall'utente tra le pietanze giornaliere delle linee menù del giorno e menù a scelta, un contorno con almeno 300 gr. a crudo per la verdura a foglia e altri ortaggi (spinaci, carote, finocchi, zucchine, ecc.) da servire cotta oppure almeno 300 gr. di insalata mista (carote, finocchi, pomodori, ecc.) da servire cruda, ovvero almeno 80 gr. per l'insalata a foglia (lattuga, ecc.), frutta o uno yogurt, pane o grissini, bevanda analcolica o 1/2 litro di acqua minerale, naturale ed effervescente naturale, anche nel tipo oligominerale;

d. un **“menù insalatona”**, composto da una insalatona scelta liberamente dall'utente tra quelle della relativa linea, frutta o uno yogurt, pane o grissini, bevanda analcolica o 1/2 litro di acqua minerale, naturale ed effervescente naturale, anche nel tipo oligominerale;

e. un **“menù grill”**, composto da carne o pesce scelti liberamente dall'utente tra le pietanze della linea grill, un contorno, frutta o uno yogurt, pane o grissini, bevanda analcolica o 1/2 litro di acqua minerale, naturale ed effervescente naturale, anche nel tipo oligominerale;

Nel consumo di uno dei predetti menù è compreso anche il condimento, nel numero di una porzione monodose di olio, aceto, sale, etc. Le porzioni dovranno essere adeguate sotto il profilo quantitativo e, comunque, in linea con le esigenze di una sana alimentazione. Il servizio di ristorazione dovrà essere improntato al rispetto dei seguenti principi a garanzia della qualità, con riferimento particolare agli aspetti nutrizionali:

- impiego prevalente di ingredienti freschi e di stagione: l'impiego di prodotti surgelati deve essere chiaramente evidenziato nell'elenco degli ingredienti;

- moderato consumo di sale e di grassi da condimento, preferendo l'olio extravergine di oliva nella preparazione dei piatti, limitando l'uso di salse, panne, besciamelle, maionese etc. e senza impiego di condimenti e insaporitori contenenti acido glutammico e i suoi sali;

- limitato uso delle frittiture e, ove utilizzate, con impiego di olio di oliva da sostituire frequentemente.

Le parti concordano sull'esclusione dell'utilizzo di prodotti dei quali sia accertata la provenienza da Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.).

5.7 Informazione ai Commensali

Il Concessionario è tenuta ad esporre giornalmente, in modo ben visibile in prossimità dell'inizio della linea di distribuzione, il menù previsto ed il listino prezzi, della grandezza di un foglio A3.

Per i prodotti somministrati presso il servizio ristorazione, il Concessionario dovrà mettere a disposizione della clientela due appositi e distinti elenchi: il primo elenco dovrà indicare le caratteristiche di ogni singolo prodotto; il secondo elenco, al fine di consentire scelte adeguate in caso di intolleranze ed allergie alimentari, conformemente ai criteri stabiliti dalla normativa vigente (D.Lgs. 8 febbraio 2006, n. 114 in materia di etichettatura degli "allergeni alimentari" e Regolamento UE n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011), dovrà indicare, per ciascun singolo allergene (cfr. Allegato II del citato Regolamento UE n.1169/2011), il prodotto che lo contiene.

5.8 Diete

Il Concessionario si impegna, previa richiesta ed accordo con i singoli utenti a predisporre e somministrare pasti speciali relativi a regimi dietetici particolari, disposti su indicazione medica, e prodotti preconfezionati senza glutine per soggetti affetti da celiachia.

5.9 Funzionalità e qualità del servizio

Il Concessionario dovrà assicurare che la produzione e la somministrazione avvengano secondo le modalità, le varietà e la qualità previste negli atti di gara e relativi Allegati, garantendo in ogni caso le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del pasto. A tal fine l'Concessionario dovrà produrre prima dell'avvio del servizio la seguente documentazione:

- piano generale del controllo qualità previsto;
- piano di autocontrollo igienico che è tenuta a predisporre in ottemperanza del REG. CE 29.04.2004, n. 852 e 853/2004.

E' obbligo del Concessionario predisporre una o più cassette per la raccolta dei moduli relativi alla *customer-satisfaction*, distribuiti secondo il format in allegato, che potranno essere aperte esclusivamente a cura dell'Amministrazione.

5.10 Specifiche sul servizio bar

Il servizio bar dovrà essere effettuato dal lunedì al venerdì di ogni settimana, con esclusione delle festività nazionali e religiose previste dalla legge, dalle ore 08:00 alle ore 15:30.

I dipendenti hanno facoltà, qualunque giorno della settimana, di avvalersi del servizio bar durante la pausa pranzo, anche in alternativa al servizio ristoro.

Su motivata richiesta del Concessionario, previa autorizzazione dell'Amministrazione, l'orario del servizio potrà essere modificato e/o sospeso, valutate le effettive necessità dello

stesso, anche in considerazione di periodi di minor afflusso (quali ad esempio ferie estive, “ponti”, etc.).

L’Agenzia esprime fin d’ora gradimento per un’estensione dell’orario di apertura sino alle 16:30, eventualmente praticabile in via sperimentale, o per periodi di maggior affluenza, ampliamento che non sarà comunque vincolante per il concessionario.

L’Agenzia si riserva di richiedere al concessionario, nel corso del contratto, l’allestimento, le attrezzature, i macchinari e la gestione di un nuovo punto bar all’interno della sede della Direzione Provinciale Roma 3 in via Marcello Boglione, 25 aperto anche all’utenza che usufruisce della struttura.

Resta inteso che trattasi di facoltà esercitabile ad insindacabile giudizio dell’Agenzia e che il mancato esercizio non darà luogo all’azionabilità di pretese ripetitorie, risarcitorie, né indennitarie.

Per esigenze di completezza, si precisa che il dato della utenza media (i.e. numero di contribuenti) mensile dei primi 4 mesi dell’anno che ordinariamente affluisce al front-office della struttura operativa (Ufficio di Via Boglione n. 25) è stata pari a 7000 persone circa.

Il canone da corrispondere sarebbe regolato secondo la stessa metodologia indicata all’articolo 27 del presente capitolato.

Il Concessionario deve garantire presso il bar la somministrazione e la vendita al banco, ai dipendenti ed all’utenza esterna autorizzata, dei seguenti prodotti alimentari, che devono essere di ottima qualità e, se confezionati, di primarie marche:

- caffetteria (con disponibilità, a richiesta, anche di latte parzialmente scremato), bevande fredde di vario tipo, 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 (birra);
- panini, anche con pane integrale e nelle varianti con verdure e formaggio, sandwich, pizzette, tramezzini, toast, anche in varianti con verdure;
- prodotti da forno e pasticceria, anche in formato “mignon”, gelati confezionati, cioccolate anche in monoporzione, caramelle e gomme da masticare, anche nella variante senza zuccheri; - disponibilità giornaliera, anche durante la mattina e il pomeriggio, di più 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.

Il servizio bar dovrà essere improntato al rispetto dei seguenti principi a garanzia della qualità, con riferimento particolare agli aspetti nutrizionali:

- impiego prevalente di ingredienti di stagione e freschi: l’impiego di prodotti surgelati deve essere chiaramente evidenziato nell’elenco degli ingredienti;
- moderato consumo di sale e di grassi da condimento, limitando l’uso di salse, maionese ecc. e senza impiego di condimenti e insaporitori contenenti acido glutammico e i suoi sali.

È fatto divieto di vendita di superalcolici.

5.11 Fabbisogno di personale addetto al servizio oggetto della gara.

Ai fini dello svolgimento dei servizi di ristorazione e bar è richiesto al Concessionario di impiegare un minimo di n. 8 professionalità così distinte:

n. 1 chef di cucina;

n. 1 aiuto cuoco;

n. 3 banchisti ristorazione;

n. 2 banchista bar;

n. 1 direttore/supervisore.

Qualora i tempi della distribuzione dei pasti risultasse inefficiente, l'Agenda si riserva di richiedere l'apertura di un ulteriore cassa per il pagamento.

Ogni eventuale unità di personale aggiuntiva sarà valutata ai sensi del Disciplinare di gara.

Il solo personale con mansioni di cassiere può essere sostituito con strumenti di pagamento self-service che ne rendano dispensabile l'impiego; in questo caso si dovranno impiegare le ulteriori unità esclusivamente per le mansioni diversamente individuate e far fronte ad eventuali avarie del sistema di pagamento con personale aggiuntivo anche ricorrendo a mano d'opera interinale. Qualora poi la procedura predisposta dovesse rilevarsi inefficiente o dovesse aggravare i tempi della distribuzione, dovrà essere tempestivamente ripristinato il servizio di cassa tradizionale integrando le professionalità mancanti per allinearle con le esigenze definite in questo punto del Capitolato.

Il concessionario si obbliga a far fronte ad eventuali incrementi dell'utenza – dovuti a corsi, manifestazioni, ecc. – anche mediante il ricorso ad unità aggiuntive di personale.

5.12 Progetto relativo alla consegna degli alimenti residuati al termine di ciascuna giornata lavorativa

Il Concessionario dovrà presentare un progetto per l'organizzazione del servizio di consegna dei prodotti alimentari del bar e della ristorazione, preparati, residuati al termine di ciascuna giornata lavorativa e che, pur potendo essere ancora utilizzati, in quanto sani e commestibili, sarebbero destinati allo smaltimento senza il progetto di cui trattasi. Detti prodotti dovranno essere consegnati, al termine di ciascuna giornata lavorativa, a enti di beneficenza, associazioni di volontariato, etc., situati in località distanti non più di 20 km dalla sede di via Giovanni Capranesi 54, per consentirne il consumo da parte di persone in stato di bisogno. Tale iniziativa, improntata ai principi della sostenibilità e della solidarietà, risponde all'esigenza di evitare lo spreco alimentare, in linea con le indicazioni fornite dal Parlamento europeo con la "Risoluzione del 29 gennaio 2012 su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE".

Il progetto dovrà dettagliatamente indicare, illustrandole, le diverse fasi del servizio di consegna dei prodotti alimentari in argomento, quali, ad esempio, il confezionamento,

l'abbattimento di temperatura, l'etichettatura, il trasporto in regime refrigerato, la consegna nel luogo prestabilito, anche tramite apposito D.D.T. debitamente firmato, etc.

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

Il progetto, presentato in gara, sarà valutato ai sensi del paragrafo del Disciplinare.

Art 4. – VOCI ECONOMICHE A BASE D'ASTA E PREZZI DEI PASTI E DEI PRODOTTI BAR

Le voci economiche a base d'asta sono le seguenti:

SERVIZIO RISTORAZIONE

- prezzo a base d'asta (al ribasso) del menù completo del giorno: **Euro 7,00**
- prezzo a base d'asta (al ribasso) del menù completo a scelta / diete: **Euro 7,50**
- prezzo a base d'asta (al ribasso) del menù ridotto: **Euro 5,50**
- prezzo a base d'asta (al ribasso) del menù insalatona: **Euro 5,50**
- prezzo a base d'asta (al ribasso) del menù grill: **Euro 7,70**

I prezzi non potranno subire variazioni in aumento rispetto ai prezzi indicati dal Concessionario nell'offerta economica presentata in fase di gara ("prezzo vincolato").

I pasti dovranno essere resi usufruibili anche all'utenza esterna autorizzata dall'Amministrazione, ai medesimi prezzi indicati dal Concessionario nell'offerta economica presentata in fase di gara.

Il pagamento del pasto sarà effettuato alla cassa della linea distributiva, dagli utenti del servizio che potranno anche utilizzare i buoni pasto forniti dall'Amministrazione.

SERVIZIO BAR

- prezzi di riferimento bar categoria 3/4, **percentuale unica di ribasso** sulle singole voci a base d'asta riportate nel "**Listino prezzi Assobar 2013**" di cui all'Allegato "5".

I prezzi offerti dalla Concorrente per il servizio bar presenteranno una percentuale di ribasso rispetto al "**Listino prezzi Assobar 2013**" e il Concessionario si impegna a mantenerli fissi ed immutabili, a prescindere dalle eventuali variazioni che potrà subire o che abbia subito il "Listino prezzi Assobar".

Anche all'utenza esterna autorizzata dall'Amministrazione saranno applicati i medesimi prezzi indicati dal Concessionario nell'offerta economica presentata in fase di gara.

Come per il servizio ristorazione, il Concessionario è tenuta ad accettare in pagamento anche per il servizio bar i buoni pasto forniti ai propri dipendenti dall'Amministrazione.

L'elenco dei prezzi praticati dovrà essere esposto in modo visibile nel punto bar.

I prezzi dell'offerta per il servizio bar, come quelli offerti per il servizio di ristorazione, si intendono riferiti ai costi di approvvigionamento, di produzione, distribuzione e del personale in atto alla data della presentazione dell'offerta.

La percentuale di sconto applicata ai prezzi del “*Listino prezzi Assobar 2013*” sarà valutata dalla Commissione giudicatrice come da Disciplinare di gara.

Art 5. – CONFORMITA' DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

Il Concessionario si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari, nazionali e comunitarie, dalla letteratura scientifica del settore alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione, la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

In particolare è fatto divieto di:

- effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo;
- effettuare la precottura ed utilizzare cibi parzialmente cotti.

Il Concessionario si impegna a mantenere irreprensibile la pulizia del personale, della cucina, del bar, di tutte le attrezzature ed impianti fissi e mobili, delle stoviglie e ad usarle nel modo più appropriato, garantendone l'igiene più assoluta e assumendone la piena responsabilità civile, patrimoniale e penale.

In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate o sulle pietanze, l'Amministrazione si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche, chimico-fisiche, con addebito dei costi ad esclusivo carico del Concessionario qualunque sia l'esito delle analisi effettuate.

Art 6. – ORGANI DI CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono:

- Il Responsabile nominato dall'Amministrazione nonché la Commissione Mensa costituita ad hoc;
- Gli organi di vigilanza e ispezione dell'ASL, per quanto di competenza;
- Gli organi di vigilanza e ispezione dei NAS.

Il Concessionario dovrà mettere a disposizione degli organismi sopra citati l'abbigliamento monouso per l'accesso ai locali dati in concessione.

E' previsto il monitoraggio continuo della qualità del servizio tramite la modulistica allegata ovvero specificamente predisposta.

L'Agenzia, pertanto, istituirà un'apposita Commissione di vigilanza Mensa e bar incaricata di effettuare verifiche sulla qualità dei servizi prestati e sull'osservanza degli obblighi contrattuali.

Successivamente all'aggiudicazione, i soggetti incaricati al controllo procederanno a verifiche periodiche sulla qualità e la rispondenza del menù offerto dalla Società ai requisiti

di capitolato, anche mediante la verifica dei questionari di gradimento. La Commissione ha inoltre facoltà di procedere in ogni tempo a: ispezioni, verifiche tecniche, igieniche, sia con riguardo ai cibi ed alle bevande somministrate che alla cura ed alla pulizie dei locali e delle attrezzature.

Nel caso gli accertamenti svelassero una difformità di una qualsiasi delle prescrizioni sopra riportate il Concessionario è tenuto al rimborso delle spese sostenute dall'Amministrazione per le verifiche effettuate, senza pregiudizio di ogni altra sanzione conseguente al danno procurato dalla mancata corrispondenza con il presente capitolato, vedasi seguente art. 16 (Penalità).

Il Concessionario comunicherà, prima dell'inizio del servizio, il nome del personale autorizzato a presenziare alle verifiche ed a firmare, per presa visione, gli eventuali rapporti di non conformità, redatti contestualmente alla loro rilevazione. L'assenza del personale autorizzato di cui sopra, sottintende l'accettazione dei rilievi formulati.

Tali controlli potranno riguardare, a titolo esemplificativo:

- registrazioni e documenti previsti dal presente capitolato;
- rispetto del menù;
- controllo delle porzioni;
- qualità merceologica delle materie prime;
- date di scadenza dei prodotti;
- temperature e metodi di stoccaggio delle derrate;
- temperature e metodi di lavorazione delle pietanze;
- pulizia ed igiene delle attrezzature e degli ambienti;
- controllo dei prodotti impiegati per il lavaggio, la brillantatura, l'ammollo, la detersione e la disinfezione;
- controllo del personale;
- osservazione delle modalità operative;
- stato d'usura e conservazione delle attrezzature, dei locali e degli impianti.

Art 7. – STANDARD DI QUALITA'

Il Concessionario si impegna a rispettare tutte le leggi relative al servizio in oggetto, nonché gli standard richiesti dall'Amministrazione, di seguito elencati, che sono da ritenersi minimi:

- in fase di distribuzione la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale, non dovrà essere inferiore ai 60° C, per le pietanze da consumarsi calde;
- in fase di distribuzione la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale non dovrà essere superiore ai 10° C per le pietanze da consumarsi fredde, escluse la frutta e la verdura;
- all'atto dell'inserimento in linea self-service delle pietanze e per tutto il periodo di mantenimento che precede la fase di distribuzione, le pietanze da consumarsi calde dovranno avere una temperatura non inferiore ai 60° C., le pietanze da consumarsi fredde dovranno avere una temperatura non superiore ai 10° C., gli yogurt e i budini dovranno avere una

temperatura non superiore ai 4° C., i gelati dovranno avere una temperatura non superiore a -12 °C. Sono escluse la frutta e la verdura;

- durante tutte le fasi che compongono il processo produttivo (filiera), le derrate dovranno essere mantenute alle temperature riportate nella seguente tabella:

PRODOTTO	STOCCAGGIO	LAVORAZIONE	COTTURA	CONSERVAZ. CALDO	ABBATTIMENTO	CONSERVAZ. FREDDO	MANIPOLAZIONE	TRASPORTO	RINVENIMENTO	DISTRIBUZZ. CALDO	DISTRIBUZZ. FREDDO
CARNE BOVINA	0/4°C	≤ 15° C	> 75°C al cuore del prodotto	≥ 60°C	Da 90°C a 4°C in max 90 min	≤ 10°C	In legame caldo ≥ 50°C In legame refr. ≤ 15°C	In legame caldo ≥ 60°C In legame refr. ≤ 10°C	> 75°C al cuore del prodotto	≥ 60°C	≤ 10°C
CARNE SUINA	0/4°C	≤ 15° C	> 75°C al cuore del prodotto	≥ 60°C	Da 90°C a 4°C in max 90 min	≤ 10°C	In legame caldo ≥ 50°C In legame refr. ≤ 15°C	In legame caldo ≥ 60°C In legame refr. ≤ 10°C	> 75°C al cuore del prodotto	≥ 60°C	≤ 10°C
AVICU NICOLI	0/4°C	≤ 15° C	> 75°C al cuore del prodotto	≥ 60°C	Da 90°C a 4°C in max 90 min	≤ 10°C	In legame caldo ≥ 50°C In legame refr. ≤ 15°C	In legame caldo ≥ 60°C In legame refr. ≤ 10°C	> 75°C al cuore del prodotto	≥ 60°C	≤ 10°C
PESCE CONGELATO	≤ -18°C	≤ 15°C Scongellamento ≤ 4°C	> 75°C al cuore del prodotto	≥ 60°C	Da 90°C a 4°C in max 90 min	≤ 10°C	In legame caldo ≥ 50°C In legame refr. ≤ 15°C	In legame caldo ≥ 60°C In legame refr. ≤ 10°C	> 75°C al cuore del prodotto	≥ 60°C	≤ 10°C
PESCE FRESCO	0/2°C	≤ 15°C	> 75°C al	≥ 60°C	Da 90°C a 4°C in	≤ 10°C	In legame	In legame	> 75°C al cuore	≥ 60°C	≤ 10°C

O			cuore del prodot to		max 90 min		caldo \geq 50°C In legame refr. \leq 15°C	caldo \geq 60°C In legame refr. \leq 10°C	del prodotto		
SALUMI	0/4°C	\leq 15°C				\leq 10°C	\leq 15°C	\leq 10°C			\leq 10°C
FORMAGGIE LATTICINI	0/4°C	\leq 15°C				\leq 10°C	\leq 15°C	\leq 10°C			\leq 10°C
UOVA	0/4°C	\leq 15°C	> 75°C al cuore del prodot to	\geq 60°C			\geq 50°C	In legame caldo \geq 60°C In legame refr. \leq 10°C	> 75°C al cuore del prodotto	\geq 60°C	\leq 10°C
SUGHII	0/4°C (prodotti deperibili)	\leq 15°C	Bollitu ra	\geq 60°C	Da 90°C a 4°C in max 90 min	\leq 10°C	In legame caldo \geq 50°C In legame refr. \leq 15°C	In legame caldo \geq 60°C In legame refr. \leq 10°C	> 75°C al cuore del prodotto	\geq 60°C	\leq 10°C
PIATTI COTTI VARI	0/4°C (prodotti deperibili)	\leq 15°C	> 75°C al cuore del prodot to (o equiva lente)	\geq 60°C	Da 90°C a 4°C in max 90 min	\leq 10°C	In legame caldo \geq 50°C In legame refr. \leq 15°C	In legame caldo \geq 60°C In legame refr. \leq 10°C	0/4°C > 75°C al cuore del prodotto (oequiva lente (prodotti deperibili)	\geq 60°C	\leq 10°C
PIATTI CRUDI VARI	0/4°C (prodotti deperibili)	\leq 15°C				\leq 10°C	\leq 15°C	\leq 10°C			\leq 10°C

)										
PRODOTTI DA BAR	0/4°C (prodotti deperibili))										

7.1 Tracciabilità - Rintracciabilità

Per rintracciabilità di filiera si intende l'identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ovvero Rintracciabilità di Filiera di Prodotto (RFP), rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Reg. CE n° 178/2002. Con ciò, si mira a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate, Committente, Cliente e Organi di Controllo.

A tale scopo, il Concessionario, prima dell'inizio del servizio in oggetto, dovrà redigere specifico Manuale per la gestione della RFP per i servizi di ristorazione della Stazione Appaltante, corredato dalle Linee Guida per gli adempimenti inerenti la RFP.

7.2 Controlli sulla qualità del servizio

A tutela della qualità del servizio, l'Agenzia si riserva la facoltà di effettuare in corso di esecuzione contrattuale, in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che riterrà opportune, a mezzo di propri incaricati o avvalendosi di consulenti esterni, anche sulla base di eventuali segnalazioni dell'utenza, controlli e/o prelievi a campione degli alimenti, al fine di accertare la rispondenza delle prestazioni rese dal concessionario e delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati alle prescrizioni contrattuali e alle norme igienico-sanitarie. Durante le ispezioni il personale del concessionario non dovrà interferire con le procedure di controllo dei tecnici incaricati.

I costi sostenuti per l'attività ispettiva e di controllo, incluse le spese per i campioni prelevati e le analisi chimiche e microbiologiche che l'Agenzia decidesse di effettuare, a suo insindacabile giudizio presso laboratori specializzati, saranno a carico del concessionario.

Qualora, a seguito delle suddette verifiche, dovessero emergere irregolarità, l'Agenzia trasmetterà per iscritto le osservazioni ed i rilievi riscontrati a carico del concessionario, il quale potrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro e non oltre 7 giorni naturali dal ricevimento delle contestazioni.

Trascorso inutilmente detto termine, ovvero qualora le controdeduzioni siano ritenute inadeguate ed il concessionario non provveda tempestivamente al ripristino del rispetto delle clausole contrattuali, l'Agenzia si riserva di applicare le penalità di cui dal successivo art. 16, fatto salvo il risarcimento per gli eventuali ulteriori danni subiti.

Art 8. – LOCALI ED ATTREZZATURE

Per l'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato, il Concessionario, in base alle modalità di confezionamento e distribuzione dei pasti previste in offerta, utilizzerà i locali e le attrezzature già esistenti e la descrizione dello stato dei locali e delle attrezzature sarà effettuata con verbali redatti a cura delle Parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio della gestione.

L'apposito inventario verrà redatto contestualmente alla stipula del contratto di concessione e sottoscritto da entrambi i contraenti.

Per locali si intendono magazzino e area preparazioni, sala mensa, bar, servizi e spogliatoi; per attrezzature si intendono tutte quelle pertinenti ai locali citati.

I locali e le attrezzature di cui sopra verranno prese in consegna dal Concessionario all'inizio della concessione, previa redazione di apposito verbale e dovranno essere restituiti alla scadenza della stessa in buono stato, salvo il normale deterioramento d'uso. Le eventuali attrezzature mancanti dovranno essere reintegrate a cura del Concessionario.

Il Concessionario dovrà provvedere a tutti gli adempimenti necessari nei confronti delle Autorità competenti, volti ad ottenere il rilascio di tutte le licenze e/o autorizzazioni necessarie all'espletamento delle attività oggetto di affidamento, inclusa l'autorizzazione per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande ai sensi della normativa vigente ed in particolare del Regolamento CE 852/2004.

Il Concessionario si impegna, altresì, a non mutare la destinazione d'uso dei locali e a non modificare la configurazione e l'utilizzo dei locali e delle attrezzature salvo eventuali modifiche concordate con l'Amministrazione. È vietata la concessione a terzi, sia privati che enti od organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso anche saltuario della struttura o di parte di essa, senza il preventivo assenso dell'Amministrazione.

L'Agenzia, per particolari esigenze, si riserva la facoltà di utilizzo dei locali concessi in comodato con modalità e tempistiche da concordare con il concessionario.

Il Concessionario si impegna a chiudere, al termine di ciascuna giornata di lavoro, i locali concessi in uso.

Art 9. – OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE

L'Amministrazione, per l'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato, si impegna a :

- fornire in concessione i locali e le attrezzature, in funzione esclusiva dello svolgimento del servizio, senza che possa essere presentata alcuna richiesta o invocato alcun impegno dell'Amministrazione stessa;
- manutenzione straordinaria dei locali, degli impianti di condizionamento, elevatori ed elettrici;
- pulizia delle vetrate e degli infissi esterni.

L'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per uso improprio, danneggiamento e/o furto delle attrezzature e degli arredi eventualmente aggiunti dal Concessionario.

L'Amministrazione è esonerata dall'eseguire interventi di manutenzione ordinaria o straordinaria per danni causati dal Concessionario.

Art 10. – OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

10.1 Spese

I rischi imprenditoriali, economici e gestionali dell'affidamento rimangono a totale carico del Concessionario la quale si impegna ad eseguire la prestazioni a proprio carico a regola d'arte, e provvedendo a gestire l'attività in questione mediante propri capitali e l'organizzazione dei mezzi necessari, nei quali si intendono ricompresi apparecchiature e attrezzature, nonché la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché il servizio non abbia a risentirne.

Sono a carico del Concessionario, e quindi si intenderanno compresi nell'offerta della stessa, anche tutte le spese sotto elencate:

- la spesa inerente alla stipula del contratto, compresa la registrazione, le eventuali imposte e bolli per atti inerenti ai servizi in oggetto;
- provvedere a tutti gli adempimenti necessari nei confronti delle Autorità competenti, volti ad ottenere il rilascio di tutte le licenze e/o autorizzazioni necessarie all'espletamento delle attività oggetto di affidamento, inclusa l'autorizzazione per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande ai sensi della normativa vigente ed in particolare del Regolamento CE 852/2004;
- la spesa per l'adozione di tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette ai lavori e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati e per l'adeguamento alle normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
- la spesa relativa alla dotazione di un'apposita divisa al personale addetto;
- la spesa relativa all'acquisto di tutte le materie prime necessarie per lo svolgimento del servizio;
- eseguire gli opportuni controlli di qualità, ad esempio indagini analitiche sui semi lavorati e sui prodotti finiti e i monitoraggi del piano di autocontrollo igienico. L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere, in qualsiasi momento, tutta la documentazione relativa ai controlli qualità e ai monitoraggi del piano di autocontrollo igienico eseguiti che dovranno corrispondere al piano generale del controllo qualità e al piano di autocontrollo igienico del Concessionario forniti prima dell'avvio del servizio;
- la spesa relativa alla pulizia dei locali, ivi comprese le aree esterne e l'ambiente adibito alla consumazione della refezione da parte dell'utenza, nonché delle attrezzature e, in generale, di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio;
- le spese per i consumi concernenti l'energia elettrica (luce, forza motrice), il gas e l'acqua, installando a proprie spese appositi contatori in sottolettura, nonché per la tassa sui rifiuti.

Il Concessionario dovrà inoltre provvedere in proprio ai seguenti adempimenti:

- all'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti per il servizio in oggetto;
- all'organizzazione e gestione del servizio di ristorazione e bar;
- alla fornitura di tutto quanto specificato all'art. 3 del presente Capitolato;

- all'immediata fornitura di piatti, posate, bicchieri ed altro materiale a perdere a insindacabile richiesta dell'Amministrazione in caso di sopravvenute necessità;
- conservare, per 72 ore a – 18°C, un campione rappresentativo delle pietanze del giorno, in appositi contenitori sigillati, muniti di etichetta recante la data, da utilizzarsi per analisi di laboratorio, nel caso di controllo;
- all'approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti, e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia dei locali cucina, dei locali mensa e bar e per il lavaggio/sanificazione delle stoviglie e delle attrezzature;
- rimozione dei rifiuti solidi urbani secondo le normative vigenti e le linee guida del presente Capitolato;
- smaltimento, secondo normativa, degli oli e dei grassi vegetali e/o animali residui;
- smaltimento di oli esausti di cucina e le altre sostanze grasse dovranno essere gestiti nel rispetto delle relative normative di legge, a cura del concessionario, cui spetteranno anche le spese inerenti al servizio di ritiro e smaltimento degli eventuali rifiuti speciali derivanti dal servizio di ristorazione.
- manutenzione ordinaria del degrassatore da svolgere almeno 1 volta ogni trimstre.
- provvedere, esclusivamente a proprie spese, alla disinfestazione e derattizzazione presso tutti i locali destinati ai servizi in oggetto;
- rispondere delle spese per danni provocati per incuria o dolo ai locali, agli impianti e alle attrezzature;
- informare i Commensali sui menù con le modalità esplicitate all'art. 2.6 del presente Capitolato.

10.2 Manutenzione

Saranno interamente a carico del Concessionario tutte le manutenzioni non espressamente a carico dell'Amministrazione.

Qualora, durante il periodo di vigenza della concessione, si presentasse la necessità di provvedere alla sostituzione delle apparecchiature necessarie allo svolgimento del servizio, a prescindere dalle cause di tale necessità, il Concessionario provvederà a proprie spese ed il bene acquistato resterà di sua proprietà al termine della concessione.

Il Concessionario si impegna a mantenere in perfetta efficienza i locali e gli impianti messi a disposizione dall'Amministrazione compreso il degrassatore, nonché le attrezzature, apparecchiature ed arredi da essa forniti attraverso una costante manutenzione, applicando corretti metodi di pulizia ed uso, nel rispetto delle normative vigenti, in particolare in materia di sicurezza ed igiene, nonché a consegnare i beni stessi, al momento della cessazione del contratto, in perfetto stato di conservazione, salvo il deperimento dovuto all'uso normale.

Rimangono esclusi dagli obblighi manutentivi degli impianti quelli che, secondo il contratto di locazione dell'immobile, tra l'Agenzia delle Entrate e il soggetto proprietario, sono a carico di quest'ultimo.

10.3 Pulizie

Il Concessionario dovrà mantenere nel massimo ordine ed in perfetta pulizia:

- gli ambienti di preparazione;
- tubazioni e dei pozzetti di scarico da eventuali accumuli di materia grassa e da quant'altro ostruisca il normale deflusso dei reflui liquidi;
- le aree di distribuzione, le sale di consumazione, i magazzini;
- gli spogliatoi ed i servizi igienici utilizzati dal personale;
- i relativi impianti, attrezzature, arredi, rivestimenti, infissi, pareti e vetrate, nonché le stoviglie, la posateria e la biancheria;
- Le tubazioni e dei pozzetti di scarico da eventuali accumuli di materia grassa e da quant'altro ostruisca il normale deflusso dei reflui liquidi.

Il Concessionario dovrà, altresì, sempre tenere in perfetto stato di pulizia e ordine anche le aree esterne di pertinenza dei locali consegnati, in particolare di quelle prospicienti la cucina e destinate alla raccolta dei rifiuti.

Il Concessionario si impegna ad eseguire tutte le prestazioni nel rispetto delle norme igienico-sanitarie disposte dalle competenti autorità e dalle procedure di autocontrollo secondo il sistema HACCP. Il Concessionario si impegna ad effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti, secondo le disposizioni comunali in vigore.

I residui alimentari di origine animale dovranno essere smaltiti preferibilmente attraverso la destinazione all'alimentazione animale nelle strutture di ricovero dei cani e dei gatti, secondo quanto previsto ai sensi del Regolamento CE 1069/2009 e del relativo Regolamento di applicazione UE 142/2011, comprovato da apposito D.D.T., che sarà puntualmente consegnato all'Amministrazione.

Il Concessionario è tenuta al rispetto di qualsiasi altro obbligo che risulti dal presente Capitolato e relativi Allegati, dall'offerta e dal relativo contratto.

Il Concessionario, oltre a quanto già specificato, è tenuta a tutte le spese necessarie a soddisfare gli obblighi richiesti; l'Amministrazione resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità.

Art 11. – DIRETTORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Il Concessionario deve affidare la direzione complessiva del servizio richiesto ad un direttore con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

Funzione del direttore è quella di controllare giornalmente che i servizi vengano svolti secondo le modalità previste dal presente Capitolato, far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio ed essere presente ai controlli di conformità del servizio.

Il direttore del servizio è referente unico dell'intero servizio affidato in concessione e deve pertanto mantenere un contatto continuo con il Responsabile nominato dall'Amministrazione.

Art 12. - PERSONALE

Il Concessionario dovrà assicurare i servizi di ristorazione e bar e pulizia/sanificazione degli ambienti con proprio personale.

Entro 30 giorni dall'affidamento della concessione e comunque almeno cinque giorni prima dell'attivazione del servizio, il Concessionario dovrà produrre copie controllate dell'organigramma con i nominativi del personale e le registrazioni relative al loro grado di qualificazione (titoli di studio, curriculum professionale, formazione ed aggiornamento).

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta tecnica dal Concessionario, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio dovuti - in maniera durevole e consistente a variazioni del servizio e/o all'aumento o diminuzione del numero di pasti, nonché ad una riorganizzazione operativa del Concessionario conseguente all'esperienza acquisita.

Tali variazioni devono essere preliminarmente e necessariamente approvate dall'AGENZIA. In mancanza di tale approvazione formale il Concessionario non potrà effettuare alcuna variazione.

Il Concessionario potrà proporre la revisione dell'organico da impiegarsi nel servizio. In caso di riduzione dell'organico, l'AGENZIA potrà opporsi a tale revisione, ove ritenga, a proprio insindacabile giudizio, che ciò determini un peggioramento delle condizioni di esecuzione del servizio ed in tal caso il Concessionario sarà obbligato a mantenere la composizione in essere.

Il Concessionario deve presentare, annualmente e per tutta la durata contrattuale, dichiarazione attestante la consistenza dell'organico e l'idoneità del personale impiegato nelle varie fasi del servizio.

Tutto il personale scelto dal Concessionario deve indossare un'apposita divisa di lavoro da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, sicurezza, prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro. Gli indumenti da lavoro dovranno essere distinti per le operazioni di preparazione/distribuzione dei pasti e le operazioni di pulizia/sanificazione. Le divise fornite devono essere complete (giacca e pantaloni, camice e pantaloni, cuffia); è vietato indossare indumenti civili sotto la divisa. Tutto il personale dovrà essere in possesso di cartellino di riconoscimento.

Il Concessionario è, inoltre, tenuta agli obblighi di informazione/formazione in materia di igiene sanitaria.

Il Concessionario è tenuta ad informare tempestivamente l'Amministrazione dell'esistenza di malattie infettive e comunque rilevanti per l'attività svolta, contratte dal personale dipendente e dovrà sottostare alle eventuali prescrizioni sanitarie che al riguardo dovessero stabilire le Autorità competenti.

L'organico del personale dovrà essere idoneo quantitativamente e qualitativamente per assicurare i servizi.

Tutto il personale in servizio dovrà essere munito delle autorizzazioni sanitarie previste dalla normativa vigente. In conformità al Regolamento CE 852/2004 nell'ambito delle procedure di autocontrollo il Concessionario dovrà garantire l'idonea formazione del personale in materia di igiene degli alimenti e dovrà provvedere a documentare l'idoneità sanitaria dello stesso.

Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. Il Concessionario dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole. Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste dell'Amministrazione in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte dell'Amministrazione.

Art 13. – SALVAGUARDIA DEI LIVELLI OCCUPAZIONALI

Al fine di garantire il mantenimento dei livelli occupazionali esistenti, relativi agli addetti attualmente in servizio, si applicano le disposizioni previste dall'art. 50 del D. lgs. 50/2016 e ss. mm. La tabella seguente illustra l'elenco dell'organico impiegato dall'attuale gestore del servizio di ristorazione (Gestione Servizi Integrati Srl), con l'indicazione delle qualifiche possedute, del livello e del monte ore settimanale assegnato, nonché delle mansioni svolte.

TABELLA PERSONALE IN SERVIZIO

DIPENDENTE	CCNL	QUALIFICA	LIV.	MANSIONE	ORE SETTIMANALI	DATA ASSUNZIONE
1	Pubblici Esercizi	operaio	6° super	ASM	25	26/11/2016
2	Pubblici Esercizi	operaio	6° super	ASM	30	26/11/2016
3	Pubblici Esercizi	operaio	5	Barista	40	26/11/2016
4	Pubblici Esercizi	operaio	4	Cuoco	40	21/05/2009
5	Pubblici Esercizi	operaio	6° super	ASM	20	26/11/2016
6	Pubblici Esercizi	operaio	4	Cuoco	35	26/11/2016
7	Pubblici Esercizi	operaio	6° super	ASM	20	26/11/2016

Art 14. – OSSERVANZA DI NORME PREVIDENZIALI ED ASSISTENZIALI A TUTELA DELLA MANO D'OPERA

Il Concessionario è unica responsabile nei confronti del personale impiegato e dei terzi nell'espletamento del servizio. Essa è obbligata ad osservare la normativa vigente a tutela dei lavoratori, sotto ogni profilo, anche quello previdenziale e della sicurezza.

Il Concessionario ha l'obbligo di garantire i lavoratori per le ipotesi di infortunio di qualsiasi genere che possano verificarsi nello svolgimento anche di quella parte di attività dagli stessi prestata direttamente all'interno dei locali dell'Amministrazione manlevando quest'ultima da ogni eventuale richiesta di risarcimento.

Il Concessionario ha l'obbligo di osservare, oltre che il presente Capitolato, ogni altra norma di legge, decreto e regolamento, vigenti od emanati in corso d'opera, in tema di assicurazioni

sociali ed è tenuto al rispetto di tutte le normative relative alle assicurazioni sociali del personale addetto ed alla corresponsione dei relativi contributi, esonerando di conseguenza l'Amministrazione da ogni e qualsiasi responsabilità civile in merito.

Il Concessionario è obbligata ad applicare ai lavoratori dipendenti, occupati per l'esecuzione del servizio, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro vigenti nella località e nei tempi in cui si svolgono i lavori.

I suddetti obblighi vincolano il Concessionario per tutta la durata del servizio anche se essa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse ed indipendentemente dalla natura e dimensioni del Concessionario di cui titolare o legale rappresentante e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti gli accorgimenti che riterrà opportuni e di coinvolgere l'Ispettorato del Lavoro ed ogni altra Autorità Pubblica di controllo al fine di assicurarsi che il Concessionario osservi le prescrizioni suddette.

Art 15. – DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

(D.U.V.R.I.)

Il DUVRI, da allegare al contratto verrà redatto congiuntamente con l'aggiudicatario, sulla base delle informazioni da esso fornite anteriormente alla stipula, conformemente al format in Allegato.

Art 16. – PENALITÀ

In caso di mancato adempimento degli obblighi contrattuali, l'AGENZIA si riserva di applicare, previa contestazione scritta ed esame delle eventuali controdeduzioni, le penalità riportate nella tabella seguente.

Per le inadempienze di tipo grave si applicherà una penalità pari a € 500,00 (cinquecento/00). Le eventuali sanzioni irrogate saranno addebitate al concessionario a valere sugli importi fatturati all'Amministrazione, quali corresponsione dei pasti forniti ai dipendenti AGENZIA, secondo quando previsto dal precedente art. 3.

La reiterata applicazione di sanzioni nel corso del medesimo anno solare, potrà comportare la risoluzione del contratto, senza che il concessionario possa pretendere indennizzi di sorta.

L'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato non preclude il diritto di AGENZIA a richiedere il risarcimento degli eventuali ulteriori danni subiti, ai sensi dell'art. 1382, cod. civ.

TABELLA PENALITA'

Cod.	Descrizione	Penale
1	Nel caso vengano impiegate figure professionali diverse da quelle previste in numero e qualifica rispetto a quanto stabilito dal Capitolato Tecnico;	€ 500,00 per ogni inadempienza

2	Nel caso il personale indossi indumenti da lavoro non conformi rispetto a quanto stabilito dal Capitolato Tecnico;	€ 200,00 per ogni inadempienza
3	Nel caso venga praticato un orario di apertura al pubblico del servizio di mensa e bar diverso da quanto previsto dal Capitolato tecnico;	€ 200,00 per ogni inadempienza
4	Nel caso non venga garantita agli utenti la disponibilità di tutte le portate previste nel menù completo a scelta almeno sino alle 14,00;	€ 300,00 per ogni inadempienza
5	per ogni giorno di ritardo nella presentazione delle documentazioni, report o informazioni;	€ 200,00 per ogni giorno di ritardo
6	Nel caso la Società non rispetti la temperatura di conservazione degli alimenti;	€ 500,00 per ogni inadempienza
7	Nel caso la Società non assicuri il regolare svolgimento del servizio nella distribuzione dei pasti;	€ 300,00 per ogni inadempienza
8	Nel caso, anche una sola materia prima, immagazzinata o presente in cucina, non sia conforme alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari, nonché ai requisiti previsti dagli atti di gara;	€ 500,00 per ogni inadempienza
9	In caso di mancato rispetto delle grammature previste (verificato su 3 pesate della stessa preparazione);	€ 300,00 per ogni inadempienza
10	In caso di mancata attuazione delle norme locali di gestione dei rifiuti;	€ 500,00 per ogni inadempienza
11	In caso di mancata conformità alle prassi di autocontrollo igienico sanitario;	€ 1000,00 per ogni inadempienza
12	Nel caso non venga correttamente preparato o non predisposto, nonostante la richiesta, un menù per celiaci;	€ 500,00 per ogni inadempienza
13	In caso di risultanze da analisi di matrici alimentari non conformi per indicatori igienici;	€ 500,00 per ogni inadempienza
14	In caso di rilevazione di corpi estranei nei pasti serviti, anche se imputabile alle materie prime;	€ 300,00 per ogni inadempienza
15	In caso di mancato rispetto degli obblighi di formazione che la Società ha nei confronti dei propri dipendenti;	€ 500,00 per ogni inadempienza
16	In caso di somministrazione di cibi incommestibili per bruciatura ovvero cottura insufficiente;	€ 1000,00 per ogni inadempienza
17	Nel caso il concessionario non provveda tempestivamente al ripristino del rispetto delle clausole contrattuali, in caso di accertata inadempienza	€ 500,00 per ogni inadempienza
18	In caso di igiene, pulizia carenti verificate presso i locali dati in concessione e/o relative alle attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio;	€ 500,00 per ogni inadempienza
19	Per mancata esibizione agli Organi di Controllo della documentazione di cui all'art 6 Tracciabilità - Rintracciabilità;	€ 1000,00 per ogni inadempienza
20	Per mancato approntamento del campione testimone;	€ 500,00 per ogni inadempienza
21	In caso di mancato rispetto di quanto previsto dal Capitolato o dal presente Contratto e non specificato sopra.	€ 500,00 per ogni inadempienza
22	Nel caso in cui il servizio non venga avviato entro il termine di 20 (venti) giorni dalla data di sottoscrizione	€ 500,00 per ogni inadempienza

	del contratto, per cause imputabili al concessionario	
23	Nel caso in cui il Responsabile del servizio non sia reperibile nella giornata lavorativa	€ 500,00 per ogni inadempienza
24	Nel caso il concessionario non provveda puntualmente e tempestivamente ad eseguire i necessari interventi manutentivi, secondo i termini previsti dall'art. 10 del capitolato tecnico	€ 500,00 per ogni inadempienza
25	Per mancata sostituzione, entro due giorni, del personale ritenuto non idoneo al servizio, a seguito di seri e comprovati motivi rilevati dall'Amministrazione	€ 500,00 per ogni inadempienza
26	Nel caso venga negato l'accesso agli incaricati dall'Amministrazione per le verifiche di conformità	€ 500,00 per ogni inadempienza
27	Per assenza dell'operatore con qualifica di cuoco durante la preparazione dei pasti	€ 500,00 per ogni inadempienza
28	Per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi	€ 500,00 per ogni inadempienza
29	Per rilevante carenza della corretta prassi igienica del personale	€ 500,00 per ogni inadempienza
30	Mancato raggiungimento dello standard minimo di Qualità rilevato attraverso customer	€ 500,00 per ogni inadempienza
31	Mancato conferimento del cibo avanzato presso la sede indicata nel progetto di recupero presentato	€ 500,00 per ogni inadempienza
32	Mancata pulizia del degrassatore secondo le tempistiche stabilite	€ 500,00 per ogni inadempienza
33	Mancato utilizzo delle percentuali di biologico offerte in sede di gara	€ 500,00 per ogni inadempienza

Art 17. – OBBLIGHI ASSICURATIVI

Tutti gli obblighi assicurativi, anche infortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico del Concessionario, la quale ne è la sola responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento o l'onere delle spese a carico dell'Amministrazione o in solido con l'Amministrazione, con esclusione del diritto di rivalsa nei confronti della medesima. L'Amministrazione si riserva altresì, il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali e assicurativi obbligatori.

Art 18. – COPERTURE ASSICURATIVE

Il Concessionario è tenuta a osservare tutte le disposizioni generali dell'Amministrazione, assumendo a suo carico tutte le responsabilità civili e penali relative al servizio in oggetto e tutte le responsabilità per danni alle persone, alle cose, ed a terzi che comunque potessero derivare in conseguenza del servizio ad essa affidato.

A tal fine il Concessionario deve stipulare presso primarie Compagnie di Assicurazione e successivamente far pervenire all'Amministrazione in copia conforme, unitamente alla quietanza di pagamento dell'ultimo premio, polizza di Responsabilità Civile con massimale non inferiore ad Euro 5.000.000,00 (Euro cinquemilioni/00) ed in particolare:

- Responsabilità civile verso terzi (utenti, operatori, etc.) estesa a:

- somministrazione di cibi e bevande,
- conduzione dei locali, strutture e beni consegnati,
- committenza di lavori e servizi,
- danni a cose in consegna e/o custodia,
- danni a cose di terzi da incendio,
- danni arrecati ai locali, strutture e beni consegnati, anche per fatto dei beneficiari del servizio,
- danni subiti da persone non in rapporto di dipendenza con l'Amministrazione, che partecipano all'attività oggetto della concessione a qualsiasi titolo,
- danni arrecati a terzi (inclusa l'Amministrazione ed i beneficiari) da dipendenti, da soci, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con l'Amministrazione che partecipano all'attività oggetto della concessione a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale.

- Responsabilità civile verso prestatori di lavoro, con estensione al cosiddetto “danno biologico”, l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL, le malattie professionali.

- Responsabilità Civile Prodotti per danni arrecati a terzi da prodotti (anche se fabbricati da terzi) utilizzati per la preparazione dei pasti, con massimale “unico” di garanzia non inferiore a Euro 5.000.000,00 (Euro cinquemilioni/00).

- Infortuni che potessero colpire gli utenti del servizio.

- Incendi e rischi accessori per danni arrecati ai locali, strutture, mobili e altri beni dati in uso dall'Amministrazione.

Qualora la polizza abbia una validità inferiore al tempo previsto per l'esecuzione del servizio, dovrà prodursi una dichiarazione contenente l'impegno a rinnovare la polizza almeno fino al suo termine. Il Concessionario ha l'obbligo di informare immediatamente l'Amministrazione nel caso in cui le polizze vengano disdettate dalla compagnia oppure nel caso vi fosse una sostituzione del contratto.

Qualora il Concessionario fosse già provvista di un'idonea polizza assicurativa con primaria Compagnia nazionale, sarà comunque onere del Concessionario medesima adeguare la polizza assicurativa a copertura del rischio da responsabilità civile, secondo le prescrizioni di cui al presente punto.

In deroga di quanto previsto all'art. 1901 del Codice Civile, la polizza deve prevedere il differimento dei termini di mora, per il pagamento del premio, per 30 giorni dalla data della decorrenza della polizza.

Art 19. – RESPONSABILITA'

Il Concessionario si obbliga a sollevare l'Amministrazione da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa in caso di condanna.

Le spese ed i danni che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti del Concessionario ed in ogni caso da questa rimborsate.

Il Concessionario è sempre responsabile, sia verso l'Amministrazione, sia verso i terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi impiegati potessero derivare l'Amministrazione o a terzi.

Deve altresì garantire l'adozione nell'esecuzione dei lavori di procedimenti e cautele atte a garantire l'incolumità delle persone addette e di terzi nel rispetto delle norme di prevenzione degli infortuni e di igiene del lavoro.

Il Concessionario deve far osservare ai commensali la legge relativa al divieto di fumo nei locali concessi, è inoltre suo obbligo far mantenere un comportamento decoroso ai commensali.

Art 20. – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Fatti salvi i casi di risoluzione previsti dall'art. 108, comma 2 del D. Lgs 50/2016 e s.m.i. l'Agenzia si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto, nei casi previsti all'art.108, comma 1 del D. Lgs 50/2016 e s.m.i..

L'Agenzia si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto, previa diffida ad adempiere ai sensi degli artt. 1453 e 1454 del Codice Civile, in caso di grave inadempimento e di penali per un importo complessivo pari al 10% del valore del contratto.

Si potrà procedere alla risoluzione del contratto , ai sensi dell'art. 1456, cod. civ. anche nei seguenti casi.

Qualora il concessionario non risulti possedere i requisiti richiesti ai fini della partecipazione alla procedura di affidamento del servizio ovvero il possesso di tali requisiti non risulti conforme alle dichiarazioni presentate;

1. cessione dell'azienda o dell'attività, ovvero in caso di concordato preventivo, di fallimento, di messa in liquidazione e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico del concessionario;
2. subappalto o cessione anche parziale del contratto;
3. revoca, decadenza, annullamento delle autorizzazioni prescritte da norme di legge per lo svolgimento delle attività oggetto della concessione;
4. violazione degli obblighi previsti delle clausole contrattuali, dai contratti di lavoro nazionale e locali e dalle leggi vigenti in materia previdenziale, assicurativa, igienico-sanitaria e di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro;
5. inosservanza delle prescrizioni di legge in materia di tutela dell'ambiente e smaltimento dei rifiuti;
6. mancato adempimento degli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui alla l. 13 agosto 2010, n. 136;
7. manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio;
8. interruzione non motivata del servizio;
9. qualora il concessionario non dia inizio al servizio alla data stabilita nel contratto di concessione;

10. mancato pagamento del canone di concessione;
11. ritardo nel pagamento del canone di concessione superiore a 30 (trenta) giorni;
12. uso di alimenti, sotto forma di materie prime o derivate, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM);
13. utilizzo e somministrazione di prodotti scaduti o il cui termine minimo di conservazione sia stato superato;
14. casi di intossicazione alimentare;
15. applicazione di n. 3 (tre) penalità per inadempienze di tipo grave consecutivamente nello stesso anno solare;
16. per ogni altra inadempienza o fatti non contemplati che rendano impossibile la prosecuzione del servizio.

In caso risoluzione del contratto, il concessionario non potrà pretendere alcun indennizzo o risarcimento per l'anticipata cessazione del rapporto.

Resta salvo, in ogni caso, il diritto dell'Agenzia al risarcimento di tutti i danni conseguenti, diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese per il rimanente periodo contrattuale.

Art 21. – RECESSO

Il concessionario espressamente acconsente a che l'Agenzia possa recedere dal contratto in qualsiasi momento, dandone avviso a mezzo lettera raccomandata a/r, telefax o posta elettronica certificata, da darsi con un preavviso non inferiore a 30 (trenta) giorni.

Il concessionario rinuncia espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, ed a ogni ulteriore indennizzo o rimborso.

Resta inteso che in caso di recesso dal contratto il concessionario dovrà impegnarsi ad assicurare il servizio fino al subentro del nuovo gestore.

Art 22. – SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

È vietata ogni forma di subappalto e la cessione totale o parziale del contratto.

Art 23. TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

L'AGENZIA ed il Concessionario assumono tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136 e ss.mm.ii.

Il concessionario dovrà trasmettere copia del CRO o altra modalità di avvenuto pagamento del canone al seguente indirizzo email dr.lazio.rm@agenziaentrare.it

Art 24. ONERI CONTRATTUALI

Tutte le spese e gli oneri fiscali inerenti al contratto di concessione sono interamente a carico del concessionario.

Art 25. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati forniti dai concorrenti saranno trattati esclusivamente per le finalità connesse alla procedura di affidamento e per l'eventuale sottoscrizione ed esecuzione del relativo contratto, ai sensi di quanto previsto dal **GDPR (Regolamento UE 2016/679)**.

Art 26. RINVIO E DISPOSIZIONI FINALI

La partecipazione alla procedura di affidamento comporta piena ed incondizionata accettazione di tutte le disposizioni previste dal presente capitolato tecnico e dalla restante documentazione di gara.

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si rinvia alle disposizioni del Codice Civile ed alla normativa vigente in materia.

Art 27. – CANONE LOCAZIONE BENI STRUMENTALI ALLA CONCESSIONE

Il Concessionario dovrà corrispondere all'Agenzia delle Entrate, **un canone annuo pari all'importo di Euro 33.635,25 (diconsi euro trentatremilaseicentotrentacinque/25)** ottenuto dal costo sostenuto dall'Agenzia delle Entrate per la porzione immobiliare adibita ad uso bar, mensa e locali accessori in forza dell'ultimo Contratto di locazione stipulato alla data di pubblicazione della gara.

Il valore indicato include quello relativo all'uso degli arredi industriali presenti, dovendosi, però, intendere indivisibile, non potendo essere ribassato in caso di mancato utilizzo, a qualsiasi titolo, di questi ultimi.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Cristiana Pattumelli

Firmato digitalmente