



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE DEL PERSONALE ORGANIZZAZIONE E BILANCIO

UFFICIO 5 - Acquisizione e gestione beni mobili e servizi connessi

**PROCEDURA NEGOZIATA MEDIANTE R.D.O. SU MEPA PER L’AFFIDAMENTO IN
CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE E BAR
ALL’INTERNO DELLE SEDI MINISTERIALI
Sede di viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 ROMA
Sede di lungotevere Ripa n.1 – 00153 ROMA**

RDO: 3484243

CIG: 9714629D72

CAPITOLATO SPECIALE D’ONERI

ALLEGATI:

- 1) PLANIMETRIA DEI LOCALI VIALE G. RIBOTTA**
- 2) SPECIFICHE DELLE ATTREZZATURE, DEI MOBILI E DEGLI IMPIANTI- RIBOTTA**
- 3) CARATTERISTICHE DEGLI AMBIENTI E DELLE ATTREZZATURE- RIBOTTA**
- 4) PLANIMETRIA DI LUNGOTEVERE RIPA**
- 5) ELENCO ATTREZZATURE ED ARREDI RIPA**
- 6) LISTINO PREZZI ASSOBAR**
- 7) DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI**

ART. 1 OGGETTO DELLA PROCEDURA

Il presente capitolato speciale d'oneri contiene le modalità qualitative e quantitative di erogazione dei servizi di ristorazione e bar da svolgersi nell'ambito delle sedi del Ministero della salute, ubicate a Roma, viale Giorgio Ribotta n.5 e Lungotevere Ripa n.1, i quali dovranno essere garantiti nei giorni, orari e con le prescrizioni di seguito indicate.

Costituiscono allegati del presente Capitolato speciale d'oneri e ne formano parte integrante, i Disegni dei locali e la planimetria di via Ribotta (All.1), le Specifiche delle attrezzature, dei mobili e degli impianti di Ribotta (All. 2), le Caratteristiche degli ambienti e delle attrezzature di Ribotta (All. 3), i Disegni dei locali e la planimetria di Lungotevere Ripa (all. 4), l'elenco attrezzature e arredi Ripa (all. 5) il Listino prezzi Assobar (All. 6) e il Documento unico di valutazione dei rischi (All. 7).

Ad oggi, il numero di dipendenti è pari a circa 1.400 unità per la sede di Ribotta e a circa 230 per la sede di Lungotevere Ripa n.1, cui si aggiunge un'utenza esterna giornalmente variabile. Si precisa che l'utilizzo del bar è facoltativo da parte dell'utenza, pertanto, la ditta aggiudicataria non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, né richiedere modifiche del contratto, per la eventuale mancata fruizione dei servizi da parte degli utenti.

Si precisa altresì che i dipendenti sono destinatari di buoni pasto elettronici dei circuiti convenzionati con la Pubblica Amministrazione, pertanto l'Aggiudicataria dovrà impegnarsi ad accettare i suddetti buoni pasto in pagamento dei servizi oggetto di concessione.

Si evidenzia, altresì, che nell'immobile di viale Giorgio Ribotta n. 5 sono presenti n. 18 distributori automatici di generi di conforto nonché un emporio alimentare, mentre nella sede ministeriale di Lungotevere Ripa n. 1 sono presenti n. 2 distributori automatici, i quali coesistono con i Servizi richiesti.

Il servizio dovrà essere svolto nel rispetto delle disposizioni ambientali in materia di "green economy", nonché dei criteri ambientali minimi (CAM), ai sensi dell'art. 144 del d. lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. e di quanto stabilito dal DM 25/7/2011, G.U. n. 220 del 21.9.2011, del Ministero dell'ambiente. È richiesto che l'Aggiudicataria, nell'esecuzione dei servizi su indicati, impronti costantemente la propria attività a criteri di eco-sostenibilità (prevenzione nella produzione dei rifiuti, raccolta differenziata degli stessi, riduzione del consumo di plastica monouso etc.).

In occasione di eventi istituzionali proposti dagli Uffici ministeriali all'interno delle due sedi, l'Aggiudicataria dovrà essere interpellata in via prioritaria per l'organizzazione di eventuali catering o analoghi servizi.

1.1 Servizio di ristorazione (sede di viale Giorgio Ribotta n.5)

Presso la sola sede ministeriale di viale Giorgio Ribotta n. 5 è presente una zona ristorazione, costituita dalla cucina, dalla zona erogazione pasti e da una sala adiacente di mensa, nonché da un'area esterna dedicata al servizio di ristorazione in aggiunta all'area interna, nei mesi estivi o quando le condizioni climatiche lo consentono. Il servizio di ristorazione presso tale sede dovrà essere assicurato tutti i giorni lavorativi, dal lunedì al venerdì, dalle ore 12.00 alle ore 15.00; l'orario di apertura del servizio potrà essere modificato, previa autorizzazione dell'Amministrazione, valutate le effettive necessità del servizio.

Il servizio prevede la distribuzione di pasti preparati nello stesso giorno della somministrazione.

La preparazione dei suddetti pasti potrà avvenire con la seguente modalità:

- **Preparazione e distribuzione giornaliera dei pasti:** la società aggiudicataria dovrà utilizzare la cucina interna alla sede ministeriale di viale G. Ribotta n.5; nell'area di supporto verranno pertanto effettuate le seguenti operazioni:
 - preparazione delle pietanze da consumare sia calde che fredde (primi piatti, secondi piatti, contorni, salse di condimento);
 - cottura della pasta, mediante cuocipasta e relativo condimento.

La preparazione dei pasti, da effettuarsi comunque nella stessa giornata della somministrazione, il trasporto in sede, la manipolazione e la distribuzione devono avvenire nel rispetto della normativa vigente in materia di igiene e sicurezza degli alimenti.

È consentita la somministrazione di prodotti pre-fritti, che saranno di tipo refrigerato o surgelato (in quest'ultimo caso il gestore provvederà comunque ad assicurare la catena del freddo).

I condimenti (olio extravergine di oliva, aceto balsamico e normale, sale iodato e normale, salse varie, ecc.) dovranno essere resi disponibili in porzioni monodose.

L'offerta giornaliera da parte della ditta aggiudicataria dovrà prevedere almeno:

- a) **Menù completo a scelta:** composto da un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, una frutta di stagione, pane.
- b) **Menù con primo a scelta:** composto da un primo piatto, un contorno, una frutta di stagione, pane.
- c) **Menù con secondo a scelta:** composto da un secondo piatto, un contorno, una frutta di stagione, pane.
- d) **Menù insalatona:** composto da insalata verde o insalata mista (pomodori, carote, ecc.), nelle varianti con mozzarella, tonno, salmone, uova sode etc, una porzione di frutta di stagione, pane.

I suddetti pasti dovranno essere composti dalle seguenti pietanze:

- a. primo piatto: pasta asciutta (sia secca che fresca e/o ripiena, che integrale) o risotto (anche integrale) o minestra, con aggiunta di formaggio grattugiato a richiesta dell'utente, da servire previa cottura espressa; dovranno essere proposte almeno tre soluzioni alternative;
- b. secondo piatto: consistente in una pietanza, a base di carne bianca o rossa o pesce; dovranno essere proposte almeno due alternative; il secondo a base di pesce dovrà essere proposto almeno tre volte la settimana a pranzo;
- c. contorni: almeno due proposte, da variare nel corso della settimana, tra le seguenti tipologie:
 - patate bollite o arrosto o fritte;
 - verdure fresche o cotte di stagione;
 - legumi.
- e. frutta di stagione di prima qualità, sostituibile, a scelta del commensale, con una porzione di yogurt (nelle varianti alla frutta e magro);
- f. pane, anche nella variante integrale (confezionato in sacchetti di carta; non è consentito l'impiego di confezioni in plastica).

Dette pietanze dovranno essere disponibili per tutto l'arco di durata del servizio giornaliero di ristorazione.

L'Aggiudicataria potrà proporre ulteriori pietanze (es.: macedonia di frutta fresca, dessert etc.) a propria discrezione, da offrire a prezzi in linea con quelli di mercato.

L'offerta giornaliera dovrà inoltre prevedere i seguenti menù:

- **Menù piatto unico veloce:** prodotti di salumeria e/o formaggi (ad esempio mozzarella), pari ad almeno 20 gr. di proteine; un contorno a scelta, pari ad almeno 250 gr. a crudo per la verdura a foglia e altri ortaggi (spinaci, carote, finocchi, zucchine, ecc.) da servire cotta o almeno 250 gr. di insalata mista (carote, finocchi, pomodori, ecc.) da servire cruda o almeno 60 gr. per l'insalata a foglia (lattuga, ecc.); una frutta di stagione; pane;
- **Menù grill,** composto da varietà di carne (bianca o rossa) o pesce e verdure da cuocere al momento al grill, frutta di stagione, pane. La carne dovrà corrispondere a una grammatura di 150 gr., mentre il pesce dovrà avere una grammatura di 200 gr.; almeno 200 gr. a crudo di ortaggi da grigliare;
- **Menù pizza,** varietà di pizza, anche con varianti alle verdure. Dovranno essere utilizzate porzioni da 150 gr. di pasta lievita, preparate lo stesso giorno della somministrazione con farina di tipo 0 e/o 00, lievito di birra, acqua, sale e olio extravergine di oliva, con guarnitura e cottura espressa.

Il servizio contempla l'erogazione gratuita all'utenza di acqua (inclusa nei prezzi dei menù) distribuita in bottigliette da mezzo litro o, se offerta, tramite erogatore di acqua.

1.1.1. Grammature dei menù

Le grammature minime per i suelencati menù sono le seguenti:

- a) Menù completo a scelta, menù primo e menù secondo: 80 gr. a crudo per la pasta asciutta, 40 gr. a crudo per la pasta con la minestra o con legumi; 100 gr. a crudo per la carne al netto degli scarti; 150 gr. a crudo per il pesce al netto degli scarti; almeno 300 gr. a crudo per la verdura a foglia e altri ortaggi (spinaci, carote, finocchi, zucchine, etc.) da servire cotta oppure almeno 300 gr. di insalata mista (carote, finocchi, pomodori, etc.) da servire cruda, ovvero almeno 80 gr. per l'insalata a foglia (lattuga, etc.);
- b) Menù insalatona: 80 gr. di insalata a foglia, verde o mista, oppure almeno 300 gr. di insalata mista (carote, finocchi, pomodori, ecc.) e almeno 20 gr. di proteine.

Caratteristiche nutrizionali

Le pietanze dovranno variare nell'ambito di un programma nutrizionale annuale, dal 1° gennaio al 31 dicembre, equilibrato in base ai parametri di seguito indicati.

I menù dovranno essere adeguati 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 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 superiore 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 dovrà prevedere, annualmente, rispettando la stagionalità dei prodotti sia di frutta che di verdura.

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 frittture e, ove utilizzate, con impiego di olio da sostituire frequentemente.

Il menù deve essere semplice e variato, pertanto dovrà essere programmato almeno su 4 settimane, onde evitare il ripetersi della stessa preparazione in tempi troppo ravvicinati; detto menù dovrà essere elaborato in linea con la "Tabella dei menù stagionali" allegata dall'Aggiudicataria all'offerta tecnica.

Variazioni del menù al di fuori di una specifica richiesta sono consentite solo nelle seguenti condizioni:

- guasti di uno o più impianti necessari alla realizzazione del menù previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause specifiche es. scioperi, black-out;

- guasto delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- l'eventuale costante non gradimento di alcuni piatti, documentato attraverso la compilazione di schede di gradimento del pasto. Tale situazione comporta comunque il rilascio di un parere concordato con l'Amministrazione e la Commissione di cui al successivo articolo 4.

Nei casi di guasti e/o interruzioni, l'Aggiudicataria si incaricherà di avvisare tempestivamente l'Amministrazione e concordare con essa un menù alternativo equipollente da un punto di vista dietetico, energetico e merceologico; inoltre si impegnerà ad avvisare gli utenti e motivare la ragione della variazione.

Nel consumo di uno dei predetti menù è compreso anche il condimento, nel numero di una porzione monodose di olio, aceto, sale, ecc..

Le porzioni dovranno essere adeguate sotto il profilo quantitativo e, comunque, in linea con le esigenze di una sana alimentazione.

Indipendentemente dai menù proposti, l'Aggiudicataria dovrà essere comunque in grado di fornire pietanze in accordo con il regime dietetico cui devono attenersi eventuali utenti del servizio affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie o intolleranze alimentari certificate (ad esempio, celiachia).

L'Aggiudicataria dovrà provvedere a tutti gli adempimenti necessari nei confronti delle Autorità competenti, per l'espletamento delle attività oggetto di affidamento, ai sensi della normativa vigente ed in particolare del Regolamento CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

L'Aggiudicataria dovrà, altresì, rispettare quanto previsto dal Regolamento (UE) n. 1169/2011, che definisce in modo generale i principi, i requisiti e le responsabilità che disciplinano le informazioni sugli alimenti e, in particolare, l'etichettatura degli alimenti; fissa gli strumenti volti a garantire il diritto dei consumatori all'informazione e le procedure per la fornitura di informazioni sugli alimenti, tenendo conto dell'esigenza di prevedere una flessibilità sufficiente in grado di rispondere alle evoluzioni future e ai nuovi requisiti di informazione.

Sia per i prodotti somministrati presso il servizio ristorazione che per quelli del servizio bar, la ditta aggiudicataria dovrà mettere a disposizione della clientela, in modo ben visibile, due appositi e distinti elenchi; il primo elenco dovrà indicare quanto stabilito dall'art.19 del Decreto Legislativo 15 Dicembre 2017 n. 231, commi 1,2 e 3; il secondo elenco, al fine di consentire scelte adeguate in caso di intolleranze ed allergie alimentari, conformemente ai criteri stabiliti dalla normativa vigente (decreto legislativo 15 dicembre 2017 n. 231, comma 8 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.

La ditta aggiudicataria si impegna, a richiesta, a erogare prodotti preconfezionati senza glutine per soggetti affetti da celiachia.

I materiali a contatto con gli alimenti (MOCA) devono rispettare la normativa quadro, ovvero Regolamento (CE) n. 1935/2004 e successive integrazioni e modifiche, che stabilisce i requisiti generali cui devono rispondere tutti i materiali ed oggetti in questione, mentre misure specifiche contengono disposizioni dettagliate per i singoli materiali (materie plastiche, ceramiche etc.). In particolare il regolamento stabilisce che tutti i materiali ed oggetti devono essere prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione e, in condizioni d'impiego normale o prevedibile, non devono trasferire agli alimenti componenti in quantità tale da:

- costituire un pericolo per la salute umana
- comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari
- comportare un deterioramento delle caratteristiche organolettiche.

Il gestore si impegna a mettere a disposizione un numero adeguato di tovagliette di carta monouso per vassoi.

Il listino dei prezzi dovrà essere esposto in modo ben visibile nei locali della ristorazione.

L'eventuale adeguamento del listino dei prezzi potrà avvenire successivamente, esclusivamente previa autorizzazione dell'Amministrazione, rilasciata a seguito di specifica motivata richiesta.

1.2 Servizi bar (sede di lungotevere Ripa n. 1 e di viale G. Ribotta n.5)

Il servizio bar dovrà essere funzionante dalle ore 7.30 alle ore 17,00 dal lunedì al venerdì presso entrambe le sedi.

Ove richiesto dal Ministero, con preavviso di 48 ore, il servizio bar dovrà essere garantito per la sede di Ripa anche dalle ore 7.30 alle ore 14.30 della giornata del sabato.

Il numero di personale addetto al servizio bar dovrà essere corrispondente a quello indicato nel piano di qualità del servizio e, comunque, tale da garantire un'adeguata gestione dei flussi di avventori.

La ditta aggiudicataria dovrà garantire presso i locali bar la somministrazione e la vendita di prodotti alimentari, che dovranno essere di ottima qualità e, se confezionati, di primarie marche.

Presso il bar dell'area ristorazione dovrà essere possibile consumare:

- **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);

- in particolare, il caffè deve essere di ottima qualità e di prima scelta, cioè delle migliori marche sul mercato.

- **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.

L'elenco dei prezzi praticati dovrà essere esposto in modo visibile nei locali bar.

Presso la sede di viale Giorgio Ribotta n. 5 è presente, inoltre, un'area congressuale con annesso bar: quest'ultimo dovrà essere operativo a richiesta dell'Amministrazione, previa specifica comunicazione da inoltrare con almeno 24 ore di anticipo, nella quale sarà specificata la tipologia del servizio da erogare.

1.3 Servizio di ristorazione e di piccola gastronomia (sede di Lungotevere Ripa n.1)

Presso la sede di Lungotevere Ripa n.1, nell'ora di pranzo, dalle ore 12,00 alle ore 15,00, deve essere garantita giornalmente la disponibilità di almeno 2 menù, che potranno essere costituiti, ad esempio, da piatti freddi composti con affettati o formaggi, freschi o secchi, un contorno a scelta, frutta o uno yogurt e pane, ovvero tra quelli proposti giornalmente nella sede di viale Giorgio Ribotta n.5; in tale ultimo caso i pasti preparati quotidianamente presso tale sede, ovvero provenienti da altro centro di cottura esterno di cui l'Aggiudicatario eventualmente disponga dovranno essere confezionati e trasportati in appropriati contenitori isotermitici che mantengono la temperatura durante il trasporto e consegnati presso la sede di Lungotevere Ripa n. 1, nel rispetto della normativa vigente in materia.

Nel consumo di uno dei predetti menù è compreso anche il condimento, nel numero di una porzione monodose di olio, aceto, sale, ecc..

In ogni menù è compresa la disponibilità di ½ litro di acqua minerale, naturale ed effervescente naturale, anche nel tipo oligominerale, pane, anche nelle varianti integrale e senza sale, frutta, preferibilmente di stagione con possibilità di scelta tra almeno 2 varietà al giorno.

L'Aggiudicataria si impegna altresì a mettere a disposizione un numero adeguato di tovagliette di carta monouso per vassoi.

E' fatto divieto di cuocere cibi crudi. E' consentita la somministrazione di porzioni scongelate, in osservanza di quanto previsto dalla legislazione alimentare vigente, e/o precotte per le quali sarà possibile il riscaldamento mediante l'utilizzo di forno elettrico/microonde.

L'erogazione dei pasti avverrà con il sistema del servizio self-service e con l'assistenza fissa lungo la linea di almeno n. 1 addetto che provvede alla composizione dei piatti per gli utenti.

La preparazione dei pasti, da effettuarsi comunque nella stessa giornata della somministrazione, il trasporto in sede, la manipolazione e la distribuzione devono avvenire nel rispetto della normativa vigente in materia di igiene e sicurezza degli alimenti.

È vietata la somministrazione di alimenti preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Il servizio 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.

L'elenco dei prezzi praticati dovrà essere esposto in modo visibile nei locali bar.

1.4 Piano di qualità del servizio, volto alla corretta individuazione e copertura del fabbisogno di personale addetto al servizio oggetto della gara.

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'Aggiudicataria del contratto di appalto provvederà all'assorbimento prioritario nel proprio organico del personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del d.lgs. 50/2016, garantendo l'applicazione del CCNL per i dipendenti da aziende del settore turismo, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

A tal fine, viene indicato l'elenco del personale attualmente impiegato il cui impiego dovrà essere adeguato in relazione all'andamento del servizio:

• SEDE DI VIALE GIORGIO RIBOTTA N. 5

Qualifica	CCNL	assunzione	tempo	livello
Barista	CCNL per dipendenti da aziende del settore turismo	Full time	Indeterm.	5
Barista	CCNL per dipendenti da aziende del settore turismo	Full time	Indeterm.	5
Cassiere	CCNL per dipendenti da aziende del settore turismo	Full time	Indeterm.	5
Cuoco	CCNL per dipendenti da aziende del settore turismo	Part time	Indeterm.	4
Addetto servizi mensa	CCNL per dipendenti da aziende del settore turismo	Part time	Indeterm.	6S
Addetto servizi mensa	CCNL per dipendenti da aziende del settore turismo	Part time	Indeterm.	6S
Addetto servizi mensa	CCNL per dipendenti da aziende del settore turismo	Part time	Indeterm.	6S
Addetto servizi mensa	CCNL per dipendenti da aziende del settore turismo	Part time	Determ.	7
Pizzaiolo	CCNL per dipendenti da aziende del settore turismo	Part time	Determ.	6S

- **SEDE DI LUNGOTEVERE RIPA N.1**

Mansione	CCNL	assunzione	tempo	livello
Barista	CCNL per dipendenti da aziende del settore turismo	Full/time	Indeterm.	6 S
Barista	CCNL per dipendenti da aziende del settore turismo	Full/time	Indeterm.	6 S

I partecipanti alla presente procedura dovranno presentare un progetto contenente le modalità con cui intendono fornire il servizio dal punto di vista dell'organizzazione del personale e il progetto di riassorbimento contenente l'impegno ad assorbire il personale di cui sopra.

Durante il servizio l'Aggiudicataria dovrà assicurare la presenza di un referente per i rapporti con l'Amministrazione il cui nominativo dovrà essere comunicato all'Amministrazione.

L'organigramma del personale impiegato dall'Aggiudicataria dovrà corrispondere a quanto dichiarato nell'offerta.

L'Aggiudicataria dovrà provvedere all'eventuale sostituzione degli addetti assenti dal servizio, per qualsiasi causa e motivo, con la tempestività necessaria a garantire la continuità e puntualità delle prestazioni con l'utilizzo di altro personale in possesso dei medesimi requisiti del personale da sostituire.

Dovrà, altresì, sottoporre tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, agli adempimenti sanitari previsti dalla normativa vigente, ed informarlo dettagliatamente dei contenuti del presente capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard richiesti.

1.5 Progetto relativo all'impianto di erogazione di acqua potabile

Nei locali adibiti al servizio di ristorazione, la società aggiudicataria dovrà provvedere, a sua cura e spese, a realizzare un impianto di erogazione di acqua proveniente dall'acquedotto a temperatura ambiente, refrigerata e addizionata di CO₂. Detto impianto non dovrà prevedere alcuna manipolazione dell'acqua proveniente dall'acquedotto e le relative apparecchiature dovranno essere assistite e mantenute regolarmente.

L'approvvigionamento dell'acqua da parte dell'utente sarà effettuato in modalità self-service, attraverso appositi bicchieri messi a disposizione in numero sufficiente da parte della società aggiudicataria; l'utente che consuma un singolo menu potrà fruirne gratuitamente nei limiti di 50 cl..

Fino a quando non verrà attivato il suddetto impianto di erogazione dell'acqua, sarà compreso nel prezzo del singolo menu anche una bottiglia di acqua minerale da ½ litro.

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

La società aggiudicatrice 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 soggetti individuati dall'Amministrazione (enti di beneficenza, associazioni di volontariato, ecc.), situati in località distanti non più di 20 km dalla sede del Ministero di viale Ribotta, 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, ecc..

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.

1.7 Informazione agli utenti

Su richiesta del Ministero, l'impresa è tenuta alla realizzazione e all'affissione di poster e tabelle, contenenti indicazioni e suggerimenti formulati e predisposti dallo stesso Ministero, per promuovere uno stile di vita sano anche sul luogo di lavoro, secondo quanto stabilito dalle linee di indirizzo ministeriali.

La società affidataria dovrà, altresì, realizzare e rendere disponibili per il servizio giornaliero, tovagliette di carta monouso per vassoi con apposita stampa di informazioni, sulla base delle indicazioni fornite dall'Amministrazione.

I suddetti materiali, prima della stampa, dovranno essere sottoposti alla preventiva approvazione dall'Amministrazione.

La ditta aggiudicataria si impegna, a richiesta, a erogare prodotti preconfezionati senza glutine per soggetti affetti da celiachia.

ART. 2 LOCALI IN USO

L'Amministrazione mette a disposizione della ditta aggiudicataria i locali di cui ai disegni allegati (All. 1 e 4), forniti di impianto di riscaldamento e condizionamento, di acqua ed energia elettrica e dotati di contatori separati, un magazzino interrato per lo stoccaggio di beni non deperibili di circa 10 mq, e le attrezzature, apparecchiature, arredi, stoviglie e utensileria già esistenti.

Più specificatamente, i locali della sede di viale Giorgio Ribotta n. 5 sono concessi in comodato d'uso, mentre i locali di Lungotevere Ripa, in quanto sede demaniale, sono soggetti al pagamento del canone di concessione all'Agenzia del demanio per un importo mensile ad oggi pari ad € 700,00.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere, a proprio totale carico, alla fornitura, installazione e messa in funzione di tutte le attrezzature, apparecchiature e arredi necessari ai servizi oggetto di gara, qualora non già presenti nella sede, limitatamente alla sola zona della cucina e degli annessi magazzini per lo stoccaggio dei beni. La sala ristorazione rimane nella disponibilità dell'Amministrazione, che concede la gestione della stessa alla ditta aggiudicataria limitatamente alla fascia oraria giornaliera di svolgimento del servizio di ristorazione.

Di detta fornitura verrà redatto apposito verbale.

L'apposito inventario verrà redatto contestualmente alla stipula del contratto di concessione e sottoscritto da entrambe le contraenti. Locali e attrezzature verranno prese in consegna dalla ditta aggiudicataria 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.

La ditta aggiudicataria dovrà garantire la disponibilità in quantità sufficiente al numero degli utenti, di stoviglie, utensileria e materiale a perdere (tovagliette, tovaglioli, ecc.) occorrenti per la piena funzionalità del servizio, nonché provvedere alla loro integrazione e sostituzione quando non più sufficienti o funzionali.

Si fa presente che i disegni dei locali, i quali riportano alcune misure degli stessi in modo da consentirne la ricostruzione in scala, costituiscono comunque una rappresentazione indicativa dello stato dei luoghi; pertanto, lo stato dei luoghi potrebbe essere parzialmente difforme da quanto indicato nei suddetti disegni e la società che intenderà partecipare alla gara avrà l'onere di verificare lo stato effettivo dei luoghi in sede di sopralluogo obbligatorio di cui all'art. 11 del disciplinare di gara.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere, altresì, all'attivazione di una propria utenza telefonica e, occorrendo, di una propria linea ADSL.

L'Aggiudicataria si impegna, per tutta la durata contrattuale, al rispetto delle prescrizioni previste dalla normativa vigente, nonché delle prescrizioni delle autorità competenti.

La Ditta 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, apparecchiature ed arredi, salvo eventuali modifiche concordate con l'Amministrazione.

È vietato l'uso dei locali e delle attrezzature per la preparazione dei pasti che non siano consumati all'interno del Ministero.

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

La ditta aggiudicataria si impegna a provvedere ai prescritti adempimenti di registrazione ai sensi del Regolamento CE 852/2004.

In ogni caso di cessazione degli effetti della concessione, la ditta aggiudicataria si impegna a consegnare all'Amministrazione, previa stesura di apposito verbale, i locali, nonché le attrezzature, apparecchiature e arredi forniti, come risultanti dal verbale summenzionato, in perfette condizioni, tenuto comunque conto della normale usura.

Il rischio economico e gestionale dell'affidamento rimane a totale carico dell'Affidatario il quale provvede a gestire l'attività in questione mediante propri capitali e l'organizzazione dei mezzi necessari, nei quali si intendono ricompresi apparecchiature e attrezzature. Restano invece esclusi i locali messi a disposizione dall'Amministrazione (indicati nella planimetria allegata), senza che possa essere presentata alcuna richiesta o invocato alcun impegno dell'Amministrazione stessa.

ART. 3

PRESTAZIONI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

3.1 Spese

Sono a carico della Ditta aggiudicataria, 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 al lavoro e la loro contabilizzazione;
- la spesa delle assicurazioni derivanti da legge o contratto collettivo, nonché il pagamento dei contributi a carico dei datori di lavoro;
- 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 alla 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 e delle attrezzature necessarie per lo svolgimento del servizio;
- la spesa relativa alla pulizia dei locali, ivi comprese le aree esterne dove si svolgerà il servizio di ristorazione nei periodi estivi, nonché delle attrezzature e, in generale, di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio;
- la spesa di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, dei locali e, in generale, di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio, nonché la sostituzione di tutte le attrezzature non riparabili o non adeguate alla normativa vigente in materia di igiene e di sicurezza;
- la spesa per l'allestimento di poster e di tovagliette di carta monouso realizzati secondo le indicazioni dell'Amministrazione;
- la spesa per la manutenzione dell'impianto di produzione di acqua calda, dell'addolcitore, dell'impianto di aspirazione dei fumi della cucina e dell'area grill, nonché per lo spurgo dei pozzetti e delle fogne in genere, da eseguirsi con cadenza almeno semestrale;
- la spesa per la manutenzione e rifornimento dell'eventuale impianto di erogazione dell'acqua microfiltrata, refrigerata e addizionata con CO₂, presente in sala mensa;
- la spesa per lo svolgimento del servizio di consegna degli alimenti residuati al termine di ciascuna giornata lavorativa;
- la spesa mensile da versare all'Erario in conto entrata per il rimborso delle spese sostenute dal Ministero per le utenze, a titolo forfettario, pari ad € 2.000 (duemila/00) per entrambi le sedi.

3.2 Manutenzione

La ditta aggiudicataria si impegna a mantenere in perfetta efficienza i locali, gli impianti messi a disposizione dal Ministero, nonché le attrezzature, apparecchiature e 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 e igiene.

Saranno a carico della ditta aggiudicataria tutte le manutenzioni ordinarie dei locali e degli impianti messi a disposizione dal Ministero, nonché quelle ordinarie e straordinarie dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi da essa forniti.

Saranno, altresì, a carico della ditta aggiudicataria, le manutenzioni straordinarie dei locali e degli impianti ad uso esclusivo derivate da cause imputabili alla stessa.

Qualora la ditta aggiudicataria non provveda puntualmente alle suddette manutenzioni, l'Amministrazione si riserva la facoltà di provvedere autonomamente agli interventi necessari; le spese derivanti dai suddetti interventi verranno addebitate alla ditta aggiudicataria a valere sulla cauzione definitiva.

L'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per uso improprio, danneggiamenti, furti delle attrezzature, degli arredi e delle stoviglie.

Tutte le attrezzature impiegate nella preparazione degli alimenti devono essere conformi alle norme di buona fabbricazione e rispettare i requisiti previsti dal Regolamento (CE) 852/2004 Allegato II capitolo V ovvero essere: idonee all'uso per il quale sono destinate; progettate e realizzate in modo da consentire un'adeguata pulizia; mantenute in buono stato e sottoposte a regolare manutenzione.

3.3 Pulizie

La Ditta aggiudicataria dovrà mantenere nel massimo ordine ed in perfetta pulizia gli ambienti di preparazione, le aree di distribuzione, i magazzini, gli spogliatoi ed i servizi igienici utilizzati dal personale ed i relativi impianti, attrezzature, arredi, rivestimenti, infissi, pareti e vetrate, nonché le stoviglie, il vasellame, la posateria e la biancheria.

La ditta aggiudicataria 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, nonché le aree esterne messe a disposizione per la ristorazione.

La ditta aggiudicataria 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.

La ditta aggiudicataria 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.

3.4 Personale

La ditta aggiudicataria, nell'espletamento del servizio, dovrà impiegare personale qualificato, di assoluta fiducia e di provata riservatezza, che osservi diligentemente tutte le norme e disposizioni generali. In particolare, la ditta aggiudicataria dovrà utilizzare il personale già impiegato nell'attività di ristorazione e bar presso il Ministero, ai sensi della normativa vigente.

Il predetto personale dovrà essere in numero sufficiente ed idoneo all'espletamento dei servizi bar e ristorazione e, comunque, mai inferiore a quello indicato in sede di offerta nel piano di riassorbimento. La ditta aggiudicataria dovrà applicare ai propri dipendenti, occupati nei Servizi, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono le prestazioni, nonché le condizioni risultanti da successive modificazioni ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato per la categoria ed applicabile nella località. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione.

I suddetti obblighi saranno vincolanti per la ditta aggiudicataria per tutta la durata del contratto, anche nel caso in cui non sia aderente alle associazioni firmatarie o receda da esse.

La ditta aggiudicataria dovrà essere in regola con il pagamento degli stipendi e dei versamenti dei contributi in favore del proprio personale, fornendo la relativa documentazione giustificativa.

La ditta è tenuta alla esatta osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro e di assicurazione degli operatori contro gli infortuni.

L'Aggiudicataria dovrà dare prova dell'avvenuto adempimento di tali obblighi prima dell'inizio del servizio ed ogni qualvolta sia richiesto nel corso di vigenza del contratto.

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 la ditta dovrà garantire l'idonea formazione del personale in materia di igiene degli alimenti e dovrà provvedere a documentare l'idoneità sanitaria dello stesso.

Il servizio alle dipendenze della ditta o per la ditta non potrà costituire in alcun caso ed in alcuna forma, per il personale da questa dipendente, titolo o qualsivoglia riconoscimento di rapporto con l'Amministrazione.

La ditta dovrà comunicare all'Amministrazione i nominativi del proprio personale dando altresì tempestiva comunicazione scritta di ogni variazione nominativa.

La ditta provvederà, a sua cura e spese, a dotare ed a far indossare al proprio personale una idonea divisa, esteticamente curata ed igienicamente e visivamente sempre in condizioni perfette, munita di placca ben visibile recante la ragione sociale della ditta stessa.

La ditta, sotto la propria responsabilità, si impegna a far osservare, anche al proprio personale, le disposizioni che regolano l'accesso, la permanenza e l'uscita dal Ministero.

La ditta, a richiesta del Ministero, si impegna a sostituire il dipendente che non soddisfi i requisiti richiesti, senza che ciò possa costituire motivo di variazione dei prezzi contrattuali, da parte del Ministero, di ulteriori oneri o risarcimenti di sorta, rispetto a quelli pattuiti in sede di gara.

3.5 Prevenzione e protezione dei luoghi di lavoro

La ditta aggiudicataria è responsabile della tutela della sicurezza, incolumità e salute dei lavoratori addetti ai Servizi. Essa è tenuta al rispetto delle disposizioni legislative e regolamentari sulla sicurezza e l'igiene del lavoro, sia di carattere generale che specifico per l'ambiente in cui si svolgono i lavori.

La ditta dovrà inoltre:

- osservare le misure generali di tutela definite dal D. Lgs. n. 81/2008;
- rispettare i regolamenti e disposizioni interne portate a sua conoscenza dall'Amministrazione;
- controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e di igiene del lavoro da parte del personale;
- fornire all'Amministrazione tempestiva segnalazione di ogni circostanza, di cui venga a conoscenza, che possa essere fonte di pericolo.

3.6 Approvvigionamento e conservazione dei cibi

I fornitori di derrate di cui la ditta aggiudicataria si avvale dovranno essere individuati nella relazione tecnica di cui al disciplinare di gara.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta ad utilizzare, nella preparazione dei cibi, derrate di categoria "extra" o di prima categoria, provenienti preferibilmente dalla c.d. "filiera corta" e di stagione per gli alimenti di origine vegetale.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta a provvedere a sua cura e spese all'approvvigionamento e al trasporto di tutti i generi alimentari e bevande, nonché allo stivaggio degli stessi.

La ditta aggiudicataria dovrà espressamente indicare i locali ove vengono preparati i semilavorati e si impegna a consentire, in qualsiasi momento, sopralluoghi da parte del personale individuato dall'Amministrazione.

La conservazione di tutti i prodotti alimentari, confezionati e non, dovrà avvenire rispettando scrupolosamente le disposizioni di legge in materia.

I prodotti confezionati dovranno riportare sull'involucro l'indicazione del contenuto, degli ingredienti, inclusi gli additivi previsti dalla legge, e la scadenza. Quest'ultima, in particolar modo, dovrà essere controllata e rispettata anche per i prodotti sfusi e/o aperti che, comunque, dovranno essere rispondenti alla normativa prevista per l'etichettatura.

I pasti verranno erogati dalla ditta aggiudicataria dietro corresponsione di denaro o di buoni pasto; ove la spesa effettuata dall'utente sia inferiore al valore del buono pasto, la relativa differenza dovrà risultare da apposita ricevuta rilasciata dal Gestore.

L'erogazione dei pasti potrà avvenire previa prenotazione dei pasti, secondo le metodologie eventualmente proposte in sede di offerta tecnica.

ART. 4 CONTROLLI

Il Ministero si riserva di effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, sia direttamente sia a mezzo di propri incaricati, idonei controlli di tipo igienico-sanitario sui generi immagazzinati e su quelli immessi al consumo, sulle procedure di lavorazione e sulla gestione dei servizi.

Per i suddetti controlli, il Ministero procederà direttamente o indirettamente, avvalendosi eventualmente della collaborazione del Comando dei carabinieri per la salute, effettuando anche i necessari prelievi.

Il Ministero potrà effettuare ispezioni, tramite il proprio personale sanitario, presso i locali ristorazione e bar e presso le aziende fornitrici, anche per poter verificare le procedure di autocontrollo messe in atto in applicazione dei regolamenti CE 852/2004 e 853/2004.

In ordine al controllo sul mantenimento degli standard qualitativi dichiarati, il Ministero, tramite una Commissione appositamente incaricata, potrà effettuare periodicamente e senza alcun preavviso verifiche amministrative, tecniche e sopralluoghi in ordine alla regolare esecuzione del servizio e nel rispetto dei vincoli contrattuali. A tal fine l'Aggiudicatario s'impegnerà a nominare un Responsabile al quale indirizzare eventuali rilievi e la convocazione per il contraddittorio. L'impresa aggiudicataria verrà tempestivamente informata degli inadempimenti riscontrati al fine di effettuare le dovute correzioni entro i termini di tempo stabiliti dalla suindicata Commissione.

Qualora, a seguito dei suddetti controlli, dovessero emergere irregolarità o conclusioni negative, l'Amministrazione si riserva di applicare una penale, proporzionale alla gravità dell'inadempienza, secondo le modalità indicate nel disciplinare di gara, e nel caso di reiterati inadempimenti, l'Amministrazione ha la facoltà di risolvere il contratto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del Codice Civile, e fatto salvo il diritto al risarcimento del danno.

ART. 5 COPERTURE ASSICURATIVE

L'Aggiudicataria dovrà stipulare, con primarie Compagnie di Assicurazione, polizza per "Responsabilità Civile", con massimale non inferiore ad Euro 2.000.000,00 (Euro duemilioni/00), a copertura danni a persone e cose, derivanti dall'esecuzione dei servizi ad essa affidati, ed in particolare:

a) Responsabilità civile verso terzi, 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'Aggiudicataria – che partecipano all'attività oggetto della concessione a qualsiasi titolo.

- b) Responsabilità civile verso prestatori di lavoro, con estensione al cosiddetto “danno biologico”, estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL e alle malattie professionali.
- c) 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 2.000.000,00 (Euro duemilioni/00).
- d) Infortuni che potessero colpire gli utenti del servizio.
- e) Incendi e rischi accessori per danni arrecati ai locali, strutture, mobili e altri beni dati in uso dall'Amministrazione.

Prima dell'avvio del servizio, l'Aggiudicataria dovrà far pervenire all'Amministrazione copia conforme della polizza e, entro 10 (dieci) giorni solari da ciascuna scadenza, copia della quietanza di pagamento del relativo premio.

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.

L'Aggiudicataria 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.

In deroga a quanto previsto all'art. 1901 del Codice Civile, la copertura assicurativa dovrà restare valida e operativa nei 15 giorni successivi alla sua scadenza, anche in caso di mancato pagamento del premio.

Qualora l'Aggiudicataria fosse già provvista di un'adeguata polizza assicurativa con primaria Compagnia nazionale, sarà comunque onere dell'Aggiudicataria medesima adeguare la polizza assicurativa a copertura del rischio da responsabilità civile, secondo le prescrizioni di cui al presente articolo.

ART. 6

PENALITÀ

In caso di inadempimento rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato e da ogni altra prescrizione contrattuale, saranno comminate all'Aggiudicataria le seguenti penali, fatto salvo il risarcimento del danno ulteriore ex art. 1382 del c.c.:

- a) in caso di mancata esecuzione del servizio di ristorazione senza giustificato motivo, una penalità pari a Euro 350,00 (trecentocinquanta/00) per il primo giorno. Dal terzo giorno di mancata esecuzione, l'inadempimento sarà considerato quale abbandono del servizio, con conseguente facoltà di risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile;
- b) in caso di mancata esecuzione del servizio bar senza giustificato motivo, una penalità pari a Euro 500,00 (cinquecento/00) per la sede di Ribotta e € 350,00 (trecentocinquanta/00) per la sede di Lungotevere Ripa per ciascun giorno. Dal terzo giorno di mancata esecuzione, l'inadempimento sarà considerato quale abbandono del servizio, con conseguente facoltà di risoluzione del contratto.
- c) in caso di mancato avvio iniziale del servizio a decorrere dal giorno indicato dall'Amministrazione senza giustificato motivo, una penalità di Euro 500,00 (Euro cinquecento/00) per ogni giorno di ritardo per ogni singola sede;
- d) in caso di derrate non conformi a quanto prescritto al precedente art. 3, punto 3.6, penale di Euro 500,00 (Euro cinquecento/00) per ogni inadempienza riscontrata;
- e) con riferimento agli orari di erogazione dei servizi, penale di Euro 100,00 (cento/00) per ogni 30 minuti di mancata somministrazione degli stessi, per ogni inadempienza riscontrata;
- f) mancata esposizione del menù e del listino prezzi, penale di Euro 50,00 (cinquanta/00) per ogni giorno di inadempienza;

- g) mancato rispetto degli standard di qualità, penale di Euro 200,00 (duecento/00) per ogni inadempienza riscontrata;
- h) fornitura di cibi non commestibili per eccessiva o insufficiente cottura, penale di Euro 250,00 (Euro duecentocinquanta/00) per ogni inadempienza riscontrata;
- i) per ogni giorno di mancata operatività della polizza, penale di Euro 500,00 (cinquecento/00); decorsi 15 giorni di inoperatività della predetta polizza, l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto ai sensi dell'art. 1456 del codice civile;
- j) mancato rispetto dei parametri dichiarati nella tabella dell'offerta tecnica, penale di Euro 750,00 (Euro settecentocinquanta/00), per ogni parametro disatteso e per ogni inadempienza riscontrata;
- k) non osservanza delle specifiche modalità e qualità di esecuzione del servizio dichiarate dall'Aggiudicataria nell'offerta tecnica, incluse le eventuali migliorie: penale quantificata dal RUP nella misura massima prevista dall'art. 113-bis D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. (1 per mille), commisurata alla durata e al valore dell'inosservanza; qualora il valore dell'inosservanza non sia desumibile dagli atti di gara, sarà applicata una penale pari ad euro 50,00 per giorno e per ogni inadempienza riscontrata;
- l) in caso di ritardo nel versamento del canone forfettario a titolo di rimborso utenze, penali di Euro 20,00 (venti/00) per ogni giorno di ritardo;
- m) mancata reintegrazione della garanzia, a seguito dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, penale pari ad Euro 50,00 (cinquanta/00) per ogni giorno di ritardo, salvo il diritto dell'Amministrazione di risolvere il contratto ai sensi dell'art. 1456 del codice civile.

L'unica formalità richiesta per l'irrogazione delle penalità è la contestazione dell'infrazione commessa mediante richiamo scritto a cura del RUP (notificato con raccomandata o P.E.C.) e l'assegnazione di un termine di giorni 8 (otto) naturali consecutivi per la presentazione di eventuali discolpe.

Nel caso in cui le penali applicate eccedano la somma del 10% (dieci per cento) del valore della concessione e nel caso in cui le infrazioni che danno luogo all'applicazione delle penali vengono reiterate nel tempo, l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto e di affidarlo al concorrente successivamente classificato nella graduatoria definitiva.