

PROCEDURA NEGOZIATA SENZA BANDO EX ART. 187 D.LGS. 31 MARZO 2023, N. 36 - IN MODALITÀ RDO EVOLUTA SUL MERCATO ELETTRONICO DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE (MEPA) - PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEI SERVIZI DI BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE DELL’AGENZIA DELLE DOGANE E DEI MONOPOLI – PIAZZA MASTAI, 12 – ROMA

**Periodo affidamento quinquennale
(sessanta mesi dalla stipula del contratto)**

SERVIZIO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DM 6 NOVEMBRE 2023, IN G.U. N. 282 DEL 2 DICEMBRE 2023, IN VIGORE DAL 1° APRILE 2024

CAPITOLATO TECNICO

CIG: B280841213

Codice NUTS: IT Italia

CPV: 55410000-7

SOMMARIO

1	INTRODUZIONE E ASPETTI GENERALI DELLA PROCEDURA	4
1.1	Oggetto della concessione.....	5
1.2	Contesto	5
1.3	Durata della Concessione.....	6
1.4	Valore della Concessione	6
2	– SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE.....	7
2.1	Servizi Principali.....	8
2.1.1	Approvvigionamento, stoccaggio e conservazione di prodotti	8
2.1.2	Specifiche del servizio bar	9
2.1.3	Specifiche del servizio di piccola ristorazione.....	10
2.1.4	Listino bar e piccola ristorazione.....	10
2.1.5	Generi alimentari somministrati	12
2.2	Servizi Accessori.....	12
2.2.1	Allestimento dei locali adibiti al Servizio Bar.....	12
2.2.2	Attrezzature	13
2.2.2.1	Manutenzione Ordinaria	14
2.2.2.2	Manutenzione Straordinaria (Attrezzature)	15
2.2.3	Riassetto e Pulizia	15
2.2.4	Materiale di gestione.....	16
2.3	modalità e orari di erogazione del servizio	16
2.3.1	Modalità di esecuzione del servizio	17
2.3.2	Orari.....	17
3	PERSONALE IMPIEGATO.....	18
3.1	Manuale di autocontrollo e sistema HACCP	19
3.2	Clausole Sociali di protezione e di assorbimento.....	19
3.3	Obblighi del Concessionario	20
3.4	Responsabilità.....	21
3.4.1	Coperture Assicurative.....	21
3.5	Referente	22
4	CONCESSIONE LOCALI	23
4.1	Canone concessorio per l'uso dei locali	23
4.2	Locali ed attrezzature.....	24

4.2.1	Utenze	24
4.3	Manutenzione	24
4.3.1	Manutenzioni di competenza dell'Agenzia.....	25
5	CONSEGNA DEI LOCALI E AVVIO DELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO	25
6	DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO	26
7	OBBLIGHI DELL'AGENZIA	26
8	PREVENZIONE E PROTEZIONE DEI LUOGHI DI LAVORO	27
8.1	Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.)	28
8.2	Oneri Della Sicurezza	28
9	PENALITÀ	29
10	RECESSO DAL CONTRATTO	31
10.1	Revoca della concessione.....	31
10.2	Altri casi di recesso ipso iure del contratto	32
10.3	Effetti della risoluzione.....	32
11	APPENDICE LEGISLATIVA.....	33
12	ALLEGATI	33

1 INTRODUZIONE E ASPETTI GENERALI DELLA PROCEDURA

Il presente Capitolato Tecnico disciplina nel dettaglio le attività, le modalità qualitative e quantitative, le condizioni e gli aspetti tecnici con le quali il Concessionario dovrà espletare e garantire il servizio di bar e piccola ristorazione (take - a way o da consumare in loco) nonché le modalità di concessione dei locali, ad uso esclusivo, ove espletare il servizio, all'interno della sede dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli piazza Mastai 12 – 00153 Roma.

Detto servizio sarà erogato a favore dei dipendenti in servizio presso la sede centrale dell'Agenzia, degli eventuali ospiti e di quanti operino, a vario titolo, all'interno della sede stessa. La fruizione del servizio sarà del tutto libera, per cui l'Amministrazione non assumerà alcun impegno circa il numero effettivo delle consumazioni che verranno somministrate quotidianamente.

La gestione del Servizio, da realizzarsi a cura del Concessionario ed a proprio rischio mediante personale ed organizzazione propri, comprende l'organizzazione e lo svolgimento di attività nel rispetto della vigente normativa e del presente Capitolato. Tali attività dovranno essere svolte dal personale del Concessionario per tutta la durata del Contratto.

La controprestazione a favore del Concessionario consisterà nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il Servizio, per cui il corrispettivo per l'erogazione dei prodotti sarà versato direttamente dagli utenti.

Saranno a carico del Concessionario la fornitura, l'installazione delle attrezzature, delle apparecchiature e degli arredi necessari all'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato. Lo stesso, inoltre, dovrà curare la corretta manutenzione ed il mantenimento in efficienza delle stesse nonché garantire la pulizia e l'igiene sia delle attrezzature che dei locali assegnati.

Il Concessionario del servizio dovrà essere in possesso della competenza tecnica e dei requisiti previsti dalla normativa sanitaria vigente in materia di somministrazione di generi alimentari e garantire il pieno rispetto di tutte le leggi vigenti in materia di alimentazione, conservazione, preparazione e somministrazione di alimenti, nonché all'osservanza della vigente normativa igienico-sanitaria.

L'Agenzia metterà a disposizione, previo pagamento di un canone mensile successivamente specificato al paragrafo 4.1, e in accordo con le modalità di aggiudicazione, i locali destinati all'espletamento del servizio in oggetto.

Il Concessionario dovrà provvedere ad effettuare tutti gli adempimenti amministrativi nei confronti delle Autorità competenti, volti ad ottenere il rilascio delle licenze e/o autorizzazioni necessarie all'espletamento delle attività oggetto del servizio, inclusa l'autorizzazione per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande ai sensi della normativa vigente e, in particolare, del Regolamento CE 852/2004 e ss.mm.ii. in materia di igiene dei prodotti alimentari.

Al termine della durata del contratto e in presenza di una nuova procedura di affidamento bandita, ma non completata per cause tecnico-organizzative, al fine di garantire la continuità del servizio, l'Affidatario si impegna ad accettare la proroga del contratto alle medesime condizioni contrattuali sino all'avvio di esecuzione del nuovo contratto.

L'Amministrazione si riserva il diritto di far decadere la concessione, in qualsiasi momento con preavviso di 30 giorni, senza che l'affidatario possa avanzare alcuna pretesa per tale soluzione, qualora ricorrano i presupposti di legge e regolamenti previsti.

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

1.1 OGGETTO DELLA CONCESSIONE

L'oggetto del Servizio sarà articolato come segue:

- **Servizio principale** consistente nella gestione economico-funzionale del Servizio Bar e piccola ristorazione (take away o da consumare in loco) mediante Bar come meglio descritto al paragrafo 2.1;
- **Servizi Accessori** consistenti nei servizi connessi all'esecuzione del Servizio principale descritti al paragrafo 2.2
- **Concessione in sublocazione dei Locali.** Per l'espletamento del Servizio, e contestualmente al suo affidamento, l'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli, per il tramite dell'Agenzia del Demanio, concede all'Aggiudicatario l'uso dei locali, di cui all'Allegato A - Planimetria dei locali in Concessione al presente Capitolato tecnico, ubicati al piano terra dell'edificio, dietro il pagamento di un Canone concessorio periodico, come dettagliatamente indicato nel paragrafo 4.1, del presente Capitolato.

Tale concessione ha carattere accessorio trovando la sua causa nel servizio di gestione del Bar interno all'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli, oggetto della presente procedura; pertanto, la sua durata sarà subordinata ed inscindibilmente connessa alla durata ed alle vicende della Concessione del Servizio.

1.2 CONTESTO

Il potenziale bacino di utenza, al quale viene erogato il servizio, tenendo conto della presenza media annua dei dipendenti e dei soggetti presenti a vario titolo, all'interno della sede stessa, è quantificabile in circa 500 utenti.

Tale dato è puramente indicativo e l'Amministrazione, riservandosi la facoltà di riorganizzare gli uffici secondo le eventuali future esigenze logistiche e/o organizzative, non garantirà né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero di presenze.

La fruizione dei servizi da parte degli aventi diritto sarà del tutto libera e le prestazioni saranno remunerate dagli utenti con pagamento diretto al gestore, per cui l'Amministrazione non assumerà alcun impegno circa il numero effettivo delle consumazioni che verranno

somministrate quotidianamente e in totale. Pertanto, il Concessionario, pertanto, non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa risarcitoria e non potrà richiedere modifiche del contratto a seguito di mancato guadagno derivante dall'eventuale scelta di una significativa percentuale di utenti di non usufruire del servizio bar e piccola ristorazione per un periodo di durata indefinita nell'arco temporale della concessione.

1.3 DURATA DELLA CONCESSIONE

La durata della concessione, per i servizi oggetto, tenuto conto delle disposizioni contenute all'art. 178, d.lgs. 31 marzo 2023, n. 36, è pari a **60 (sessanta) mesi**, naturali e consecutivi, decorrenti dalla data di stipula e sottoscrizione del Contratto definitivo successivo all'aggiudicazione definitiva.

I contratti e gli impegni sottoscritti dalle parti vincoleranno il concessionario dal momento della loro formazione o sottoscrizione, mentre impegneranno l'Agenzia soltanto dopo il controllo da parte degli organi competenti in accordo con le vigenti disposizioni di legge.

La Concessione in regime di locazione dei locali trova la sua causa nei servizi oggetto della presente procedura; pertanto, la sua durata è subordinata ed inscindibilmente connessa alla durata ed alle vicende della Concessione del servizio.

Al termine della concessione, il Concessionario dovrà restituire i locali nel medesimo stato in cui li ha ricevuti, ovvero conformi alla descrizione che né stata fatta salvo il deterioramento conforme all'uso per cui furono dati in locazione e non avrà titolo ad esigere alcun indennizzo o buonuscita.

1.4 VALORE DELLA CONCESSIONE

Il valore della concessione del servizio è stato stimato, ai sensi dell'art. 179 del d.lgs. 31 marzo 2023, n. 36, al netto dell'IVA, per l'intera durata della Concessione, come segue:

Tabella 1

Valore complessivo della Concessione al netto dell'IVA e altri oneri di Legge		840.261,95 €
di cui:		
[A]	Corrispettivo per i Servizi in Concessione	763.983,59 €
di cui:	Costi della manodopera di cui all'art. 41, d.lgs. 31 marzo 2023, n. 36	390.385,45 €
	Oneri per la sicurezza ai sensi dell'art. 26, comma 3 -bis d.lgs. 9 aprile 2008, n.81	1.200,00 €
[B]	Modifiche contrattuali di cui all'art. 189, comma 2, d.lgs. 31 marzo 2023, n. 36	76.278,36 €

Nell'offerta economica andrà indicato la percentuale di sconto, sul listino prezzi bar e piccola ristorazione, indicato al successivo paragrafo 2.1.4.

Il concessionario avrà dei costi presunti annuali da sostenere, indicati qui di seguito:

Tabella 2

Voce di costo	Annuale	Costo intera concessione
Onere concessorio del locale/canone*1	€ 18.780,00	€ 93.900,00
Utenze	€ 6.301,10	€ 31.505,5

Costo manodopera*3	€ 78.077,09	€ 390.385,45
Costi sicurezza*2	€ 240,00	€ 1.200,00
Totale	€ 103.398,19	€ 516.990,95

*1 Sono escluse dal canone i costi relativi a tutte le utenze di cui si approvvigiona il bar, a titolo esemplificativo, ma non esaustivo, quelle relative all'acqua, energia elettrica, gas etc., e gli importi relativi ai servizi di pulizia. Tali costi sono a carico del Concessionario così come pure quelli relativi agli allacci o volturazioni delle utenze alla cui attivazione ed intestazione provvederà in via autonoma il Concessionario.

*2 È onere del Concessionario elaborare, relativamente ai costi della sicurezza afferenti all'esercizio della propria attività, il documento di valutazione dei rischi, e di provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici connessi alle proprie attività.

*3: i costi della manodopera saranno a carico del Concessionario.

I dati economici stimati sono riportati in maniera dettagliata nel Piano Economico Finanziario (PEF) di massima, **Errore. L'origine riferimento non è stata trovata.**4 al Disciplinare, tale stima ha carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo l'Amministrazione e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il Concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio d'impresa inerente alla gestione dei servizi oggetto della presente procedura.

L'Agenzia, entro la scadenza contrattuale, si riserva la facoltà di operare modifiche, nonché varianti, del contratto di Concessione in corso di validità derivante dalla presente procedura, previa autorizzazione del Responsabile Unico del Procedimento, con le modalità e nei limiti previsti dall'articolo 189 del d.lgs. 31 marzo 2023, n. 36.

L'Agenzia non ha ritenuto, in un'ottica di efficienza e di economicità rispetto agli obiettivi da perseguire e stante l'omogeneità del servizio in parola, di suddividere la presente Concessione in due o più lotti, ai sensi dell'articolo 58, del d.lgs. 31 marzo 2023, n. 36.

2 – SERVIZIO BAR E PICCOLA RISTORAZIONE

Il Concessionario dovrà svolgere i servizi di gestione bar e di piccola ristorazione a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, assicurandone il migliore funzionamento interno, in raccordo ed integrazione con le attività svolte nella sede in questione, senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività in atto.

Il Servizio sarà articolato come segue:

- **Servizio Principale**
 - gestione economico-funzionale del Servizio di piccola ristorazione mediante Bar, consistente nell'approvvigionamento, stoccaggio, conservazione e preparazione dei prodotti comunemente in distribuzione negli esercizi aperti al pubblico, per un corretto ed efficiente funzionamento del servizio bar (paragrafo 2.1);
- **Servizi Accessori**, intesi come i servizi connessi all'esecuzione del Servizio Bar complessivamente inteso, quali:
 - l'allestimento dei locali adibiti al Servizio Bar, con Arredi, Apparecchiature e Attrezzature, necessarie per l'espletamento del Servizio proposto, compresa la

realizzazione e/o l'integrazione degli impianti meccanici, elettrici e idrici negli spazi tecnici lasciati liberi per tali esigenze. Il Concessionario dovrà operare con proprie attrezzature, utensili e materiali che dovranno essere sempre perfettamente efficienti ed adeguati al tipo ed alla natura delle prestazioni richieste (paragrafo 2.2.1);

- il riassetto e pulizia dei locali di pertinenza, delle attrezzature, degli arredi e di tutte le stoviglie utilizzate (paragrafo 2.2.3);
- la manutenzione ordinaria e straordinaria degli spazi Bar, degli Impianti e degli Arredi, nonché delle Attrezzature, degli Strumenti e di ogni altra attività funzionale alla conduzione e gestione delle attività (paragrafo 2.2.2).

I servizi, per la somministrazione di bevande calde, fredde ed alimenti preconfezionati approvvigionati autonomamente dal Concessionario, privilegiando l'impiego di ingredienti freschi e di stagione e limitando l'impiego di prodotti surgelati, saranno effettuati a favore dei dipendenti in servizio presso la sede centrale dell'Amministrazione, degli eventuali ospiti e di quanti operino, a vario titolo, all'interno della sede stessa, come meglio specificato al paragrafo 1.2.

La gestione del bar dovrà essere posta in essere con elevati standard di pulizia, igiene e decoro nonché con personale sufficiente ad assicurare un adeguato servizio ed in possesso dei requisiti imposti dalla vigente normativa igienico-sanitaria.

2.1 SERVIZI PRINCIPALI

2.1.1 Approvvigionamento, stoccaggio e conservazione di prodotti

Il carico e lo scarico della merce, di ogni materiale riguardante l'esercizio dell'attività, dovranno essere effettuati nel rispetto degli orari e delle modalità operative che saranno comunicate dall'Agenzia.

Il Concessionario si obbliga:

- ✓ all'approvvigionamento dei generi alimentari somministrati nonché la loro idonea conservazione presso i locali adibiti a magazzino oppure nelle apposite celle frigorifere è responsabilità del Concessionario. È fatto assoluto divieto di tenere in magazzino o nelle celle frigorifere prodotti scaduti, ammolorati o contenuti in confezioni rovinate. Questi andranno immediatamente rimossi pena l'applicazione delle penalità di cui al paragrafo 9 lettera . D;
- ✓ all'acquisto, al trasporto e allo stoccaggio, dei prodotti necessari alla pulizia dei locali, delle attrezzature e degli arredi e al lavaggio delle stoviglie, del vasellame, della posateria, etc.;
- ✓ ad adottare i provvedimenti e le cautele necessarie per garantire la salute, la sicurezza e l'incolumità del personale addetto al servizio e dei terzi, nonché ad osservare e fare osservare tutte le vigenti disposizioni in materia di prevenzione e degli infortuni e sicurezza sul lavoro, ivi comprese quelle previste dal d.lgs. 09 aprile 2008, n. 81, per quanto applicabile;

- ✓ ad adottare tutte le misure atte a non danneggiare i pavimenti, le vernici, i mobili ed ogni altro bene all'interno della sede. Il Concessionario, in ogni caso, dovrà provvedere senza indugio e a proprie spese alla riparazione e/o sostituzione delle parti o degli oggetti danneggiati per colpa propria o dei suoi dipendenti e, in difetto, al risarcimento del danno;
- ✓ a rimuovere, raccogliere, trasportare e conferire scatole, imballaggi, nastri adesivi ed ogni altro materiale connesso al trasporto dei prodotti alimentari e delle bevande secondo le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata dei rifiuti urbani e in ogni caso in conformità al d.lgs. 3 aprile 2006, n. 152, Norme in materia ambientale;
- ✓ ad effettuare i conferimenti dei rifiuti al di fuori dell'orario di apertura del servizio prestato, nel rispetto della normativa vigente in particolare in materia di raccolta differenziata e dunque in conformità al d.lgs. n. 152/2006 "Norme in materia ambientale", come modificato dal d.lgs. n. 4/2008 e al punto 3.1.3 dei Criteri Ambientali minimi (CAM), adottati con d.m. 06/11/2023, per "La gestione del punto di ristoro (Servizio bar)".

2.1.2 Specifiche del servizio bar

Il Concessionario dovrà garantire presso il locale bar la somministrazione e la vendita al banco di tutti i beni rientranti nelle categorie riferite all'esercizio commerciale di un bar e in particolare la vendita dei seguenti prodotti alimentari preconfezionati e bevande, anche alla mescita, di vario tipo calde e fredde, di ottima qualità e, se confezionati, di primarie marche:

- caffè, cappuccino, latte, thé, con disponibilità - a richiesta - anche di alternative vegetali al latte quali bevande di soia, riso, mandorla, cocco, avena, farro;
I prodotti di caffetteria dovranno essere preparati utilizzando grani di caffè di miscela di ottima qualità, intendendosi con tale espressione una miscela di prodotto finale composto con la percentuale minima di 80% qualità "Arabica" e 20% qualità "Robusta".
- acque minerali, succhi di frutta (anche nella variante senza zuccheri aggiunti), bibite e bevande analcoliche (anche nella variante senza zuccheri o a bassa gradazione alcolica o dealcolate), ecc.;
- gelati confezionati, cioccolate anche in monoporzione, caramelle e gomme da masticare, ecc.

L'attività di riscaldamento degli alimenti dovrà essere svolta con attrezzature elettriche e/o microonde in linea con le disposizioni del punto 3.1.6, Criteri Ambientali minimi (CAM), adottati con d.m. 06/11/2023, in G.U. n. 282 del 2 dicembre 2023, in vigore dal 1° aprile 2024 per "La gestione del punto di ristoro (servizio bar)".

Tutte le preparazioni dovranno essere garantite in quantità adeguata a soddisfare le esigenze dell'utenza tenendo conto anche delle possibili allergie e intolleranze (es. lattosio e latticini, glutine, Frutta secca e semi, celiachia etc.).

Il Concessionario dovrà mettere a disposizione degli utenti sui banchi bar: zucchero bianco e di canna grezzo, miele, dolcificanti ipocalorici confezionati secondo quanto prescritto dalle normative in vigore.

Sarà valutato discrezionalmente, sulla base di quanto esposto nella Relazione tecnica, l'ampliamento dei prodotti offerti, rispetto ai listini di cui al paragrafo 2.1.4, per il quale l'affidatario potrà presentare un listino aggiuntivo con lo stesso sconto da applicare pari a quello offerto in sede di gara.

2.1.3 Specifiche del servizio di piccola ristorazione

Il Concessionario deve garantire la somministrazione del servizio in parola, dei seguenti prodotti alimentari, che devono essere di ottima qualità e, se confezionati, di primarie marche:

- Preparazioni alimentari giornaliere quali panini farciti (anche nelle varianti a base di farine di frumento integrale, farro, segale, mais, soia, avena, riso, etc.), con farciture varie (salumi, verdure, formaggio, ecc.), cornetti, sandwich, pizza al trancio o pizzette vari gusti, tramezzini, toast, piatti freddi, anche in varianti con verdure e disponibilità di prodotti per celiaci, ecc.;
- Alimenti preconfezionati (prodotti dolciari anche da forno, pasticceria dolce e salata, anche in formato mignon, bibite e bevande analcoliche, succhi di frutta, acqua minerale, gelati, yogurt, ecc.).
- La pasticceria dolce e salata e ogni altro genere di prodotto per colazione o pranzo (panini con varie farciture, paste, sandwich, toast, ecc.) dovrà essere fresca di giornata e di prima scelta, limitando al minimo il ricorso a prodotti surgelati o preconfezionati.

Il servizio di piccola ristorazione 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 ed i suoi Sali.

Per i prodotti somministrati il Concessionario dovrà provvedere ad indicare le caratteristiche di ogni singolo prodotto.

2.1.4 Listino bar e piccola ristorazione

Il listino prezzi dei prodotti bar e piccola ristorazione a cui fare riferimento per l'offerta economica sono riportati nella seguente tabella:

Listino Prezzi bar e piccola ristorazione

Tabella 3

DESCRIZIONE PRODOTTO		PREZZO E.IVA
CAFFETTERIA	Caffè espresso	€ 0,80
	Caffè decaffeinato e caffè di orzo	€ 1,10
	Cappuccino	€ 1,10

	Cappuccino con latte di Soia	€ 1,80
	Caffè Latte	€ 1,50
	Caffè freddo	€ 1,50
	Cioccolata in tazza	€ 2,70
	Tè, camomilla ed infusi	€ 1,40
	Latte in bicchiere	€ 1,40
	Tè freddo	€ 1,50
	Caffè al ginseng	€ 1,50
	Caffè brasiliano o marocchino	€ 1,50
	Crema al caffè	€ 2,60
	Caffè speciali	€ 2,30
BIBITE FREDDI	Bevande Gassate in bottiglia (25/33 cl.)	€ 1,80
	Succhi di frutta in bottiglia (25/33 cl.)	€ 2,50
	Bibite/Succhi di frutta in barattolo (25/33 cl.)	€ 2,50
	Acqua minerale in bottiglia (0,50 cl.)	€ 0,80
	Acqua minerale in bottiglia (1,5 l.)	€ 1,30
FRULLATI	Spremute/centrifughe di frutta (min. 20 cl.)	€ 2,60
	Frappè assortiti	€ 2,90
	Frullati di frutta	€ 2,90
APERITIVI	Aperitivi nazionali e vermouth	€ 2,60
	Aperitivi esteri	€ 3,50
	Prosecco spumante	€ 2,85
PASTICCERIA	Brioche, lieviti e paste assortite formato Standard	€ 1,30
	Brioche, lieviti e paste assortite formato Mini	€ 1,00
	Brioche e cornetti integrali	€ 1,20
	Fetta di crostata /ciambellone	€ 1,50
	Fetta di torta	€ 1,90
PICCOLA RISTORAZIONE	Yogurt (min. 125 gr.)	€ 1,60
	Frutta fresca/Macedonia (porzione)	€ 3,20
	Panino (min. 100 gr.) con farcitura (min. 30 gr.)	€ 2,90
	Panino (min. 100 gr.) con farcitura (min. 50 gr.)	€ 3,20
	Tramezzini	€ 2,00
	Tramezzini con doppia farcitura	€ 2,10
	Toast	€ 2,50
	Toast con doppia farcitura	€ 2,80
	Pizza bianca farcita	€ 2,50
	Pizzette	€ 2,50
	Piadine	€ 2,50

	Pokè	€ 7,00
	Piatti freddi	€ 4,20

2.1.5 Generi alimentari somministrati

L'affidatario si obbliga ad assicurare un'adeguata disponibilità, varietà e qualità dei generi offerti, con particolare riferimento alle bevande calde e fredde e ai prodotti di gastronomia (es. panini farciti, toast, pizzette, cornetti), tenendo in adeguata considerazione le esigenze degli utenti

Il Concessionario si impegna affinché tutti gli alimenti offerti e distribuiti siano conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari, nazionali e comunitarie, confezionati, etichettati, conservati, somministrati ecc. nel rispetto della normativa vigente, nazionale e comunitaria, in materia di Igiene dei prodotti alimentari, nonché 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).

In particolare, è fatto divieto di:

- effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo.

È vietato usare prodotti che contengono Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

Il Concessionario risponderà personalmente dell'eventuale vendita di generi avariati scaduti, ecc. e potenzialmente dannosi e solleva pienamente la Stazione Appaltante da qualsiasi responsabilità per danni o malattie provocati da alimenti distribuiti e non opportunamente trattati.

La vendita e la somministrazione di generi alimentari avariati, o contenenti sostanze nocive, o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità, e di cibi/prodotti scaduti, darà luogo alla risoluzione immediata del contratto, oltre alle eventuali applicazioni delle sanzioni di legge e alle penali indicate al paragrafo 9 lettera . C.

La composizione dei prodotti non confezionati deve essere dichiarata ed esposta al pubblico. Si precisa che i prodotti offerti dovranno corrispondere a quanto precisato in sede di gara e mantenuti per tutta la durata contrattuale.

2.2 SERVIZI ACCESSORI

2.2.1 Allestimento dei locali adibiti al Servizio Bar

Sono a carico del Concessionario gli oneri relativi alla fornitura e all'installazione degli Arredi idonei e necessari all'espletamento del Servizio.

Gli Arredi e le Attrezzature, di cui al successivo paragrafo 2.2.2, fornite dal Concessionario dovranno coincidere con quanto offerto in sede di gara, e dovranno essere in ogni caso idonei allo svolgimento delle attività oggetto del Servizio Bar e piccola ristorazione.

L'arredamento e l'allestimento dei locali, destinati all'esercizio del Servizio in parola, dovranno essere ultimati entro il termine stabilito dal paragrafo 5 del presente Capitolato. Il Concessionario potrà dare avvio al Servizio previa verifica positiva da parte della Stazione Appaltante della rispondenza della fornitura e dell'installazione in conformità a quanto stabilito dal presente Capitolato.

Si precisa che tutti i beni forniti e installati dal Concessionario resteranno di proprietà dello stesso; pertanto, alla scadenza naturale della Concessione, così come in ogni ipotesi di cessazione anticipata della stessa, il Concessionario avrà l'obbligo di riprendere detti beni. In particolare, il Concessionario dovrà provvedere, entro e non oltre 30 giorni dalla scadenza fissata, alla disinstallazione e allo sgombero dei suddetti beni, pulizia dei locali occupati senza alcun onere aggiuntivo per l'Agenzia.

2.2.2 Attrezzature

Il Concessionario dovrà provvedere all'allestimento del Bar con le Attrezzature necessarie per l'erogazione del Servizio richiesto, nei tempi e nei modi indicati nel paragrafo 2.2.1 e nel paragrafo 5 del presente Capitolato.

In particolare, il Concessionario dovrà fornire, con spese e oneri a proprio carico, tutti gli oggetti ed utensili da cucine e da tavola, recipienti, contenitori, macchinari per la trasformazione degli alimenti, materiali da imballaggio ecc. destinati a venire a contatto con gli alimenti.

Questi devono essere, in accordo con il Regolamento (CE) n. 1935/2004, di ottima qualità e consistenza, prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione e, in condizioni d'impiego normale o prevedibile, non trasferiscano 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.

Le Attrezzature fornite dovranno essere realizzate in conformità alla legislazione vigente in materia di igiene, sicurezza e prevenzione incendi, nonché delle norme tecniche specifiche.

Ai fini dell'avvio dell'attività economica inerente alla Concessione, si suppone che l'operatore economico si doti di un *set* di attrezzature necessarie per la messa in esercizio e per l'espletamento minimo del servizio.

Il *pool* di tali attrezzature, il valore di ognuna di esse, nonché il valore complessivo delle medesime è stato stimato dalla Stazione Appaltante, in relazione allo stato dei luoghi attuale, nella seguente tabella:

Tabella 4

Attrezzatura	Qnt	Valore
Frigorifero/bancone+cassa	1	€ 12.000,00
Piastra	1	€ 350,00
Macchina orzo+ spremiagrumi	1	€ 600,00
Lavastoviglie	1	€ 800,00

Macchina caffè+ macinino	1	€ 5.800,00
Mobile grosso	1	€ 1.000,00
Frigorifero grande	4	€ 4.000,00
Frigorifero piccolo	3	€ 900,00
Macchina Ginseng	2	€ 1.000,00
Frigorifero gelati	1	€ 800,00
Forno	1	€ 700,00
Totale		€ 27.950,00

Il Concessionario si impegna inoltre a tenere in ordine e aggiornati secondo la normativa specifica i libretti d'uso e manutenzione delle attrezzature e macchinari e ad esibirli a richiesta del responsabile del Servizio nominato dall'Agenzia.

Nel caso in cui sia necessario acquistare nuove attrezzature e prodotti connessi all'uso di energia, inclusi, ad esempio, i corpi illuminanti, che ricadono nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) n. 1369/2017, dotati pertanto di etichettatura energetica, gli stessi devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.

I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei Regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'ecodesign, non possono inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 9 (4 a decorrere dal 1° gennaio 2025) e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati. Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche: - sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; - "doppia parete"; - possibilità di effettuare prelavaggi integrati

2.2.2.1 Manutenzione Ordinaria

A partire dalla data di installazione di Arredi, Attrezzature (elettrodomestici ecc.), compresi gli Strumenti (posate, piatti, bicchieri ecc.) utilizzati per lo svolgimento del Servizio Bar, e per tutta la durata della Concessione, il Concessionario dovrà mantenere i medesimi in perfetto stato di funzionamento, provvedendo ad erogare, a propria cura, apposita assistenza tecnica e ponendo in essere ogni attività necessaria per garantire il corretto funzionamento degli stessi e la risoluzione di eventuali malfunzionamenti per tutto il periodo di durata del Contratto.

Mancata esecuzione degli interventi di assistenza al fine di eliminare qualsiasi malfunzionamento e a ripristinare la piena e perfetta operatività e funzionalità del Servizio, entro il termine massimo di 48 ore solari afferenti a giorni feriali decorrenti dalla segnalazione del malfunzionamento da parte dell'Agenzia potrà essere applicata la penale di cui al paragrafo 9 lettera. E.

Ogni onere e spesa collegati al Servizio di assistenza e manutenzione delle apparecchiature installate sono a totale carico e sotto l'esclusiva e piena responsabilità del Concessionario

2.2.2.2 Manutenzione Straordinaria (Attrezzature)

Nel caso di guasti e malfunzionamenti relativi ad Attrezzature, Arredi, il Concessionario dovrà garantire gli interventi di assistenza e manutenzione che si rendano necessari e comunque richiesti dall'Agenzia, provvedendo, a proprie spese, alla riparazione e/o sostituzione delle parti o delle apparecchiature danneggiate o fuori uso, secondo il programma di manutenzione consigliato dal costruttore.

Il Concessionario dovrà eseguire gli interventi di assistenza al fine di eliminare qualsiasi malfunzionamento e a ripristinare la piena e perfetta operatività e funzionalità del Servizio, entro il termine massimo di 48 (quarantotto) ore solari afferenti a giorni feriali decorrenti dalla segnalazione del malfunzionamento da parte dell'Agenzia.

Qualora l'entità degli interventi da eseguire non consenta di ripristinare la piena e perfetta operatività e funzionalità del Servizio entro il predetto termine massimo stabilito, l'Affidatario dovrà provvedere alla sostituzione dell'arredo o attrezzatura danneggiata con altro arredo o attrezzatura aventi caratteristiche tecniche equivalenti o superiori a quello in stato di fermo, senza alcun onere aggiuntivo per l'Agenzia, nella tempistica massima di 7 (sette) giorni afferenti a giorni feriali, decorrenti dal primo intervento effettuato a seguito della segnalazione del malfunzionamento, pena l'applicazione della penale di cui al paragrafo 9 lettera . F.

Inoltre, il Concessionario provvederà ad effettuare ed eseguire, a proprie spese, qualora necessario e previa autorizzazione dell'Agenzia, eventuali interventi di modifica, aggiunta o trasformazione degli impianti tecnologici (energia elettrica, gas, riscaldamento ecc.) interni installati nonché effettuare le necessarie richieste per l'adeguamento normativo alle autorità competenti:

2.2.3 Riassetto e Pulizia

Il Concessionario si impegna a mantenere nel massimo ordine e in perfetta pulizia i locali messi a disposizione dall'Agenzia e i relativi impianti, le attrezzature, le stoviglie, il vasellame, la posateria, nonché gli arredi, le pareti, le vetrate e i rivestimenti e quanto altro utilizzato per l'espletamento del servizio, e ad effettuare tutti i trattamenti di pulizia, tenendo conto della sostenibilità ambientale e sociale del Servizio, con strumentazione e prodotti di consumo a proprio carico.

Le operazioni vanno espletate nel rispetto delle vigenti norme igienico - sanitarie e delle procedure di autocontrollo, secondo il sistema HACCP.

Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia dovranno essere tassativamente differenziati dalle operazioni di somministrazione di alimenti e bevande.

Al termine delle operazioni di manipolazione, conservazione, confezionamento e distribuzione/somministrazione, nonché ogni qualvolta se ne presenti la necessità, tutte le attrezzature ed i locali dovranno essere puliti e disinfettati.

Durante le operazioni di manipolazione, conservazione, confezionamento e distribuzione/somministrazione degli alimenti e bevande sarà assolutamente vietato accantonare detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere nelle zone di competenza della predetta filiera.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre conservati in locale apposito o in specifici armadi chiusi e saranno contenuti nelle confezioni originali con relativa etichetta.

Il Concessionario dovrà assicurare che tutti i locali siano mantenuti costantemente puliti ed ordinati anche durante le ore di servizio all'utenza.

Il Concessionario dovrà impegnarsi a rispettare le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Sarà tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento saranno a totale carico del Concessionario, per cui l'Agenzia sarà completamente sollevata da detti obblighi.

Il mancato rispetto delle modalità previste, per gli interventi di pulizia, sanificazione e disinfezione nel presente paragrafo, sono oggetto di applicazione della penale di cui al paragrafo 9 lettera. H.

2.2.4 Materiale di gestione

I materiali a contatto con gli alimenti (MOCA) dovranno rispettare la normativa quadro e, in particolare, il Regolamento (CE) n. 1935/2004 e ss.mm.ii. e la normativa HACCP.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere impiegati nelle concentrazioni e con le modalità indicate nelle relative schede tecniche, dovranno sempre essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta

I materiali che non risultino più idonei per usura, per rottura o per esaurimento saranno tempestivamente reintegrati dal Concessionario.

2.3 MODALITÀ E ORARI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Le modalità di erogazione del servizio saranno atte a garantire un servizio regolare, efficace ed efficiente e dovranno essere coerenti con le modalità di svolgimento ed ottimizzazione del servizio descritto nell'offerta tecnica presentata dal Concessionario in sede di gara.

Per ogni consumazione effettuata dovrà essere rilasciato all'utenza apposito scontrino di cassa in conformità alla normativa fiscale vigente, accettando tutti i mezzi di pagamento in uso.

Il concorrente dovrà descrivere nel dettaglio, nello “**Schema di Relazione tecnica**” allegato 5 al disciplinare, le azioni da intraprendere al fine di assicurare un servizio di qualità.

2.3.1 Modalità di esecuzione del servizio

Il Concessionario sarà tenuto ad adeguarsi ad eventuali novità normative in materia di igiene di prodotti alimentari e sarà ritenuto responsabile per eventuali avvelenamenti o altre infermità causate agli utenti del Servizio per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie che regolano la conservazione, la preparazione, la manipolazione e la somministrazione dei cibi e delle bevande. Il Concessionario durante l'erogazione del Servizio si impegnerà a manlevare e tenere indenne l'Agenzia da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

Gli inadempimenti e le violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali in tema d'igiene e sicurezza degli alimenti, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del Servizio, saranno contestati formalmente attraverso rapporti di non conformità; il Concessionario dovrà provvedere a porre fine agli inadempimenti e alle violazioni di cui ai predetti rapporti tempestivamente, nell'arco massimo di 5 (cinque) ore dalla richiesta, pena l'applicazione delle penali previste nel paragrafo 9 del presente Capitolato Tecnico, e fatto salvo il diritto di rimborso delle spese sostenute dall'Agenzia per l'effettuazione delle analisi e il risarcimento per eventuali altri danni. In caso di reiterati inadempimenti e violazioni, anche non gravi, l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere di diritto il Contratto, come previsto dal paragrafo 10 del presente Capitolato Tecnico.

Il Concessionario deve garantire che non sarà effettuata qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni gastronomiche di eccedenze di produzione o di avanzi.

2.3.2 Orari

Il servizio di gestione bar e piccola ristorazione dovrà essere assicurato tutti i giorni lavorativi, dal lunedì al venerdì, **dalle ore 7:30 alle ore 17:00**.

Il mancato rispetto degli orari e/o dei giorni di apertura comporterà l'applicazione della penale di cui al paragrafo 9 lettera . K del presente Capitolato Tecnico.

Il personale addetto ai servizi potrà accedere ai locali a partire dalle ore 7.00 e permanere negli stessi fino alle ore 18.30 per effettuare le operazioni, da avviare non prima dell'orario di chiusura, di pulizia dei locali, dei macchinari, delle attrezzature e degli utensili di lavoro.

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

L'orario potrà essere modificato, in vigore di contratto, previo accordo tra le Parti, valutate le effettive necessità del servizio.

Nei periodi di affluenza ridotta potranno essere accolte eventuali richieste di riduzioni di orario. Saranno, inoltre, ammesse richieste di riduzione oraria e/o giornaliera in deroga ai limiti minimi indicati, purché circoscritte a brevi intervalli temporali. La richiesta dovrà trovare favorevole adesione da parte del Responsabile Unico del Procedimento.

L'orario potrà essere modificato, in vigenza di contratto, previo accordo fra le Parti.

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

3 PERSONALE IMPIEGATO

Il Concessionario dovrà assicurare con proprio personale il servizio bar e piccola ristorazione, nonché la pulizia e la sanificazione degli ambienti.

Il personale addetto all'esecuzione dei servizi deve essere dipendente del Concessionario, professionalmente idoneo alle mansioni assegnate, nel numero necessario per l'esecuzione del servizio, secondo qualità e livelli professionali previsti dalle vigenti disposizioni in materia di lavoro per le prestazioni che tale personale viene chiamato a svolgere.

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

- ✓ sia di comprovata moralità;
- ✓ la corretta e responsabile esecuzione dei servizi;
- ✓ sia in possesso di adeguata preparazione professionale, relativamente ai requisiti igienico-sanitari previsti, nonché debitamente formato sia in materia di igiene e manipolazione degli alimenti e delle bevande sia per quanto attiene la normativa vigente in tema di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- ✓ essere in possesso del libretto d'idoneità sanitaria di cui all'art. 37 del D.P.R. n. 327/1980 ("Regolamento di esecuzione della Legge n. 283/1962 e s.m.i. o normative nazionali e comunitarie in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita di sostanze alimentari e delle bevande") ed attenersi alle prescrizioni di cui agli altri articoli del Titolo III ("Igiene e sanità del personale addetto alla produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari e alle operazioni di trasporto) del citato D.P.R. n. 327/1980;
- ✓ abbia buone capacità di cortesia e condotta decorosa e irreprensibile, nonché contegno sempre riservato e corretto;
- ✓ i presenti sempre in ordine nella persona, dotato di apposita e idonea divisa fornita dal Concessionario;
- ✓ mantenga la riservatezza su fatti e/o circostanze concernenti l'organizzazione e l'andamento delle attività che si svolgono presso l'Agenzia, dei quali abbia avuto notizia o sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio e rispetti le disposizioni dettate dal d.lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e successive modificazioni, sulla riservatezza dei dati e sul segreto d'ufficio;

L'Agenzia, sulla base delle risultanze delle rilevazioni del grado di soddisfazione dell'utenza si riserva di segnalare al Concessionario l'inidoneità allo svolgimento del servizio da parte del personale addetto o l'eventuale comportamento di grave negligenza o oltraggioso o indecoroso dello stesso nei confronti dell'utenza, chiedendone l'immediata sostituzione, senza che ciò possa costituire motivo di variazione dei prezzi contrattuali e/o ulteriori oneri o risarcimenti di sorta, rispetto a quelli pattuiti in sede di gara.

3.1 MANUALE DI AUTOCONTROLLO E SISTEMA HACCP

Il Concessionario dovrà provvedere, autonomamente e a proprie spese, alla predisposizione e alla gestione del programma di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), riferito a tutte le fasi in cui si articolerà il servizio oggetto della Concessione.

Il Concessionario dovrà adottare misure adeguate a garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando e individuando i punti critici, mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema, compilando tutta la modulistica prevista dal sistema HACCP, atta a dare evidenza della corretta esecuzione delle attività regolamentate.

Le eventuali irregolarità accertate dal Concessionario nell'ambito del programma di autocontrollo e i relativi provvedimenti adottati dovranno essere segnalati all'Amministrazione che, qualora ritenesse insufficienti o inefficaci le misure correttive, potrà richiedere la modifica del programma di autocontrollo.

Il Concessionario, pertanto, dovrà presentare, in sede di sottoscrizione del Verbale di inizio attività, di cui al paragrafo 5 del presente Capitolato, il proprio Manuale di Autocontrollo redatto in conformità al Reg. CE n. 852/2004.

3.2 CLAUSOLE SOCIALI DI PROTEZIONE E DI ASSORBIMENTO

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, il Concessionario provvederà all'assorbimento prioritario nel proprio organico del personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 57, d.lgs. 31 marzo 2023, n. 36, garantendo l'applicazione del CCNL di categoria in vigore nella località in cui si svolge il servizio, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81, e alle medesime condizioni contrattuali attuali.

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 il Concessionario dovrà assicurare la presenza di un referente per i rapporti con l'Agenzia il cui nominativo dovrà essere comunicato all'Agenzia. L'organigramma del personale impiegato dal Concessionario dovrà corrispondere a quanto dichiarato nell'offerta.

Il Concessionario 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.

3.3 OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario risponde per i comportamenti dei propri dipendenti non conformi alla legge e al presente Capitolato.

La condotta scorretta del dipendente, se reiterata nel tempo, costituisce motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte dell'Amministrazione.

Con congruo anticipo rispetto all'inizio del servizio, l'Aggiudicatario dovrà produrre la seguente documentazione, relativa al personale che impiegherà nel servizio:

- elenco nominativo del personale che sarà impegnato nei servizi oggetto della Concessione, con l'indicazione dei dati anagrafici, del numero di matricola, degli estremi delle posizioni assicurative e previdenziali, della data di assunzione, della tipologia di contratto, della qualifica professionale e del livello, delle mansioni cui sarà adibito, del monte ore settimanali;
- copia dell'estratto del libro matricola, dei libretti di lavoro e dei libretti sanitari riguardanti il personale che sarà impiegato;
- copia del modello DM10 relativo al mese antecedente la formale comunicazione di denuncia retributiva;

La stessa documentazione dovrà essere presentata ogniqualvolta si verificano modifiche nell'organico impiegato.

L'Agenzia si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti i controlli che riterrà opportuni e di coinvolgere l'Ispettorato del lavoro ed ogni altra autorità pubblica di controllo al fine di accertare la regolarità del Concessionario.

Le sostituzioni del personale assente per ferie, malattie, permessi o altro motivo, dovranno avvenire contestualmente all'evento che ha comportato l'assenza.

Qualsiasi variazione nominativa del personale impiegato, rispetto a quanto trasmesso in sede di prima istanza, dovrà essere tempestivamente comunicata ed autorizzata dall'Agenzia.

La disciplina delle sostituzioni del personale dovrà essere effettuata nel rispetto degli istituti contrattuali previsti dalla normativa e in modo da garantire l'immediato reintegro con personale di pari qualifica e debitamente formato, al fine di assicurare il corretto svolgimento del servizio oggetto del presente Capitolato.

La Ditta Aggiudicataria si fa carico di qualsiasi responsabilità in merito alla sicurezza, all'incolumità e agli incidenti del proprio personale.

3.4 RESPONSABILITÀ

Il Concessionario è unico responsabile nei confronti del personale impiegato e dei terzi nell'espletamento del servizio. Esso è obbligato ad osservare la normativa vigente a tutela dei lavoratori, sotto il profilo assicurativo, infortunistico, assistenziale e previdenziale.

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 o emanati in corso d'opera, in tema di assicurazioni sociali ed è tenuta al rispetto di tutte le normative relative alle assicurazioni sociali ed alla corresponsione dei relativi contributi, esonerando di conseguenza l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità civile in merito.

Il Concessionario si obbliga a sollevare l'Agenzia da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivare 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'Agenzia 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'Agenzia, 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 potranno derivare all'Agenzia 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.

3.4.1 Coperture Assicurative

Il Concessionario è tenuto a osservare tutte le disposizioni generali dell'Agenzia, 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'Agenzia in copia conforme, unitamente alla quietanza di pagamento dell'ultimo premio, polizza di Responsabilità Civile con massimale non inferiore ad € 2.000.000,00 (duemilioni/00) a copertura di qualsiasi danno provocato all'Agenzia o a terzi con l'estensione ai danni cagionati dai prodotti somministrati o venduti.

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 dovrà informare obbligatoriamente ed immediatamente l'Agenzia nel caso in cui le polizze vengano disdettate dalla Compagnia oppure nel caso vi fosse una sostituzione del contratto.

Le quietanze riguardanti le annualità successive dovranno essere trasmesse all'Agenzia alle relative scadenze.

Il Concessionario ha l'obbligo di informare tempestivamente l'Amministrazione nel caso in cui le polizze vengano disdettate dalla compagnia oppure nel caso vi sia una sostituzione del contratto.

3.5 REFERENTE

Il Concessionario sarà tenuto ad indicare e comunicare all'Agenzia, prima della stipula del contratto, il nominativo di uno o più responsabili (titolare e sostituti), dei servizi oggetto della concessione, individuati tra il proprio personale, incaricati di dirigere, coordinare e controllare tutte le attività connesse al servizio e ai quali l'Amministrazione potrà far riferimento, direttamente, per dirimere questioni di carattere generale.

Il referente/i dovrà assicurare la loro presenza in loco nell'arco di orario di apertura dei locali, nonché la propria reperibilità telefonica e pronto intervento H24 feriale e festivo, e possedere i seguenti requisiti:

- ✓ piena padronanza della lingua italiana, parlata e scritta;
- ✓ adeguata preparazione e formazione professionale, in relazione alle competenze necessarie per l'esecuzione del servizio (esperienza almeno triennale maturata nel settore della ristorazione collettiva);
- ✓ possesso dei poteri necessari per la gestione del servizio.

Tutte le comunicazioni formali saranno effettuate al referente titolare e s'intenderanno come validamente rivolte ed eseguite, ai sensi e per gli effetti di legge, direttamente al Concessionario stesso.

Quanto sarà dichiarato e sottoscritto dal referente/i, sarà considerato dall'Agenzia dichiarato e sottoscritto in nome e per conto del Concessionario.

In caso d'impedimento o assenza del referente/i, il Concessionario dovrà darne tempestiva notizia all'Agenzia, indicando contestualmente il nominativo del sostituto.

L'Agenzia si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione del referente/i nel caso in cui gli stessi dovessero risultare inadeguati o inadeguati per il servizio, senza che il Concessionario possa sollevare alcuna obiezione.

4 CONCESSIONE LOCALI

Per l'espletamento del Servizio Bar, e contestualmente al suo affidamento, l'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli, per il tramite dell'Agenzia del Demanio, concede l'uso dei locali descritti al paragrafo 4.2. e meglio identificati nell'Allegato A - Planimetria dei locali in Concessione previo pagamento di un canone di locazione mensile di cui specificato al paragrafo 4.1.

Tale Concessione ha carattere accessorio trovando la sua causa nel Servizio di gestione del Bar interno all'Agenzia, pertanto, la sua durata sarà subordinata ed inscindibilmente connessa alla durata ed alle vicende della Concessione del Servizio stesso.

I locali funzionali all'espletamento del servizio Bar rimangono comunque in uso all'Amministrazione utilizzatrice, la quale mantiene la piena disponibilità giuridica e materiale degli stessi

Resta a carico del Concessionario ogni conseguenza derivante dall'inadempimento agli obblighi derivanti dalla Concessione dei locali.

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

Sarà vietata la concessione a terzi, sia privati che Enti od Organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso anche saltuario dei locali concessi o di parte di essi, senza il preventivo assenso dell'Agenzia.

All'interno dei locali e degli spazi oggetto della concessione il gestore non potrà concedere a terzi spazi a uso pubblicitario.

I locali verranno presi in consegna dal Concessionario all'inizio della concessione e dovranno essere restituiti alla scadenza della stessa in buono stato, fatto salvo il deperimento d'uso.

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

4.1 CANONE CONCESSORIO PER L'USO DEI LOCALI

La concessione in sublocazione dei locali e degli spazi, ai fini dell'espletamento del Servizio in oggetto, prevede il pagamento di un canone di locazione annuale pari a **€ 18.780,00 (€ diciottomilasettecentottanta/00)**, per i cinque anni di durata della convenzione, da regolare con contratto a parte con l'Agenzia del Demanio, a meno di revisioni del medesimo canone effettuate dal predetto Ente.

Il concessionario è tenuto a provvedere al relativo versamento, mediante delega bancaria utilizzando il modello F24, o altra modalità stabilita dall'Ente concedente, che verrà recapitato a

mezzo Pec, all'indirizzo indicato dal Concessionario, in rate mensili anticipate secondo le disposizioni dell'Agenzia del Demanio.

Il suddetto canone non è comprensivo delle voci relative alla fornitura di acqua, luce, telefonia, corrente industriale, riscaldamento, condizionamento e quanto altro necessario, nonché ogni altra spesa ed onere inerente al servizio svolto dal Concessionario.

Le somme per detti titoli saranno corrisposte direttamente dal Concessionario all'Ente competente e secondo le modalità di pagamento che saranno concordate con l'Agenzia.

4.2 LOCALI ED ATTREZZATURE

Il Concessionario utilizzerà i locali esistenti posti a piano terra dell'edificio, previa verifica dello stato dei luoghi, effettuata congiuntamente dalle Parti contraenti e con redazione di apposito Verbale di consegna.

I locali sono composti da:

- Locale bar, 86,20 mq;
- Locale Magazzino 8,00 mq;
- Locale Magazzino 19,00 mq;

La dimensione totale degli spazi è pari a 130 mq.

Tali locali sono dotati degli Impianti necessari per lo specifico utilizzo e il Concessionario dovrà esclusivamente provvedere all'allaccio delle relative utenze per lo svolgimento del Servizio.

A tal proposito si precisa che, **in fase di sopralluogo, facoltativo, presso la sede di piazza Mastai 12 Roma**, il Concessionario dovrà accertare lo stato di fatto.

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

L'Agenzia è esonerata dall' eseguire interventi di manutenzione ordinaria o straordinaria per danni causati dal Concessionario ai locali in concessione.

4.2.1 Utenze

Il pagamento delle utenze (acqua, gas ed elettricità) è effettuato direttamente dall'Agenzia. Il Concessionario è tenuto a rimborsare la quota proporzionata ai metri quadri (130 mq totali) occupati per l'esercizio dell'attività in parola. Le modalità di rimborso saranno concordate con l'Agenzia

4.3 MANUTENZIONE

I locali destinati all'esercizio di attività Bar, vengono concesse nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano compresi tutti i vincoli sugli stessi gravanti.

Il Concessionario si impegnerà a custodire ed a mantenere con interventi di manutenzione ordinaria, compresa l'imbiancatura interna, dei locali e beni allo stesso concessi in uso, ad

utilizzare gli stessi per i servizi cui precipuamente sono stati destinati nonché a consegnare detti locali e beni alla scadenza o comunque alla revoca o risoluzione del contratto.

4.3.1 Manutenzioni di competenza dell'Agenzia

Al fine di garantire la completa efficienza ed il perfetto stato d'uso dell'immobile, restano a carico dell'Agenzia le manutenzioni straordinarie dei locali concessi in uso al Concessionario (vale a dire le opere di ristrutturazione ecc.).

5 CONSEGNA DEI LOCALI E AVVIO DELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Successivamente alla stipula del Contratto di Concessione del Servizio, l'Agenzia procederà alla consegna dei locali all'Affidatario al fine dell'allestimento degli ambienti a cui seguirà la stesura del Verbale di presa in Consegna dei locali.

Entro il termine massimo di 30 (trenta) giorni naturali e consecutivi dalla data del Verbale di Consegna dei locali, il Concessionario si impegna ad **eseguire e completare**, a sue esclusive spese, gli eventuali **adeguamenti necessari dei locali** all'espletamento del Servizio e ad installare gli Arredi e le Attrezzature, conformemente a quanto indicato in sede di gara e alle richieste dell'Amministrazione Concedente.

Entro il termine massimo di 40 (quaranta) giorni naturali e consecutivi dal completamento dei lavori di installazione di cui al precedente periodo, **il Concessionario e dovrà assicurare l'avvio del Servizio.**

Ultimata l'installazione degli Arredi, la Stazione Appaltante verificherà l'adeguatezza dei locali allestiti dal Concessionario rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato Tecnico e dalla normativa vigente in materia di sicurezza e a livello di impiantistica.

In ogni caso, sarà onere del Concessionario garantire **l'effettivo avvio del Servizio entro e non oltre 60 giorni dalla stipula del Contratto**, pena l'applicazione della penale di cui al paragrafo 9 lettera . A.

E' fatto obbligo al Concessionario di procedere, in contraddittorio con il Direttore dell'Esecuzione del Contratto, alla redazione del Verbale di inizio attività durante il quale verrà presa completa ed esatta visione dello stato del punto ristoro di cui trattasi e di tutto ciò che è oggetto del Servizio.

Il Concessionario dovrà impegnarsi a riconsegnare, alla scadenza contrattuale, i locali messi a disposizione dall'Agenzia, in perfetto stato di pulizia, di conservazione e manutenzione, salvo il loro normale deterioramento d'uso, vuoti e sgomberi da Arredi, Macchine, Attrezzature, Strumenti da Cucina e quant'altro sia stato utilizzato dalla gestione dell'attività commerciale.

A tal proposito verrà redatto un Verbale di riconsegna dei locali, in contraddittorio tra il Direttore dell'esecuzione del Contratto e il Concessionario.

Eventuali danni riscontrati alla struttura e/o impianti, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, saranno oggetto di valutazione economica; le spese per il ripristino saranno addebitate interamente al Concessionario, attraverso l'incameramento, totale o parziale, della garanzia fideiussoria prestata, fatto salvo il diritto dell'Agenzia al risarcimento degli eventuali maggiori danni riscontrati.

Lo svincolo della garanzia fideiussoria (deposito cauzionale) sarà effettuato dopo gli adempimenti finalizzati ad accertare la consistenza e lo stato di manutenzione della struttura e degli eventuali impianti di proprietà dell'Agenzia.

Il Concessionario, alla scadenza contrattuale, non avrà titolo ad esigere alcun indennizzo o buonuscita a titolo di avviamento.

Qualunque miglioria (che comunque deve essere opportunamente e preventivamente autorizzata dall'Agenzia per iscritto) apportata ai locali durante il corso della Concessione, resta a beneficio dell'Amministrazione concedente senza che il Concessionario possa pretendere indennizzo alcuno.

6 DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

È vietata, a pena di nullità, la cessione totale o parziale della concessione.

In caso di trasformazione sociale, cessione del ramo d'azienda o analoghe ipotesi, l'Amministrazione potrà proseguire il rapporto con il successore del concessionario, purché sia in possesso dei requisiti richiesti e rispetti le condizioni contrattuali, previa specifica autorizzazione formale da parte del concedente.

7 OBBLIGHI DELL'AGENZIA

L'Agenzia, per l'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato, si impegna a:

- Mettere a disposizione i locali per lo svolgimento del servizio puliti e liberi da qualsiasi ingombro;
- redigere un apposito Verbale di consegna, di cui al paragrafo 5, contestualmente alla stipula del contratto di concessione e, sottoscritto da entrambe le parti sullo stato dei luoghi;
- provvedere alla manutenzione straordinaria dei locali esclusivamente per quegli interventi che non rientrano nella normale gestione dei servizi.

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

L'Agenzia è sollevata da qualsiasi responsabilità in caso di furti, di incendi o di qualsiasi altro evento che possano danneggiare prodotti, materiali, attrezzature e macchinari della gestione.

Ogni responsabilità, sia civile che penale, per danni che, in relazione all'espletamento del servizio, derivassero all'Agenzia o a terzi, cose o persone, si intenderà, senza riserva o eccezioni, a totale carico della gestione.

Il servizio svolto dal personale alle dipendenze del Concessionario o per il Concessionario non potrà costituire, in alcun caso ed in alcuna forma, per il personale da questi impiegato, titolo o qualsivoglia riconoscimento di rapporto con l'Amministrazione.

L'Amministrazione rimane estranea a ogni rapporto, anche di contenzioso, tra il Concessionario e i propri dipendenti e/o collaboratori.

Per tutta la durata di svolgimento della Concessione, il Concessionario solleva l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità, verso i propri dipendenti e verso terzi, derivante da danno per fatto proprio o altrui.

È facoltà dell'Amministrazione chiedere l'allontanamento dai servizi delle unità di personale che siano state causa di accertati gravi motivi di doglianza o che abbiano tenuto un accertato comportamento gravemente lesivo nei confronti dell'utenza e/o dell'ambiente di lavoro. Il Concessionario, previa verifica di quanto segnalato, dovrà provvedere all'allontanamento delle unità di personale interessate entro due giorni lavorativi dal ricevimento della richiesta da parte dell'Amministrazione.

8 PREVENZIONE E PROTEZIONE DEI LUOGHI DI LAVORO

È fatto obbligo al Concessionario di osservare tutte le disposizioni di legge e di regolamento vigenti in materia di salute, sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, di sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente punto, potranno determinare, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

Il Concessionario sarà direttamente responsabile per infortuni o danni arrecati, nell'esecuzione degli obblighi assunti con il contratto, sia al personale posto alle sue dipendenze, ai suoi fornitori o collaboratori in genere che per lo svolgimento del proprio lavoro si trovano nei locali adibiti a ristorazione, cucina, magazzini, sia a persone e/o cose dell'Amministrazione o a terzi, per fatto proprio o dei suoi dipendenti e collaboratori.

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

Il Concessionario sarà tenuto:

- a. all'osservanza delle disposizioni del d.lgs n. 81/2008 e in particolare a quanto disposto dall'art. 15 ("Misure generali di tutela"), dall'art. 28 ("Oggetto della valutazione dei rischi") e dall'art. 77 ("Obblighi del datore di lavoro"); per quanto riguarda la valutazione dei rischi, il Concessionario dovrà compiere una congrua valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute degli operatori, dei dipendenti dell'Agenzia e degli eventuali utenti presenti durante i servizi e trasmettere, entro 30 giorni dalla data di formale inizio del servizio, pena l'applicazione delle penalità previste nel Disciplinare Amministrativo, **la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute** di cui all'art. 28, c. 2, lett. a, del D. Lgs. n. 81/2008, definendo le misure di prevenzione e di protezione e i dispositivi di protezione individuale, nonché il

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

- b. a comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione, ai sensi dell'art. 31 del Dlgs n. 81/2008;
- c. al rispetto degli obblighi di cui al d.lgs. n. 81/2008, fornendo tutta la documentazione necessaria alla valutazione dei rischi di interferenza ed in particolare sui rischi che il proprio personale potrà determinare a carico del personale dell'Agenzia e/o di altri soggetti presenti nelle aree di servizio. Tali informazioni saranno utilizzate ai fini della redazione della versione definitiva del DUVRI, che trattandosi di un documento dinamico, all'occorrenza, sarà adeguato tenendo conto alle informazioni fornite in merito alle attività svolte, alle modalità di svolgimento e dei rischi collegati.
- d. fornire all'Agenzia, ai sensi dell'art. 108, comma 9, d.lgs. 31 marzo 2023, n. 36, lo schema dei costi, a proprio carico, relativi alla salute e alla sicurezza sui luoghi di lavoro, afferenti all'esercizio dell'attività da svolgersi in riferimento alla Concessione;
- f. all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed infortunistiche, previdenziali ed assistenziali nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperative, avendo cura di osservare le norme di prevenzione vigenti e di adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi;
- g. ad organizzare, prima dell'avvio del servizio, un incontro di presentazione del servizio stesso diretto a tutti i propri dipendenti per illustrare loro gli oneri contrattuali e le specifiche tecniche delle prestazioni da eseguire, al quale potrà partecipare il personale dell'Agenzia.

Il Concessionario inoltre dovrà assicurare la sua collaborazione per le attività di coordinamento e collaborazione per il miglioramento continuo delle condizioni di sicurezza con particolare riferimento ai rischi interferenziali prevista all'art.26 del d.lgs. n. 81/2008.

8.1 DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (D.U.V.R.I.)

Il Documento Unico di Valutazione dei Rischi (DUVRI), sarà consegnato alla stipula del contratto e ne costituisce parte integrante. Con l'ausilio di tale documento, è possibile prevedere le misure di eliminazione/riduzione dei rischi da interferenze.

Prima della stipula del contratto verranno indette delle riunioni di coordinamento e cooperazione. In tale fase verrà definita la versione definitiva del DUVRI, che una volta sottoscritto sarà allegato al contratto;

8.2 ONERI DELLA SICUREZZA

L'importo relativo agli oneri della sicurezza ai fini dell'eliminazione dei rischi interferenziali è stato stimato pari a € 1.200,00 (milleduecento/00).

9 PENALITÀ

Il Concessionario, nell'esecuzione dei servizi, avrà l'obbligo di uniformarsi a quanto previsto dalla *Lex specialis* di gara e a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernenti i servizi di cui trattasi.

La violazione di qualunque disposizione contenuta nella *Lex specialis* da parte del Concessionario o dei suoi collaboratori/dipendenti comporterà l'applicazione di sanzioni adeguate all'importanza e alla gravità dell'infrazione, non esclusa la revoca della Concessione.

In caso di inadempimento nell'esecuzione delle obbligazioni contrattuali o di compimento da parte del Concessionario di azioni e/o atti che abbiano compromesso o che siano tali da compromettere il Servizio o nuocere alla convenienza del luogo, l'Amministrazione, fatto salvo il risarcimento del maggior danno, avrà la facoltà di applicare delle penali adeguate all'importanza e alla gravità dell'infrazione, non esclusa la revoca della Concessione.

In particolare, in presenza delle violazioni e/o inadempienze di seguito descritte, l'Amministrazione applicherà le seguenti penali, ai sensi dell'art 126 comma 1, d.lgs. 31 marzo 2023, n. 36:

INADEMPIENZA		IMPORTO PENALE (espresso in euro)
. A	In caso di ritardo nell'effettiva attivazione del Servizio rispetto al termine di 60 giorni dalla stipula del Contratto, derivante da fatto imputabile a dolo o colpa dell'Affidatario (paragrafo 1.3).	€ 1.550,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo
. B	Mancata conservazione degli alimenti nel rispetto delle disposizioni di legge vigenti, nonché di quanto disposto nel presente Capitolato (paragrafo 2.1.1).	€ 450,00 per ogni violazione accertata
. C	Somministrazione di prodotti alimentari in violazione della normativa vigente, nonché di quanto disposto nel presente Capitolato (paragrafo 2.1.5).	€ 450,00 per ogni violazione accertata
. D	Mancata rimozione dal magazzino o dalle celle frigorifere prodotti scaduti, ammolorati o contenuti in confezioni rovinate (paragrafo 2.1.1).	€ 250,00 per ogni violazione accertata
. E	1 Mancata esecuzione degli interventi di assistenza al fine di eliminare qualsiasi malfunzionamento e a ripristinare la piena e perfetta operatività e funzionalità del Servizio, entro il termine	€ 250,00 per ogni violazione accertata

	massimo di 48 ore solari afferenti a giorni feriali decorrenti dalla segnalazione del malfunzionamento da parte dell'Agenzia (paragrafo 2.2.2).	
. F	Mancata sostituzione dell'arredo o attrezzatura danneggiata con altro arredo o attrezzatura aventi caratteristiche tecniche equivalenti o superiori a quello in stato di fermo, nel tempo massimo di 7 (sette) giorni feriali, decorrenti dal primo intervento effettuato a seguito della segnalazione del malfunzionamento (paragrafo 2.2.2).	€ 250,00 per ogni violazione accertata
. G	Variazione di personale non eseguita nel rispetto degli impegni di cui al presente Capitolato (paragrafo 3).	€ 250,00 per ogni violazione accertata
. H	Mancato rispetto delle modalità previste, per gli interventi di pulizia, sanificazione e disinfezione, nel presente Capitolato (paragrafo 2.2.3).	€ 250,00 per ogni violazione accertata
. I	Inadempimenti e violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali in tema d'igiene e sicurezza degli alimenti, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del Servizio.	€ 250,00 per ogni violazione accertata
. J	Mancato rispetto della normativa vigente e richiamata nel presente Capitolato relativa alla gestione dei rifiuti ed in particolare a quanto previsto per la raccolta differenziata nel presente Capitolato (paragrafo 2.1.1 e 2.2.3).	€ 250,00 per ogni violazione accertata
. K	Mancato rispetto degli orari e/o dei giorni di apertura di cui al paragrafo 2.3.2.	€ 150,00 per ogni violazione accertata
. L	Inosservanza delle leggi in materia di lavoro, di sicurezza e di tutela dell'ambiente, di cui al paragrafo 8, potranno determinare, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.	€ 250,00 per ogni violazione accertata

Le penalità, cumulativamente, non possono superare il 10% dell'importo contrattuale netto.

In caso di recidiva per la medesima infrazione, la penalità verrà raddoppiata. Se il concessionario verrà sottoposto al pagamento di tre penali, il contratto potrà essere risolto da parte dell'Agenzia.

Le penali verranno applicate dal Responsabile Unico del Progetto su segnalazione scritta dell'inadempimento fatta dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto, previa contestazione degli

addebiti al Concessionario. Alla contestazione dell'inadempienza, l'impresa ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni, con raccomandata a.r., o P.E.C. nel termine perentorio di 7 (sette) giorni dalla data di ricevimento della contestazione. Nel caso il Responsabile Unico del Progetto valuti positivamente le controdeduzioni, ne dà comunicazione al Concessionario entro 15 (quindici) giorni; in caso contrario le controdeduzioni s'intendono non accolte. L'ammontare delle penalità addebitate verrà trattenuto in sede di pagamento al Concessionario delle fatture emesse.

Ogni avvenimento o fatto ritenuto causa di forza maggiore da cui possa essere derivato ritardo, difficoltà o impossibilità ad adempiere alle obbligazioni, deve essere comunicato entro 3 (tre) giorni dal verificarsi. Nessun fatto o avvenimento può essere addotto a fondamento dell'eventuale domanda di condono di penalità, ove non sia stato comunicato entro il suddetto termine. Tale comunicazione non costituisce, per il Concessionario, diritto all'accoglimento della domanda di condono d'eventuali penalità.

Il pagamento delle penali e l'eventuale risoluzione del contratto per inadempimento non liberano il Concessionario aggiudicatario dalla responsabilità per i danni causati dalle inadempienze o mancanze e/o disservizi.

Il concessionario per qualsiasi questione inerente il servizio prestato si rapporta unicamente con l'Agenzia alla quale in particolare competono la diretta valutazione e le risposte alle richieste e/o segnalazione che pervengono dagli utenti, confrontandosi con il Concessionario aggiudicatario per gli adempimenti conseguenti.

10 RECESSO DAL CONTRATTO

10.1 REVOCA DELLA CONCESSIONE

La concessione può essere revocata dall'Amministrazione per:

- a) gravi irregolarità o ripetuti inadempimenti del Concessionario, accertati insindacabilmente dall'Amministrazione nell'esercizio dei poteri di direzione, vigilanza e controllo sulle attività affidate;
- b) reiterata (per tre volte) mancata erogazione del servizio o mancato rispetto degli orari;
- c) inadempienze definitive del concessionario agli impegni di legge in materia di obblighi previdenziali, assistenziali, fiscali a favore dei suoi dipendenti e/o relative al pagamento di tasse, imposte e altri tributi previsti dalla legge;
- d) violazione sulle norme igienico - sanitarie e sulle norme inerenti la somministrazione degli alimenti e bevande;
- e) sottoposizione del Concessionario alle misure previste dalle leggi fallimentari;
- f) mancato pagamento delle utenze e dei canoni di cui al precedente punto 4.1;
- g) mancato rispetto delle disposizioni inerenti alla validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al punto 3.4.1;

- h) perdita dei requisiti di affidabilità e moralità dell'Affidatario, a seguito dell'applicazione di misure di prevenzione ai sensi del d. lgs. 159/2011 e successive modifiche e integrazioni o ad altre misure restrittive della libertà personale;
- i) ove il rappresentante dell'Affidatario sia oggetto di provvedimenti giudiziari, anche di natura cautelare, ritenuti dall'Amministrazione incompatibili con la indiretta cura di un servizio di pubblico interesse.

Al procedimento di revoca si applicano le norme di cui alla legge n. 241/1990.

Sarà al pari imputata colpa grave il Concessionario nei casi in cui Esso si rendesse attore di una pluralità di inadempimenti o ricadesse in una medesima inadempienza (formalizzati dall'Agenzia con lettera raccomandata o posta elettronica certificata (PEC)); ciò configurerebbe pertanto una conduzione contrattuale del Concessionario globalmente difforme, tale da costituire un rilevante ostacolo alla prosecuzione del Rapporto.

Detta circostanza darà facoltà all'Agenzia, ai sensi e per gli effetti, dell'art. 1456 CC., di risolvere di diritto il contratto, in forza di semplice formale comunicazione al Concessionario della risoluzione medesima e fatto salvo il risarcimento di tutti i danni sofferti dall'Agenzia, derivanti da tali inadempimenti.

10.2 ALTRI CASI DI RECESSO IPSO IURE DEL CONTRATTO

Ferme le disposizioni ed effetti di risoluzione de iure del contratto conseguenti a colpa grave del Concessionario, il contratto medesimo sarà inoltre risolto - escludendo qualsiasi indennizzo o indennità da parte sia del Concessionario sia degli aventi diritto sui beni della medesima - nei casi previsti dalle disposizioni di Legge, o per sospensione arbitraria del servizio, nonché in conseguenza a:

- a) fallimento, concordato fallimentare o liquidazione coatta amministrativa;
- b) morte del titolare della Concessione (solo se trattasi di Operatore Economico individuale);
- c) revoca delle autorizzazioni sanitarie (per colpa del Concessionario) e amministrative, previste per l'espletamento del servizio in appalto.

Nei casi di cui ai punti precedenti, la Agenzia sarà tenuta a corrispondere al Concessionario soltanto il corrispettivo contrattuale delle prestazioni effettuate, sino al giorno della risoluzione, dedotte le eventuali penalità e spese sostenute.

10.3 EFFETTI DELLA RISOLUZIONE

In caso di risoluzione del contratto, l'Agenzia procederà all'affidamento della fornitura a terzi in danno del Concessionario secondo le procedure concorsuali previste in caso d'urgenza.

L'affidamento a terzi verrà notificato al Concessionario nelle forme prescritte. Allo stesso verrà trasmessa copia del nuovo contratto. Al Concessionario saranno addebitate le spese addizionali sostenute dall'Agenzia, rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Esse saranno prelevate da eventuali crediti del Concessionario.

Nel caso di minor spesa nulla competerà al Concessionario medesimo.

L'esecuzione in danno non esimerà il concessionario dalle responsabilità civili e penali in cui lo stesso potrebbe incorrere a norma di Legge per i fatti che potrebbero motivare la risoluzione.

11 APPENDICE LEGISLATIVA

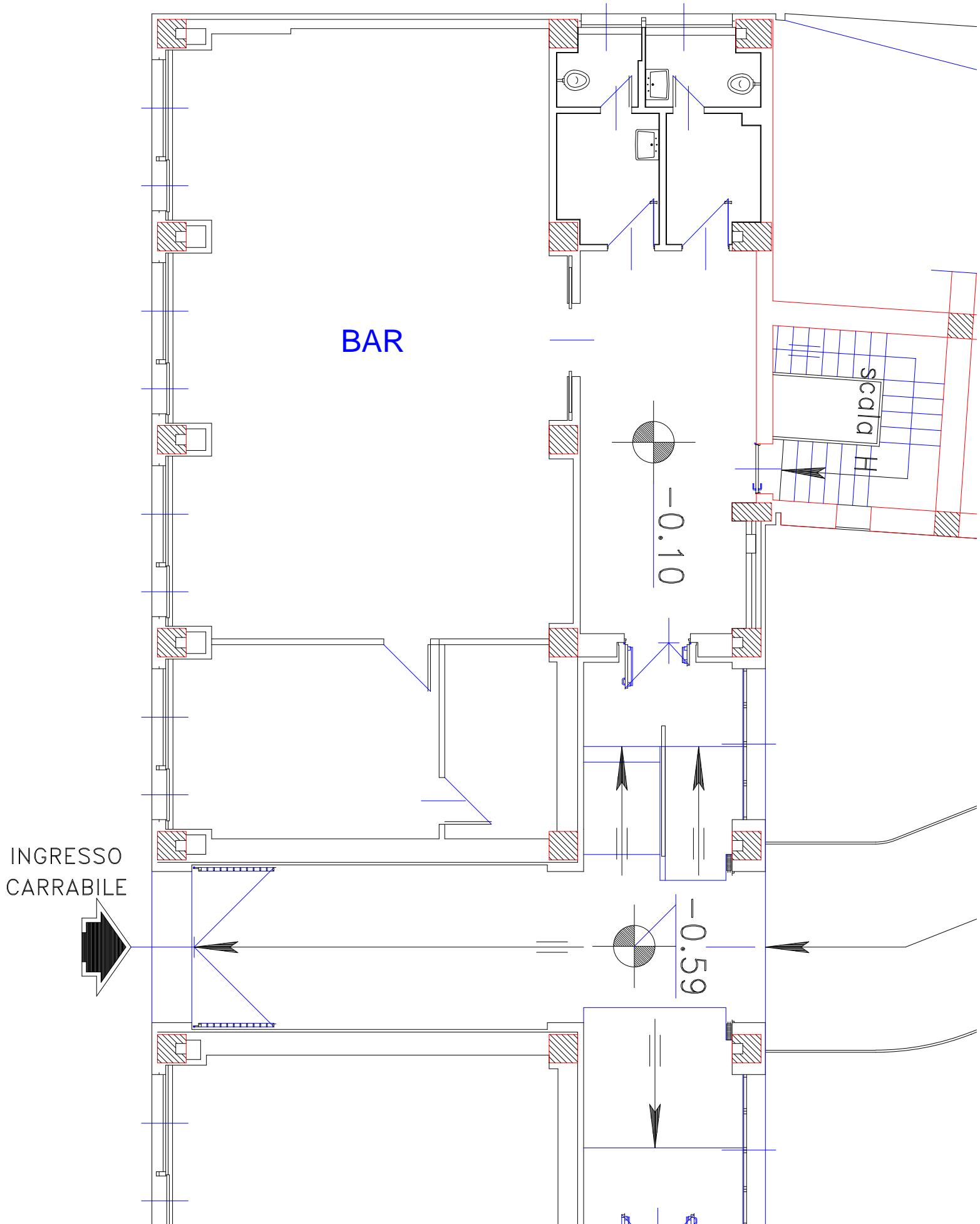
- d.lgs. 26 maggio 1997 n. 155, recepimento della Direttiva 1993/43/CEE Metodo HACCP (Hazard Analysis And Critical Control Point) principi generali di igiene alimentare;
- d.lgs. 08 febbraio 2006, n. 114, Norme materia di etichettatura degli “allergeni alimentari”;
- d.lgs. 03 aprile 2006, n. 152, Norme in materia ambientale;
- d.lgs. 06 novembre 2007, n. 193, Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore;
- d.lgs. 09 aprile 2008, n. 81, Norme materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro;
- d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81, Disciplina organica dei contratti di lavoro e revisione della normativa in tema di mansioni;
- d.lgs. 31 marzo 2023, n. 36, Codice degli appalti pubblici;
- d.m. 06 novembre 2023, Adozione dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) *per la gestione del punto di ristoro (servizio bar)*;
- REG CE 852/2004 e ss.mm.ii. Materia di igiene dei prodotti alimentari;
- REG CE 1935/2004, Normativa di riferimento per i MOCA (Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti);
- REG UE 931/2011 Garanzia di rintracciabilità;
- REG UE 1169/2011 Informazioni ai consumatori, allergeni ed etichettatura;
- REG UE 625/2017 nuove regole sui controlli ufficiali;

12 ALLEGATI

Allegato A - Planimetria dei locali in Concessione

Allegato B - Richiesta di sopralluogo (facoltativo)

Allegato A - Planimetria stato di fatto - Bar - Piano Terra



Da trasmettere via mail a: dir.amministrazionefinanza.acquisti@pec.adm.gov.it

**PROCEDURA NEGOZIATA SENZA BANDO EX ART. 187 D.LGS. 31 MARZO 2023, N. 36 - IN
MODALITÀ RDO EVOLUTA SUL MERCATO ELETTRONICO DELLA PUBBLICA
AMMINISTRAZIONE (MEPA) - PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA
GESTIONE DEI SERVIZI DI BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA SEDE
DELL’AGENZIA DELLE DOGANE E DEI MONOPOLI – PIAZZA MASTAI, 12 – ROMA**

CIG: B280841213

Codice NUTS: IT Italia

CPV: 55410000-7

RICHIESTA SOPRALLUOGO

Il sottoscritto _____

Titolare dell’impresa _____

recapito telefonico _____

indirizzo e-mail _____

Con la presente chiede (per sé stesso) *Oppure* (indicare il / i nominativi e le qualifiche)

di poter effettuare il sopralluogo presso la sede dell’Agenzia delle Dogane e dei Monopoli, piazza Mastai
12, Roma:

in data _____ alle ore _____

Allega alla presente copia del documento di riconoscimento

Firmato _____