

# **MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE**

## **DIREZIONE GENERALE PER I SERVIZI INTERNI**

### **CAPITOLATO TECNICO**

GARA PER LA CONCESSIONE IN USO DI LOCALI DA DESTINARE ALLA REALIZZAZIONE DI UN PUNTO DI RISTORO/BAR/TAVOLA FREDDA E/O CALDA PRESSO LA SEDE DEL MINISTERO DELL'AMBIENTE DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE IN VIA CRISTOFORO COLOMBO N. 44 – 00147 ROMA

### SOMMARIO

Articolo 1	Oggetto della concessione
Articolo 2	Obblighi del Concessionario
Articolo 3	Descrizione dei locali
Articolo 4	Dimensioni dell'utenza
Articolo 5	Attivazione della concessione
Articolo 6	Realizzazione del servizio di ristoro
Articolo 7	Licenze e autorizzazioni
Articolo 8	Articolazione del servizio di ristoro
Articolo 9	Orario di apertura del punto di ristoro
Articolo 10	Prezzo di vendita dei prodotti offerti
Articolo 11	Corrispettivo dei servizi
Articolo 12	Servizi ulteriori
Articolo 13	Specifiche tecniche delle derrate alimentari utilizzate

	nella preparazione dei prodotti somministrati
Articolo 14	Prescrizioni particolari in materia di prodotti biologici e di quelli provenienti da aziende appartenenti al circuito del commercio equo e solidale
Articolo 15	Personale impiegato nell'attività
Articolo 16	Obbligazioni assunte dal Concessionario
Articolo 17	Responsabilità e oneri a carico del Concessionario
Articolo 18	Norme in materia di sicurezza
Articolo 19	Canone di concessione
Articolo 20	Durata della concessione
Articolo 21	Cauzione definitiva e polizza assicurativa
Articolo 22	Supervisione e controllo
Articolo 23	Conclusione della concessione
Articolo 24	Divieto di cessione della concessione
Articolo 25	Informativa sulla privacy
Articolo 26	Recesso
Articolo 27	Risoluzione
Articolo 28	Sede legale
Articolo 29	Foro competente
Articolo 30	Oneri fiscali e spese contrattuali

ARTICOLO 1  
OGGETTO DELLA CONCESSIONE

1. Il presente Capitolato ha per oggetto la concessione in uso da parte del Ministero, dietro pagamento di un canone, di determinati locali ubicati all'interno della propria sede istituzionale da destinare alla realizzazione ed esercizio da parte del Concessionario, secondo i termini, le modalità e le condizioni previste nel presente Capitolato, di un punto di ristoro/bar/tavola fredda e/o calda ad uso esclusivo del personale proprio dipendente, comandato, distaccato o posto in analogo posizione lavorativa, ivi compreso il personale così detto "atipico", e di quello che comunque frequenti, anche occasionalmente, la sede ministeriale.

ARTICOLO 2  
OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

1. A fronte del pagamento del canone, il Concessionario terrà a disposizione i locali in parola al fine di realizzare ed esercire specifica attività commerciale, nel rispetto delle vigenti disposizioni normative e regolamentari in materia, e, nella specie, un punto di ristoro/bar/tavola fredda e/o calda ad uso del personale presente a qualsiasi titolo presso la sede ministeriale, secondo le modalità e le condizioni definite nel presente capitolato, il cui rispetto costituisce elemento essenziale per il mantenimento in essere della concessione stessa.

ARTICOLO 3  
DESCRIZIONE DEI LOCALI

1. I locali oggetto della concessione sono ubicati presso lo stabile di Via Cristoforo Colombo, con ingresso al civico n. 44, come, in particolare, risulta nella planimetria allegata al presente Capitolato, per una superficie utile complessiva di ca. mq. 287, di cui:
  - a) mq. 189 ca. come zona preparazione/fruizione ubicata al piano terra;
  - b) mq. 98 ca. quali magazzino/deposito ubicati al 1° piano interrato.

2. Detti locali, collegati tra essi mediante montacarichi dedicato, verranno messi a disposizione del Concessionario nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano, e potranno essere utilizzati esclusivamente per le finalità previste nel presente Capitolato tecnico. Nelle adiacenze dei locali utilizzabili come zona preparazione/fruizione sono disponibili locali igienici per uomini, donne e persone diversamente abili.
3. In particolare, il Concessionario si obbliga a non mutare mai, per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione della concessione, la destinazione d'uso dei locali ad esso affidati.

#### ARTICOLO 4 DIMENSIONE DELL'UTENZA

1. Si resta intesi che l'utilizzo del punto di ristoro/bar/tavola fredda e/o calda da parte dell'utenza ministeriale è facoltativo.
2. Al proposito, si precisa che il numero dei fruitori potenziali, quale personale dipendente del Ministero, comandato, distaccato o posto in analoga posizione lavorativa, ivi compreso il personale così detto "atipico", nonché quello che comunque frequenta, anche occasionalmente, la sede ministeriale, è stimato complessivamente in ca. 1.100 unità giornaliere.
3. Si precisa, altresì, che l'attività lavorativa presso il Ministero si svolge, di norma, nei giorni non festivi dal Lunedì al Venerdì, dalle ore 7.00 alle ore 17,30.
4. Il personale ministeriale di ruolo o comandato usufruisce di buoni pasto del valore nominale di € 7,00.= giornalieri, utilizzabili anche presso bar/punti di ristoro esterni all'Amministrazione.
5. All'interno della sede ministeriale sono attualmente installate n. 16 macchine automatiche distributrici di bevande caldo/freddo e snack, che saranno dismesse una volta avviata l'attività di ristorazione, fatto salvo quanto più avanti si dirà al proposito all'articolo 12 (Servizi ulteriori).
6. Resta inteso che il Concessionario non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, né richiedere modifiche alla concessione

ovvero al canone pattuito, per l'eventuale mancata partecipazione degli utenti.

#### ARTICOLO 5 ATTIVAZIONE DELLA CONCESSIONE

1. Il Concessionario, entro e non oltre i successivi 15 giorni dalla stipula della concessione, dovrà presentare all'Amministrazione – per la sua approvazione, che dovrà pervenire nei successivi 15 giorni, salvo richieste di chiarimenti e/o modifiche – un apposito “progetto” che descriva dettagliatamente tutte le attività propedeutiche alla realizzazione del punto di ristoro/bar/tavola fredda e/o calda che si intenderà porre in essere, nonché le modalità del servizio di ristoro che sarà fornito all'utenza ministeriale in conformità e nel rispetto dei termini, delle condizioni e delle modalità definite nel presente Capitolato tecnico.
2. Si resta in ogni caso intesi che con la approvazione di detto documento il Ministero non si assumerà alcuna responsabilità ai fini del rilascio delle prescritte autorizzazioni da parte degli organi competenti.
3. Una volta approvato detto “progetto”, sarà formalizzato il Verbale di presa in consegna dei locali. A decorrere da tale data, il Concessionario sarà costituito custode dei predetti locali e ne assumerà, conseguentemente, la responsabilità per eventuali danneggiamenti, deterioramenti, perdite e/o sottrazioni. Qualsiasi variazione rispetto a quanto descritto nel Verbale di presa in consegna dovrà essere sottoscritta da entrambe le parti.
4. Entro 60 (sessanta) giorni dalla data di presa in consegna dei locali dovrà avere inizio l'erogazione del servizio secondo le specifiche contenute del “progetto” approvato dalla Amministrazione, salvo comprovato impedimento non imputabile al Concessionario, con particolare riferimento all'eventuale ritardo nel rilascio delle prescritte autorizzazioni e certificazioni da parte degli organi competenti.

#### ARTICOLO 6 REALIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORO

1. Il servizio di ristoro dovrà essere assicurato dal Concessionario nel rispetto delle vigenti disposizioni normative e regolamentari in materia nonché di quelle che eventualmente interverranno nel periodo di durata della concessione.
2. Al fine di realizzare il servizio di ristorazione alle condizioni tutte indicate nel presente Capitolato, il Concessionario sarà tenuto ad assicurare i seguenti adempimenti propedeutici:
  - A. effettuare presso i locali acquisiti in concessione gli adeguamenti funzionali strettamente necessari allo svolgimento dell'attività. Resta salvo il diritto dell'Amministrazione di chiedere la remissione in pristino in caso di addizioni o migliorie non approvate dalla Amministrazione medesima; resta inteso che nulla sarà dovuto al Concessionario per detti adeguamenti e relativi ripristini. Nel caso in cui il Concessionario esegua adeguamenti non debitamente e preventivamente autorizzati, l'Amministrazione si riserva, comunque, il diritto di richiedere la risoluzione della concessione oltre al risarcimento del danno;
  - B. provvedere alla fornitura, installazione e messa in funzione di tutte le attrezzature e degli arredi e di quanto altro ritenuto necessario per la realizzazione del punto ristoro/bar/tavola fredda e/o calda. Si precisa che tutti i beni forniti 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 diritto di riprendere detti beni e dovrà provvedere, entro e non oltre trenta giorni dalla scadenza medesima, alla disinstallazione e allo sgombero dei suddetti beni. Il Concessionario medesimo assumerà tutti i rischi per danneggiamenti, perdite e/o sottrazioni dei beni forniti;
  - C. ottenere il rilascio di tutte le autorizzazioni e certificazioni richieste dalla normativa vigente per la realizzazione e la gestione dell'attività di ristoro/bar, ivi comprese quelle eventualmente necessarie per l'adeguamento funzionale di cui alle precedenti lettere A e B.
3. Si resta intesi che tutte le attività finalizzate ad adeguare ed attrezzare i locali in parola per realizzare il punto di ristoro dovranno essere realizzate secondo le migliori tecniche da ditta e/o personale specializzato e nel rispetto delle disposizioni di cui al decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81, con particolare riferimento all'art. 26.

ARTICOLO 7  
LICENZE E AUTORIZZAZIONI

1. Il Concessionario dovrà, in particolare, assumere titolarità di tutte le licenze e autorizzazioni necessarie per lo svolgimento dell'attività commerciale inerente alla realizzazione e gestione del punto di ristoro quale risultante dal "progetto" di cui al precedente articolo 5 (Attivazione della concessione). Dovrà osservare le leggi e i regolamenti di natura amministrativa, fiscale, sanitaria, tecnica e di polizia che disciplinano la suddetta attività, assumendone anche la responsabilità in via esclusiva.
2. In caso di scioglimento, per qualsiasi causa, del rapporto, il Concessionario nulla potrà pretendere a titolo di avviamento commerciale per la conduzione del punto di ristoro/bar e delle attività con questa connesse.

ARTICOLO 8  
ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORO

1. Il servizio di ristoro dovrà comprendere, in via esemplificativa ma non esaustiva, lo svolgimento delle seguenti attività:
  - A. acquisto e stoccaggio di derrate alimentari e di bevande, nonché di materiali complementari (es: pellicola per alimenti, carta in rotoli, contenitori a tenuta, ecc.) e di stoviglieria e tovagliato in materiale mono/multiuso;
  - B. produzione e distribuzione dei prodotti alimentari, da consumarsi da parte degli utenti presso aree all'uopo attrezzate dal medesimo Concessionario (es.: bancone da bar, tavoli tradizionali, tavoli e sgabelli tipo fast food, ecc.);
  - C. raccolta e smaltimento, a norma di legge, di materiali di risulta e rifiuti di origine alimentare.

ARTICOLO 9  
ORARIO DI APERTURA DEL PUNTO DI RISTORO

1. Al fine di garantire la massima fruizione del servizio da parte dell'utenza, l'orario minimo di apertura del punto ristoro/bar/tavola fredda e/o calda dovrà essere garantito nei giorni non festivi, dal Lunedì al Venerdì, dalle ore 7.30 alle ore 17,00.

2. Il servizio di tavola calda e/o fredda, in particolare, dovrà essere garantito comunque nella fascia oraria dalle ore 12,30 alle ore 15,00.
3. Potranno essere apportate varianti all'orario predetto, su richiesta motivata del Concessionario.

#### ARTICOLO 10

##### PREZZO DI VENDITA DEI PRODOTTI OFFERTI

1. Il Concessionario sarà tenuto ad applicare i prezzi previsti dal listino ASSOBAR di Roma – Categoria III, decurtati di uno sconto non inferiore al 20%, fermo restando le medesime procedure di preparazione dei prodotti somministrati.
2. Per quanto riguarda i prodotti non inseriti nel predetto listino ma offerti dal Concessionario, i prezzi di vendita non dovranno essere superiori a quelli praticati per gli stessi, o analoghi, prodotti dai bar/punti di ristoro operanti nelle vicinanze della sede dell'Amministrazione; a tal fine sarà tenuto conto della media dei costi praticati dai cinque locali più economici.
3. L'elenco dei prodotti offerti, la loro descrizione e il relativo listino dei prezzi praticati, nonché gli eventuali aggiornamenti, dovranno essere presentati per l'approvazione dell'Amministrazione prima della loro esposizione al pubblico.
4. I prezzi praticati all'utenza saranno da intendersi totalmente remunerativi nell'ambito della attività commerciale svolta, non avendo il Concessionario null'altro a pretendere per qualsivoglia titolo o ragione.

#### ARTICOLO 11

##### CORRISPETTIVO DEL SERVIZIO

1. I prodotti somministrati dal Concessionario verranno pagati direttamente dall'utente, in contanti o mediante l'utilizzo di buoni pasto emessi da società abilitate.



2. Al fine, pertanto, di consentire la spendibilità di detti buoni pasto, il Concessionario sarà tenuto a convenzionarsi con la/le società che di volta in volta forniranno i buoni pasto all'Amministrazione.
3. Si rimane intesi che nessun obbligo di qualsivoglia natura sarà posto a carico dell'Amministrazione in caso di eventuale insolvenza da parte degli utenti.

## ARTICOLO 12 SERVIZI ULTERIORI

1. Nell'ambito del servizio di ristoro assicurato dal Concessionario, quest'ultimo dovrà garantire altresì, a richiesta dell'Amministrazione e in occasione di eventi particolari ed occasionali (es.: incontri di rappresentanza, riunioni, convegni, ecc.), appositi servizi di ristoro/catering, da rendersi con personale idoneo e alle medesime condizioni economiche praticate nel punto ristoro/bar/tavola calda e/o fredda.
2. Per tali prestazioni ulteriori il Concessionario non potrà richiedere compensi aggiuntivi a qualsiasi titolo, tranne quelle eventualmente concordate in occasione di servizi particolari.
3. A richiesta del Concessionario, l'Amministrazione potrà autorizzare l'installazione presso le strutture del Ministero di macchine distributrici di bevande caldo/freddo e snack senza ulteriori aggravii sul canone di concessione, fermo restando, in ogni caso, che la corretta gestione dei siti, sotto il profilo igienico/sanitario, presso i quali saranno installate le macchine, sarà a totali cure e spese del concessionario. In tale eventualità si procederà alla formalizzazione di apposito atto aggiuntivo per definire la quantità e la localizzazione di tali eventuali distributori nonché le relative condizioni di esercizio.

## ARTICOLO 13 SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI UTILIZZATE NELLA PREPARAZIONE DEI PRODOTTI SOMMINISTRATI

1. Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei prodotti somministrati, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti disposizioni legislative e normative in materia.

2. L'Amministrazione promuove per tutti gli utenti aventi diritto alla fruizione del servizio di ristoro l'impiego da parte del Concessionario di prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché di quelli a denominazione protetta (DOP, IGP) certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento, nonché di quelli provenienti dal circuito del commercio equo e solidale.
3. A tal riguardo, si precisa che tutti i prodotti biologici dovranno provenire da fornitori, anche se semplici commercianti, che operino all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE e, conseguentemente, assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
4. Per quanto attiene ai prodotti DOP e IGP, gli stessi dovranno rispondere a quanto previsto dalla normativa di riferimento
5. Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, congelatori e nel magazzino e destinate alla preparazione dei prodotti somministrati, dovranno essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche.

#### ARTICOLO 14

##### PRESCRIZIONI PARTICOLARI IN MATERIA DI PRODOTTI BIOLOGICI E DI QUELLI PROVENIENTI DA AZIENDE APPARTENENTI AL CIRCUITO DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

1. Il Concessionario dovrà prevedere, per una percentuale minima rispetto ai prodotti complessivamente somministrati da concordarsi con l'Amministrazione, l'impiego di prodotti biologici a filiera dedicata BIO, ovvero quei prodotti lavorati e commercializzati da Aziende che operino esclusivamente nel settore biologico ("dedicate bio"). A tal riguardo, dovranno essere indicate nel "progetto" di cui al precedente art. 5 (Attivazione della concessione) le fasi della filiera e i soggetti che partecipano alla stessa, allegando per ciascuna impresa interessata una autodichiarazione in cui la stessa specifica di essere "dedicata bio", nonché l'attestato di Azienda sottoposta a Regime di controllo biologico.
2. In alternativa o in aggiunta ai prodotti biologici di cui sopra, potrà prevedersi l'impiego e la somministrazione di prodotti provenienti

dal circuito equo e solidale, forniti sia direttamente dagli Organismi rientranti nelle succitate categorie, sia indirettamente dai fornitori abituali, ferma restando l'obbligo di acquisire e tenere disponibili a richiesta dell'Amministrazione le necessarie dichiarazioni ed attestazioni.

3. Si rimane intesi che i prodotti di cui sopra dovranno avere una visibilità particolare e specifica (es.: bancone dedicato, indicazione di origine, ecc.) rispetto al resto dei prodotti somministrati.

#### ARTICOLO 15

##### PERSONALE IMPIEGATO NELL'ATTIVITÀ DI RISTORO

1. Il Concessionario, per l'esercizio dell'attività di ristoro /bar/tavola fredda e/o calda, dovrà impiegare personale in numero, qualifica e professionalità atte a garantire l'esecuzione della stessa attività a perfetta regola d'arte.
2. In particolare, detto personale, a cui dovrà essere applicato il Contratto Collettivo Nazionale di riferimento, dovrà:
  - essere dipendente del Concessionario e, quindi, indicato nel libro paga del medesimo; è ammesso, ai sensi di legge, l'utilizzo di personale così detto interinale;
  - essere costantemente aggiornato, in possesso delle certificazioni sanitarie previste e munito del Libretto di idoneità sanitaria aggiornato secondo le norme vigenti (DPR n. 327/80, art. 37);
  - garantire assoluta riservatezza e osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, vigenti nella sede dell'Amministrazione;
  - essere dotato di apposita divisa, di gradimento dell'Amministrazione, e di targhetta di riconoscimento.
3. Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali saranno a carico del Concessionario, che ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento in solido con l'Amministrazione, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione stessa e di ogni indennizzo.
4. Si precisa che l'Amministrazione si riserva il diritto di effettuare i controlli del caso e di richiedere al Concessionario la

documentazione attestante gli adempimenti prescritti, riservandosi ogni diritto, azione e denuncia in ordine agli inadempimenti eventualmente accertati.

5. Il Concessionario avrà l'obbligo di comunicare l'elenco nominativo del personale utilizzato, con impegno a segnalare immediatamente ogni successiva variazione.
6. L'Amministrazione si impegna a consentire al Concessionario e ai suoi dipendenti di cui all'elenco sopra citato, l'accesso ai locali concessi in uso per lo svolgimento dell'attività di ristoro/bar, restando tuttavia inteso che l'accesso è limitato esclusivamente ai locali concessi in uso e a quelli strettamente necessari per raggiungerli.
7. L'accesso ai locali non sarà invece consentito agli eventuali fornitori o ad altri soggetti terzi che non siano stati preventivamente autorizzati dall'Amministrazione.

#### ARTICOLO 16

##### OBBLIGAZIONI ASSUNTE DAL CONCESSIONARIO

1. Nell'esercizio dell'attività di ristoro, il Concessionario sarà tenuto per tutta la durata della concessione, a:
  - a. osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia o che interverranno nel periodo di esecuzione della concessione, per quanto applicabili, con particolare riferimento alle norme in materia di igiene e sanità, di etichettatura, di presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari;
  - b. osservare tutte le norme in materia retributiva, contributiva e previdenziale, nonché di tutela della salute e per la sicurezza dei lavoratori durante il lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori;
  - c. provvedere alla custodia e alla manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti utilizzati. Si precisa che in caso di inadempimenti, l'Amministrazione potrà provvedere direttamente, addebitando i relativi costi al Concessionario maggiorati di una penale pari al 30% dei costi stessi, anche eventualmente rivalendosi sulla cauzione, salvo il risarcimento degli eventuali maggiori danni;

- d. provvedere alle spese per le utenze energetiche e telefoniche relative ai locali e alle attrezzature necessarie per la gestione del punto ristoro/bar/tavola fredda e/o calda, comprensive degli oneri economici per l'installazione e/o volturazione di contatori specifici. Graveranno sull'Amministrazione le sole spese accessorie quali consumi di acqua e quelle relative al condizionamento caldo/freddo – non essendo tecnicamente possibile procedere alla separazione degli impianti idrici e termici;
  - e. assicurare il lavaggio, la pulizia, la sanificazione, la disinfestazione e la derattizzazione, ordinaria e straordinaria, delle strutture, delle attrezzature e di quanto altro presente nei locali o comunque utilizzato per il servizio di bar/ristoro, nonché garantire, in particolare, che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Per tali prodotti dovranno essere disponibili le relative schede tecniche e tossicologiche, riportanti, per gli eventuali prodotti ad elevata tossicità, l'indicazione del Centro Antiveneni di riferimento;
  - f. effettuare il primo intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale antecedentemente all'avvio delle attività;
  - g. garantire la raccolta differenziata dei residui derivanti dal servizio e il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta, nonché il trattamento di eventuali sostanze grasse (oli esauriti) ed il relativo smaltimento e conferimento a discarica. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Gli oneri per la raccolta, il trasporto, il conferimento a discarica e lo smaltimento dei rifiuti comunque prodotti nell'effettuazione del servizio sono a carico del Concessionario, che, per tutti gli effetti di legge, ne costituisce il "produttore";
  - h. garantire che lo scarico e il carico delle merci necessarie per la gestione del punto di ristoro/bar venga effettuato in orario e con modalità tali da non provocare intralci all'attività del Ministero;
  - i. provvedere a quanto altro inerente (assumendosene i relativi oneri), presupposto, conseguente e connesso, alla realizzazione del punto di ristoro/bar/tavola calda e/o fredda.
2. Sarà vietata, presso il punto di ristoro/bar/tavola calda e/o fredda, l'installazione di macchine per video giochi nonché la detenzione,

somministrazione o la vendita, anche per asporto, di bevande appartenenti alla categoria dei superalcolici.

#### ARTICOLO 17

##### RESPONSABILITÀ E ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

1. Il concessionario assumerà a suo totale carico, convenendosi che nessun onere e responsabilità potranno essere addebitati all'Amministrazione:
  - a. la responsabilità derivante da avvelenamenti e tossinfezioni conseguenti l'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi o bevande contaminate o avariate da questi fornite;
  - b. i procedimenti e le cautele necessarie a garantire la vita e l'incolumità di tutto il personale e degli utenti;
  - c. ogni responsabilità per danni, senza riserve od eccezioni e salvo l'intervento a favore dello stesso da parte di società assicuratrici, che, in relazione alla realizzazione (compresa la fase propedeutica di adeguamento e allestimento dei locali concessi) e gestione del punto di ristoro/bar/tavola fredda e/o calda o cause ad esso connesse, derivassero all'Amministrazione, a terzi, cose o persone;
  - d. ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale impiegato nell'attività.
  
2. Il concessionario si obbliga a sollevare l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei confronti dell'Amministrazione da parte dei dipendenti del concessionario stesso ai sensi dell'art. 1676 c.c.

#### ARTICOLO 18

##### NORME IN MATERIA DI SICUREZZA

1. E' fatto obbligo al Concessionario, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi a quanto previsto dalla normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori", di cui al decreto legislativo n. 81/2008.
  
2. In particolare, il Concessionario, entro 60 giorni dall'inizio dell'attività, dovrà redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro di cui al predetto decreto legislativo. Il documento dovrà essere trasmesso al responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione

dell'Amministrazione, il quale si riserva di indicare ulteriori approfondimenti ai quali il concessionario dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 30 giorni.

#### ARTICOLO 19 CANONE DI CONCESSIONE

1. Per la concessione in uso dei locali da destinare alla realizzazione di un punto di ristoro/bar/tavola fredda e/o calda, il concessionario corrisponderà al Ministero un canone annuo.
2. Il valore minimo del predetto canone annuo è di € 40.800,00.=, pari al valore posto a base d'asta. La gara verrà aggiudicata alla migliore offerta in aumento rispetto a detta base d'asta.
3. Il canone dovrà essere versato in quote semestrali anticipate, presso il competente capitolo di entrata del bilancio dello Stato che verrà indicato dalla Amministrazione, entro la prima decade di ogni mese iniziale del semestre, a partire dalla data del Verbale di presa in consegna dei locali.
4. Il canone di concessione risultante dalla procedura di gara rimarrà fisso ed invariabile per il primo anno; successivamente sarà soggetto ad aggiornamento annuale secondo gli Indici Nazionali dei prezzi al Consumo per le Famiglie di operai e impiegati nel corso dell'anno, riferito al mese precedente alla data del Verbale di presa in carico dei locali, applicato per l'intero (100%). Tale aggiornamento avverrà automaticamente, senza necessità di richiesta scritta di questa Amministrazione.
5. Il canone così risultante rimarrà fermo per ciascun anno di riferimento senza che il Concessionario abbia nulla a pretendere per qualsiasi ragione.
6. Resta inteso che qualsiasi onere, tassa e imposta inerenti alla gestione e alle relative licenze e autorizzazioni, saranno a carico del Concessionario.
7. Il Concessionario si obbliga a pagare per intero il canone stabilito senza mai poterlo scomputare o diminuire per qualunque contestazione o richiesta intenda promuovere nei confronti del Ministero.

8. In caso di ritardo nei pagamenti rispetto ai suddetti termini, l'Amministrazione potrà richiedere il pagamento degli interessi moratori nella misura del saggio dell'interesse legale vigente, fermo restando il diritto della stessa Amministrazione alla risoluzione della concessione.

## ARTICOLO 20 DURATA DELLA CONCESSIONE

1. La concessione in uso dei locali da destinare alla realizzazione di un punto di ristoro/bar/tavola fredda e/o calda avrà durata di n. 3 (tre) anni solari a decorrere dalla data del Verbale di presa in consegna dei locali.
2. Alla scadenza del triennio, e nelle more di procedere ad eventuale nuovo affidamento, l'Amministrazione potrà richiedere una proroga della concessione alla quale il Concessionario sarà tenuto ad assoggettarsi, comunque nei limiti dei sei mesi successivi alla scadenza naturale della concessione medesima.
3. Resta in facoltà dell'Amministrazione di rinnovare, dopo la prima scadenza, di anno in anno, la concessione fino a una durata massima complessiva di sei anni. Tale facoltà potrà essere esercitata a insindacabile giudizio della medesima Amministrazione ove questa accerti la sussistenza di ragioni di particolare convenienza, dipendenti dalla qualità del servizio prestato all'utenza, previa notifica di tale volontà al concessionario entro tre mesi dalla scadenza naturale della concessione.
4. Fermo restando quanto previsto e disciplinato dal successivo articolo 26 (Recesso), l'Amministrazione potrà recedere dalla concessione, previo preavviso di 30 (trenta) giorni da comunicarsi a mezzo raccomandata A.R., nel caso in cui, nel corso del rapporto concessorio, l'Amministrazione per qualsivoglia motivo non abbia più la disponibilità o l'uso degli stabili attualmente occupati quale sede ministeriale e, conseguentemente, dei locali oggetto della concessione.
5. In tal caso, il concessionario sarà comunque obbligato al pagamento all'Amministrazione del canone per il periodo in cui abbia utilizzato i locali, rinunciando espressamente a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, ed a ogni



ulteriore compenso e/o indennizzo e/o rimborso, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 cod. civ.

6. Nei casi di cui al precedente comma 4, qualora l'Amministrazione assuma l'uso di altro immobile da adibire a propria sede istituzionale, a richiesta del Concessionario la medesima Amministrazione potrà valutare, in luogo del recesso, il trasferimento della concessione in parola presso altri idonei locali della nuova sede istituzionale; in tale eventualità, si farà luogo alla stipula di apposito atto aggiuntivo e/o integrativo, al fine di definire i nuovi termini di durata della concessione stessa e le eventuali variazioni del canone in dipendenza dei minori o maggiori spazi concessi in uso.

## ARTICOLO 21

### CAUZIONE DEFINITIVA E POLIZZA ASSICURATIVA

1. Il concessionario dovrà produrre entro i trenta giorni successivi dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione definitiva della concessione, quanto segue:
  - A. cauzione definitiva prestata in favore dell'Amministrazione per un importo corrispondente a 2/3 del canone annuo determinato in sede di gara. L'importo di cui sopra dovrà essere tempestivamente aumentato di anno in anno in misura proporzionale all'aggiornamento del canone. Tale cauzione, che dovrà essere prestata mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa, dovrà essere incondizionata e irrevocabile, prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività su semplice richiesta scritta dell'Amministrazione anche per il recupero delle penali contrattuali. Il concessionario sarà tenuto a prorogare o rinnovare la prestata cauzione, alle medesime condizioni, per il periodo corrispondente alla eventuale proroga o rinnovo della concessione. Detta cauzione sarà svincolata al momento in cui tutte le obbligazioni contrattuali saranno state adempiute previo consenso espresso in forma scritta dall'Amministrazione.
  - B. polizza assicurativa, stipulata con primaria compagnia di assicurazione, a copertura del rischio da responsabilità civile in ordine allo svolgimento di tutte le attività rimesse al Concessionario, per qualsiasi danno che il Concessionario stesso potrà arrecare all'Amministrazione, ai suoi dipendenti e

collaboratori, nonché ai terzi, anche con riferimento ai relativi prodotti e/o servizi, inclusi i danni da inquinamento, da tossinfezione alimentare, come meglio specificato al precedente articolo 17 (Responsabilità e oneri a carico del Concessionario). I massimali di tale polizza assicurativa per ogni evento dannoso o sinistro dovranno essere non inferiore a € 1.500.000,00.=. Qualora il Concessionario fosse già provvisto di un'idonea polizza assicurativa a copertura del rischio da responsabilità civile di cui al presente punto, dovranno essere comunque rispettate le prescrizioni contenute nel presente Capitolato.

## ARTICOLO 22 SUPERVISIONE E CONTROLLO

1. Le attività di supervisione e controllo saranno svolte, oltre che dagli Organi pubblici istituzionali in materia, dall'Amministrazione che le eserciterà per tramite di un apposita Commissione di vigilanza istituita con decreto dirigenziale, nella quale saranno adeguatamente rappresentate le sigle sindacali presenti presso l'Amministrazione.
2. La predetta Commissione avrà il diritto di procedere, in qualsiasi momento e anche senza preavviso, per tutta la durata della concessione, a verifiche circa il pieno e corretto rispetto di tutte le disposizioni e prescrizioni contenute nel presente Capitolato e nel relativo contratto di concessione.
3. Il Concessionario sarà tenuto a fornire all'Amministrazione e alla predetta Commissione di vigilanza la massima collaborazione e a non frapporre impedimenti e ostacoli di qualsivoglia natura all'esercizio della suddetta funzione di supervisione e controllo.
4. Il Concessionario dovrà altresì osservare tutte le indicazioni operative, di indirizzo e di controllo che, nell'adempimento delle proprie competenze, saranno predisposte e comunicate dalla Commissione di controllo medesima.
5. Il Concessionario si impegna, infine, ad informare l'Amministrazione e la Commissione di vigilanza delle modifiche al listino prodotti e prezzi da proporre al pubblico, le quali come previsto dal precedente articolo 10 (Prezzo di vendita dei prodotti offerti), dovranno essere approvate dall'Amministrazione.

ARTICOLO 23  
CONCLUSIONE DELLA CONCESSIONE

1. Alla cessazione, per qualsiasi causa, della concessione, il Concessionario sarà tenuto a riconsegnare nei termini indicati dall'Amministrazione, i locali e quanto altro concesso in uso, così come risultante dal Verbale di presa in consegna.
2. Quanto sopra, dovrà essere riconsegnato all'Amministrazione in perfetto stato di pulizia, di funzionamento, di manutenzione e in buono stato di conservazione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo dei locali. A tal fine verrà effettuata, in contraddittorio tra le parti, un'ispezione, all'esito della quale verrà redatto un Verbale di riconsegna, nel quale si darà atto della constatazione delle condizioni di quanto oggetto di restituzione.
3. Nel caso in cui, all'esito della suddetta ispezione, l'Amministrazione constatasse danni dipendenti dalla non diligente gestione da parte del Concessionario ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti, lo stesso Concessionario dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni. In caso di inadempimento da parte del Concessionario a tale obbligo, l'Amministrazione potrà provvedere direttamente addebitando i relativi costi al Concessionario, anche eventualmente rivalendosi sulla cauzione, salvo il risarcimento degli eventuali maggiori danni.
4. In caso di cessazione anticipata rispetto alla scadenza prevista dalla concessione, l'Amministrazione provvederà a restituire il rateo del corrispettivo pagato dal Concessionario. Nel caso in cui l'Amministrazione richieda, per eventi straordinari, l'interruzione temporanea del servizio che si protragga per più di un mese, la medesima Amministrazione per i mesi successivi al primo provvederà a restituire il rateo del corrispettivo pagato.

ARTICOLO 24  
DIVIETO DI CESSIONE DELLA CONCESSIONE

1. E' fatto assoluto divieto al Concessionario di cedere, in tutto o in parte, a qualsiasi titolo, la concessione. L'inosservanza di tale

divieto, fermo restando il diritto dell'Amministrazione al risarcimento del danno, comporta la facoltà della stessa Amministrazione di dichiarare la risoluzione di diritto della concessione.

#### ARTICOLO 25 INFORMATIVA SULLA PRIVACY

1. Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 30/6/2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" i dati personali raccolti saranno trattati, con e senza l'ausilio di strumenti elettronici, per l'espletamento delle attività istituzionali relative al presente procedimento e agli eventuali procedimenti amministrativi e giurisdizionali conseguenti (compresi quelli previsti dalla Legge n. 241/90 sul diritto di accesso alla documentazione amministrativa) in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza e, comunque, nel rispetto della normativa vigente.
2. In relazione ai suddetti dati l'interessato può esercitare i diritti previsti dall'art. 7 del citato decreto legislativo.
3. Titolare del trattamento dei dati è il Ministero dell' Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare – Direzione Generale per i servizi interni del Ministero – Divisione I - Servizi generali, con sede in Roma – Via Cristoforo Colombo n. 44.

#### ARTICOLO 26 RECESSO

1. Fermo restando quanto previsto al precedente articolo 20 (Durata della concessione), l'Amministrazione ha diritto nei casi di:
  - giusta causa;
  - reiterati inadempimenti del Concessionario, anche se non gravi,di recedere unilateralmente dalla concessione, in tutto o in parte, in qualsiasi momento, senza preavviso.
2. Per giusta causa si intende, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:
  - a. il caso in cui sia stato depositato contro il Concessionario un ricorso ai sensi della legge fallimentare o di altra legge applicabile in materia di procedure concorsuali, che proponga

lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari del Concessionario;

- b. il caso in cui taluno dei componenti l'organo di amministrazione o l'amministratore delegato o il direttore generale o il responsabile tecnico del Concessionario siano condannati, con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la Pubblica Amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica o il patrimonio, ovvero siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia;
  - c. ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante la concessione.
3. Fermo restando quanto stabilito nel presente articolo e dal precedente articolo 20 (Durata della concessione), l'Amministrazione potrà recedere – per qualsiasi altro motivo – dalla concessione avvalendosi della facoltà consentita dall'articolo 1671 c.c. con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi al Concessionario con lettera raccomandata A/R.
  4. In ogni caso di recesso il Concessionario si impegna a porre in essere ogni attività necessaria per assicurare l'espletamento della attività in favore dell' Amministrazione.

#### ARTICOLO 27 RISOLUZIONE

1. In caso di inadempimento del Concessionario anche a uno solo degli obblighi assunti con la concessione che si protragga oltre il termine – non inferiore comunque a 15 (quindici) giorni – che verrà assegnato a mezzo di raccomandata A/R dall'Amministrazione per porre fine all'inadempimento, la medesima Amministrazione avrà la facoltà di considerare risolta di diritto la concessione e di ritenere definitivamente la cauzione e/o di applicare una penale equivalente, nonché di procedere nei confronti del Concessionario per l'eventuale risarcimento del danno subito.

2. In ogni caso, l'Amministrazione, senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, potrà risolvere di diritto ai sensi dell'art. 1456 c.c., nonché ai sensi dell'art. 1360 c.c., previa dichiarazione da comunicarsi al Concessionario con raccomandata A/R, la concessione nei seguenti casi:
  - a) qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti minimi richiesti per la partecipazione alla gara;
  - b) mancata copertura assicurativa dei rischi durante tutta la vigenza della concessione;
  - c) nei casi di violazione agli obblighi di cui ai precedenti articoli 5 (Attivazione della concessione), 6 (Realizzazione del servizio di ristoro), 7 (Licenze e autorizzazioni), 13 (Specifiche tecniche delle derrate alimentari utilizzate nella preparazione dei prodotti somministrati), 15 (Personale impiegato nell'attività), 16 (Obbligazioni assunte dal Concessionario), 17 (Responsabilità e oneri a carico del Concessionario), 18 (Norme in materia di sicurezza), 19 (Canone di concessione), 21 (Cauzione definitiva e polizza assicurativa), 24 (Divieto di cessione della concessione) e in tutti gli altri casi in cui sia espressamente previsto nel relativo atto di concessione.

ARTICOLO 28  
SEDE LEGALE

1. Ai fini della concessione, il Concessionario elegge domicilio presso la propria sede legale e il Ministero presso la propria sede in Roma, Via Cristoforo Colombo n. 44.

ARTICOLO 29  
FORO COMPETENTE

1. Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra l'Amministrazione e il Concessionario in ordine all'esecuzione della concessione, sarà competente in via esclusiva il Foro di Roma.
2. E' escluso il ricorso al giudizio arbitrale.

ARTICOLO 30  
ONERI FISCALI E SPESE CONTRATTUALI

1. Tutte le spese contrattuali, ivi comprese quelle di registrazione, comunque inerenti e conseguenti all'atto di concessione sono a carico del Concessionario, ai sensi degli art. 57 comma VII del DPR n. 131/1986 e 8 del DPR n. 642/72.

F I N E

F.TO DOTT. SERGIO BASILE – DIRETTORE GENERALE