

## **Allegato 3**

# **CONCESSIONE DEI LOCALI DESTINATI AL SERVIZIO BAR DELL'INMI LAZZARO SPALLANZANI**

**CIG:**

**CAPITOLATO TECNICO**

## **PREMESSA**

Il presente Capitolato disciplina la concessione dei locali adibiti per servizio bar, nel rispetto delle modalità ed alle condizioni di seguito riportate. L'oggetto della presente procedura non può in alcun modo configurarsi quale locazione di tipo commerciale, con tutte le conseguenze dallo stesso derivanti, quali a titolo meramente esemplificativo, la non configurabilità di alcun tipo avviamento aziendale in capo al concessionario.

### **1. UTENZA**

Potranno accedere al locale destinato al servizio in oggetto, i dipendenti e degenti dell'istituto INMI Lazzaro Spallanzani, nonché i visitatori esterni aventi accesso al locale. A titolo puramente indicativo, e quindi non vincolante per l'Amministrazione, si precisa che il numero di dipendenti complessivo è pari a circa 700 unità. All'interno della struttura sono inoltre presenti ulteriori potenziali fruitori, tra cui personale delle ditte che eseguono servizi all'interno della struttura, visitatori, ecc.

L'istituto non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero dei dipendenti.

La remunerazione della Ditta Aggiudicataria avverrà esclusivamente attraverso l'espletamento dei servizi oggetto della presente procedura.

La stessa Ditta non potrà, quindi, avanzare alcuna richiesta economica all'istituto, né richiedere modifiche al contratto in ragione di un'eventuale affluenza inferiore rispetto a quella attesa.

Nella sede oggetto del servizio di cui alla presente concessione sono installati n. 9 distributori automatici di snack, acqua e bevande calde a pagamento gestiti attualmente dall'attuale gestore del bar.

### **2. LOCALI DI SERVIZIO -AVVIO**

Il locale destinato al servizio è sito in Roma all'interno dell'Istituto INMI Lazzaro Spallanzani posto al piano terra. Nell'Allegato 16 sono riportate le planimetrie del suddetto punto di ristoro.

L'Istituto a seguito di apposito verbale di consegna immetterà la Ditta Aggiudicataria nel possesso dei locali. Nel termine massimo di 45 giorni naturali e consecutivi decorrenti dalla data del verbale di consegna del locale, la Ditta Aggiudicataria, a proprio esclusivo carico ed onere, dovrà predisporre quanto necessario all'operatività del servizio, tra cui:

1. curare le pratiche amministrative relative al rilascio dei permessi, delle autorizzazioni e delle licenze delle quali sussista la obbligatorietà. Il mancato rilascio dei prescritti nulla osta e/o autorizzazioni amministrative o l'eventuale revoca per cause non addebitabili all'istituto comporteranno unicamente la revoca dell'affidamento in concessione del servizio, senza che l'Impresa possa pretendere od abbia diritto a rimborsi di spese sostenute o somme a titolo risarcitorio;
2. predisporre contatori a defalco per il rimborso dei consumi di energia elettrica, acqua e gas. ovvero qualora le utenze fossero erogate con modalità a canone, la ditta si impegna sin d'ora senza riserve od eccezioni a rimborsare i relativi costi in favore dell'Istituto, così come calcolati e quantificati dal servizio tecnico;
3. curare l'installazione dei registratori di cassa per l'emissione degli scontrini fiscali. La vendita dovrà avvenire secondo le disposizioni vigenti in materia fiscale e tributaria;
4. dotare il punto di ristoro delle attrezzature, degli arredi e quant'altro necessario al corretto avvio del servizio;
5. impegnarsi ad adeguarsi ad ogni altra prescrizione normativa di settore.
6. Lavori di ristrutturazione ed adeguamento impianti

Il locale destinati al servizio, così come gli impianti, saranno tenuti dalla Ditta Aggiudicataria costantemente e per tutta la durata della concessione in ottimo stato di conservazione, salvo l'inevitabile deperimento determinato dall'uso e dal tempo.

La Ditta Aggiudicataria provvederà a dotare gli spazi oggetto del servizio di ogni elemento ritenuto (a titolo indicativo materiali, attrezzature, arredi, tavoli, sedie ecc.) utile e necessario allo svolgimento dello stesso.

Tutti i materiali, le attrezzature e gli arredi dovranno rispondere alle normative vigenti nonché ai migliori standard qualitativi.

In merito al punto di ristoro si evidenzia inoltre quanto segue:

Nel locale di servizio sito al piano terra dell'Istituto devono essere organizzati tutti gli spazi necessari a:

- a. somministrazione dei prodotti alimentari e delle bevande con adeguato spazio per la consumazione anche con posti a sedere;
- b. ricevimento/confezionamento dei prodotti di bar;
- c. lavaggio di eventuali stoviglie;
- d. dispensa;
- e. quant'altro necessario ad assicurare la regolare erogazione del servizio.

Oltre quanto espressamente previsto si evidenzia che:

- la Ditta Aggiudicataria, nel corso della concessione, potrà proporre la realizzazione di eventuali migliorie, quali ad esempio impianti ed attrezzature di maggiore efficienza o qualità superiore, elementi architettonici decorativi, controsoffitti, tinteggiature o rivestimenti parietali particolari, che dovranno comunque essere preventivamente approvati dall'Istituto

qualora, su autorizzazione dell'Amministrazione concedente, venissero eseguiti interventi nel punto di ristoro, quanto eseguito sarà al termine del rapporto, acquisito dal patrimonio dell'Istituto, senza che la Ditta Aggiudicataria possa vantare diritti di sorta.

### **3. PRODOTTI**

La Ditta Aggiudicataria deve assicurare la somministrazione di prodotti di bar, nel rispetto delle caratteristiche alimentari e delle grammature di seguito indicate.

I prodotti messi in vendita, sia confezionati in altro luogo o dalle case produttrici, sia preparati in loco, devono essere di prima qualità e rispondenti alle caratteristiche organolettiche previste dalle leggi vigenti. La Ditta Aggiudicataria deve indicare gli ingredienti utilizzati nella preparazione dei prodotti somministrati, qualora non già indicati sulla confezione.

La Ditta Aggiudicataria deve garantire presso i locali la somministrazione e la vendita ai dipendenti ed ai visitatori dell'Istituto, dei seguenti prodotti alimentari, nel rispetto delle date di scadenza e delle norme vigenti in materia di conservazione degli alimenti:

- ✓ caffetteria (con disponibilità, a richiesta, anche di latte parzialmente scremato e di soia), acque minerali,
- ✓ succhi di frutta anche nella variante senza zuccheri aggiunti,
- ✓ bibite e bevande analcoliche, anche nella variante senza zucchero
- ✓ panini, sandwich, pizzette, tramezzini, toast, anche in varianti con verdure;
- ✓ prodotti da forno e pasticceria, anche integrali ed anche in formato "mignon",
- ✓ gelati confezionati,
- ✓ cioccolate, anche in monoporzione,
- ✓ caramelle e gomme da masticare, anche nella variante senza zucchero;
- ✓ macedonie,
- ✓ spremute e frullati di frutta,
- ✓ yogurt, anche nella variante magra
- ✓ varietà di prodotti per celiaci

L'attività di somministrazione non potrà prevedere all'interno la produzione di pasti espressi, ma solo la loro eventuale rigenerazione.

La grammatura dei suddetti prodotti deve essere rispondente a quanto previsto nel Listino prezzi Allegato 13.

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

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

- moderato consumo di sale e di grassi da condimento, limitando l'uso di salse, maionese ecc. e senza impiego di condimenti e insaporitori contenenti acido glutammico e i suoi sali;
- esclusione di alimenti che contengano olio di palma.

Il listino dei prezzi del bar dovrà essere esposto in modo ben visibile nei punti di ristoro e dovrà indicare il prezzo di ogni singolo prodotto ed il prezzo applicato ai dipendenti.

#### **4. MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

L'erogazione del servizio deve avvenire salvaguardando le esigenze dell'Istituto senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività lavorative in atto.

Dovrà essere organizzato in modo da assicurare tempi di attesa minimi, anche grazie ad un servizio di cassa/e adeguato al numero degli utenti.

Dovrà essere adibito un numero di unità di personale che, per quantità e qualificazione professionale, sia in grado di garantire con continuità un servizio all'utenza rapido ed efficiente.

Dovrà essere sempre presente, nell'orario di apertura e presso i punti di ristoro, un Responsabile con l'incarico di organizzare e controllare il personale addetto, coordinandone le mansioni e verificando che tutti i compiti inerenti il servizio vengano eseguiti puntualmente e diligentemente.

Per ogni consumazione effettuata dovrà essere rilasciato apposito scontrino di cassa in conformità alla normativa fiscale vigente.

Il listino prezzi applicato deve essere quello individuato nell'offerta economica della Ditta Aggiudicataria.

Tutti gli adempimenti relativi allo smaltimento dei rifiuti sono a carico della Ditta Aggiudicataria che dovrà provvedervi nel pieno rispetto delle disposizioni in materia di raccolta differenziata.

L'erogazione dei servizi, oltre quanto espressamente previsto nel presente Capitolato, deve essere improntata al corretto rispetto dei criteri stabiliti dal sistema HACCP in conformità al Re. CE 852/2004 e ss.mm.ii., della tracciabilità dei prodotti alimentari (Re. CE 178/2002) e di dichiarazione, redatta ai sensi del DPR 445/2000, di etichettatura (D.Lgs. 109/2002, di recepimento della Direttiva Europea 2000/13/CE).

#### **5. ORARIO ED EVENTUALI SOSPENSIONI DEL SERVIZIO**

La Ditta Aggiudicataria dovrà garantire per tutto l'arco dell'anno il seguente orario minimo di apertura al pubblico:

dal lunedì al sabato dalle ore 7.00 alle 19.00;

domenica dalle ore 8:00 alle ore 17:00.

Resta ferma la facoltà della Ditta Aggiudicataria di richiedere eventuali modifiche ai suddetti orari previo accordo con l'istituto.

Quest'ultima si riserva, inoltre, la facoltà di comunicare, con congruo anticipo ed almeno 24 ore naturali e consecutive prima, eventuali modifiche da apportare al suddetto orario che si dovessero rendere necessarie. Qualora l'Istituto debba ordinare per qualsiasi causa la sospensione dei servizi oggetto di gara anche per periodi rilevanti, la Ditta Aggiudicataria non avrà diritto ad alcun risarcimento salvo esonero dal pagamento del canone mensile quando la sospensione sia superiore ai 7 giorni.

#### **6. MANUTENZIONE**

Saranno a carico della Ditta Aggiudicataria tutte le manutenzioni ordinarie dei locali e degli impianti messi a disposizione dall'Istituto, nonché quelle ordinarie e straordinarie dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi forniti dalla stessa Ditta Aggiudicataria.

Nella manutenzione ordinaria rientrano le operazioni di tinteggiatura dei locali che dovranno essere effettuate, a carico della Ditta, almeno allo scadere, ciascuna, di due anni di esercizio.

L'Istituto, laddove necessario, si farà carico di effettuare eventuali interventi straordinari ai locali e agli impianti forniti connessi al funzionamento dei servizi.

Saranno, altresì, a carico della Ditta Aggiudicataria, le manutenzioni straordinarie dei locali e degli impianti derivate da cause imputabili alla stessa.

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

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

## **7.PULIZIA**

È a completo carico del concessionario la pulizia ordinaria e straordinaria di tutti gli spazi richiamati nel presente Capitolato Tecnico nonché di ogni elemento fisso e mobile ivi presente.

Sono ricomprese le prestazioni di sanificazione, disinfezione, disinfestazione, deblattizzazione e derattizzazione.

La Ditta Aggiudicataria dovrà mantenere nel massimo ordine ed in perfetta pulizia gli ambienti di preparazione, le aree di distribuzione, le sale di consumazione e ogni altra area utilizzata dal personale ed i relativi impianti, attrezzature, arredi, rivestimenti, infissi, pareti e vetrate, nonché le stoviglie, il vasellame, la posateria e la biancheria.

La Ditta Aggiudicataria dovrà, altresì, sempre tenere in perfetto stato di pulizia e ordine anche le aree destinate alla raccolta dei rifiuti.

La Ditta Aggiudicataria si impegna ad eseguire tutte le prestazioni nel rispetto delle norme igienico-sanitarie disposte dalle competenti autorità e dalle procedure di autocontrollo secondo il sistema HACCP. Per l'effettuazione della pulizia la Ditta Aggiudicataria dovrà utilizzare prodotti che rispettino i criteri di impatto ambientale stabiliti dalla vigente normativa di settore.

La Ditta Aggiudicataria si impegna ad effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti, secondo le disposizioni comunali in vigore ed è altresì tenuta al pagamento dell'imposta sui rifiuti, direttamente al Comune di Roma. La Ditta Aggiudicataria è inoltre tenuta al rispetto di tutte le normative in materia igienico-sanitaria, anche con riferimento al personale impiegato dalla stessa; l'Istituto si riserva sul punto di procedere a controlli ed ispezioni, senza fornire preavviso alcuno.

## **8.DIVIETI**

La Ditta si impegna a non utilizzare i locali destinati ai servizi in oggetto per un uso difforme da quello indicato nel contratto, a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali e agli impianti tutti, se non previa formale autorizzazione dell'Istituto, né a concederne l'uso totale o parziale, a terzi. E' fatto divieto alla Ditta di sub concedere gli spazi e i servizi affidati.

E' fatto espresso divieto alla Ditta Aggiudicataria di cedere o affidare a terzi l'esecuzione delle prestazioni oggetto del servizio di gestione di cui al presente capitolato, ad eccezione delle forniture relative agli arredi ed all'allestimento dei locali.

E' fatto espresso divieto alla Ditta Aggiudicataria di trasferire in capo a terzi in tutto o in parte i diritti derivanti dalla presente concessione. Non possono essere installati nei locali oggetto del servizio jukebox, videogiochi, videopoker o altre apparecchiature analoghe. È fatto infine divieto di vendita di alcolici.

## **9.CONTROLLI QUALITATIVI E QUANTITATIVI**

Sono preposti ai controlli di carattere qualitativo e quantitativo, e più in generale finalizzati alla verifica del rispetto di ogni normativa di settore, nonché degli obblighi di cui al contratto di concessione:

–gli organi di controllo previsti dalle disposizioni di settore vigenti;

–ogni ulteriore organo o figura regionale o comunque indicata dall'Istituto, che lo stesso si riserva in ogni momento di incaricare.

L'Istituto si riserva la facoltà di effettuare o di disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli qualitativi e quantitativi presso il locale su cui si svolge il servizio per verificare la corrispondenza di quest'ultimo alle prescrizioni in precedenza indicate. La Ditta Aggiudicataria sarà tenuto a garantire l'effettuazione degli opportuni controlli, l'accesso in qualsiasi momento ai locali oggetto del servizio, nonché a fornire ogni tipo di collaborazione.

A titolo indicativo e non esaustivo sono oggetto di controllo e di rilevamento:

1. caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche ed organolettiche degli alimenti utilizzati e dei pasti preparati;
2. modalità di deposito e delle temperature di conservazione delle materie prime;
3. termine minimo di conservazione e data di scadenza;
4. modalità di distribuzione dei pasti e rispetto delle temperature di scaldamento;
5. stato igienico degli impianti, delle attrezzature e del personale;
6. organizzazione delle attività di somministrazione e trasporto dei pasti;
7. modalità di sgombero dei rifiuti;
8. modalità di lavaggio e sanificazione delle attrezzature;
9. caratteristiche dei detergenti e disinfettanti utilizzati;
10. professionalità degli addetti e comportamento nei confronti degli utenti del servizio;
11. quantità delle porzioni in relazione alle prescrizioni indicate nel contratto;
12. residui prodotti fitosanitari, micotossine e modificazioni genetiche sui prodotti di origine vegetale;
13. residui sostanze farmacologiche superiori ai limiti di legge sui prodotti di origine animale;
14. rilascio di documentazione fiscale per ogni vendita idonea.

I controlli e le eventuali successive contestazioni su irregolarità riscontrate, potranno essere disposti anche sulla base delle segnalazioni dell'utenza.

Per i controlli eseguiti da personale degli organi ufficiali delle Aziende Sanitarie o dello Stato sono adottati i provvedimenti e le procedure amministrative o penali previste dall'ordinamento giuridico nazionale.

Le procedure di campionamento e d'analisi adottate dagli organi ufficiali di vigilanza sono definite dalle leggi sanitarie in vigore.

#### **10. TERMINE DELLA CONCESSIONE**

Alla data di scadenza del contratto, fatta salva la facoltà di ripetizione, il servizio si intenderà cessato senza necessità di formale disdetta da parte dell'Istituto. La Ditta procederà alla riconsegna dei locali entro il termine di 10 giorni, lasciando gli stessi nelle condizioni esatte in cui gli sono stati consegnati.

Qualora, trascorsi i suddetti 10 giorni, la Ditta non abbia provveduto allo sgombero totale dei locali, l'Istituto provvederà a spese della Aggiudicataria alla rimozione e al successivo deposito.

Della riconsegna dei locali verrà redatto apposito verbale, in contraddittorio tra le parti, attestante lo stato di conservazione di quanto consegnato; eventuali interventi che si rendessero necessari per eliminare i danni causati dalla Ditta Aggiudicataria saranno, previa comunicazione scritta, immediatamente ripristinati da parte della stessa Ditta.

In ogni caso la Ditta Aggiudicataria riconosce che la cessazione del rapporto concessorio non può dar luogo ad alcuna pretesa.

#### **11. DISPOSIZIONI SUL PERSONALE**

La Ditta Aggiudicataria impiega, per l'espletamento del servizio, personale qualificato ed idoneo a svolgere il servizio, assunto secondo le disposizioni di legge in vigore, retribuito in misura non inferiore a quella stabilita dal Contratto Collettivo Nazionale di categoria; assolve inoltre tutti i conseguenti oneri, compresi quelli previdenziali, assicurativi e similari. L'organico del personale deve essere adeguato al servizio richiesto.

La Ditta Aggiudicataria, almeno dieci giorni prima dell'attivazione del servizio, è tenuto a fornire all'istituto copia dell'estratto del libro unico del lavoro "L.U.L." riguardante il personale impiegato nel servizio, nonché ad indicare il nominativo del Responsabile del Servizio, quale soggetto cui l'istituto può in ogni momento rivolgersi per esigenze legate all'esecuzione del servizio.

La stessa documentazione dovrà essere presentata ogni qualvolta avvengano modifiche all'organico impiegato o per sostituzioni oppure per l'impiego di nuovo personale, entro tre giorni dalla variazione.

Il personale deve essere in possesso di regolare tessera sanitaria e dei requisiti di professionalità, serietà e decoro indispensabili alle esigenze del servizio.

La Ditta Aggiudicataria si impegna a manlevare l'istituto da qualsiasi responsabilità derivante da azioni proposte direttamente nei confronti dell'Amministrazione da parte di dipendenti o fornitori del

concessionario, così come si obbliga a manlevare la stessa da qualsiasi conseguenza dannosa a persone o cose che terzi dovessero subire a causa del servizio prestato.

In caso di sciopero del personale, la Ditta Aggiudicataria deve darne notizia all'istituto con un anticipo di almeno 2 giorni e comunque garantire l'effettuazione del servizio bar.

La Ditta Aggiudicataria si impegna a garantire la più stretta disciplina tra il personale alle proprie dipendenze ed a prendere idonei provvedimenti disciplinari a carico dei dipendenti che si comportassero in modo non corretto nei confronti dell'utenza, fino all'allontanamento nei casi di particolare gravità.

La Ditta Aggiudicataria deve assicurare che, in relazione all'attività svolta, gli operatori addetti al servizio siano controllati e siano costante mente istruiti in materia di igiene alimentare, assumendosene i relativi oneri.

Il personale adibito al servizio sarà dipendente dell'impresa concessionaria, con la quale intercorrerà un rapporto di lavoro subordinato a tutti gli effetti di legge.

La Ditta Aggiudicataria deve osservare le norme e le prescrizioni delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione ed assistenza dei lavoratori, nonché far osservare le stesse alle ditte subappaltatrici. Gli oneri retributivi, previdenziali, assistenziali e assicurativi, nonché tutti gli adempimenti normativi, sono a carico della Ditta Aggiudicataria, senza che possa essere avanzata nei confronti dell'istituto alcuna rivendicazione da parte del personale del soggetto aggiudicatario.

La Ditta Aggiudicataria, qualora abbia l'esigenza di disporre di personale ulteriore/in aggiunta/altro a quello già presente nella sua organizzazione per lo svolgimento delle attività rientranti fra quelle oggetto dell'appalto, si impegna, in via prioritaria, all'assunzione di quello che già opera alle dipendenze dell'appaltatore uscente, dalla stessa individuato come idoneo, qualora ciò sia coerente con la propria organizzazione di impresa. A tal fine nell'Allegato11 è riportata una indicazione del personale che attualmente esegue i servizi oggetto della presente concessione.

## **12. NORME DI SICUREZZA**

La Ditta Aggiudicataria è tenuta all'adempimento di tutte le prescrizioni previste dal D. Lgs. n. 81/2008, relativamente alle parti applicabili, e di ogni altra norma in materia di sicurezza e salute dei lavoratori, anche emanata durante la durata del rapporto concessorio.

Per motivi di sicurezza, il personale della Ditta Aggiudicataria sarà dotato di apposito badge personale dal quale evincere l'ora di ingresso e di uscita, al fine di avere contezza del personale presente nella struttura.

## **13. RESPONSABILITA'**

La Ditta Aggiudicataria:

- a) assume ogni responsabilità per i casi di infortuni e di danni eventualmente arrecati all'Istituto o a terzi in dipendenza dell'esecuzione del servizio;
- b) si impegna inoltre a manlevare e tenere indenne lo stesso istituto responsabilità contrattuale ed extracontrattuale derivante dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti;
- c) è direttamente responsabile per tutte le attività connesse all'esecuzione del servizio o all'allestimento dei locali svolte da soggetti giuridici terzi e solleva l'Istituto da ogni eventuale responsabilità per danni a cose o persone.

L'INMi Lazzaro Spallanzani:

- a) non assume alcuna responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero derivare alla Ditta Aggiudicataria o ai suoi dipendenti nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato o per qualsiasi altra causa;
- b) è sollevata da ogni forma di responsabilità nei confronti dei clienti e di terzi che usufruiscono dei servizi oggetto di gara presso il punto di ristoro.

## **14. AVVIAMENTO COMMERCIALE**

Trattandosi di concessione di servizio, il cui uso è consentito da L'Istituto alla Ditta Aggiudicataria nelle forme, modi e durata, indicati dal relativo contratto di concessione, la Ditta stessa riconosce e dà atto, senza riserva alcuna, che non ricorrono gli estremi che possano dar luogo al riconoscimento del cosiddetto avviamento

commerciale impegnandosi, quindi, a non avanzare mai alcuna pretesa al riguardo, a seguito della scadenza o della risoluzione anticipata, per qualsivoglia ragione, del contratto