

Presidenza del Consiglio dei Ministri

DIPARTIMENTO DELLA PROTEZIONE CIVILE



Procedura aperta ex art. 60 del d.lgs. 50/2016 per l'affidamento del servizio di ristorazione e bar presso la sede del Dipartimento della Protezione Civile in Roma, via Vitorchiano 4.

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

CIG n. 95574197A8

Presidenza del Consiglio dei ministri <i>Dipartimento della Protezione Civile</i>	Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs 50/2016 e ss.mm.ii., del servizio di ristorazione e bar presso la sede del Dipartimento della Protezione Civile di via Vitorchiano - Roma
--	---

ART. 1 OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Con il presente Capitolato d'oneri la Presidenza del Consiglio dei Ministri – Dipartimento della Protezione civile (in seguito denominata semplicemente "Amministrazione"), stabilisce le modalità qualitative e quantitative con le quali l'Impresa aggiudicataria della concessione dei locali (in seguito denominata "Concessionaria") dovrà espletare i seguenti servizi, destinati ai dipendenti della Presidenza del Consiglio dei Ministri – Dipartimento della Protezione civile e all'utenza esterna:

- ☐ servizio di ristorazione;
- ☐ servizio bar.

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

L'Amministrazione metterà a disposizione presso la sede di via Vitorchiano, per tutta la durata dell'affidamento e previo pagamento del canone mensile indicato nel successivo art. 8.8. del presente Capitolato, i seguenti locali:

- locali come da "Allegato B, Planimetria" destinati alla preparazione, distribuzione e consumazione dei pasti, della gastronomia e delle bevande, e all'immagazzinamento dei generi commestibili e generi di conforto, nonché gli arredi e gli impianti (elettrico, idrico potabile, fognario e gas metano) necessari all'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato, il tutto come sommariamente illustrato nell' "Allegato C, elenco arredi", da verificare e sottoscrivere per accettazione con apposito "Verbale di Inventario e Consegna" prima dell'avvio del servizio in concessione.

La fornitura, l'installazione delle attrezzature da cucina, delle apparecchiature e degli arredi necessari all'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato sono a carico dell'Amministrazione.

Con riferimento alle attrezzature da cucina e agli arredi necessari all'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato, come indicati nell'allegato C, è a carico della Concessionaria, oltre la manutenzione ordinaria, anche quella straordinaria, entrambe da effettuarsi secondo quanto previsto dall'Allegato E.

L'importo su base annua, corrispondente agli oneri sostenuti ai sensi e nei limiti di quanto previsto nell'Allegato E, sarà scalato dal canone di concessione da corrispondere ai sensi dell'art. 8.8 del presente Capitolato.

La Concessionaria 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

Presidenza del Consiglio dei ministri <i>Dipartimento della Protezione Civile</i>	Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs 50/2016 e ss.mm.ii., del servizio di ristorazione e bar presso la sede del Dipartimento della Protezione Civile di via Vitorchiano - Roma
--	---

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. La Concessionaria dovrà, altresì, osservare quanto previsto dal Regolamento (UE) n. 1169/2011, che:

- definisce i principi, i requisiti e le responsabilità che disciplinano le informazioni sugli alimenti e, in particolare l'etichettatura degli stessi;
- fissa gli strumenti volti a garantire il diritto dei consumatori all'informazione;
- stabilisce le procedure per la fornitura di informazioni sugli alimenti, tenendo conto dell'esigenza di prevedere una flessibilità sufficiente in grado di rispondere alle evoluzioni future e ai nuovi requisiti di informazione.

Il servizio di ristorazione prevede la preparazione e distribuzione giornaliera di pasti, mediante linea servita dal personale della Concessionaria; si stima **un'utenza media giornaliera** per la sede di via Vitorchiano, esclusi i giorni festivi, e considerando il personale esterno autorizzato, pari a circa **175 persone**. Si precisa che, stante la presenza di un presidio di personale in servizio h 24 e 365 giorni all'anno presso la "Sala Situazioni Italia" della sede di via Vitorchiano, il servizio di ristorazione dovrà essere garantito tutti i giorni (feriali e festivi) anche a cena per almeno 10 persone.

Le prestazioni saranno remunerate dagli utenti con pagamento diretto al gestore anche mediante buoni pasto e l'utilizzo dei servizi sarà facoltativo da parte dell'utenza. La Concessionaria, 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 di ristorazione per un periodo di durata indefinita nell'arco temporale della concessione.

Si evidenzia, altresì, che nelle 3 sedi dipartimentali sono presenti distributori automatici di generi di conforto che coesisteranno durante l'esecuzione del servizio oggetto del presente Capitolato.

L'esecuzione del servizio sarà regolata da quanto specificato in questo atto e nei relativi Allegati che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente Capitolato.

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

ART. 2 MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

2.1 - Tipologia del servizio

Il servizio consisterà in:

- approvvigionamento dei generi alimentari;
- preparazione dei pasti, da effettuarsi presso i locali in concessione della sede di via Vitorchiano, nello stesso giorno della loro somministrazione. In caso di eccezionale indisponibilità della cucina o di guasti alle attrezzature o dei montacarichi, dovrà essere assicurato dalla Concessionaria, negli stessi orari, un servizio alternativo di refezione (es. di catering), senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione;

Presidenza del Consiglio dei ministri <i>Dipartimento della Protezione Civile</i>	Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs 50/2016 e ss.mm.ii., del servizio di ristorazione e bar presso la sede del Dipartimento della Protezione Civile di via Vitorchiano - Roma
--	---

- per la sede di via Vitorchiano, distribuzione delle pietanze da parte di personale della Concessionaria, in linea servita e servizio bar al banco;
- per le sedi di via Ulpiano e via della Magliana, a condizione e sulla base di quanto previsto nell'Offerta tecnica migliorativa, consegna dei pasti (preparati e confezionati presso la sede di via Vitorchiano), da effettuarsi in prossimità dell'ingresso e/o della reception. Il pagamento del pasto prenotato potrà avvenire contestualmente alla sua consegna: in ogni caso il personale della Concessionaria, adibito al trasporto ed alla consegna dei pasti, dovrà essere munito di apposito sistema di registrazione dei pagamenti (es. cassa portatile e POS) con abilitazione alla ricezione di pagamenti elettronici e/o ticket ed emissione scontrino.

Qualora previsto nell'offerta tecnica migliorativa, la prenotazione del pasto dovrà essere effettuata obbligatoriamente dagli utenti delle sedi di via Ulpiano e via della Magliana, su apposita piattaforma informatica messa a disposizione dalla Concessionaria, entro le ore 10:30 del giorno stesso; sarà, invece, facoltativa per gli utenti della sede di via Vitorchiano.

Su suddetta piattaforma la Concessionaria, entro le ore 12:00 di ogni venerdì pubblicherà il menu della settimana successiva con le specificazioni di prezzo per piatto offerto in Euro. Resta inteso che per le sedi di via Ulpiano e via della Magliana sarà possibile prenotare solo i pranzi, dal lunedì al sabato e che per tali sedi la prenotazione dei pasti è obbligatoria.

Inoltre, l'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere all'Aggiudicataria la fornitura di servizi di ristorazione a buffet o con menù speciali, da somministrare a delegazioni in visita o altre specifiche occasioni, nei locali assegnati in concessione, agli stessi prezzi offerti in sede di gara.

Qualora i predetti servizi saranno erogati in altri locali individuati nell'ambito delle sedi dell'Amministrazione in Roma, l'Aggiudicataria si impegna ad emettere apposite proposte economiche, a prezzi non superiori a quelli di mercato, e comunque entro il limite del doppio del valore offerto in sede di gara per il pasto completo per ogni singolo utente; in caso di approvazione dell'offerta e ordinazione del servizio, effettuata la prestazione l'Aggiudicataria emetterà apposita fattura elettronica secondo le modalità indicate nel contratto di concessione.

2. 2 - Materiale di gestione e pulizia

Per la sede di **via Vitorchiano**, La Concessionaria dovrà fornire:

- minuteria d'uso cucina, preferibilmente in materiale acciaio inox, quali pentole, padelle, mestoli, teglie, contenitori, nonché strofinacci, attrezzature per la pulizia, sacchi per rifiuti e quant'altro necessario per svolgere il servizio a regola d'arte. Tale dotazione dovrà essere rispondente alle normative vigenti e ai C.A.M. di riferimento;
- vassoi per servizio mensa;
- tovaglioli e tovagliette di carta monouso per vassoi;
- contenitori da asporto;
- piatti fondi, piatti piani, piatti contorno, coppette/piatti dessert in ceramica resistente, con minimi valori di porosità, dimensioni coordinate alla ricettività del vassoio per un pasto completo, capacità rispondenti alle grammature previste e forma ergonomica atta al miglior sfruttamento

Presidenza del Consiglio dei ministri <i>Dipartimento della Protezione Civile</i>	Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs 50/2016 e ss.mm.ii., del servizio di ristorazione e bar presso la sede del Dipartimento della Protezione Civile di via Vitorchiano - Roma
--	---

e ad un facile lavaggio e tutto quanto necessario per svolgere al meglio la distribuzione dei pasti;

- stoviglie e posate inox, posate apposite per il taglio frutta e per il taglio carne, bicchieri in vetro, tazze, cucchiari ed ogni altro utensile idoneo ad un'esecuzione ottimale del servizio;
- n.2 forni a microonde, per il facoltativo riscaldamento ulteriore delle pietanze;
- distributore di acqua alla spina, a temperatura ambiente e refrigerata, naturale e frizzante;
- caraffe per acqua, in materiale resistente, in numero adeguato all'utenza;
- ogni altro articolo necessario e adeguato all'esecuzione ottimale del servizio di ristorazione e bar;
- materiale per la pulizia e sanificazione delle stoviglie, degli arredi e dei locali adibiti al servizio di ristorazione e bar.

Per le sedi di **via Ulpiano e via della Magliana** e subordinatamente all'attivazione del servizio di trasporto pasti di cui all'Offerta tecnica migliorativa, la Concessionaria dovrà fornire presso l'ingresso e/o la *reception* i pasti già confezionati, dotati di posate e bicchiere monouso in materiale biodegradabile.

Per le 3 sedi dipartimentali, tutte le sopra elencate dotazioni dovranno essere rispondenti alle normative vigenti; i contenitori da asporto dovranno essere realizzati in materiale biodegradabile (es.: contenitori in polpa di cellulosa).

L'utilizzo di piatti, bicchieri e posate in materiale monouso dovrà essere preventivamente autorizzato dall'Amministrazione per situazioni particolari rappresentate dalla Concessionaria; in ogni caso, potranno essere utilizzati esclusivamente prodotti monouso biodegradabili.

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, affinché non rappresentino un pericolo per la salute umana, non comportino una modifica inaccettabile nella composizione dei prodotti alimentari e non comportino un deterioramento delle caratteristiche organolettiche dei prodotti stessi.

2.3 - Distribuzione dei pasti

Terminata la fase di preparazione giornaliera delle pietanze, in relazione alla sede di via Vitorchiano, il personale della Concessionaria provvederà alla distribuzione dei pasti con servizio in linea, al lavaggio di stoviglie, contenitori, utensili, alla pulizia e al riassetto dei locali utilizzati per la ristorazione, alla fornitura dei prodotti e degli attrezzi occorrenti per l'allestimento, per il buon funzionamento e per la pulizia dei locali interessati.

Il personale della Concessionaria dovrà, altresì, procedere alle operazioni di distribuzione degli alimenti con l'ausilio di utensili e guanti, evitando accuratamente il contatto diretto con il cibo da servire.

In relazione a quanto contemplato nell'offerta tecnica migliorativa per le sedi di via Ulpiano e via della Magliana, il personale della Concessionaria provvederà al trasporto, mediante autoveicolo,

Presidenza del Consiglio dei ministri <i>Dipartimento della Protezione Civile</i>	Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs 50/2016 e ss.mm.ii., del servizio di ristorazione e bar presso la sede del Dipartimento della Protezione Civile di via Vitorchiano - Roma
--	---

delle pietanze all'interno di contenitori termoisolanti, alla consegna delle stesse alla *reception* ed alle operazioni di pagamento secondo le modalità di cui al precedente art. 2.1.

2. 4 - Orario di erogazione del servizio

Presso la sede di via Vitorchiano, il servizio bar dovrà essere funzionante almeno dalle ore 07:30 alle ore 18:00 dal lunedì al venerdì ed il sabato dalle ore 08:00 alle ore 14:30.

La domenica e i giorni festivi il servizio bar sarà erogato dalle ore 12:00 alle ore 13:00.

Al fine di consentire il riassetto e la pulizia dei locali, il servizio bar potrà non essere erogato dalle ore 11:45 alle ore 12:30 e dalle ore 15:00 alle 16:00;

In presenza di un'offerta migliorativa sul funzionamento del servizio bar, si considereranno i giorni e/o gli orari di erogazione indicati nell'offerta medesima.

Su motivata richiesta della Concessionaria, previa autorizzazione dell'Amministrazione, l'orario del servizio bar potrà essere modificato e/o sospeso in considerazione di periodi di minor afflusso (quali, ad esempio, ferie estive, ecc.).

Presso la sede di via Vitorchiano, La Concessionaria dovrà garantire il servizio di ristorazione tutti i giorni, festivi inclusi, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione.

I pasti dovranno essere serviti nel seguente orario:

dal lunedì al sabato

- pranzo: dalle ore 12:30 alle ore 14:30;
- cena (solo previa prenotazione): dalle ore 19:00 alle ore 20:15

la domenica e festivi:

- pranzo: dalle ore 12:00 alle ore 13:00;
- cena (solo previa prenotazione): dalle ore 19:00 alle ore 20:15

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

In occasione di emergenze e di eventi di natura straordinaria, su richiesta dell'Amministrazione e previo accordo tra le Parti, il servizio potrebbe subire ampliamenti con riferimento alle fasce orarie sopra descritte, nonché incrementi nel numero di utenti da servire.

I pasti per il personale della "Sala Situazioni Italia" (composto da circa 10/15 unità presenti h24) e delle eventuali ulteriori strutture operative che saranno indicate, sono a carico dell'Amministrazione; per tali pasti la Concessionaria dovrà presentare mensilmente apposita fattura elettronica, corredata dai prospetti presenze giornaliere, secondo le modalità indicate in contratto.

Se previsto nell'Offerta tecnica migliorativa, presso le sedi di via Ulpiano e via della Magliana la Concessionaria, in relazione alle prenotazioni ricevute, effettuerà la distribuzione dei pasti tutti i

Presidenza del Consiglio dei ministri <i>Dipartimento della Protezione Civile</i>	Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs 50/2016 e ss.mm.ii., del servizio di ristorazione e bar presso la sede del Dipartimento della Protezione Civile di via Vitorchiano - Roma
--	---

giorni feriali; i pasti preconfezionati, in particolare, dovranno essere consegnati nelle seguenti fasce orarie:

- pranzo sede via Ulpiano: dalle ore 12:30 alle ore 13:30;
- pranzo sede via della Magliana: dalle ore 13:30 alle ore 14:30.

2. 5 - Quantificazione dei pasti

Il numero di pasti giornalieri non può essere quantificato preventivamente dall'Amministrazione e può variare in funzione del numero di dipendenti che quotidianamente sceglieranno di usufruire del servizio.

Tuttavia, l'Amministrazione comunicherà all'Aggiudicataria, di volta in volta e con congruo anticipo, i giorni in cui si prevede un maggior afflusso di personale esterno dovuto ad incontri e/o corsi che potrebbero svolgersi presso la sede dipartimentale di via Vitorchiano.

La fruizione del servizio da parte degli aventi diritto è del tutto libera; in tal senso, l'Amministrazione non assume alcun impegno nel garantire un numero minimo di utenti per l'espletamento dello stesso, fermo restando l'impegno della Concessionaria a soddisfare il 100% delle richieste giornaliere di pasti.

2. 6 - Composizione libera del pasto o scelta dei menu prestabiliti

L'offerta giornaliera dovrà consentire agli utenti di comporre liberamente il proprio pasto, scegliendo fra le pietanze offerte, con facoltà di ordinazione fino ad un massimo di n. 2 porzioni della stessa pietanza.

La libera composizione del pasto dovrà comunque comprendere almeno un **primo o un secondo o un contorno**. La frutta ed il pane non potranno essere richieste singolarmente, ma solo in combinazione con primo, secondo o contorno.

Il costo finale a carico dell'utente corrisponderà alla somma dei prezzi delle varie pietanze ordinate. I prezzi delle singole pietanze saranno definiti dal Concessionario e dovranno essere inferiori a quelli del corrispondente menu.

In aggiunta a quanto sopra descritto, la Concessionaria assicurerà i seguenti menu prestabiliti:

- a) **Menu completo a scelta:** un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, un frutto di stagione, pane.
- b) **Menu con primo a scelta:** un primo piatto, un contorno, un frutto di stagione, pane.
- c) **Menu con secondo a scelta:** un secondo piatto, un contorno, un frutto di stagione, pane.
- d) **Menu con contorno a scelta:** un contorno, un frutto di stagione, pane.
- e) **Menu piatto freddo unico:** prodotti di salumeria, formaggi (ad esempio mozzarella), un contorno a scelta, un frutto di stagione, pane.

Presidenza del Consiglio dei ministri <i>Dipartimento della Protezione Civile</i>	Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs 50/2016 e ss.mm.ii., del servizio di ristorazione e bar presso la sede del Dipartimento della Protezione Civile di via Vitorchiano - Roma
--	---

- f) **Menu insalatona:** insalata verde o insalata mista (pomodori, carote, ecc.), con mozzarella o tonno o salmone o uova sode o parmigiano e con l'eventuale aggiunta di frutta secca, un frutto di stagione, pane.
- g) **Menu grill:** varietà di carne (bianca o rossa) o pesce o verdure (il tutto da cuocere al momento al "grill"), un frutto di stagione, pane.

Circa la tipologia di pietanze, la Concessionaria assicurerà:

- a. primo piatto: pasta asciutta (secca, fresca, ripiena, integrale, ecc.) o risotto (integrale e non) o minestra, con aggiunta di formaggio grattugiato a richiesta dell'utente, da servire previa cottura espressa (dovranno essere proposte almeno tre soluzioni alternative);
- b. secondo piatto: porzione di carne bianca o rossa o pesce (dovranno essere proposte almeno due alternative); il secondo a base di pesce dovrà essere proposto almeno due volte la settimana a pranzo e due volte la settimana a cena; il secondo piatto potrà essere sostituito, a scelta dell'utente, con una porzione di prosciutto crudo da gr. 60 o prosciutto cotto da gr. 70, o affettato misto da gr. 100, o grammi 100 di formaggi di due tipi diversi o una pizza o uova;
- c. contorni: almeno due proposte tra le seguenti alternative:
- patate: bollite o arrosto o fritte;
 - verdure fresche o cotte di stagione (insalata, pomodori, carote, fagiolini ecc.);
 - legumi.
- d. frutta di stagione di prima qualità, sostituibile, a scelta del commensale, con: una porzione di crème-caramel o yogurt (nelle varianti alla frutta e magro) o succo di frutta;
- e. pane, anche nella variante integrale (distribuito "a paletta" o confezionato in sacchetti di carta; non è consentito l'impiego di confezioni in plastica).

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

Per la sede di via Vitorchiano la Concessionaria predisporrà su un tavolo di servizio e/o su un bancone a muro appositi contenitori di olio extra vergine di oliva, aceto di vino, aceto balsamico, sale, pepe e salse (maionese, ketchup, senape) per il condimento delle pietanze.

Il servizio contempla l'erogazione gratuita di acqua naturale o frizzante (inclusa nei prezzi dei menu).

2.7 - Peso minimo (grammatura) dei menu

I pesi minimi (grammature minime) delle pietanze per i menu indicati all'art. 2.6. sono i seguenti:

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

Presidenza del Consiglio dei ministri <i>Dipartimento della Protezione Civile</i>	Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs 50/2016 e ss.mm.ii., del servizio di ristorazione e bar presso la sede del Dipartimento della Protezione Civile di via Vitorchiano - Roma
--	---

- b) Menu contorno a scelta: almeno 300 gr. a crudo per la verdura a foglia e altri ortaggi (spinaci, carote, finocchi, zucchine, etc.) da servire cotta oppure almeno 300 gr. di insalata mista (carote, finocchi, pomodori, etc.) da servire cruda, ovvero almeno 80 gr. per l'insalata a foglia (lattuga, etc.);
- c) Menu piatto freddo unico: prodotti di salumeria o formaggi pari ad almeno 20 gr. di proteine e, a scelta, almeno 250 gr. a crudo per la verdura a foglia e altri ortaggi (spinaci, carote, finocchi, zucchine, ecc.) da servire cotta o almeno 250 gr. di insalata mista (carote, finocchi, pomodori, ecc.) da servire cruda o almeno 60 gr. per l'insalata a foglia (lattuga, ecc.);
- d) Menu insalatona: 80 gr. di insalata a foglia, verde o mista, oppure almeno 300 gr. di insalata mista (carote, finocchi, pomodori, ecc.) e almeno 20 gr. di proteine.
- e) Menu grill: la carne dovrà corrispondere a una grammatura minima di 150 gr., mentre il pesce dovrà avere una grammatura non inferiore a 200 gr.; almeno 200 gr. a crudo di ortaggi da grigliare;

2. 8 - Profilo nutrizionale

Le pietanze dovranno variare nell'ambito di un programma nutrizionale annuale, dall'01 gennaio al 31 dicembre ed equilibrato in base ai parametri di seguito indicati.

I menu dovranno essere adeguati sotto il profilo nutrizionale e tale adeguatezza sarà valutata con riferimento alla composizione nutrizionale media dei menu riferiti al periodo di un mese, in modo tale che il medesimo menu possa conferire un apporto energetico medio giornaliero nell'ordine di 800-900 Kcal, nel rispetto dei seguenti parametri di riferimento:

CARBOIDRATI nella misura del 55-60% comprensivi di pane nell'ordine di circa 60 gr;

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

PROTEINE non superiori al 15%;

FIBRA alimentare non inferiore a 10 gr;

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

Il menu dovrà prevedere, annualmente e rispettando la stagionalità dei prodotti, almeno: 10 volte sia il cocomero, sia il melone giallo, sia il melone bianco, sia il kiwi, sia l'uva, sia la pesca, sia la mela, sia la pera, sia l'arancia, sia il mandarino, sia lo spinacio, sia il cavolo, sia il broccolo, sia il fagiolino, sia il cavolfiore, sia la carota, sia la zuccina, sia il finocchio, sia la bietta; 7 volte sia la banana, sia l'ananas, sia la susina, sia il caco, sia la cicoria, sia la melanzana, sia il fungo, sia un diverso tipo di legume; 5 volte sia la fragola, sia l'albicocca, sia il carciofo, sia l'asparago, sia la zucca.

Il servizio di ristorazione dovrà essere improntato al rispetto dei seguenti principi a garanzia di qualità e, in particolare:

- ingredienti freschi e di stagione: l'impiego di prodotti surgelati deve essere chiaramente evidenziato all'interno dei menu;

Presidenza del Consiglio dei ministri <i>Dipartimento della Protezione Civile</i>	Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs 50/2016 e ss.mm.ii., del servizio di ristorazione e bar presso la sede del Dipartimento della Protezione Civile di via Vitorchiano - Roma
--	---

- moderato consumo di sale e di grassi da condimento, preferenza per olio extravergine di oliva nella preparazione dei piatti, moderazione nell'uso di panna, besciamella, maionese etc., esclusione di condimenti contenenti acido glutammico e i suoi sali;
- limitazione nella preparazione di frittture e, in ogni caso, sostituzione frequente dell'olio di frittura.

Il menu dovrà essere semplice e non ripetitivo; dovrà essere programmato su un arco temporale di almeno 2 settimane, onde evitare il ripetersi della stessa preparazione in tempi troppo ravvicinati; dovrà essere elaborato in linea con la "Tabella dei menu stagionali", allegata dalla Concessionaria all'offerta tecnica, trasmesso all'Amministrazione per le verifiche di competenza.

Variazioni del menu saranno consentite al verificarsi di una o più delle seguenti condizioni:

- guasto di uno o più impianti necessari alla preparazione delle pietanze;
- interruzione temporanea della produzione per cause di forza maggiore (es. scioperi, interruzioni improvvise della linea elettrica);
- guasto alle strutture di conservazione (frigoriferi e congelatori) dei prodotti deperibili;
- dichiarazione di non gradimento di uno o più specifici piatti, manifestata dall'utenza attraverso la compilazione di apposite schede di gradimento, secondo le modalità di cui all'art. 9.

Nei casi di guasti e/o interruzioni elettriche, la Concessionaria avviserà tempestivamente l'Amministrazione e concorderà con quest'ultima il menu alternativo, equipollente da un punto di vista dietetico, nutrizionale, energetico e merceologico; inoltre, si impegnerà ad avvisare gli utenti, motivando le variazioni di cui sopra.

2. 9 - Obblighi informativi

La Concessionaria è tenuta ad esporre giornalmente, presso i locali mensa della sede di via Vitorchiano, in modo ben visibile ed in prossimità dell'inizio della linea di distribuzione, il menu completo del listino prezzi, della grandezza di un foglio A3.

Per i prodotti somministrati presso il servizio di ristorazione, La Concessionaria dovrà indicare eventuali allergeni contenuti nelle pietanze servite (cfr. Allegato II del citato Regolamento UE n.1169/2011), al fine di consentire scelte adeguate in caso di intolleranze ed allergie alimentari, conformemente ai criteri stabiliti dalla normativa vigente (D.Lgs. 8 febbraio 2006, n. 114 e ss.mm.ii., in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari, Regolamento UE n. 1169 del 25 ottobre 2011).

2. 10 - Regimi dietetici particolari

La Concessionaria si obbliga, previa richiesta ed accordo con i singoli utenti, a predisporre e somministrare pasti speciali relativi a regimi dietetici particolari, disposti su indicazione medica, e prodotti preconfezionati senza glutine per soggetti affetti da celiachia, assicurando comunque un adeguato apporto nutrizionale.

In ogni caso, dovrà assicurare una quota di alimenti di 10 porzioni per celiaci.

Presidenza del Consiglio dei ministri <i>Dipartimento della Protezione Civile</i>	Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs 50/2016 e ss.mm.ii., del servizio di ristorazione e bar presso la sede del Dipartimento della Protezione Civile di via Vitorchiano - Roma
--	---

2. 11 - Qualità, igiene e sicurezza del servizio

La Concessionaria, nella preparazione dei cibi, è tenuta ad utilizzare derrate di categoria pari a quanto dichiarato nell'Offerta tecnica, nonché quantitativamente e qualitativamente conformi ai C.A.M. di riferimento.

Occorre prevedere, pertanto, l'utilizzo di prodotti "extra" o di prima categoria e, in particolare, di prodotti agroalimentari a Kilometro 0 e a filiera corta, nonché di prodotti di stagione, biologici, DOP e IGP.

La Concessionaria metterà a disposizione dell'Amministrazione la documentazione comprovante l'applicazione della legislazione in materia di igiene e sicurezza alimentare all'interno del centro di cottura e di confezionamento cibi e consentirà, in qualsiasi momento, sopralluoghi da parte del personale individuato dall'Amministrazione stessa.

Nei casi eccezionali in cui non sia possibile usufruire del centro di cottura di via Vitorchiano, la Concessionaria deve garantire il servizio di refezione alternativo (es. di "catering") e, inoltre, che il trasporto in sede e la manipolazione degli alimenti avvenga nel rispetto della normativa vigente in materia di igiene e sicurezza degli alimenti, mettendo a disposizione dell'Amministrazione la documentazione comprovante il rispetto di detta normativa. La conservazione di tutti gli alimenti deve avvenire rispettando scrupolosamente le disposizioni di legge in materia.

I prodotti preconfezionati dovranno riportare sull'involucro l'indicazione del contenuto, degli ingredienti, inclusi gli additivi previsti dalla legge, e la scadenza.

I residui delle preparazioni alimentari andranno conferiti come rifiuti differenziati in appositi contenitori per la raccolta differenziata, messi a disposizione dall'Amministrazione o, in alternativa, da fornire direttamente dalla Concessionaria in virtù di specifico contratto sottoscritto con "AMA Roma" s.p.a.

2. 12 - Specifiche sul servizio bar

Nella sede di via Vitorchiano, la Concessionaria dovrà garantire presso il locale bar la somministrazione e la vendita al banco, al personale dipendente dell'Amministrazione ed all'utenza esterna autorizzata, dei seguenti prodotti alimentari (di ottima qualità e, se confezionati, di primarie marche):

- caffè (con disponibilità, a richiesta, anche di latte vaccino), bevande calde e/o fredde di vario tipo, acque minerali, succhi di frutta (anche nelle varianti "senza zuccheri aggiunti"), bibite e bevande analcoliche (anche nelle varianti "senza zuccheri aggiunti"),
- panini, integrali e non, farciti e non (e anche nelle varianti con verdure e formaggio), sandwiches, pizzette, tramezzini (anche nelle varianti con verdure);
- prodotti da forno e da pasticceria, anche in formato "*mignon*", gelati confezionati, varietà di cioccolata anche in monoporzione, caramelle e gomme da masticare, (anche nelle varianti "senza zuccheri aggiunti");

Presidenza del Consiglio dei ministri <i>Dipartimento della Protezione Civile</i>	Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs 50/2016 e ss.mm.ii., del servizio di ristorazione e bar presso la sede del Dipartimento della Protezione Civile di via Vitorchiano - Roma
--	---

- disponibilità giornaliera di varietà di frutta, preferibilmente di stagione, e di macedonia preparata con frutta di stagione (in formato compatibile con un consumo veloce), spremute e frullati di frutta, yogurt, anche nella variante magra.

Il servizio bar dovrà essere improntato al rispetto dei seguenti principi:

- impiego prevalente di ingredienti di stagione e freschi: l'impiego di prodotti surgelati deve essere adeguatamente segnalato ed evidenziato;
- moderato consumo di sale e di grassi da condimento, limitando l'uso di salse, maionese ecc. e senza impiego di condimenti contenenti acido glutammico e i suoi sali.

È fatto divieto di vendita di superalcolici.

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

2.13 - Fabbisogno di personale addetto al servizio.

La Concessionaria dovrà assicurare la presenza di personale qualificato e adeguato alla fornitura del servizio.

Si rappresenta, di seguito, la configurazione minima di personale presente negli orari di funzionamento del servizio, come indicati al punto 2.4.

SERVIZIO BAR

FIGURE PROFESSIONALI	LUNEDI' ÷ VENERDI'	SABATO	FESTIVI
	07:30 ÷ 18:00	07:30 ÷ 14:30	12:00 ÷ 13:00
Barman*	1	1	1
Cassiere	1		

* Il sabato e i festivi anche con funzioni di Cassiere.

SERVIZIO RISTORAZIONE

FIGURE PROFESSIONALI	LUNEDI' ÷ VENERDI'		SABATO		FESTIVI	
	12:30÷ 14:30	19:00÷ 20:15	12:30÷ 14:30	19:00÷ 20:15	12:30÷ 14:30	19:00÷ 20:15
Cuoco	1					
Aiuto cuoco	1	1	1		1	
ASM con funzioni di Cassiere**	1	1	1	1	1	1
ASM	2					

ASM, acronimo per Addetto al Servizio Mensa.

** può coincidere con il cassiere del Servizio bar.

Presidenza del Consiglio dei ministri <i>Dipartimento della Protezione Civile</i>	Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs 50/2016 e ss.mm.ii., del servizio di ristorazione e bar presso la sede del Dipartimento della Protezione Civile di via Vitorchiano - Roma
--	---

Per la sede di via Vitorchiano, l'Aggiudicatario dovrà fornire 1 registratore di cassa fisso e, ove indicato nell'Offerta migliorativa, al fine di velocizzare lo scorrimento della linea di distribuzione negli orari di punta, potrà munirsi di un secondo registratore di cassa (anche portatile).

In tale ultimo caso, i 2 registratori di cassa dovranno funzionare contemporaneamente ed indipendentemente l'uno dall'altro.

Durante il servizio la Concessionaria dovrà assicurare la presenza in una delle 3 sedi dipartimentali di un referente per i rapporti con l'Amministrazione: di norma la presenza dovrà essere assicurata presso la sede di via Vitorchiano e, qualora la Concessionaria abbia attivato l'opzione migliorativa di consegna pasti presso le altre due sedi dipartimentali, a richiesta dell'Amministrazione il referente dovrà spostarsi presso una delle altre due sedi dipartimentali.

L'organigramma del personale impiegato dalla Concessionaria dovrà corrispondere a quanto dichiarato nell'Offerta. La Concessionaria dovrà provvedere all'eventuale sostituzione degli addetti assenti dal servizio, per qualsiasi causa e motivo, con personale di pari livello e con la tempestività necessaria a garantire la continuità e puntualità delle prestazioni.

Inoltre, il personale adibito al contatto con gli alimenti dovrà essere sottoposto agli adempimenti sanitari previsti dalla normativa vigente e dovrà essere informato dei contenuti del presente capitolato al fine di adeguare il servizio agli standard richiesti.

2. 14 - Progetto relativo alla consegna degli alimenti ai sensi di quanto previsto dalla L. n. 155/2003 "Legge del Buon Samaritano"

La Concessionaria dovrà presentare un progetto per l'organizzazione del servizio di consegna dei prodotti alimentari della ristorazione e del bar che, dopo essere stati preparati, non consumati e, di conseguenza, integri e commestibili, residuano al termine della giornata lavorativa.

La consegna, dunque, dovrà avvenire al termine di ciascuna giornata lavorativa a favore di enti di beneficenza, associazioni di volontariato, etc., preferibilmente situati in località distanti non più di 20 Km dalla sede di preparazione dei pasti (Roma - Via Vitorchiano, n. 4), per consentire il consumo da parte di persone in stato di bisogno.

Tale iniziativa, improntata ai principi della sostenibilità e della solidarietà, risponde all'esigenza di evitare lo spreco alimentare, in linea con le indicazioni fornite dal Parlamento europeo con la "Risoluzione del 29 gennaio 2012 su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE".

Il progetto dovrà dettagliatamente indicare, illustrandole, le diverse fasi dell'attività di consegna dei prodotti alimentari in argomento, quali, ad esempio, il confezionamento, l'abbattimento di temperatura, il trasporto in regime refrigerato, la consegna nel luogo prestabilito, ecc.

Il progetto di cui sopra sarà eseguito senza oneri a carico dell'Amministrazione e dell'Ente di destinazione e dovrà essere rispondente alle normative vigenti in materia di igiene degli alimenti.

Presidenza del Consiglio dei ministri <i>Dipartimento della Protezione Civile</i>	Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs 50/2016 e ss.mm.ii., del servizio di ristorazione e bar presso la sede del Dipartimento della Protezione Civile di via Vitorchiano - Roma
--	---

ART. 3 CONFORMITA' DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI

La Concessionaria si impegna affinché tutti gli alimenti offerti e distribuiti siano conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari, nazionali e comunitarie, nonché alla letteratura scientifica avente ad oggetto le "buone prassi" per la consegna, la conservazione, la lavorazione, la distribuzione, l'igiene degli alimenti.

In particolare, è fatto divieto di:

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

La Concessionaria manterrà alto e costante il livello di pulizia del personale, dei veicoli di trasporto, dei locali in uso, delle attrezzature e degli impianti fissi e mobili, garantendone l'igiene più assoluta e assumendone la piena responsabilità civile, patrimoniale e penale.

In caso di una o più anomalie riscontrate sulle derrate e/o sulle pietanze, l'Amministrazione si riserva di far effettuare analisi microbiologiche e/o chimico-fisiche, secondo le modalità di cui al successivo art. 4, presso un laboratorio di propria fiducia.

ART. 4 ORGANI DI CONTROLLO

L'Amministrazione effettuerà, in qualsiasi momento e senza preavviso, tramite propri incaricati, controlli in merito all'osservanza del presente Capitolato, del relativo contratto e di ogni altra disposizione normativa applicabile.

Qualora gli accertamenti svelassero una difformità rispetto ad una qualsiasi delle prescrizioni sopra riportate, saranno comminate alla Concessionaria le penalità previste dal successivo art. 18 (Penalità), fatto salvo il risarcimento dell'eventuale ed ulteriore danno ex art. 1382 del c.c.; inoltre, saranno addebitate alla Concessionaria le spese sostenute dall'Amministrazione per le verifiche effettuate.

Di seguito, gli organismi preposti al controllo:

- Il Responsabile Unico del Procedimento (di seguito RUP);
- Il Direttore dell'esecuzione contrattuale (di seguito DEC);
- La Commissione, individuata con Decreto del Capo Dipartimento, con funzione di assistenza alla direzione dell'esecuzione contrattuale, ex art. 16, comma 4, del D.M. 7 marzo 2018, n. 49;
- Gli organi di vigilanza e ispezione previsti dalla normativa vigente in materia (es: A.S.L. competente per territorio, ecc.).

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

Presidenza del Consiglio dei ministri <i>Dipartimento della Protezione Civile</i>	Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs 50/2016 e ss.mm.ii., del servizio di ristorazione e bar presso la sede del Dipartimento della Protezione Civile di via Vitorchiano - Roma
--	---

ART. 5 STANDARD DI QUALITA'

La Concessionaria si impegna a rispettare tutte le leggi relative al servizio oggetto del presente Capitolato, nonché gli standard minimi richiesti dall'Amministrazione, di seguito elencati:

- in fase di distribuzione, la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale non dovrà essere inferiore ai 60° per le pietanze da consumarsi calde: in ogni caso, la Concessionaria fornirà n. 2 forni a microonde per la sede di via Vitorchiano per consentire l'eventuale riscaldamento supplementare da parte dell'utenza;
- in fase di distribuzione la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale non dovrà essere superiore ai 10° C per le pietanze da consumarsi fredde, escluse la frutta e la verdura;
- all'atto dell'inserimento in linea e per tutto il periodo di mantenimento che precede la fase di distribuzione, le pietanze da consumarsi calde dovranno avere una temperatura non inferiore ai 60° C., le pietanze da consumarsi fredde dovranno avere una temperatura non superiore ai 10° C., gli yogurt e i budini dovranno avere una temperatura non superiore ai 4° C., i gelati dovranno avere una temperatura non superiore a - 12 °C. Sono escluse la frutta e la verdura;
- dovranno essere rispettate le prescrizioni riportate nell' "Allegato A, caratteristiche merceologiche", che costituisce parte integrante del presente Capitolato.

5.1 Igiene e sicurezza alimentare

Tutte le derrate alimentari dovranno rispettare le disposizioni previste dalla normativa nazionale e dalla Unione europea in tema di igiene degli alimenti e sicurezza alimentare.

Gli aspetti di igiene e sicurezza alimentare dovranno essere specificati all'interno del piano di autocontrollo aziendale, come previsto dalla normativa vigente, che potrà essere richiesto in visione da parte dell'Amministrazione pena l'applicazione della penale di cui all'art. 18, lettera i).

5.2 Rintracciabilità di Filiera di Prodotto (RFP) ed etichettatura degli alimenti

Per rintracciabilità di filiera (RFP) si intende l'identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, come da Regolamento CE n° 178/2002 e ss.mm.ii.

A tale scopo la Concessionaria, prima dell'inizio dell'esecuzione del servizio, dovrà redigere specifico Manuale in merito alla RFP per i servizi di ristorazione, che potrà essere richiesto in visione da parte dell'Amministrazione.

Gli alimenti oggetto del servizio dovranno essere conformi, in tema di etichettatura, alle disposizioni previste dal Regolamento UE n. 1169 del 2011 e ss.mm.ii., nonché a quelle del Regolamento UE n. 775 del 2018 (di applicazione dell'art. 26, par. 3 del Reg. UE n. 1169 del 2011) in merito all'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza degli ingredienti primari di cui gli stessi sono composti.

Presidenza del Consiglio dei ministri <i>Dipartimento della Protezione Civile</i>	Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs 50/2016 e ss.mm.ii., del servizio di ristorazione e bar presso la sede del Dipartimento della Protezione Civile di via Vitorchiano - Roma
--	---

ART. 6 LOCALI ED ATTREZZATURE

Per l'espletamento del servizio presso la sede di via Vitorchiano la Concessionaria utilizzerà i locali esistenti previa verifica dello stato dei luoghi, effettuata congiuntamente dalle Parti contraenti e con redazione di apposito Verbale.

Per locali si intendono magazzini, sala cucina, sala mensa, sala bar, servizi igienici e spogliatoi.

A tal proposito si precisa che, **in fase di sopralluogo obbligatorio presso la sede dipartimentale di via Vitorchiano**, i potenziali Concorrenti dovranno accertare lo stato di fatto delle attrezzature ed arredi già presenti presso le sedi.

Il relativo inventario sarà redatto contestualmente alla stipula del contratto e sottoscritto da tutte le Parti contraenti.

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

La Concessionaria si impegna a far rispettare il divieto di fumo nei locali concessi in uso.

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

ART. 7 OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE

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

- fornire in concessione i locali (vedasi "Allegato B, Planimetria") per lo svolgimento del servizio, le attrezzature, nonché gli arredi già esistenti;
- effettuare la manutenzione straordinaria degli impianti di condizionamento, elevatori ed elettrici;
- effettuare la pulizia delle vetrate e infissi esterni.

L'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per uso improprio, danneggiamento e/o furto delle attrezzature e degli arredi forniti dalla Concessionaria.

L'Amministrazione è esonerata dall'eseguire interventi di manutenzione ordinaria o straordinaria per danni causati dalla Concessionaria ai locali in concessione.

ART. 8 OBBLIGHI DELLA CONCESSIONARIA

8.1 - Spese

Tutte le spese necessarie per l'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente Capitolato sono a carico della Concessionaria e forfettariamente comprese nel canone di concessione.

Si intendono compresi nell'Offerta, anche tutte le spese sottoelencate:

- la spesa inerente alla stipula del contratto di concessione, compresa la registrazione, le eventuali imposte e bolli per atti inerenti ai servizi in oggetto;

Presidenza del Consiglio dei ministri <i>Dipartimento della Protezione Civile</i>	Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs 50/2016 e ss.mm.ii., del servizio di ristorazione e bar presso la sede del Dipartimento della Protezione Civile di via Vitorchiano - Roma
--	---

- gli oneri relativi a tutti gli adempimenti, nei confronti delle Autorità competenti, volti ad ottenere il rilascio di licenze e/o autorizzazioni necessarie all'espletamento delle attività oggetto di affidamento, inclusa l'autorizzazione per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande ai sensi della normativa vigente;
- la spesa per l'adozione di tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette ai lavori e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati e per il rispetto della normativa in tema di sicurezza nei luoghi di lavoro;
- le spese relative alla dotazione di un'apposita divisa al personale addetto;
- le spese per la manutenzione ordinaria dei locali, degli impianti, degli arredi, delle attrezzature e di quant'altro messo a disposizione dall'Amministrazione;
- le spese per la manutenzione straordinaria delle attrezzature di cucina e degli arredi necessari all'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato, come indicati nell'allegato "C";
- le spese per l'eventuale esecuzione del servizio di trasporto pasti presso le sedi di via Ulpiano e di via della Magliana;
- la spesa relativa alla pulizia dei locali, nonché delle attrezzature e, in generale, di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio;
- la disinfestazione e derattizzazione presso tutti i locali destinati ai servizi in questione;
- la spesa per la fornitura di gas, per la quale la Concessionaria dovrà attivare la relativa utenza;
- le spese per i consumi di acqua potabile e di energia elettrica (luce, forza motrice) sono comprese nel canone annuale di concessione di cui al punto 8.8.

8.2 – Adempimenti gestionali e manutentivi

La Concessionaria dovrà provvedere ad eseguire i seguenti adempimenti gestionali:

- conservazione, per 72 ore a temperatura di – 18°C di un campione rappresentativo delle pietanze del giorno, in appositi contenitori sigillati, muniti di etichetta recante la data, da utilizzarsi per analisi di laboratorio, nel caso di controllo;
- conferimento dei rifiuti solidi urbani in maniera differenziata negli appositi contenitori presenti in sede secondo le normative vigenti e nel rispetto di quanto previsto nel presente Capitolato;
- sostenimento delle spese per danni provocati per incuria o dolo ai locali, agli impianti e alle attrezzature;
- esecuzione dei controlli di qualità (come, a titolo esemplificativo, indagini analitiche sui semi lavorati e sui prodotti finiti e i monitoraggi del piano di autocontrollo igienico). L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere, in qualsiasi momento, tutta la documentazione relativa ai controlli qualità e ai monitoraggi del piano di autocontrollo igienico eseguiti, che dovrà corrispondere al piano generale del controllo qualità e al piano di autocontrollo igienico, fornito dalla Concessionaria prima dell'avvio del servizio;

Presidenza del Consiglio dei ministri <i>Dipartimento della Protezione Civile</i>	Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs 50/2016 e ss.mm.ii., del servizio di ristorazione e bar presso la sede del Dipartimento della Protezione Civile di via Vitorchiano - Roma
--	---

- bonifica e disincrostazione periodica, con frequenza almeno annuale, delle cappe di aspirazione e dei relativi canali e sanificazione dell'impianto aeraulico, ivi inclusa la sostituzione dei filtri;
- manutenzione ordinaria dell'impianto fognario, con opere di spurgo con frequenza almeno semestrale e con mezzi adeguati, al fine di eliminare intasamenti degli scarichi dei locali adibiti a preparazione pasti/bar e dei servizi igienici del personale. In particolare, la Concessionaria dovrà eseguire una verifica periodica con cadenza mensile dei sifoni e delle tubazioni di scarico e dei pozzetti esistenti tra i locali di pertinenza e l'immissione dei liquami nella relativa vasca di raccolta. Sono comprese le operazioni di disincrostazione e rimozione dei residui di grasso, a partire dall'interno dei locali fino all'immissione nella vasca di raccolta dei liquami (acque nere fognarie), ivi incluso l'esistente pozzetto di separazione dei grassi. Al termine di ogni verifica periodica effettuata, la Concessionaria dovrà produrre e conservare apposita documentazione attestante l'esecuzione a regola d'arte delle predette operazioni di verifica, da esibire su richiesta agli organi di controllo dell'Amministrazione, pena l'applicazione della penale di cui all'art.18 lettera k);
- esecuzione della pulizia dei pavimenti nella zona limitrofa ai montacarichi (piano seminterrato e piano terra) con modalità tali da evitare eventuali infiltrazioni di acqua nei vani stessi ed al fine di salvaguardare le apparecchiature ivi presenti;
- realizzazione (se necessario) degli allacciamenti utili al funzionamento dell'erogatore di acqua potabile liscia e frizzante;
- accettazione in pagamento dei buoni pasto elettronici in dotazione ai dipendenti dell'amministrazione.

8.3 – Manutenzione

Saranno interamente a carico della Concessionaria la manutenzione ordinaria dei locali, degli impianti, degli arredi, delle attrezzature e di quant'altro messo a disposizione dall'Amministrazione.

Saranno a carico della Concessionaria le attività di manutenzione straordinaria delle attrezzature, delle apparecchiature e degli arredi necessari all'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato, come indicati nell'allegato C. L'importo su base annua, corrispondente agli oneri sostenuti ai sensi e nei limiti di quanto previsto nell'Allegato E, sarà scalato dal canone di concessione da corrispondere ai sensi dell'art. 8.8 del presente Capitolato.

In ottemperanza al succitato art. 7, nel caso in cui la Concessionaria appuri che uno specifico guasto sopravvenuto all'impianto elevatore sia ad essa non imputabile e rientrante nell'alveo della manutenzione straordinaria e, dunque, a carico dell'Amministrazione, redige apposita Relazione tecnica motivata.

Una volta confezionata, la stessa sarà oggetto di valutazione ad opera dell'Amministrazione.

Qualora la Concessionaria non provveda puntualmente alle manutenzioni a proprio carico, l'Amministrazione si riserva la facoltà di provvedere autonomamente agli interventi necessari; in tal caso, le spese derivanti dai predetti interventi saranno addebitate alla Concessionaria, a valere, eventualmente, sulla cauzione definitiva.

Presidenza del Consiglio dei ministri <i>Dipartimento della Protezione Civile</i>	Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs 50/2016 e ss.mm.ii., del servizio di ristorazione e bar presso la sede del Dipartimento della Protezione Civile di via Vitorchiano - Roma
--	---

Qualora, durante il periodo di vigenza della concessione, si presenti la necessità di sostituire parti impiantistiche o attrezzature di proprietà dell'Amministrazione, le suddette operazioni, effettuate secondo tempistiche concordate fra le parti, dovranno essere consentite dalla Concessionaria, senza nulla a pretendere in merito all'eventuale e necessaria sospensione delle attività di ristoro.

8.4 - Pulizie

La Concessionaria dovrà garantire ordine e igiene negli ambienti di preparazione, nelle aree di distribuzione, nelle sale di consumazione, nei magazzini, nei servizi igienici e spogliatoi utilizzati dal personale e la pulizia di tutti gli impianti, le attrezzature, gli arredi, i rivestimenti, gli infissi, le pareti e le vetrate interne.

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

La Concessionaria 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.

8.5 - Adeguamento funzionale

La Concessionaria si impegna ad effettuare, a propria cura e spese ed a regola d'arte, gli adeguamenti funzionali dei locali della sede di via Vitorchiano, inclusi gli allacci delle apparecchiature, necessari a garantire il servizio.

8.6 - Mezzi di trasporto per i pasti

I veicoli utilizzati per il trasporto dei pasti dovranno essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi alla normativa vigente, nonché a quanto disposto nell'Allegato II del Regolamento CE 852/2004.

È fatto obbligo alla Concessionaria di provvedere alla pulizia quotidiana dei vani interni e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dai medesimi non derivino contaminazioni agli alimenti trasportati. L'Amministrazione e/o l'autorità sanitaria competente potranno, in ogni caso, effettuare controlli.

Si specifica, inoltre, che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio in concessione.

La violazione del presente articolo comporterà l'applicazione della penale di cui all'art. 18 lett. m).

8.7 – Contenitori conservazione alimenti

In merito al servizio di ristorazione presso la sede di via Vitorchiano, la Concessionaria dovrà utilizzare contenitori in acciaio inox con coperchi in grado di assicurare il mantenimento delle temperature in base alla normativa vigente.

Inoltre, rispetto a quanto eventualmente previsto nell'Offerta tecnica migliorativa riguardo il trasporto dei pasti "prenotati" presso le sedi di via Ulpiano e via della Magliana, gli stessi dovranno essere confezionati in contenitori monouso di materiale riciclabile, sigillati con cellophane ed

Presidenza del Consiglio dei ministri <i>Dipartimento della Protezione Civile</i>	Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs 50/2016 e ss.mm.ii., del servizio di ristorazione e bar presso la sede del Dipartimento della Protezione Civile di via Vitorchiano - Roma
--	---

etichettati col cognome del prenotante.

I pasti da trasportare, così confezionati, dovranno essere posti all'interno di contenitori isotermici, al fine di mantenerne la temperatura il più possibile vicina a quella di preparazione.

Una volta giunti a destinazione, un addetto al servizio trasporto consegnerà agli utenti finali i contenitori isotermici presso la sede di via Ulpiano e la sede di via della Magliana, presso un punto di incontro concordato.

Le attrezzature per la veicolazione e la conservazione dei pasti dovranno essere conformi al DPR 327/80, artt. 31 e 51, al Regolamento CE 852/2004 Capitoli IV e X ed a tutta la normativa vigente in materia.

8.8– Canone annuo di concessione

La Concessionaria dovrà corrispondere al Dipartimento della Protezione Civile un **canone annuo** di concessione del servizio pari ad **€ 38.500,00** (trentottomilacinquecento/00), comprensivo dei consumi elettrici e idrici.

L'importo del canone di concessione non è ridotto dall'eventuale attivazione dell'offerta migliorativa del servizio di trasporto dei pasti prenotati presso le sedi di via Ulpiano e via della Magliana.

Per la fornitura di gas metano presso la sede di via Vitorchiano, l'Aggiudicataria dovrà provvedere a propria cura e spese, eventualmente subentrando nel contratto di fornitura attivato dal precedente concessionario con il fornitore del servizio.

ART. 9 LIVELLI DI SERVIZIO

Il servizio deve mirare ad ottenere standard elevati sia sotto il profilo qualitativo che organizzativo e raggiungere un livello di soddisfazione minima da parte degli utenti pari al 75% (settantacinque per cento) del livello massimo di soddisfazione.

Tale risultato sarà riscontrabile attraverso un questionario di “*customer-satisfaction*” appositamente predisposto dall'Amministrazione riguardante la qualità, l'efficienza, l'organizzazione e l'igiene del servizio. Il questionario dovrà essere reso disponibile in forma cartacea ovvero, in caso di attivazione della relativa opzione migliorativa, sulla piattaforma telematica predisposta dalla Concessionaria, ai sensi dell'art. 2.1., e ne dovrà essere garantita la compilazione in forma anonima a cura degli utenti decorso il primo semestre dall'avvio dell'esecuzione del servizio medesimo e, successivamente, con ordinaria periodicità semestrale.

Le modalità di attribuzione del punteggio e di erogazione del questionario saranno successivamente concordate tra l'Amministrazione e la Concessionaria.

Qualora il livello di soddisfazione, dopo l'erogazione del primo questionario o di uno qualsiasi dei questionari aventi ordinaria cadenza semestrale, dovesse risultare inferiore al 75% del livello massimo di soddisfazione raggiungibile secondo i punteggi da attribuire, il riscontro successivo sarà effettuato obbligatoriamente con cadenza trimestrale, fino a che la soglia del 75% non sia nuovamente raggiunta.

Qualora dall'esito della verifica obbligatoria trimestrale, a seguito del precedente mancato raggiungimento della soglia del 75%, si evidenzia uno standard nuovamente inferiore al citato livello del 75%, si darà luogo all'applicazione della specifica penale.

Presidenza del Consiglio dei ministri <i>Dipartimento della Protezione Civile</i>	Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs 50/2016 e ss.mm.ii., del servizio di ristorazione e bar presso la sede del Dipartimento della Protezione Civile di via Vitorchiano - Roma
--	---

Suddetta valutazione sarà rilevante anche ai fini dell'eventuale proroga o rinnovo del contratto di concessione.

ART. 10 DIRETTORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La Concessionaria deve affidare la direzione complessiva del servizio ad un Direttore con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e dotato di autonomia decisionale.

Il nominativo e i recapiti del Direttore dovranno essere comunicati al Dipartimento entro l'avvio della concessione.

Il Direttore controlla giornalmente che i servizi vengano svolti secondo le modalità previste dal presente Capitolato ed è presente ai controlli disposti ed organizzati dall'Amministrazione.

Il Direttore del servizio, in qualità di referente ed intermediario, deve mantenere un contatto continuo con il RUP e con il DEC nominati dall'Amministrazione.

In caso di assenza o impedimento del Direttore la funzione sarà ricoperta da un suo sostituto, con le stesse qualifiche professionali e requisiti. Al verificarsi di tale evenienza, la Concessionaria ha l'obbligo di comunicare tempestivamente all'Amministrazione il nominativo del sostituto ed il suo recapito telefonico.

ART. 11 PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

La Concessionaria dovrà assicurare con proprio personale i servizi di ristorazione e bar, nonché la pulizia e la sanificazione degli ambienti.

Il personale impiegato dalla Concessionaria durante le ore di servizio dovrà indossare un'apposita divisa di lavoro, nel rispetto delle norme vigenti in materia di igiene, sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

Tutto il personale dovrà essere in possesso di cartellino di riconoscimento.

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

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

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

In tal senso, il personale dovrà seguire le procedure aziendali in materia di igiene alimentare definite secondo HACCP.

Presidenza del Consiglio dei ministri <i>Dipartimento della Protezione Civile</i>	Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs 50/2016 e ss.mm.ii., del servizio di ristorazione e bar presso la sede del Dipartimento della Protezione Civile di via Vitorchiano - Roma
--	---

La Concessionaria assicurerà l'osservanza delle normative per la tutela dei lavoratori, nonché di condizioni retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio.

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.

Il personale dovrà mantenere un contegno serio, riguardoso e rispettoso nei confronti dell'utenza.

La Concessionaria 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.

ART. 12- NORME PREVIDENZIALI ED ASSISTENZIALI A TUTELA DELLA MANO D'OPERA

La Concessionaria è unica responsabile nei confronti del personale impiegato e dei terzi nell'espletamento del servizio. Essa è obbligata ad osservare la normativa vigente a tutela dei lavoratori, sotto il profilo assicurativo, infortunistico, assistenziale e previdenziale.

La Concessionaria 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.

La Concessionaria 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.

ART. 13 PREVENZIONE E PROTEZIONE DEI LUOGHI DI LAVORO

La Concessionaria è responsabile in materia di sicurezza, incolumità e salute dei lavoratori ed è tenuta al rispetto delle disposizioni legislative e regolamentari sulla sicurezza e l'igiene sui luoghi di lavoro.

La Concessionaria dovrà, inoltre:

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

Presidenza del Consiglio dei ministri <i>Dipartimento della Protezione Civile</i>	Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs 50/2016 e ss.mm.ii., del servizio di ristorazione e bar presso la sede del Dipartimento della Protezione Civile di via Vitorchiano - Roma
--	---

ART. 14- DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (D.U.V.R.I.)

Il Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (D.U.V.R.I.), elaborato dall'Amministrazione e valido per la sede dipartimentale di via Vitorchiano, viene allegato al presente Capitolato (Allegato D).

In tale documento l'Amministrazione ha stimato gli oneri per garantire la sicurezza dovuta ai rischi da interferenza con le attività del personale presente nella sede di via Vitorchiano. Tali oneri sono a carico della Stazione appaltante ed ammontano ad **€ 1.091,90 (millenovantuno/90)** all'anno, quindi in **€ 3.245,70 (tremiladuecentoquarantacinque/70)** per la durata triennale della concessione.

Prima dell'avvio del servizio, la Concessionaria dovrà restituire il predetto DUVRI sottoscritto per accettazione dal proprio legale rappresentante.

Successivamente all'aggiudicazione, saranno indette una o più riunioni di coordinamento tra le parti ad esito delle quali potrà essere formalizzato l'eventuale suo aggiornamento; in particolare nel caso in cui la Concessionaria nella propria offerta tecnica abbia optato per la consegna dei pasti prenotati presso le sedi dipartimentali di via Ulpiano e/o di via della Magliana, il DUVRI verrà aggiornato con delle brevi schede informative sui rischi da interferenza con il personale presente in entrambe le sedi.

In tale caso, considerato il minimo impatto fra le attività di Ufficio del DPC e quelle di mera consegna dei pasti prenotati dai dipendenti DPC presso le sedi di via Ulpiano e di via della Magliana, gli oneri per la sicurezza da interferenze non saranno aumentati; pertanto la somma prevista nel DUVRI per la sola sede di via Vitorchiano coprirà anche le eventuali spese per garantire la sicurezza da interferenza anche per le sedi di via Ulpiano e di via della Magliana.

ART. 15 - COPERTURE ASSICURATIVE

La Concessionaria dovrà stipulare, con primarie Compagnie di Assicurazione, polizza per "Responsabilità Civile", con massimale non inferiore ad Euro 5.000.000,00 (Euro cinquemilioni/00), a copertura degli eventuali danni a persone e cose, derivanti dall'esecuzione del servizio e, in particolare:

a) Responsabilità civile verso terzi estesa a:

- somministrazione di cibi e bevande,
- conduzione dei locali, strutture e beni consegnati,
- committenza di lavori e servizi,
- danni a cose in consegna e/o custodia,
- danni a cose di terzi da incendio,
- danni arrecati ai locali, strutture e beni consegnati, anche per fatto dei beneficiari del servizio,

Presidenza del Consiglio dei ministri <i>Dipartimento della Protezione Civile</i>	Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs 50/2016 e ss.mm.ii., del servizio di ristorazione e bar presso la sede del Dipartimento della Protezione Civile di via Vitorchiano - Roma
--	---

- danni subiti da persone non in rapporto di dipendenza con l'Amministrazione, che partecipano all'attività oggetto della concessione a qualsiasi titolo,
 - danni arrecati a terzi (inclusa l'Amministrazione ed i beneficiari) da dipendenti, da soci, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con la Concessionaria – che partecipano all'attività oggetto della concessione a qualsiasi titolo.
- b) Responsabilità civile verso prestatori di lavoro, con estensione al cosiddetto “danno biologico”, estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL e alle malattie professionali.
- c) Responsabilità civile per danni arrecati a terzi da prodotti (anche se fabbricati da terzi) utilizzati per la preparazione dei pasti, con massimale “unico” di garanzia non inferiore a Euro 5.000.000,00 (Euro cinquemilioni/00).
- d) Infortuni subiti dagli utenti del servizio.
- e) Incendi e rischi accessori per danni arrecati ai locali, strutture, mobili e altri beni dati in uso dall'Amministrazione.

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

Se la durata della polizza è inferiore al tempo previsto per l'esecuzione del servizio, la Concessionaria dovrà rinnovare la stessa almeno fino al termine della durata contrattuale, facendo pervenire copia conforme della polizza e della relativa quietanza di pagamento all'Amministrazione entro 10 (dieci) giorni solari dalla scadenza.

La Concessionaria 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.

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

Se la Concessionaria è già provvista di un'idonea polizza assicurativa con primaria Compagnia nazionale, è comunque onere della Concessionaria medesima adeguare la polizza assicurativa a copertura del rischio da responsabilità civile, secondo le prescrizioni di cui al presente articolo.

ART. 16 - ATTIVITÀ DI CONTROLLO

L'Amministrazione, per il tramite del RUP e del DEC, nonché del relativo personale designato quale membro della Commissione di vigilanza sull'esecuzione del contratto eseguirà controlli, a sorpresa e con cadenza almeno bimestrale, a titolo esemplificativo sui seguenti aspetti: corretta esecuzione del servizio; osservanza del Capitolato e della normativa vigente; attuazione degli obblighi informativi e di quanto programmato nell'offerta tecnica; scrupolosa osservanza delle norme in materia di conformità degli alimenti (incluse le derrate alimentari conservate nei magazzini e nelle celle frigorifere) e delle norme igieniche nella somministrazione dei pasti e dei generi di consumo; qualità, quantità, varietà e preparazione dei pasti e sull'igiene generale dei locali; pulizia del materiale utilizzato; adeguata predisposizione di personale al banco, nonché

Presidenza del Consiglio dei ministri <i>Dipartimento della Protezione Civile</i>	Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs 50/2016 e ss.mm.ii., del servizio di ristorazione e bar presso la sede del Dipartimento della Protezione Civile di via Vitorchiano - Roma
--	---

correttezza del comportamento del personale e rispetto delle norme in materia di sicurezza dei lavoratori.

Le operazioni di controllo di cui sopra non limitano e non escludono la piena responsabilità della Concessionaria.

La Concessionaria dovrà consentire il libero accesso agli incaricati dell'Amministrazione in tutti i locali, inclusi quelli ove vengono preparati i pasti.

Nel caso in cui i soggetti deputati al controllo siano sprovvisti di indumenti idonei all'accesso nei locali dati in concessione, la Concessionaria metterà a disposizione di questi l'abbigliamento monouso, secondo quanto prescritto in base al sistema HACCP.

Allo scopo di assicurare la verifica dei parametri contenuti nell'Offerta tecnica, la Concessionaria metterà a disposizione degli Organi di controllo tutta la documentazione in proprio possesso, nonché ogni altro dato attestante la corretta attuazione dell'offerta stessa.

All'occorrenza, l'Amministrazione farà pervenire per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni conseguenti alle attività di controllo; comunicherà, altresì, eventuali prescrizioni alle quali la Concessionaria dovrà uniformarsi.

In caso di non adeguamento alle suddette prescrizioni entro i 10 giorni solari successivi alla segnalazione, si darà luogo all'applicazione delle penali di cui all'art. 18.

L'Amministrazione si riserva di predisporre un'apposta check-list di controllo, per la verifica degli adempimenti previsti dal presente Capitolato.

ART. 17 - RESPONSABILITA'

La Concessionaria si obbliga a sollevare l'Amministrazione 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. La Concessionaria è sempre responsabile, sia verso l'Amministrazione sia verso i terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti.

Le spese e i danni che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dalla cauzione definitiva (polizza fidejussoria) versata dalla Concessionaria.

Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi impiegati potessero derivare all'Amministrazione o a terzi.

ART. 18 PENALITA'

La concessionaria, nell'esecuzione del servizio, si obbliga ad uniformarsi a tutte le disposizioni di legge, alle prescrizioni di cui al presente Capitolato e ad ogni altra prescrizione contrattuale concernente il servizio stesso.

In caso di irregolarità e/o inadempimento, l'Amministrazione procederà all'applicazione di penale, fatto salvo il risarcimento dell'eventuale ed ulteriore danno ex art. 1382 c. c.

L'irrogazione della penale sarà preceduta dalla contestazione per iscritto dell'inadempimento, ad opera del RUP, trasmessa a mezzo p.e.c. e con la concessione del termine di 10 (dieci) giorni

Presidenza del Consiglio dei ministri <i>Dipartimento della Protezione Civile</i>	Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs 50/2016 e ss.mm.ii., del servizio di ristorazione e bar presso la sede del Dipartimento della Protezione Civile di via Vitorchiano - Roma
--	---

solari consecutivi, decorrente dalla data di ricevimento della missiva di cui sopra, per la presentazione di eventuali controdeduzioni.

Trascorso inutilmente suddetto termine ed in assenza di controdeduzioni congrue e documentate, l'Amministrazione procederà al recupero della somma dovuta a titolo di penale mediante versamento diretto da parte del Concessionario o in subordine mediante escussione della garanzia definitiva, fatto salvo l'obbligo del concessionario di reintegrare la somma garantita entro e non oltre 10 (dieci) giorni lavorativi dall'intervenuta escussione.

Si elencano, di seguito, le penali irrogabili:

- a) penale pari a Euro 2.500,00 (duemilacinquecento/00) in caso di mancato avvio del servizio di ristorazione a decorrere dal giorno indicato dall'Amministrazione. A partire dal secondo giorno solare di mancata esecuzione, la penale è pari ad Euro 1.500,00 (millecinquecento/00) per ciascun giorno. A partire dal quinto giorno solare di mancata esecuzione, l'inadempimento sarà considerato quale abbandono del servizio, con conseguente facoltà per l'Amministrazione di risolvere il contratto;
- b) penale pari a Euro 1.500,00 (millecinquecento/00) in caso di mancata esecuzione del servizio bar per ciascun giorno. A partire dal quinto giorno solare di mancata esecuzione, l'inadempimento sarà considerato quale abbandono del servizio, con conseguente facoltà per l'Amministrazione di risolvere il contratto;
- c) penale pari a Euro 500,00 (cinquecento/00) per ogni violazione riconducibile all'art. 2, punti 2.1., 2.2., 2.3., 2.5., 2.6., 2.7., 2.8., 2.11., 2.12., 2.13., 2.14. di cui al presente Capitolato;
- d) penale di Euro 250,00 (duecentocinquanta/00) per ogni 30 (trenta) minuti di ritardo nell'osservanza degli orari di erogazione del servizio di cui al precedente art. 2, punto 2.4.;
- e) penale di Euro 50,00 (cinquanta/00) per ogni giorno di mancata esposizione del menu e del listino prezzi, secondo le modalità di cui al precedente art. 2, punto 2.9.;
- f) penale di Euro 250,00 (duecentocinquanta/00) per ogni giorno di mancata disponibilità e/o di non erogazione dei pasti speciali di cui al precedente art. 2, punto 2.10.;
- g) penale di Euro 500,00 (Euro cinquecento/00) per ogni difformità, riscontrata in merito alla qualità, genuinità, provenienza, preparazione degli alimenti, con le vigenti disposizioni legislative e regolamentari, nonché con quanto previsto dal precedente art. 3;
- h) penale di Euro 500,00 (cinquecento/00) per mancata consegna, entro 7 (sette) giorni solari dalla richiesta, della documentazione prevista dagli artt. 2, punto 2.11. e dall'art. 16, nonché per mancata comunicazione del/i nominativo/i di cui all'art. 4 di cui al presente Capitolato;
- i) penale di Euro 200,00 (duecento/00) per ogni violazione riconducibile al precedente art. 5, punti 5.1 e 5.2. In caso di pietanze incommestibili, per eccessiva o insufficiente cottura, la penale sarà corrispondente a Euro 250,00 (duecentocinquanta/00);
- j) penale di Euro 250,00 (duecentocinquanta/00) per ogni inadempimento riconducibile al precedente art. 6;
- k) penale di Euro 500,00 (cinquecento/00) per ogni violazione riconducibile al precedente art. 8, punti 8.1., 8.2., 8.3., 8.4.;
- l) penale di Euro 250,00 (duecentocinquanta/00) per ogni giorno di ritardo derivante dal

Presidenza del Consiglio dei ministri <i>Dipartimento della Protezione Civile</i>	Capitolato tecnico per l'affidamento in concessione, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs 50/2016 e ss.mm.ii., del servizio di ristorazione e bar presso la sede del Dipartimento della Protezione Civile di via Vitorchiano - Roma
--	---

mancato rispetto dei termini contemplati dal precedente art. 8, punto 8.5.;

- m) penale di Euro 100,00 (cento/00) per ogni violazione riconducibile al precedente art. 8, punti 8.6. e 8.7.;
- n) penale di Euro 500,00 (cinquecento/00) per il primo inadempimento riconducibile al mancato raggiungimento del livello di servizio, di cui all'art. 9. Per ogni successivo inadempimento eventualmente riscontrato, la penale sarà pari ad Euro 1.000,00 (mille/00);
- o) penale di Euro 250,00 (duecentocinquanta/00) per ogni inadempimento riconducibile al precedente art. 10;
- p) penale di Euro 100,00 (cento/00) per ogni inadempimento riconducibile ai precedenti artt. 11 e 12;
- q) penale di Euro 250,00 (duecentocinquanta/00) per ogni inadempimento riconducibile al precedente art. 13;
- r) penale di Euro 500,00 (cinquecento/00) per ogni giorno di non operatività della polizza, secondo quanto prescritto dal precedente art. 15. Qualora l'inoperatività della polizza dovesse superare i 15 giorni solari, l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto;
- s) penale di Euro 50,00 (cinquanta/00) per ogni inadempimento riconducibile all'Allegato "A" di cui al presente Capitolato;
- t) penale di Euro 200,00 (duecento/00), per mancata osservanza dei parametri dichiarati nella tabella dell'offerta tecnica e per ogni parametro disatteso, incluse le eventuali migliorie;
- u) penale di Euro 50,00 (cinquanta/00) per ogni giorno di ritardo nel versamento del canone di concessione di cui all'art. 8.8.

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