

## CAPITOLATO TECNICO

### GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN “CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEI SERVIZI BAR E RISTORAZIONE PRESSO LA FONDAZIONE BIOPARCO DI ROMA”

CIG B2557AE756

#### 1. GLOSSARIO

Di seguito è riportata una tabella di riferimento per i termini maggiormente utilizzati nel presente documento.

<b>Amministrazione</b>	Fondazione Bioparco di Roma, ovvero l’Amministrazione che affida la gestione di servizi bar e piccola ristorazione a terzi
<b>Bar/caffetteria e ristorazione</b>	Locali adibiti ai servizi di bar/caffetteria e ristorazione
<b>Canone</b>	La prestazione in denaro che è corrisposta periodicamente dal Concessionario all’Amministrazione per l’utilizzo commerciale dei locali che ospiteranno il servizio di caffetteria e ristorazione. L’importo del canone è indipendente rispetto all’incasso che il concessionario percepisce dalla gestione del servizio.
<b>Capitolato</b>	Il presente capitolato tecnico.
<b>Concessionario</b>	L’operatore economico che stipula la concessione con l’Amministrazione acquisendo il diritto di gestire funzionalmente e sfruttare economicamente i servizi in concessione, alle condizioni di cui allo schema di concessione.
<b>Concorrente</b>	Operatore economico che partecipa alla presente procedura di gara presentando un’offerta.
<b>Direttore dell’esecuzione</b>	Federica Fantoni
<b>Ricavi delle vendite e delle prestazioni al netto di IVA</b>	La somma incassata dal servizio in concessione al netto dell’IVA.
<b>Locale o Locali</b>	Luogo di esecuzione del servizio.
<b>Responsabile del Servizio</b>	Persona nominata dal Concessionario con il compito di coordinare le attività previste dalla concessione e fungere da referente operativo e interfaccia unica per l’Amministrazione.

<b>Royalty</b>	La quota di fatturato al netto di IVA che il Concessionario cede all'Amministrazione come corrispettivo della Concessione di utilizzo commerciale dei locali.
<b>Servizi</b>	I servizi oggetto della presente Concessione specificati nel presente Capitolato tecnico.

## 2. INTRODUZIONE

Il presente Capitolato Tecnico disciplina, per gli aspetti tecnici e gestionali, l'affidamento in concessione dei servizi di Bar/caffetteria e ristorazione presso la Fondazione Bioparco di Roma.

Il Ristorante Mascagni, il Bar Ninfeo, il punto ristoro La Voliera sono strutture adibite alla ristorazione inserite in un contesto botanico ed architettonico di grande rilievo e di elevato interesse storico. Gli edifici sono situati all'interno del Bioparco, altresì noto come il giardino zoologico di Villa Borghese, per cui sono fruibili solo ed esclusivamente dai visitatori a seguito di regolare acquisto di biglietto.

Inoltre, sono presenti anche n. 2 chioschi mobili situati all'interno dell'area sottoposta a bigliettazione presso l'Oasi del Lago (area pic-nic).

È presente nella struttura anche il Bar Caffè del Parco posto sul piazzale d'ingresso principale sito in Largo Vittorio Gassman e fruibile anche da coloro che non hanno acquistato il biglietto d'ingresso. Tuttavia, la sua gestione non è oggetto di questa procedura di gara, in quanto si è scelto di affidarla separatamente.

### 2.1 Identità del Ristorante Mascagni e del Bar Ninfeo

Allo stato attuale entrambe le strutture comprendono un unico piano terreno con adiacente superficie esterna.

Per il Ristorante Mascagni (pianta allegata) l'area è composta da:

- Un'area esterna di pertinenza che la divide dal Bar Ninfeo, con presenza di tavolini, ombrelloni, etc;
- Un'area esterna coperta da un portico che aggetta il prospetto principale dell'edificio; anche tale superficie vede la presenza di tavoli e risulta attualmente completamente aperta. Pertanto, qualora l'aggiudicatario abbia intenzione di creare una zona delimitata da tende in plastica per creare un ambiente confortevole anche in inverno, dovrà provvedere alla installazione a proprio carico.
- Un'area interna, attualmente poco o per nulla sfruttata, da destinare al pubblico, che dovrà essere adibita con tavoli, sedie, etc. (circa 32 posti a sedere) per una superficie di 59,61 mq;
- Un'area esterna contenuta nel porticato del fabbricato destinata al pubblico privo di tavoli, sedie etc. per una superficie di 58,26 mq;
- Un'area esterna a cielo aperto sul piazzale antistante destinata al pubblico, privo di tavoli, sedie, etc. per una superficie di 180 mq circa;

- Una superficie interna suddivisa in lavaggio e cottura dei cibi con retrostante ambiente destinato alla loro preparazione; da quest'ultimo si accede sia al cortile confinante con Via Aldrovandi che con quello interno al Bioparco (circa 52 mq).

N.B.: attualmente è presente un solo servizio igienico per il pubblico, completo di bagno e antibagno.

Il concetto di ristorazione che dovrà offrire il Concessionario al Ristorante Mascagni rientra nella tipologia della ristorazione veloce, senza servizio al tavolo, e con possibilità per gli utenti di prendere autonomamente ciò che intendono consumare. In questo modo, lo spazio da adibire alla ristorazione sarà sinonimo di ambiente unico per la qualità e la varietà dei cibi offerti ma al tempo stesso accessibile ad un ampio pubblico, identificato in un target trasversale che abbraccia una clientela attenta ma eterogenea. Il pubblico che il locale dovrà richiamare sarà costituito esclusivamente dai visitatori del Bioparco che intendono effettuare una breve sosta rilassante nel percorso di visita.

Essendo il complesso un monumento di rilevante significato storico e culturale, ed essendo il punto vendita con un posizionamento di prezzo dell'offerta più alto in confronto agli altri punti ristoro presenti nel parco, il servizio di ristorazione che s'intende commissionare deve essere rivolto al pubblico sopra descritto con una politica che coniughi l'alta qualità dei cibi e delle bevande con l'immagine complessiva dello spazio culturale in cui sono ubicati i locali. Il ristorante dovrà prevedere un menù che possa garantire un'offerta ampia, che comprenda una selezione di antipasti, di primi, di secondi, di contorni e di dessert, sia di carne che di pesce, con l'integrazione di un'offerta dedicata che possa rispondere anche alle esigenze di un potenziale cliente vegano/e vegetariano, ed intollerante al glutine e lattosio, e che possa prevedere una rotazione di offerta legata alla stagionalità di prodotto.

Per il Bar del Ninfeo (pianta allegata) l'area è composta da:

- una superficie interna con inserito il bancone bar per una superficie complessiva di 12,83 mq
- un'area esterna a questo antistante di circa 105 mq.

Il concetto di caffetteria che dovrà offrire il Concessionario fa riferimento ad un'offerta di prodotto generalistica, non particolarmente caratterizzata, a servizio del visitatore di passaggio o che intende concedersi una pausa rilassante, con prodotti di caffetteria e piccola gastronomia fredda. Il punto ristoro in questione pone l'obiettivo di offrire un'offerta complementare a quella del ristorante Mascagni in uno dei punti a più alto valore di presenze di visitatori del Bioparco. Il pubblico che il locale dovrà richiamare sarà costituito esclusivamente dai visitatori del Bioparco.

## **2.2 Identità del punto ristoro La Voliera**

Il punto ristoro La Voliera è situato all'interno del parco al confine con Via Frescobaldi, si sviluppa su un unico piano (terreno) e comprende un'area antistante il bancone ed un'altra retrostante dalla quale si accede ai servizi igienici destinati al personale del bar. Sarà cura del Concessionario predisporre il suddetto bancone.

Il Punto ristoro è costituita da un'area pubblico di circa 35 mq ed un'area di preparazione cibo di circa 56 mq, unitamente ad un'area esterna dove è possibile allocare tavoli e sedie etc. a discrezione dell'aggiudicatario.

Il concetto di ristorazione veloce, fast food, senza servizio al tavolo, con la fase di raccolta comande erogata direttamente presso le casse, che il punto ristoro La Voliera attraverso l'opera del Concessionario dovrà essere di ambiente unico ma al tempo stesso accessibile ad un ampio

pubblico, identificato in un target trasversale che abbraccia una clientela attenta ma eterogenea, che ricerca qualità di prodotto e di servizio. Il pubblico che il locale dovrà richiamare sarà costituito esclusivamente dai visitatori del Bioparco che intendono effettuare una sosta veloce dal percorso di visita.

L'offerta sarà costituita prevalentemente da menù combinati, architettati con strumenti di cross-selling e up-selling, che possa risultare di facile ed intuitivo orientamento per il potenziale consumatore. L'offerta dovrà garantire opzioni di piatti e panini freddi, e nel caso si sviluppi l'unità produttiva del locale, con attrezzature ed impianti dedicati alla cottura, di piatti e panini caldi, sia di carne che di pesce con l'integrazione di un'offerta dedicata che risponderà anche alle esigenze di un potenziale cliente vegano/e vegetariano, così come a quello intollerante al glutine e lattosio.

### **2.3 Identità del punto ristoro Chioschi del Lago**

L'aggiudicatario deve includere nella propria offerta la gestione di n. 2 chioschetti posizionati presso l'area pic-nic Oasi del Lago adibiti alla sola vendita di gelati, caffetteria, bibite e panini preconfezionati.

## **3. OGGETTO DELLA CONCESSIONE**

La presente procedura ha per oggetto l'affidamento in concessione dei servizi di Bar/caffetteria e ristorazione presso la Fondazione Bioparco di Roma, a fronte del pagamento, da parte del Concessionario, di un canone e di una royalty in favore dell'Amministrazione.

### **3.1 Luogo e orari di esecuzione del Ristorante Mascagni, Bar del Ninfeo, Bar La Voliera**

Il luogo di esecuzione di tutti i servizi di bar ristorazione è situato all'interno del Bioparco di Roma, con ingresso in Piazzale del Giardino Zoologico, 1, con transito esclusivamente pedonale.

I locali, come sopra individuati, sono destinati all'esecuzione dei servizi in concessione nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano all'atto della sottoscrizione del verbale di presa in consegna, salva l'installazione delle apparecchiature e dei macchinari di competenza del Concessionario, di cui al successivo art. 4.1.

Nel Locale di servizio e nel Deposito non sarà consentito l'accesso al personale estraneo al concessionario, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e del Direttore dell'esecuzione e/o suoi incaricati.

Il Direttore dell'esecuzione si riserva l'accesso ai locali in qualsiasi momento, anche durante l'orario di chiusura al pubblico.

Gli orari ufficiali del Bioparco sono i seguenti:

- Da gennaio a fine marzo: 9:30 – 17:00
- Da fine marzo a fine ottobre: feriali 9:30 – 18:00;
- Da fine ottobre al fine dicembre: 9:30-17:00
- Orario prolungato da fine marzo a fine settembre: 09:30-19:00 solo sabato, domenica e festivi.

*N.B. L'ultimo ingresso al Bioparco è consentito fino a 60 minuti prima dell'orario di chiusura.*

I locali potranno essere affidati all'aggiudicatario per la presa in carico dei servizi non prima delle ore 07:45 del mattino e dovranno essere riconsegnati non più tardi di un'ora rispetto all'orario di chiusura ufficiale del Bioparco. Il trasporto e l'immagazzinamento di tutto l'occorrente necessario per l'espletamento del servizio dovrà essere effettuato tra le 7.45 e le 9.30.

Gli orari di apertura al pubblico dei punti ristoro sono i seguenti:

- Ristorante Mascagni: dalle ore 11:00
- Bar del Ninfeo: dalle ore 09:30
- La Voliera: dalle ore 11.00

L'orario di chiusura dei punti ristoro coincide con l'orario di chiusura ufficiale del Bioparco.

*N.B: Per quanto concerne il punto ristoro la Voliera si conviene che nei week end e festivi sarà sempre aperto mentre l'apertura infrasettimanale sarà subordinata all'affluenza al Bioparco e concordata con il Bioparco. Orientativamente nel caso di presenze inferiori alle 1500 persone il gestore potrà non tenere aperti i locali. Ne consegue che in base a dati storici si potrebbe stimare l'apertura per circa 120 gg/anno.*

Dopo aver effettuato la quotidiana chiusura dei punti ristoro le porte di accesso dovranno essere chiuse a chiave, le chiavi dovranno essere consegnate presso il locale Centralino/Portineria situato nella palazzina uffici della Fondazione Bioparco, Viale del Giardino Zoologico, 20 e ritirate il mattino successivo a firma dell'incaricato della società aggiudicatrice da apporre sul registro di carico e scarico della Fondazione. Le chiavi resteranno disponibili a uso degli addetti alla vigilanza notturna che potranno aver accesso ai locali in caso di necessità.

### **3.2 Durata della concessione**

La concessione ha una durata di tre anni, a decorrere dalla data di sottoscrizione del Verbale di avvio lavori a seguito della firma del contratto.

La Fondazione Bioparco si riserva la facoltà di rinnovare la concessione per ulteriori due anni, previo provvedimento espresso che verrà comunicato al Concessionario entro i tre mesi antecedenti la scadenza del contratto.

L'affidamento del servizio potrà inoltre essere prorogato per il tempo strettamente necessario

all'espletamento della procedura di individuazione del nuovo concessionario, per un periodo massimo di sei mesi, ai sensi dell'art. 120, comma 11 D.lgs. 36/2023.

### **3.3 Valore della concessione**

Ai sensi dell'art. 179, comma 3, D.lgs. 36/2023, il valore stimato della concessione, comprensiva dell'eventuale rinnovo e proroga tecnica, è pari ad € 6.325.000,00 (seimilioni trecentoventicinquemila) al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge.

Al fine di agevolare la partecipazione degli operatori economici e di fornire ai concorrenti le informazioni utili per la predisposizione delle relative offerte è fornito un quadro storico dei visitatori negli ultimi due anni, nonché un quadro storico degli incassi dell'ultima gestione, sempre negli ultimi due anni:

<b>PUNTI RISTORO</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>
<i>RISTORANTE MASCAGNI</i>	€ 551.997	€ 546.094
<i>BAR NINFEO</i>	€ 207.750	€ 228.401
<i>BAR VOLIERA</i>	€ 100.358	€ 163.196
<i>CHIOSCHI DEL LAGO</i>	€ 247.813	€ 177.609
<b>TOTALE</b>	€ 1.107.918	€ 1.115.300
<b>VISITATORI</b>	552.468	524.959

Tali informazioni hanno carattere puramente indicativo, non impegnano in alcun modo l'Amministrazione e non costituiscono alcuna garanzia di corrispondenti introiti e spese per il Concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio d'impresa inerente la gestione dei servizi in concessione.

È rimessa al concessionario la facoltà di reperire la liquidità necessaria alla realizzazione dell'investimento attraverso ogni forma di finanziamento consentita dalla legge.

#### **4.SERVIZI IN CONCESSIONE**

##### **4.1 Servizi oggetto della concessione**

La concessione dei servizi di Ristorazione del Ristorante Mascagni, del bar Ninfeo e del punto ristoro La Voliera presso il Bioparco prevede l'esecuzione delle seguenti attività da parte del Concessionario:

- Conseguimento delle opere edili ed impiantistiche necessarie per l'espletamento delle funzioni di somministrazione citate al punto 2;
- Effettuazione delle volture delle utenze e l'intestazione della tassa rifiuti necessarie allo svolgimento dei Servizi;
- Presentazione agli Enti competenti delle istanze per ottenere i titoli abilitativi all'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande;
- Acquisto e installazione di tutte le apparecchiature necessarie per la conservazione dei cibi e delle bevande, per il lavaggio delle stoviglie e di tutte le altre apparecchiature necessarie per l'espletamento del servizio;
- Acquisto e installazione di macchinari, attrezzature e quant'altro necessario per la cottura e preparazione di cibi e bevande;
- Acquisto e messa in opera dell'arredo scelto e descritto in maniera dettagliata all'interno dell'offerta tecnica – progetto miglioramento, sia per i locali interni che per gli spazi esterni (tavoli, sedie, banchi, ombrelloni, cestoni, ... );
- Acquisizione delle dotazioni strumentali per lo svolgimento del servizio (stoviglie, bicchieri ecc.);
- Approvvigionamento, preparazione, trasporto, conservazione e somministrazione di alimenti e bevande;

- Nei periodi di massima affluenza, gestione o affidamento a terzi di food truck per la preparazione e la vendita di pasti di varia natura;
- Gestione dei distributori automatici posti in luoghi da concordare con l'Amministrazione;
- Pulizia e sanificazione dei locali e dello spazio pubblico adiacente, degli arredi, dei macchinari e delle attrezzature;
- Manutenzione ordinaria delle caditoie che dovranno essere tenute libere e pulite;
- La pulizia e la sanificazione dei servizi igienici;
- Interventi di minuta manutenzione, nonché lo spurgo e la pulizia periodica degli scarichi;
- Manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature e di quant'altro necessario per l'espletamento del servizio;
- Elaborazione ed esposizione del listino prezzi dei prodotti offerti e del menù giornaliero. Entrambi i documenti devono essere in lingua sia italiana sia inglese.
- Gestione del ciclo dei rifiuti prodotti in conformità alle disposizioni normative e regolamentari vigenti in materia;
- Esecuzione di qualunque operazione, non esplicitamente indicata nel presente documento, utile a fornire un servizio puntuale ed efficiente.

Data la peculiarità del luogo, è richiesta al Concessionario una cura particolare nello svolgimento delle attività previste, che dovranno essere eseguite con un livello qualitativo di eccellenza, con personale altamente qualificato e nel generale rispetto della dignità dei luoghi e delle attività istituzionalmente ivi svolte.

Il servizio dovrà essere erogato con particolare attenzione alla tematica di "eco-sostenibilità" sia per quanto riguarda i materiali usati (posateria, tovagliamento etc.) sia per i cibi usati (km.0, prodotti freschi, origine biologica etc).

Il Bioparco intende avviare un percorso "plastic free" per cui il Concessionario dovrà assolutamente evitare la scelta di prodotti confezionati con plastica, preferendo materiali riciclabili o compostabili di provenienza certificata.

Più in particolare, per quanto riguarda l'acqua in bottiglia è tassativamente vietato vendere bottiglie di plastica, anche riciclata, sia all'interno dei punti ristoro che dei distributori automatici.

Sarà possibile vendere acqua confezionata esclusivamente in vetro o cartone Tetrapak, Inoltre, ogni punto ristoro e bar dovrà essere fornito di un numero congruo di erogatori d'acqua liscia e frizzante, la quale dovrà essere servita ai clienti in bottiglie di vetro o plastica dura riutilizzabile. Tali erogatori d'acqua potranno essere ubicati anche all'esterno delle strutture, con possibilità per gli utenti di approvvigionarsi autonomamente tramite il pagamento di una congrua somma di denaro, utilizzando borracce personali o contenitori forniti dietro pagamento di una cauzione.

Per quanto riguarda i distributori automatici, gli stessi dovranno essere posti lontano dai punti ristoro, previa autorizzazione del Bioparco, e dovranno contenere varie tipologie di bevande e snack, ad eccezione dell'acqua, che sarà fornita solo mediante gli appositi erogatori.

La Concessione prevede la preparazione e somministrazione di cibi e bevande, attraverso un ciclo produttivo che contempli sia processi di manipolazione che di cottura, all'interno degli spazi affidati

in concessione, ad eccezione del punto ristoro Bar del Ninfeo, nel quale sarà possibile la sola somministrazione tramite processi di rinvenimento, senza cottura e relativa produzione di fumi.

L'offerta gastronomica proposta dovrà comunque rispettare le prescrizioni riportate nel paragrafo 4.2. del presente Capitolato.

Sono esclusi dall'affidamento della presente Concessione, poiché a carico dell'Amministrazione, le seguenti attività:

- manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti fissi ivi presenti;
- manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti fissi ivi presenti.

#### **4.1.1 Servizi di Ristorazione presso il Ristorante Mascagni**

Il servizio dovrà offrire una pluralità diversificata di offerta legata al pranzo del visitatore.

La gestione dei processi legati all'intervallo di somministrazione dovrà avvenire secondo le seguenti caratteristiche:

- utilizzo di un menù cartaceo, o digitale, posizionato all'inizio di ogni servizio su tutti i tavoli presenti nell'area di somministrazione;
- utilizzo sui tavoli di tovaglette, per uso alimentare, che riportino offerte commerciali in cross selling o up selling o che sensibilizzino a tematiche riguardanti gli exhibit o gli altri punti ristoro del Bioparco;
- perseguire i criteri di sostenibilità, indicati dall'Amministrazione e concordati con la stessa;
- utilizzo di un sistema informatico che permetta un'elevata tracciabilità del processo di raccolta e trasmissione delle comande ai vari organi del ristorante, attraverso l'utilizzo di stampanti comande per le varie postazioni di produzione. Non è previsto servizio ai tavoli.

Il Concessionario potrà applicare i prezzi di libero mercato. Rimane salvo il diritto dell'Amministrazione di valutare la congruità dei prezzi dei prodotti offerti affinché gli stessi siano in linea con quelli medi di mercato; il Concessionario dovrà provvedere direttamente a tutte le fasi costituenti l'attività e, in particolare, ad acquisire, custodire, preparare, conservare, trasportare i piatti e gli alimenti, nonché provvedere alla loro somministrazione.

Al Concessionario potrà essere richiesto di effettuare prestazioni aggiuntive a pagamento, quali buffet per ricevimenti, servizi catering, coffee-break e simili;

il Concessionario dovrà provvedere alla gestione delle scorte e delle eccedenze ed alla raccolta e trattamento dei rifiuti ordinari e speciali, con procedure atte a ridurre lo spreco alimentare;

il Concessionario potrà provvedere alla vendita di prodotti alimentari pertinenti Concessione, previa acquisizione dei provvedimenti autorizzativi di legge;

Il Concessionario dovrà utilizzare utensili funzionali al servizio e dotazioni (piatti, bicchieri, tovagliato etc.) adeguate al valore culturale del sito ovvero riciclabili e "plastic free". Le dotazioni proposte dal Concessionario dovranno ottenere il preventivo assenso del Concedente.

Per la tutela del pubblico interesse, il Concessionario dovrà garantire idonea pubblicità ai prezzi dei servizi oggetto della presente concessione, esponendo permanentemente e in modo visibile alla clientela, i prezzi e le tariffe applicate.

Il Concessionario dovrà impiegare strumenti informatici e procedure di contabilizzazione idonee a consentire il controllo sistematico degli scontrini e la scontistica/convenzioni.

Il Concedente si riserva il diritto di controllare, in qualunque momento e anche senza preavviso, i prezzi e le tariffe applicate dal Concessionario e di verificare presso i clienti se i prezzi e le tariffe applicate corrispondano al servizio reso.

#### **4.1.2 Servizi di Ristorazione presso il punto ristoro Bar del Ninfeo**

Il servizio dovrà offrire una pluralità diversificata di offerta al fine di rispondere positivamente alle piccole esigenze che un visitatore potrebbe avere durante i suoi momenti di visita all'interno del parco: dovrà comprendere nello specifico un'offerta per la colazione, per il brunch, per le merende, per l'aperitivo, attraverso la somministrazione di snack, bevande fredde e calde, gelati confezionati, piccola gastronomia fredda.

La gestione dei processi legati all'intervallo di somministrazione dovrà avvenire secondo le seguenti caratteristiche:

- l'utilizzo di menu board digitali che permettano al potenziale cliente di orientarsi attraverso l'offerta merceologica del punto vendita;
- Perseguire i criteri di sostenibilità, indicati dall'Amministrazione e concordati con la stessa;
- il Concessionario potrà applicare i prezzi di libero mercato. Rimane salvo il diritto dell'Amministrazione di valutare la congruità dei prezzi dei prodotti offerti affinché gli stessi siano in linea con quelli medi di mercato;
- il Concessionario dovrà provvedere direttamente a tutte le fasi costituenti l'attività e, in particolare, ad acquisire, custodire, preparare, conservare, trasportare i piatti e gli alimenti, nonché provvedere alla loro somministrazione;
- al Concessionario potrà essere richiesto di effettuare prestazioni aggiuntive a pagamento, quali buffet per ricevimenti, servizi catering, coffee-break esemili;
- il Concessionario dovrà provvedere alla gestione delle scorte e delle eccedenze ed alla raccolta e trattamento dei rifiuti ordinari e speciali, con procedure atte a ridurre lo spreco alimentare; il Concessionario potrà provvedere alla vendita di prodotti alimentari pertinenti con l'esercizio della Concessione, previa acquisizione dei provvedimenti autorizzativi di legge;
- il Concessionario dovrà utilizzare utensili funzionali al servizio e dotazioni (piatti, bicchieri, tovagliato etc.) adeguate al valore culturale del sito ovvero riciclabili e "plastic free". Le dotazioni proposte dal Concessionario dovranno ottenere il preventivo assenso del Concedente.

Per la tutela del pubblico interesse, il Concessionario dovrà garantire idonea pubblicità ai prezzi dei servizi oggetto della presente concessione, esponendo permanentemente e in modo visibile alla clientela, i prezzi e le tariffe applicate.

Il Concessionario dovrà impiegare strumenti informatici e procedure di contabilizzazione idonee a consentire il controllo sistematico degli scontrini e la scontistica/convenzioni.

Il Concedente si riserva il diritto di controllare, in qualunque momento e anche senza preavviso, i prezzi e le tariffe applicate dal Concessionario e di verificare presso i clienti se i prezzi e le tariffe applicate corrispondano al servizio reso.

#### **4.1.3 Servizi di Ristorazione presso il punto ristoro La Voliera**

Il servizio dovrà offrire una pluralità diversificata di offerta legata al pranzo del visitatore.

La gestione dei processi legati all'intervallo di somministrazione dovrà avvenire secondo le seguenti caratteristiche:

- l'utilizzo di menuboard digitali che permettano al potenziale cliente di orientarsi attraverso l'offerta merceologica del punto vendita;
- l'utilizzo di tovagliette per uso alimentare che riportino offerte commerciali in cross selling o up selling o che sensibilizzino a tematiche riguardanti gli exhibit o gli altri punti ristoro del Bioparco;
- perseguire i criteri di sostenibilità, indicati dall'Amministrazione e concordati con la stessa;
- utilizzo di un sistema informatico che permetta un'elevata tracciabilità e registrazione del dato relativo alla gestione degli ordini e delle comande, attraverso l'utilizzo di due terminali cassa per la gestione separata delle code e delle stampanti comande per le varie postazioni di produzione;
- utilizzo di un sistema di chiamata cliente da associare all'evasione dell'ordine di quest'ultimo, con il fine di permettere ai visitatori di continuare l'esperienza di visita nell'intervallo di tempo necessario alla lavorazione delle comande, evitando nel contempo, lunghe e poco funzionali attese, davanti l'ingresso del punto ristoro.

Il Concessionario potrà applicare i prezzi di libero mercato. Rimane salvo il diritto dell'Amministrazione di valutare la congruità dei prezzi dei prodotti offerti affinché gli stessi siano in linea con quelli medi di mercato. Il Concessionario dovrà provvedere direttamente a tutte le fasi costituenti l'attività e, in particolare, ad acquisire, custodire, preparare, conservare, trasportare i piatti e gli alimenti, nonché provvedere alla loro somministrazione.

Al Concessionario potrà essere richiesto di effettuare prestazioni aggiuntive a pagamento, quali buffet per ricevimenti, servizi catering, coffee-break e simili.

Il Concessionario dovrà provvedere alla gestione delle scorte e delle eccedenze ed alla raccolta e trattamento dei rifiuti ordinari e speciali, con procedure atte a ridurre lo spreco alimentare; il Concessionario potrà provvedere alla vendita di prodotti alimentari pertinenti con l'esercizio della Concessione, previa acquisizione dei provvedimenti autorizzativi di legge.

Il Concessionario dovrà utilizzare utensili funzionali al servizio e dotazioni (piatti, bicchieri, tovagliato etc.) adeguate al valore culturale del sito ovvero riciclabili e "plastic free". Le dotazioni proposte dal Concessionario dovranno ottenere il preventivo assenso del Concedente.

Per la tutela del pubblico interesse, il Concessionario dovrà garantire idonea pubblicità ai prezzi dei servizi oggetto della presente concessione, esponendo permanentemente e in modo visibile alla clientela, i prezzi e le tariffe applicate.

Il Concessionario dovrà impiegare strumenti informatici e procedure di contabilizzazione idonee a consentire il controllo sistematico degli scontrini e la scontistica/convenzioni.

Il Concedente si riserva il diritto di controllare, in qualunque momento e anche senza preavviso, i prezzi e le tariffe applicate dal Concessionario e di verificare presso i clienti se i prezzi e le tariffe applicate corrispondano al servizio reso.

#### **4.2 Offerta gastronomica**

L'offerta gastronomica deve essere formulata considerando l'utilizzo di materie prime di alta qualità e di stagione per gli alimenti di origine vegetale, in special modo prodotti biologici e prodotti in possesso di marchi di qualità (DOP, IGP, STG), fermo restando il rispetto delle percentuali minime di prodotto biologico previste all'interno dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020), relativa alla ristorazione per gli uffici, le università e le caserme (lett. D). L'offerta deve esprimere il più possibile le tradizioni regionali ed essere in linea con la classe e l'eleganza dei luoghi.

In particolare, il servizio dovrà rispettare i seguenti principi:

- impiego prevalente di ingredienti freschi e di ortaggi di stagione;
- fornire unicamente frutta fresca e di stagione di prima scelta;
- limitare l'utilizzo di prodotti congelati/surgelati. L'utilizzo deve essere evidenziato nell'elenco degli ingredienti. Per questi prodotti deve essere rispettata la c.d. "catena del freddo";

Qualora il Concessionario abbia offerto, in sede di gara, caratteristiche migliorative relative all'offerta gastronomica nonché l'impiego di una percentuale di prodotti biologici superiore, prima della stipula del contratto dovrà presentare l'indicazione dei prodotti forniti e delle relative denominazioni commerciali. È fatta salva la possibilità di modificare/integrare l'elenco dei prodotti nel corso della durata della Concessione.

#### **4.3 Progetto per la destinazione di cibi e bevande non somministrati**

Qualora il Concessionario abbia offerto, in sede di gara, la caratteristica migliorativa "*Destinazione delle eccedenze alimentari*", il Concessionario dovrà porsi l'obiettivo, basato sui principi sociali della sostenibilità e della solidarietà, del recupero del cibo non somministrato per la destinazione a organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge n. 155/2003 recante "*Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale*" e con le direttive del Parlamento europeo dettate con la "*Risoluzione del 19 gennaio 2012 su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE*".

A tal riguardo, il Concessionario dovrà organizzare un servizio di consegna dei prodotti alimentari preparati e residuati al termine di ciascuna giornata lavorativa e che, pur potendo essere ancora utilizzati, poiché sani e commestibili, sarebbero altrimenti destinati allo smaltimento.

Detti alimenti dovranno essere consegnati, al termine di ciascuna giornata lavorativa, a soggetti individuati dal Concessionario (es. Enti di beneficenza, Associazioni di volontariato) scelti tra organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari e situati nella città di Roma, ai sensi dell'art. 13 della L. 166/2016. In merito a requisiti e conservazione devono essere rispettate le modalità di cui all'art. 5 della L.166/2016.

Il servizio, senza oneri per l'Amministrazione e per l'Ente di destinazione, dovrà essere rispondente alle normative vigenti che disciplinano l'igiene degli alimenti in tutte le fasi del suo svolgimento.

Si richiede altresì l'impegno a produrre in sede di stipula specifico protocollo sottoscritto tra il Concessionario e l'Organizzazione non lucrativa di utilità sociale prescelta, che costituirà parte integrante del contratto.

#### 4.4 Modalità di erogazione dei Servizi

Fatte salve le prescrizioni contenute nel presente Capitolato Tecnico e nello Schema di concessione, nonché fatti salvi gli impegni presi dal Concessionario con la presentazione dell' Offerta Tecnica, e fatte altresì salve le facoltà di verifica del Concedente, il Concessionario può sviluppare i Servizi nel modo che ritenga opportuno; la loro esecuzione deve comunque avvenire con modalità e termini tali da favorire la fruizione e la valorizzazione del sito, e in ogni caso da non arrecare alcun pregiudizio all'utilizzazione dei locali dell'Amministrazione. Nell'esecuzione dei Servizi il Concessionario deve osservare scrupolosamente le buone regole dell'arte ed è tenuto ad assicurare un livello qualitativo di eccellenza e con personale altamente qualificato, nonché ad impiegare ingredienti, bevande ed attrezzature di ottime qualità.

La presenza sui luoghi del personale di direzione e sorveglianza dell'Amministrazione - presenza che può essere anche saltuaria – non esonera minimamente il Concessionario dalla responsabilità circa la perfetta esecuzione dei servizi ancorché i difetti che siano poi riscontrati siano stati riconoscibili durante l'esecuzione e ancora nel caso in cui tal esecuzione sia stata approvata. Si stabilisce, infatti, che l'onere del Concessionario è quello della perfetta gestione della Concessione e nessuna circostanza può mai essere opposta a esonero o ad attenuazione di tale responsabilità.

L'Amministrazione si riserva quindi la più ampia facoltà di indagini al fine di verificare le modalità e i tempi di esecuzione dei Servizi, anche successivamente all'espletamento dei medesimi, attraverso un sistema di auditing interno a cadenza mensile: qualora il risultato dell'audit fosse inferiore al 60% del punteggio massimo, per tre mesi anche non consecutivi, l'amministrazione avrà la facoltà di applicare la penale di cui al paragrafo 6.2; si rende noto che dopo un numero massimo di 3 (tre) penali applicate all'aggiudicatario causa audit inferiore al 60% sarà piena facoltà da parte della Fondazione Bioparco rescindere il contratto in essere.

Il Concessionario si obbliga ad applicare, in favore dei dipendenti della Fondazione Bioparco, la tariffa preferenziale di:

- a) euro 0,50 per il caffè;
- b) euro 1,00 per una "prima colazione" di caffè o cappuccino e lievito;
- c) euro 6,00 per un pasto completo di due portate (primo, secondo con contorno, acqua e frutta;
- d) euro 3,00 per combinazione di primo, contorno, acqua e frutta;
- e) euro 3,00 per combinazione di secondo, contorno, acqua e frutta;

Il Concessionario si obbliga inoltre ad applicare, in favore dei dipendenti della Fondazione Bioparco lo sconto del 35% su tutti i prodotti di gastronomia (panini, tramezzini, bevande, gelati ecc.), e nei confronti dei dipendenti delle società terze che operano continuativamente all'interno del Bioparco. uno sconto del 10% su ogni consumazione.

Per tutti gli utenti dovrà essere consentito, nei limiti di legge, l'utilizzo di buoni pasto (ad es. Sodexo) sia elettronici che cartacei, spettanti ai lavoratori del Bioparco. Nel caso in cui venga modificato il fornitore dei buoni pasto da parte dell'Amministrazione, il Concessionario dovrà adeguare di conseguenza i buoni pasto accettati in tutte le strutture di ristorazione. È consentito accettare, in aggiunta, anche buoni pasto emessi da ulteriori fornitori, rispetto a quelli espressamente indicati.

Il Concessionario dovrà contabilizzare, secondo le vigenti disposizioni in materia, tutti gli incassi rivenienti dalla gestione dei servizi oggetto del presente Capitolato Tecnico. A tal fine, il

Concessionario dovrà dotarsi di un sistema di contabilizzazione automatica per gli incassi, tramite registratori di cassa a norma di legge.

Il Concessionario dovrà consentire e garantire il pagamento, da parte del pubblico, anche attraverso carte di credito (almeno i circuiti VISA e MasterCard), bancomat, POS ed altri sistemi simili.

Il Concessionario non potrà adibire i locali ad usi diversi da quelli pattuiti, né utilizzarli per attività difformi o ulteriori a quelle indicate nel presente Capitolato Tecnico, fatte salve eventuali ulteriori attività espressamente autorizzate dalla Fondazione Bioparco di Roma.

Il Concessionario non potrà installare dispositivi di videogiochi o apparecchi automatici affini.

Il Concessionario dovrà consentire alla Fondazione Bioparco di Roma di procedere, in qualsiasi momento e anche senza preavviso, alle verifiche sulla piena e corretta esecuzione del presente Capitolato Tecnico, impegnandosi a prestare la propria collaborazione per consentire lo svolgimento di tali verifiche.

Il Concessionario dovrà rispettare tutte le indicazioni relative all'esecuzione contrattuale che dovessero essere impartite dalla Fondazione Bioparco di Roma, nonché a dare immediata comunicazione a quest'ultimo di ogni circostanza che abbia influenza sull'esecuzione del contratto.

Il Concessionario dovrà comunicare alla Fondazione Bioparco di Roma, entro 10 giorni dall'intervenuta modifica, ogni modificazione negli assetti proprietari, nella struttura di impresa e negli organismi tecnici e amministrativi.

Il Concessionario dovrà fornire al Concedente ogni informazione, reportistica e/o documentazione richiesta dal Concedente o prevista nel rispetto del Capitolato Tecnico, anche al fine di agevolare verifiche e controlli.

#### **4.4.1 Approvvigionamento delle merci**

Il carico e lo scarico della merce, e comunque di ogni materiale riguardante l'esercizio della ristorazione, dovranno avvenire con orari compatibili con quelli stabiliti dalle competenti autorità comunali, con i regolamenti e con le eventuali disposizioni dell'Amministrazione.

Il Concessionario si obbliga:

- all'acquisto, al trasporto e allo stoccaggio dei generi alimentari (con l'impegno a non accantonare presso il deposito eccessive quantità di derrate), dei prodotti necessari alla pulizia dei locali, delle attrezzature e degli arredi e al lavaggio delle stoviglie, del vasellame, della posateria, etc.;
- ad adottare tutte le misure atte a non danneggiare i pavimenti, le vernici, i mobili e ogni altro bene all'interno del Ristorante Mascagni, del bar Ninfeo e del punto ristoro La Voliera. Il Concessionario in ogni caso dovrà provvedere senza indugio a proprie spese alla riparazione e/o sostituzione delle parti o degli oggetti danneggiati per colpa propria o dei suoi dipendenti e, in difetto, al risarcimento del danno;
- a rimuovere dai locali scatole, imballaggi, nastri adesivi e ogni altro materiale connesso al trasporto dei prodotti alimentari e delle bevande;
- ad ottenere le eventuali licenze, permessi e autorizzazioni necessarie per la corretta esecuzione di tutte le prestazioni oggetto della presente concessione.

#### **4.4.2 Indicazioni sugli arredi degli spazi interni ed esterni**

Il Concessionario dovrà proporre una soluzione progettuale per gli spazi oggetto di concessione (criteri 15 e 16 del par. 17.1 del Disciplinare di gara) in modo che la composizione distributiva di tutti gli arredi garantisca, oltre alla funzionalità, anche la valorizzazione delle aree interne ed esterne di ogni struttura ubicata all'interno del Bioparco (Ristorante "Mascagni", Bar "Ninfeo", Area "Oasi del lago" e punto ristoro "La Voliera). Non sarà ammessa la possibilità di utilizzare arredi in plastica, né arredi che presentino brand commerciali.

È onere del Concessionario provvedere alla verifica dello stato di fatto, della localizzazione e della misurazione di tutti gli ambienti, comprese le dimensioni degli ingombri di tutti gli impianti esistenti. Di conseguenza, sarà ad esso attribuibile la responsabilità di fornire arredi di misura idonea rispetto agli spazi a disposizione e agli impianti presenti. Ogni eventuale nuovo collegamento impiantistico - idrico-sanitario, di scarico, elettrico, del gas che dovesse rendersi necessario - dovrà essere completamente realizzato e funzionante, a perfetta regola d'arte e realizzato da parte di personale abilitato, a totale carico del Concessionario, ed essere corredato dalle certificazioni di conformità e dichiarazioni di corretta posa, secondo la vigente normativa in materia di impianti e di prevenzione incendi.

È onere del Concessionario la realizzazione di fori, tagli e modifiche sulle parti di mobilia che dovessero coprire o intralciare l'uso di prese, interruttori e/o il passaggio di cavi o di altre canalizzazioni. Sono compresi tutti gli oneri e magisteri per realizzare queste lavorazioni con idonei strumenti, comprese sagomature e levigature da effettuarsi in loco, oltre a bordure aggiuntive e coprifilo. È altresì compreso tra i detti oneri quello per la fornitura e l'installazione di tasselli murari di fissaggio (compresi tasselli chimici ad alta prestazione), applicazione di guarnizioni e/o siliconature fra vari elementi.

Gli arredi e gli elettrodomestici dovranno risultare perfettamente installati, completi e funzionanti; è onere del Concessionario assicurare la completa fruibilità della fornitura, anche per quanto non risulti espressamente specificato ed illustrato nella documentazione di gara e quindi comprensiva di ogni altra fornitura/assistenza eventualmente occorrente. È a carico dello stesso Concessionario ed è compresa nelle forniture qualsiasi assistenza tecnica su collegamenti ai punti di fornitura di utenze e su modifiche agli impianti esistenti, nonché l'assistenza edile per eventuali ripristini e opere murarie, compresi la ripresa di intonaco e la tinteggiatura di parti danneggiate nel corso dell'installazione.

Come accessori oggetto di fornitura ed installazione, sono compresi anche cartelli segnaletici, targhe identificative, bacheche, ed ogni altro prodotto relativo alla segnaletica interna di informazione e comunicazione.

L'allestimento degli spazi affidati al Concessionario deve contribuire a creare un ambiente accogliente, comodo, rilassante, chiaro nell'articolazione degli spazi e in cui il visitatore sia indirizzato in modo diretto e veloce.

Gli spazi esterni dovranno essere esteticamente curati e igienicamente e visivamente sempre in condizioni perfette.

L'Amministrazione, prima della data di avvio delle attività, si riserva la facoltà di concordare con il Concessionario aggiudicatario modifiche ai progetti di allestimento, purché queste ultime: i) riguardino esclusivamente le finiture e siano di carattere meramente estetico; ii) non abbiano alcun

impatto sul Piano Economico Finanziario e sulla funzionalità del progetto presentato dal Concessionario sulla base del quale lo stesso ha organizzato il servizio.

Le eventuali modifiche ai progetti di allestimento costituiranno obbligazioni contrattuali.

Prima dell'avvio delle attività, pena l'applicazione della Penale n. 6 di cui al paragrafo 6.2, il Concessionario dovrà allestire e arredare gli spazi in conformità con quanto presentato nel Progetto di allestimento e con le eventuali modifiche richieste dall'Amministrazione.

#### **4.4.3 Pulizia, manutenzione e gestione dei rifiuti**

Il Concessionario dovrà mantenere nel massimo ordine e in perfetta pulizia i locali e gli spazi messi a disposizione dall'Amministrazione e i relativi impianti, macchinari, attrezzature, arredi, rivestimenti, infissi, pareti e vetrate, nonché le stoviglie, il vasellame, la posateria e la biancheria, e di tutto quanto necessario all'espletamento del servizio, nel rispetto delle vigenti norme igienico – sanitarie e delle procedure di autocontrollo, secondo il sistema HACCP.

Al riguardo, dovrà eseguire, a proprie cure e spese, anche mediante l'utilizzo di personale specializzato nel campo delle pulizie e delle sanificazioni ambientali, le pulizie giornaliere e periodiche, nonché quelle straordinarie da effettuarsi in occasione di eventi imprevedibili (es. lavori di imbiancatura o muratura, raccolta acque per allagamenti, ecc.) o a seguito di interventi di manutenzione ordinaria o straordinaria. In particolare, il Concessionario dovrà provvedere:

- alla pulizia delle sale bar / ristorante;
- alla pulizia degli arredi, delle attrezzature, delle suppellettili, delle stoviglie e accessori; particolare cura dovrà essere rivolta alla pulizia delle stoviglie: dovranno essere utilizzati gli appositi impianti e impiegati idonei prodotti detergenti, al fine di ottenere una razionale pulizia e disinfezione del materiale stesso;
- alla pulizia dei locali di servizio e dei locali adibiti a dispensa e a immagazzinamento delle provviste;
- alla pulizia del locale deposito;
- alla pulizia e alla sanificazione dei servizi igienici destinati al pubblico e al personale, da tenere costantemente provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere, e sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie;
- alla pulizia degli spazi all'aperto dove sono posizionati tavoli ed attrezzature ristoro, con adeguati sistemi per l'eliminazione di macchie/depositi di cibo, utilizzando, a seconda del materiale della superficie (pietra, marmo ecc.), appositi strumenti (idropulitrice, spazzole ecc.) e specifici prodotti (detergenti, sgrassanti ecc.).

Il Concessionario dovrà assicurare che tutti i locali siano mantenuti costantemente puliti e ordinati anche durante le ore di servizio all'utenza. A tal fine, tutti i locali, ivi compresi i servizi igienici, dovranno essere puliti tutte le volte in cui ciò si renda necessario nel corso della giornata.

Il Concedente si riserva la facoltà di effettuare, in ogni momento e anche senza preavviso, controlli sulla qualità e sull'igiene dei locali.

La dotazione della strumentazione e dei materiali di consumo per la pulizia dei locali è a carico del Concessionario.

Al fine di prevenire la presenza di insetti, roditori e altri animali nocivi, il Concessionario dovrà effettuare, con cadenza mensile e comunque ogni volta si renda necessario, trattamenti di disinfestazione e derattizzazione. Durante le operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti e degli alimenti, in generale, sarà assolutamente vietato tenere nelle zone di lavorazione detersivi e ausili per le pulizie di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere impiegati nelle concentrazioni e con le modalità indicate nelle relative schede tecniche, dovranno sempre essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

Oltre al canone di concessione e alla royalty, il Concessionario si obbliga a versare all'Amministrazione, per l'attività di raccolta e smaltimento rifiuti (sia differenziati che indifferenziati, fatta eccezione dei rifiuti speciali, come gli oli e grassi alimentari esausti) all'interno del Bioparco, un contributo pari all'1% del fatturato annuo realizzato, al netto dell'IVA, con cadenza semestrale.

Il Concessionario dovrà procedere al pagamento del contributo rifiuti entro 15 giorni dall'invio della nota riassuntiva della royalty relativa al semestre di riferimento, pena l'applicazione della penale di cui al paragrafo 6.2, nonché l'applicazione degli interessi di legge.

Il Concessionario deve eseguire i suddetti versamenti sulle coordinate bancarie indicate dalla Fondazione Bioparco di Roma, che, a pagamenti pervenuti, emetterà una quietanza attestante l'avvenuto pagamento del canone di Concessione, della royalty e del contributo rifiuti.

Il Concessionario dovrà impegnarsi a rispettare le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani ivi compresi gli oneri complessivi (tassa dei rifiuti) il cui pagamento è da intendersi a proprio completo carico, così come eventuali sanzioni in caso di difformità o mancato pagamento.

Il Concessionario dovrà fornire e posizionare, nelle immediate vicinanze di ciascun punto di ristoro, degli appositi contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti, di dimensioni e caratteristiche compatibili con il contesto del parco.

I contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti devono essere preventivamente proposti alla Direzione Bioparco per una specifica autorizzazione relativa alle loro caratteristiche (capienza, funzionalità, estetica, in funzione di dove vengono ubicati). Una volta correttamente posizionati devono essere oggetto di opportuna attività di controllo per garantire il migliore utilizzo possibile da parte dei visitatori (differenziare correttamente i rifiuti, garantire adeguato svuotamento ecc.) e devono essere mantenuti in adeguate condizioni (pulizie ed igienizzazioni ordinarie e straordinarie).

Essi dovranno essere raccolti, distinti per tipologia di rifiuto, in sacchetti e convogliati in giornata, possibilmente più volte al giorno, negli spazi attrezzati che saranno indicati dall'Amministrazione in fase di sopralluogo.

Nessun sacchetto contenente rifiuti solidi urbani dovrà mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali. Qualunque onere relativo alla gestione e organizzazione dei rifiuti anteriormente al loro conferimento nei cassonetti (es. sacchetti, contenitori interni, ecc.) sarà a carico del Concessionario.

Sarà tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al Concessionario, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico del Concessionario. I rifiuti speciali provenienti dai locali in concessione (oli e grassi alimentari esausti, residui alimentari di origine animale, ecc.) dovranno essere raccolti

e smaltiti, a cura e spese del Concessionario, nei modi previsti dalla normativa vigente nazionale ed europea.

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

Nel corso dell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, gli spazi del Bioparco continueranno ad essere utilizzati, per la loro destinazione istituzionale, dal personale dello stesso e/o di terzi autorizzati.

Il Concessionario dovrà, pertanto, eseguire le predette prestazioni, senza alcun onere aggiuntivo, salvaguardando le esigenze dell'Amministrazione, degli spazi del Bioparco e di terzi autorizzati, senza recare intralci, disturbi o interruzioni alla attività lavorativa in atto, e a procedere, eventualmente, alla riduzione in pristino dei locali.

#### **4.4.4 Manuale di autocontrollo**

Il Concessionario dovrà provvedere, autonomamente e a proprie spese, alla predisposizione e alla gestione del programma di autocontrollo, riferito a tutte le fasi in cui si articolerà il servizio oggetto della Concessione. Il manuale di autocontrollo dovrà essere redatto in conformità al REG UE 2021/382 e dovrà essere basato sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

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

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

Il programma di autocontrollo dovrà essere presentato dal Concessionario in sede di sottoscrizione del Verbale di avvio della concessione.

#### **4.4.5 Criteri Ambientali Minimi (CAM)**

Il Concessionario ha l'obbligo di rispettare i "Criteri Ambientali Minimi" (CAM) per Ristorazione Collettiva e Derrate Alimentari, di cui al D.M n. 65 del 10 marzo 2020, pubblicato in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020 ("Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari"). In particolare, deve essere assicurata la conformità alle seguenti specifiche tecniche e clausole contrattuali di cui alla lett. D) Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università, caserme:

*Specifiche tecniche:*

- 1. Requisiti degli alimenti*
- 2. Comunicazione*
- 3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari*

4. *Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)*
5. *Prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti*
6. *Tovaglie, tovaglioli*
7. *Pulizie dei locali e delle superfici dure, lavaggio delle stoviglie*
8. *Formazione del personale addetto al servizio*
9. *Servizio di ristorazione in centro di cottura interno: acquisto o fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica.*

Parimenti, dovranno essere osservate le specifiche tecniche e le clausole di esecuzione contrattuale inerenti a criteri ambientali minimi per: servizio di pulizia e i prodotti per l'igiene (Decreto del Ministero dell'Ambiente 29 gennaio 2021) forniture e noleggio di prodotti tessili (Decreto del Ministero dell'Ambiente 30 giugno 2021), arredi per interni (Decreto del Ministero dell'Ambiente 23 Giugno 2022) e, laddove applicabili, i criteri ambientali minimi inerenti l'edilizia (Decreto del Ministero dell'Ambiente 23 giugno 2022) scaricabili dal sito del Ministero dell'ambiente al seguente indirizzo:

<https://gpp.mite.gov.it/CAM-vigenti>

## **5 GESTIONE DELLA CONCESSIONE**

### **5.1 Presa in consegna dei locali e avvio dei Servizi**

La presa in consegna dei locali da parte del Concessionario e il successivo avvio dei Servizi avvengono esclusivamente all'atto della sottoscrizione tra le parti, rispettivamente, del Verbale di presa in consegna. A seguito della sottoscrizione del Verbale di presa in consegna, il Concessionario deve espletare tutte le attività propedeutiche all'avvio dei Servizi, che dovranno essere avviati entro 40 giorni e a seguito della sottoscrizione del Verbale di avvio.

Il Concessionario dovrà svolgere, a propria cura e spese, le procedure amministrative necessarie per la gestione dell'esercizio, nonché le procedure di conseguimento di ogni altra autorizzazione, nulla osta, voltura etc. necessarie per il subentro nella gestione dei Servizi. La Fondazione Bioparco di Roma presterà la propria collaborazione, se ed in quanto necessaria, per lo svolgimento di dette procedure.

I provvedimenti di natura autorizzativa relativi all'esercizio non potranno essere ceduti né trasferiti per tutta la durata del Contratto; essi riguarderanno esclusivamente i locali all'interno degli spazi di cui al precedente paragrafo 3.1 e ritorneranno nella piena ed esclusiva disponibilità della Fondazione Bioparco di Roma al termine della gestione, sia per scadenza del termine finale sia in qualunque altro caso di conclusione della gestione.

#### **5.1.1 VERBALE DI PRESA IN CONSEGNA**

Il Verbale di presa in consegna è il documento con il quale il Concessionario prende formalmente in consegna i locali e le eventuali attrezzature ivi collocate, per l'esecuzione di tutte le attività propedeutiche all'avvio dei Servizi. Il documento è redatto in contraddittorio tra le parti e deve essere sottoscritto entro i 15 giorni successivi alla stipula del Contratto, pena l'applicazione della Penale n.

5 di cui al paragrafo 6.2. Il Verbale di presa in consegna dei locali deve essere redatto in duplice copia e recare la firma congiunta di entrambe le parti.

In circostanze di urgenza, potrà essere richiesto al Concessionario di prendere in consegna i locali prima della stipulazione del contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 17, comma 8, del D. Lgs. 36/2023. Il Concessionario dovrà rendersi disponibile alla consegna anticipata dei locali, dando avvio alle attività propedeutiche per la gestione dei Servizi.

### **5.1.2 VERBALE DI AVVIO**

Il Verbale di avvio è il documento con il quale il Concessionario avvia formalmente i Servizi, a seguito della conclusione delle attività propedeutiche previste (es. voltura utenze, allestimento, ottenimento autorizzazioni). Dalla data di sottoscrizione del Verbale di avvio decorre la durata della Concessione.

Tale documento è redatto in contraddittorio tra le parti e deve essere sottoscritto entro i 40 giorni successivi alla data di sottoscrizione del Verbale di presa in consegna, pena l'applicazione della Penale n. 6 di cui al paragrafo 6.2, intendendo tale termine quale tempo massimo riconosciuto al Concessionario per l'espletamento di tutte le attività propedeutiche previste. Rimane salvo il caso in cui il mancato completamento delle procedure amministrative necessarie all'espletamento del servizio sia dovuto a cause indipendenti dal comportamento del Concessionario, idoneamente documentate. L'Amministrazione ha l'onere di verificare che gli interventi realizzati siano coerenti rispetto al valore culturale del sito, nonché a quanto previsto dal Capitolato Tecnico, dall'Offerta Tecnica e dallo Schema di Concessione, e di redigere un apposito verbale in caso di esito positivo.

In caso di esito negativo della verifica o di riscontrate difformità degli interventi eseguiti rispetto alle previsioni del Capitolato Tecnico, dell'Offerta Tecnica e del presente contratto, il Concessionario dovrà porre in essere, a propria cura e spese, tutti gli interventi eventualmente richiesti dalla Fondazione Bioparco di Roma per porvi rimedio, fermo restando l'applicazione della penale n. 7 di cui al paragrafo 6.2 e la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto ai sensi del successivo paragrafo 8.14 nonché dell'art. 1456 c.c.

Il Verbale di avvio deve essere redatto in duplice copia dal Direttore dell'esecuzione di cui al successivo paragrafo 5.2.1 e dovrà recare la firma congiunta di entrambe le parti. Da tale data sono dovuti il canone e le royalty di concessione.

Al Verbale di avvio devono essere allegati i documenti con i nominativi dei Responsabili di sala e le altre informazioni sul personale operativo, nonché il Manuale di Autocontrollo redatto in conformità al REG UE 2021/382 così come disciplinato al paragrafo 4.4.3. Il Verbale deve inoltre prevedere una sezione denominata "aggiornamento" dove dovranno essere annotati entro 3 giorni tutti gli eventuali aggiornamenti successivi alla data di avvio, quali, ad esempio, la variazione dei nominativi delle persone che faranno parte delle strutture dell'Amministrazione e del Concessionario, pena l'applicazione della Penale n. 8 di cui al paragrafo 6.2.

## **5.2 STRUTTURE DEDICATE ALLA GESTIONE DEL CONTRATTO**

Di seguito sono indicate le strutture e le figure professionali di cui l'Amministrazione e il Concessionario dovranno dotarsi per la gestione e l'esecuzione del Contratto.

### **5.2.1 STRUTTURA DELL'AMMINISTRAZIONE**

Il Direttore dell'Esecuzione, dipendente dell'Amministrazione, è il responsabile dei rapporti con il Concessionario nella gestione del Contratto.

Al Direttore dell'Esecuzione sono demandate le attività previste in capo al medesimo dall'art. 114, D.lgs. 36/2023. Trova applicazione la relativa disciplina, per quanto compatibile con la presente Concessione.

Il Direttore dell'esecuzione effettua le verifiche continue sulla rispondenza del servizio offerto rispetto al Capitolato Tecnico e all'Offerta tecnica del Concessionario.

Il Direttore dell'esecuzione avrà inoltre facoltà di procedere in ogni tempo alle verifiche e ai controlli di cui al Capitolo 6.

Per l'espletamento delle suddette attività di controllo dei Servizi e di valutazione della qualità, il Direttore dell'esecuzione potrà, se del caso, avvalersi di soggetti incaricati, il cui nominativo comunicato al Concessionario.

## **5.2.2 STRUTTURA DEL CONCESSIONARIO**

### **5.2.2.1 Struttura organizzativa**

Il "Responsabile della gestione" è la persona fisica, indicata dal Concessionario in sede di gara, responsabile nei confronti dell'Amministrazione del Contratto di concessione e interfaccia dell'esecuzione.

Il Responsabile della gestione dovrà avere piena facoltà decisionale e dovrà garantire il buon funzionamento, la regolarità e l'efficienza della gestione.

Il Concessionario dovrà garantire la massima rintracciabilità del Responsabile della gestione.

Il Responsabile della gestione potrà avvalersi di collaboratori con specifiche responsabilità operanti sotto la sua diretta supervisione. Il Concessionario dovrà inoltre nominare i "Responsabili di turno o Duty Manager", ovvero sia le persone fisiche che, per ciascun turno di lavoro, saranno i referenti dell'Amministrazione con riguardo alla gestione operativa dei Servizi e alle verifiche e ai controlli di cui al Capitolo 6.

I nominativi dei Responsabili di turno dovranno essere comunicati dal Concessionario all'Amministrazione nel Verbale di avvio, ed eventualmente aggiornati qualora necessario, nell'apposita sezione "aggiornamenti".

I Responsabili di turno dovranno assicurare, nel complesso, la loro presenza *in loco* negli orari di apertura dei punti vendita. Inoltre, il Responsabile della gestione dovrà assicurare la propria reperibilità telefonica nei confronti del Direttore dell'Esecuzione e di pronto intervento negli orari d'ufficio del Bioparco.

Al Responsabile della gestione del contratto è richiesto lo svolgimento delle seguenti attività:

- programmazione, organizzazione, coordinamento e controllo dei Servizi;
- Coordinarsi con il Direttore dell'Esecuzione del Bioparco
- raccolta e controllo delle informazioni per la gestione della reportistica e delle penali;
- processo di fatturazione;
- gestione delle richieste, delle segnalazioni e delle problematiche sollevate dall'Amministrazione;

- altre attività eventualmente indicate nell'Offerta tecnica.

Il Responsabile della gestione deve intercettare e porre rimedio a tutte le criticità che dovessero emergere nella gestione del Servizio, e provvedere alla tempestiva segnalazione al Direttore dell'esecuzione di eventuali problematiche per le quali è richiesto l'intervento dell'Amministrazione stessa.

Il Responsabile della gestione deve garantire una costante ed efficace informazione all'Amministrazione sull'andamento del Contratto.

Il Responsabile della gestione sarà garante della corretta organizzazione dei servizi nonché, in particolare, responsabile del controllo sulla assoluta e continua indipendenza del personale dall'Amministrazione.

In considerazione di quanto precede, il Responsabile della gestione, per quanto di propria competenza, sarà obbligato ad attivare all'interno dell'Impresa ovvero nell'ambito dei rapporti tra l'Impresa e l'Amministrazione tutte le necessarie procedure organizzative, nonché gli opportuni flussi comunicativi, affinché sia pacifico per le risorse coinvolte, a vario titolo, nell'erogazione delle attività, che le stesse non debbano ritenersi in alcun modo: i) assoggettate al potere organizzativo, direttivo e disciplinare da parte della Fondazione Bioparco; ii) assoggettate ad attività di vigilanza e controllo sull'esecuzione dell'attività lavorativa da parte della Fondazione Bioparco; iii) inserite nell'organizzazione della Fondazione Bioparco.

#### **5.2.2.2 Struttura operativa**

Il Concessionario deve comunicare nel Verbale di avvio l'elenco del personale operativo addetto ai Servizi, contenente:

- i nominativi e i dati anagrafici;
- la relativa qualifica professionale;
- gli estremi dei documenti di lavoro assicurativi e del libretto sanitario;
- la retribuzione lorda annua;
- certificati di lingua inglese, ove applicabile (e di eventuali altre lingue indicate in offerta tecnica).

Il suddetto elenco dovrà essere aggiornato a seguito di eventuali variazioni intervenute nel corso di esecuzione del Contratto.

Il Concessionario, pur coordinandosi continuativamente con la Fondazione Bioparco di Roma nella gestione del servizio, eserciterà nei confronti del proprio personale, in maniera esclusiva e autonoma, tutti i poteri di legge riconosciuti al datore di lavoro. La Fondazione Bioparco di Roma non sarà titolare di alcun rapporto di lavoro nei confronti del personale impiegato dal Concessionario.

Il Concessionario deve garantire che, rispetto al numero totale del personale operativo a contatto col pubblico ve ne sia almeno uno, per ogni turno di lavoro, che sia in possesso della conoscenza della lingua inglese, e di un certificato rilasciato da un ente certificatore riconosciuto dal MIUR che ne attesti un livello pari ad almeno il B2.

Ai fini della preparazione dei piatti, il Concessionario potrà dotarsi di un *Gastronomo qualificato*, indicato in sede di gara, il cui nominativo potrà essere richiamato nell'esposizione del menù e/o nel packaging dei prodotti.

A richiesta del Concedente, il Concessionario dovrà esibire il contratto stipulato con il Gastronomo qualificato, che dovrà essere valido per tutta la durata della Concessione. Qualora il Concessionario non esibisca l'anzidetto contratto o qualora l'anzidetto contratto non attesti la validità per l'intera durata della Concessione, sarà in facoltà dell'Amministrazione di procedere alla risoluzione del contratto di Concessione, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile.

Il Concessionario dovrà impiegare un numero di addetti sufficiente a garantire la continuità, l'efficienza e la regolarità del servizio in ogni periodo dell'anno, nei giorni e orari di apertura previsti, assicurando le turnazioni e le sostituzioni del personale assente per malattie o ferie in conformità con e nel pieno rispetto di quanto proposto in sede di gara nell'Offerta Tecnica.

Durante tutto l'orario di servizio, dovrà essere garantita la presenza e l'operatività in esercizio, nel numero e nella tipologia, dei dipendenti previsti nell'Offerta Tecnica.

Il Concessionario è responsabile dell'osservanza, da parte del personale impiegato nell'esecuzione della concessione, del rispetto delle prescrizioni a questi imposte dal presente Capitolato Tecnico e dovrà fornire, a propria cura e spese, ai dipendenti impiegati nell'esecuzione del contratto le dotazioni minime necessarie per l'espletamento del servizio. Il Concessionario accetta finora di non consentire ai propri dipendenti un abbigliamento trasandato, macchiato e comunque non consono al servizio richiesto.

Il Concessionario riconosce all'Amministrazione la facoltà di richiedere la sostituzione del personale operativo qualora fosse ritenuto non idoneo alla perfetta e regolare esecuzione del Contratto. In tal caso, a seguito di motivata richiesta da parte dell'Amministrazione, il Concessionario s'impegna a procedere alla sostituzione delle risorse con figure professionali di pari inquadramento e di pari esperienza e capacità, entro il termine di 7 (sette) giorni dal ricevimento della comunicazione inviata dall'Amministrazione, pena l'applicazione della Penale n. 9 di cui al paragrafo 6.2 e a garantire la continuità dell'erogazione delle prestazioni oggetto del Contratto. L'esercizio di tale facoltà da parte dell'Amministrazione non comporterà alcun onere per la stessa. Il personale deve svolgere le attività assegnate nei luoghi stabiliti, garantendo idonei standard qualitativi e senza esporre a indebiti rischi le persone presenti nei luoghi di lavoro.

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

Il Concessionario deve garantire che ogni addetto abbia conoscenze, istruzioni e informazioni continuamente aggiornate sui:

- Rischi professionali, sia connessi all'attività specificamente svolta sia dovuti ai luoghi di lavoro;
- Rischi che possono coinvolgere gli utenti dei locali bar/ristorante;
- Comportamenti mirati a mitigare i rischi suddetti.

Nell'espletamento delle attività oggetto del presente Capitolato, il Concessionario dovrà ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti, derivanti da disposizioni legislative e regolamentari e contrattuali, ivi compreso il CCNL di settore, vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali e

previdenza, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri. Dovrà inoltre essere in regola con il pagamento degli stipendi e dei versamenti dei contributi in favore del proprio personale e dovrà fornire, su richiesta dell'Amministrazione, prima dell'inizio dei Servizi e ogni qualvolta sia richiesto nel corso di vigenza del contratto, la relativa documentazione giustificativa attestante l'avvenuto adempimento a tali obblighi.

Ai sensi di quanto previsto all'art. 11 comma 6 D. Lgs. 36/2024, nel caso in cui l'Amministrazione riscontri che il documento unico di regolarità contributiva (DURC) segnali un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, la Fondazione Bioparco di Roma disporrà il pagamento direttamente agli enti previdenziali e assicurativi. Gli importi versati saranno recuperati rivalendosi sulla garanzia definitiva di cui al paragrafo 8.3.

Nel caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente del Concessionario, la Fondazione Bioparco di Roma inviterà per iscritto il Concessionario a provvedervi entro i successivi quindici giorni.

In assenza di risposta allo scadere del termine di cui al comma precedente oppure ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, la Fondazione Bioparco di Roma pagherà, anche in corso d'opera, direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate. In tal caso, i relativi importi saranno recuperati rivalendosi sulla garanzia definitiva di cui al paragrafo 8.3. Nel caso in cui la richiesta dell'Amministrazione sia stata formalmente contestata dal Concessionario, la Fondazione Bioparco di Roma provvederà all'inoltro delle richieste e delle contestazioni alla Direzione provinciale del lavoro per i necessari accertamenti.

Il Concessionario deve inoltre rispettare tutte le disposizioni previste dal D. Lgs. 81/2008 e s.m.i a tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori.

A tale fine, il Concessionario adotterà tutti i procedimenti e le cautele necessari per garantire la salute e l'incolumità degli operatori, delle persone addette ai lavori e dei terzi, dandone alla Concedente, a semplice richiesta, opportuna documentazione a dimostrazione degli adempimenti effettuati in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro e di salute dei lavoratori e manlevando e tenendo indenne la Concedente da qualsivoglia onere e responsabilità.

All'interno del Verbale di avvio, il Concessionario dovrà indicare l'elenco del personale addetto all'esecuzione del contratto, recante i nominativi e i dati anagrafici, la relativa qualificazione professionale, gli estremi dei documenti di lavoro, assicurativi e del libretto sanitario, la retribuzione lorda annua, i certificati di lingua inglese posseduti dal personale (e di eventuali altre lingue indicate in offerta tecnica), nonché il Manuale di Autocontrollo redatto in conformità al REG UE 2021/382.

Nel caso in cui il Concessionario debba provvedere, per qualsiasi ragione, alla sostituzione di una delle risorse incluse nell'elenco di cui al precedente comma, il Responsabile della gestione dovrà darne comunicazione scritta al Direttore dell'Esecuzione, tramite mail, entro 5 (cinque) giorni lavorativi dalla variazione e tale modifica dovrà essere recepita all'interno della sezione "aggiornamenti" del verbale di avvio.

Il Concessionario dovrà adottare efficaci sistemi di rilevazione per rendere documentabili, in tempo reale, le presenze di tutti i lavoratori presenti nei luoghi di esecuzione della prestazione nonché produrre o detenere in loco la documentazione idonea a dimostrare la regolarità dei rapporti di lavoro intercorrenti con i lavoratori stessi.

Durante le attività operative all'interno dei locali, gli addetti sono obbligati, pena l'applicazione della Penale n. 10 di cui al paragrafo 6.2, a:

- indossare idonee divise che per foggia e qualità dovranno essere omogenee ma differenziate secondo la qualifica rivestita dal lavoratore (gli indumenti indossati per la preparazione dei pasti dovranno essere distinti da quelli adoperati per le attività di servizio agli utenti oppure di pulizia, lavaggio e manutenzione locali, impianti, attrezzature, stoviglie, ecc.), esteticamente curate e igienicamente e visivamente sempre in condizioni perfette e il nome del lavoratore. L'acquisto, la manutenzione e il lavaggio delle divise e degli indumenti di lavoro del personale operativo sono a carico del Concessionario;
- osservare scrupolosamente, onde evitare rischi di inquinamento e intossicazioni alimentari, tutte le procedure igieniche previste dal sistema di autocontrollo HACCP;
- rispettare le disposizioni di cui al D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.;
- tenere un comportamento professionalmente adeguato e qualificato e improntato, in ogni occasione, alla massima educazione e correttezza;
- assicurare la riservatezza delle informazioni, dei documenti e degli atti amministrativi dei quali venga a conoscenza durante l'esecuzione della prestazione;
- indossare abiti di lavoro in perfetto ordine e puliti;
- avere cura delle unghie, non indossare anelli, braccialetti e orologi durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione;
- non fumare all'interno di tutti gli ambienti del locale;
- proteggere gli ambienti da insetti e altri vettori.

Il Concessionario dovrà assicurare il rispetto di quanto previsto nell'art. 1 della Legge 12.6.1990 n. 146 e s.m.i. recante "Norme sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e sulla salvaguardia dei diritti della persona costituzionalmente tutelati. Istituzione della commissione di garanzia dell'attuazione della legge".

### 5.2.2.3 Formazione del personale

Il Concessionario deve garantire, a proprie spese, che tutto il personale operativo impiegato nell'erogazione dei Servizi sia stato formato secondo i contenuti della tabella seguente. La formazione deve essere erogata entro 60 giorni dalla data di sottoscrizione del Verbale di avvio e, comunque, entro 60 giorni dalla data di entrata in servizio del singolo addetto, pena l'applicazione della Penale n. 11 di cui al paragrafo 6.2.

La formazione deve essere somministrata e attestata da enti/organizzazioni aventi specifica e documentata esperienza e dovrà essere attestata mediante loro dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/2000, indicando nominativamente i singoli addetti.

Tematiche	Durata (ore)
Corso HACCP igiene alimentare per addetti dell'Autocontrollo nelle attività alimentari	4

Norme comportamentali da osservare durante lo svolgimento del servizio, tecniche di comunicazione e di servizio al cliente.	4
---	---

Il Concessionario deve garantire a ogni addetto una formazione continua da erogare ogni 6 mesi e, comunque, sempre a seguito di significative modifiche normative. Entro tali termini, il Concessionario deve presentare le attestazioni di avvenuta formazione, pena l'applicazione della penale n. 12 di cui al paragrafo 6.2.

Resta fermo il rispetto degli obblighi formativi derivanti dalla normativa di legge applicabile (es. formazione prevista dal D.lgs. 81/2008) e quelli derivanti dall'applicazione delle specifiche tecniche e delle clausole di esecuzione contrattuale dei Criteri Ambientali Minimi.

### 5.3 Riconsegna dei locali

Al termine della Concessione, il Concessionario è tenuto a riconsegnare all'Amministrazione i locali, nonché le attrezzature eventualmente avute in consegna, facendo riferimento ai contenuti del Verbale di presa in consegna (rif. paragrafo 5.1.1). I locali dovranno essere consegnati liberi da ogni arredo e attrezzatura di proprietà del Concessionario.

Il Concedente si riserva la facoltà di richiedere la rimessa in pristino degli spazi secondo quanto risulterà dal confronto fra situazione esistente alla data di consegna e quella finale.

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

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

Il Concessionario, inoltre, deve assicurare la propria disponibilità e collaborazione, finalizzata ad agevolare il passaggio delle consegne all'Amministrazione o a un terzo soggetto (persona fisica o giuridica) nominato dall'Amministrazione stessa, fornendo tutte le informazioni, i dati e le prestazioni nelle modalità che l'Amministrazione riterrà opportuno richiedere.

#### 5.3.1 Verbale di riconsegna

Il Verbale di riconsegna è il documento con il quale il Concessionario riconsegna formalmente i locali avuti in consegna, in perfetto stato di pulizia e di conservazione, salvo il loro normale deterioramento d'uso, vuoti e sgomberi da arredi, macchine e attrezzature, senza necessità di ulteriori atti e/o diffide da parte dell'Amministrazione. Il documento deve essere redatto in contraddittorio tra le parti il giorno della data di scadenza della Concessione.

## 6 VERIFICHE, CONTROLLI E PENALI

Nel corso della Concessione, l'Amministrazione effettuerà, anche senza preavviso, verifiche e controlli volti a constatare il livello qualitativo del servizio e il rispetto di tutti gli obblighi assunti dal

Concessionario con la stipula del contratto nonché di quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

Le verifiche riguarderanno:

- gli aspetti qualitativi, di cui al successivo paragrafo 6.1 e il cui mancato rispetto darà luogo alla penale ivi indicata;
- gli adempimenti contrattuali, il cui mancato rispetto darà luogo alle penali indicate al paragrafo 6.2.

Qualora dalla violazione rilevata derivino dei danni o risulti compromessa la gestione dei locali, l'Amministrazione si riserva, ove possibile, di concedere un termine massimo per la messa in pristino della violazione rilevata, decorso il quale l'Amministrazione applicherà la penale n. 17 di cui al paragrafo 6.2.

Dell'esito delle soprarichiamate verifiche verrà predisposto apposito verbale, che verrà considerato dall'Amministrazione anche ai fini dello svincolo parziale della garanzia definitiva, di cui al successivo art. 8.3. In occasione delle verifiche anzidette, il Concessionario è tenuto a prestare la massima collaborazione al Concedente, fornendo qualsiasi informazione e/o documentazione eventualmente richiesta dal Concedente o prescritta dal Capitolato Tecnico.

Tutti gli oneri derivanti dalle verifiche di cui sopra si intendono a carico del Concessionario.

### **6.1 Verifiche di conformità e relative penali sugli aspetti qualitativi**

Le verifiche di conformità sugli aspetti qualitativi della gestione potranno riguardare:

- la qualità dell'offerta gastronomica, sia con riferimento all'assortimento e alla tipologia dei piatti offerti che con riferimento alla loro freschezza e conservazione;
- la pulizia e il decoro degli ambienti;
- la disponibilità e la cortesia del personale operativo.

Tali verifiche saranno effettuate dal Direttore dell'Esecuzione, anche senza preavviso ed anche avvalendosi di questionari distribuiti al pubblico dei visitatori.

In caso di mancanza o carenza di qualità degli anzidetti aspetti, l'Amministrazione si riserva di erogare, con le modalità di cui al successivo paragrafo 6.2, una penale pari ad Euro 100,00 per ogni mancanza o carenza rilevata. L'Amministrazione, per la riscossione dei crediti derivanti dall'applicazione della suddetta penale, potrà rivalersi sulla garanzia definitiva prodotta dal Concessionario ai fini della stipula del Contratto, senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario.

### **6.2 Verifiche di conformità e relative penali sugli adempimenti contrattuali**

Tali verifiche saranno effettuate da parte del Direttore dell'Esecuzione senza alcun preavviso e in contraddittorio con il Responsabile della gestione e/o con il Responsabile di sala presente.

Gli eventuali inadempimenti che possono dar luogo all'applicazione delle penali dovranno essere contestati immediatamente al Responsabile della gestione e/o al Responsabile di sala e successivamente formalizzati per iscritto via e-mail al Responsabile della gestione. In tal caso, il Concessionario dovrà comunicare, con le medesime modalità, le proprie deduzioni nel termine

massimo di 5 (cinque) giorni lavorativi dalla data di ricezione delle contestazioni. Qualora tali deduzioni non siano accoglibili ovvero non vi sia stata risposta nel termine indicato, l'Amministrazione potrà applicare al Concessionario le penali di seguito previste.

L'Amministrazione, per la riscossione dei crediti derivanti dall'applicazione delle penali, potrà rivalersi sulla garanzia definitiva prodotta dal Concessionario ai fini della stipula del Contratto, senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario.

*Tabella delle penali previste:*

<b>n°</b>	<b>Inadempimento</b>	<b>Livello di servizio/ Termine per l'adempimento</b>	<b>Modalità di riscontro</b>	<b>Valore della penale</b>
<b>1</b>	Mancato rispetto degli orari e dei giorni di apertura nei quali le attività oggetto della Concessione devono essere garantite	L'accesso al pubblico ai bar e ristoranti sarà garantito, secondo le attuali disposizioni dell'Amministrazione, durante gli orari di apertura al pubblico del Bioparco	Controllo/ispezione	500 € per ogni violazione rilevata
<b>2</b>	Ritardo nel pagamento all'Amministrazione del canone e/o della royalty di concessione	il Concessionario dovrà procedere al pagamento entro i successivi 15 giorni dalla data di invio della nota riassuntiva	Confronto Data di ricezione della nota riassuntiva e Data pagamento	300 € per ogni giorno di ritardo
<b>3</b>	Offerta gastronomica non conforme rispetto a quanto previsto nel Capitolato Tecnico, nell'Offerta Tecnica o avariata o comunque non conforme alle norme di igiene e sanità o oltre la data di scadenza.	Il Concessionario ha l'obbligo di offrire un'offerta gastronomica conforme rispetto a quanto previsto nel Capitolato Tecnico e nell'Offerta Tecnica, non avariata, non contenente sostanze nocive o comunque non conforme alle norme di igiene e sanità, entro la data di scadenza prevista.	Controllo/ispezione	1.000 € per ogni violazione rilevata
<b>4</b>	Ritardo nella presa in consegna dei locali	15 giorni dalla data di stipula del Contratto	Confronto data: - Data di stipula del Contratto - Data di sottoscrizione del verbale di presa in consegna	250 € per ogni giorno di ritardo

5	Ritardo nell'avvio dei Servizi	40 giorni dalla data di sottoscrizione del Verbale di presa in consegna	<p>Confronto data:</p> <p>-Data di sottoscrizione del Verbale di presa in consegna</p> <p>- Data di sottoscrizione del Verbale di avvio</p>	250 € per ogni giorno di ritardo
6	Esito negativo della verifica in ordine alla corretta esecuzione delle attività propedeutiche previste rispetto alle previsioni del Capitolato Tecnico, dell'Offerta Tecnica e dello Schema di Concessione	Le attività svolte e gli interventi realizzati devono essere coerenti rispetto a quanto previsto dal Capitolato Tecnico, dall'Offerta Tecnica e dallo Schema di Concessione	Controllo/ispezione	250 € per ogni giorno di ritardo di avvio dei Servizi
7	Ritardo nell'aggiornamento del Verbale di avvio in caso di variazioni intervenute nel corso della durata della Concessione	Il Verbale di avvio deve essere aggiornato ogniqualvolta si presenti una modifica alle informazioni di cui al paragrafo 5.1.2 entro un termine di 3 giorni	Controllo/ispezione	200 € per ogni giorno di ritardo
8	Ritardo nella sostituzione del personale operativo ritenuto non idoneo da parte dell'Amministrazione	Sostituzione entro sette giorni dal ricevimento della richiesta da parte dell'Amministrazione	<p>Confronto data:</p> <p>- Data della richiesta dell'Amministrazione</p> <p>- Data dell'entrata in servizio della nuova risorsa (rilevabile nella sezione "aggiornamenti" del Verbale di avvio)</p>	200 € per ogni giorno di ritardo
9	Mancata osservazione da parte del personale operativo delle regole di comportamento di cui al par. 5.2.2.2	Regole di comportamento indicate al paragrafo 5.2.2.2	Verifiche di conformità	100 € per ogni violazione rilevata

10	Ritardo nella presentazione dell'attestazione della Formazione	Entro 60 giorni dalla data di sottoscrizione del Verbale di avvio e, comunque, entro 60 giorni dalla data di entrata in servizio del singolo addetto	<p>Confronto data:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Data del 1° Verbale di avvio o data di entrata in servizio del singolo addetto (rilevata nella sezione "aggiornamenti" dei successivi Verbali di avvio)</li> <li>- Data di attestazione della Formazione (rilevata nelle attestazioni degli enti/organizzazioni che hanno erogato la formazione)</li> </ul>	150 € per ogni giorno di ritardo per singolo addetto non formato
11	Ritardo nella presentazione dell'attestazione di aggiornamento della Formazione	Entro 6 mesi dalla data della precedente formazione del singolo addetto	<p>Confronto data:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Data di attestazione della Formazione (anno precedente)</li> <li>- Data di attestazione della Formazione (anno in corso)</li> </ul>	150 € per ogni giorno di ritardo per singolo addetto non formato
12	Ritardo nell'invio del "Resoconto trimestrale" e nota riassuntiva di cui al paragrafo 7.2	Il Concessionario è chiamato a redigere ogni tre mesi un documento denominato "Resoconto trimestrale" con "nota riassuntiva" e a consegnarli all'Amministrazione entro 15 giorni dal termine del trimestre di riferimento	Verifica arrivo del Resoconto trimestrale entro il 15 del mese successivo al trimestre di riferimento	100 € per ogni giorno di ritardo
13	Ritardo nell'invio della "Relazione finale della Concessione"	il Concessionario deve produrre un documento denominato "Resoconto finale della Concessione" entro 30 giorni prima della data di scadenza del Contratto.	Verifica arrivo della Relazione finale entro il 30 giorni prima della data di scadenza del Contratto.	200 € per ogni giorno di ritardo

14	Mancato rispetto dei CAM		Verifica corretta esecuzione delle attività in conformità alle regole e agli obblighi contrattuali previsti	250 € per ogni violazione rilevata
15	Inadempimenti e violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o degli obblighi contrattuali previsti nei documenti di gara		Verifica corretta esecuzione delle attività in conformità alle regole e agli obblighi contrattuali previsti	250 € per ogni violazione rilevata
16	Ritardo nella messa in pristino della violazione rilevata	L'Amministrazione concede al concessionario un termine massimo per la messa in pristino dell'irregolarità rilevata		250 € per ogni giorno di ritardo
17	Ritardo nel pagamento all'Amministrazione del contributo semestrale pari all'1% del fatturato annuo per l'attività di raccolta e smaltimento rifiuti	Il Concessionario deve procedere al pagamento del contributo rifiuti entro 15 giorni dall'invio della nota riassuntiva della royalty relativa al semestre di riferimento	Confronto Data di ricezione della nota riassuntiva e Data pagamento	200 € per ogni giorno di ritardo

Al termine del contratto, l'Amministrazione provvederà alle ulteriori verifiche che risultino necessarie al fine di accertare che tutte le obbligazioni contrattuali siano correttamente adempite.

Effettuate dette verifiche finali, l'Amministrazione rilascerà il "certificato di verifica di conformità", a seguito del quale provvederà allo svincolo residuo della garanzia definitiva.

## 7 PIANO ECONOMICO E FINANZIARIO – REPORTISTICA

### 7.1 Piano Economico Finanziario

Il Concessionario dovrà predisporre e presentare, in sede di partecipazione alla gara, il Piano economico - finanziario di massima relativo alla presente Concessione.

Detto Piano Economico Finanziario dovrà dimostrare l'equilibrio economico – finanziario e la sostenibilità della gestione proposta, per tutto il periodo della concessione (primo triennio)

Il Piano economico finanziario dovrà inoltre essere comprensivo dei seguenti aspetti:

- Stima dei ricavi delle vendite e delle prestazioni offerte;
- Stima dei costi, articolata per: materie prime, di consumo e merci; costi per il personale;

costi per il godimento di beni e servizi; oneri diversi;

ammortamenti e svalutazioni;

- proventi e oneri finanziari;

- risultato prima delle imposte;

- risultato dopo le imposte sul reddito dell'esercizio, correnti, anticipate e differite.

Il Concessionario dovrà rispettare le previsioni di cui al Piano Economico Finanziario presentato in sede di gara. Il Concedente si riserva il diritto di verificare, in qualunque momento e anche senza preavviso, il rispetto del Concessionario delle previsioni di cui al Piano Economico Finanziario.

## **7.2 Reportistica**

Il Concessionario è chiamato a redigere ogni tre mesi un documento denominato "Resoconto trimestrale" e a consegnarlo all'Amministrazione entro 15 giorni dal termine del trimestre di riferimento, pena l'applicazione della Penale di cui al paragrafo 6.2.

Il documento ha la finalità di illustrare un rapporto delle attività svolte e di fornire indicazioni utili al miglioramento continuo della gestione del servizio.

Il Concessionario potrà illustrare il resoconto attraverso dati, indicatori specifici, analisi quantitative e report, al fine di evidenziare punti di forza e problematiche e di proporre soluzioni di miglioramento e ottimizzazione. Il resoconto dovrà contenere almeno gli elementi di seguito riportati:

- numero di scontrini e relativi importi medi suddivisi per fascia oraria, giorno e mese di riferimento. La scelta della fascia oraria sarà condivisa con l'Amministrazione.
- soluzioni apportate alle criticità riscontrate;
- problematiche, anomalie, criticità non risolte e relative motivazioni;
- soluzioni per un continuo miglioramento e proposte di ottimizzazione;
- organigramma, organizzazione del lavoro e formazione del personale;
- altri report richiesti in forma scritta con espressa specifica delle informazioni da trasmettere, delle modalità con cui fornire le informazioni stesse.

Tutte le soluzioni di miglioramento e ottimizzazione dovranno essere successivamente condivise con l'Amministrazione e, previo accordo, attuate entro i termini concordati tra le parti.

Infine, il Concessionario dovrà produrre un documento denominato "Resoconto finale della Concessione" entro 30 giorni prima della data di scadenza del Contratto pena l'applicazione della Penale di cui al paragrafo 6.2. Tale documento dovrà avere informazioni consuntive e aggregate dei dati già riportati nei singoli Resoconti semestrali e deve proporre soluzioni finalizzate al miglioramento del servizio nella successiva Concessione.

## **8 DISPOSIZIONI CONTRATTUALI**

L'esecuzione del contratto di Concessione è regolata, oltre che da quanto disposto dal presente Capitolato Tecnico, anche:

- a) dal contratto di Concessione;
- b) dall'offerta tecnica e dall'offerta economica presentata dal Concessionario in sede di gara;
- c) dal Patto di integrità;
- d) dal Codice Etico e dal Piano Triennale per la Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza della Concedente consultabili sul sito internet della stessa;
- e) dalle disposizioni di cui al D. Lgs. 36/2024;
- f) dal decreto legislativo 22 gennaio 2004, n. 42;
- g) dal decreto legislativo 9 aprile n. 2008, n. 81;
- h) dal Codice civile e dalle altre disposizioni normative in materia di contratti di diritto privato per quanto non regolato dalle disposizioni sopra richiamate;
- i) da ogni altra disposizione applicabile alle prestazioni oggetto di contratto.

In caso di discordanza o contrasto, il contratto e i documenti tutti della gara prevarranno sugli atti ed i documenti della gara prodotti dall'Impresa, ad eccezione di eventuali proposte migliorative formulate dall'Impresa ed accettate dal Concedente.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere al Concessionario di modificare gli elementi dell'Offerta Tecnica che risultassero incompatibili con il valore culturale del sito.

### **8.1 Disposizioni normative di riferimento**

Le attività oggetto della presente Concessione sono disciplinate dalla normativa, sia statale sia regionale, vigente in materia di somministrazione di alimenti e bevande che deve intendersi integralmente richiamata ai fini del presente Capitolato Tecnico.

Inoltre, in via graduale, le attività oggetto della presente Concessione sono disciplinate dalle norme regolamentari di emanazione locale inerenti alle attività medesime, che s'intendono anch'esse integralmente richiamate ai fini del presente Capitolato Tecnico.

In particolare, il Concessionario è tenuto a eseguire le attività nella piena osservanza di leggi e regolamenti, anche locali, vigenti in materia di:

- Somministrazione di alimenti e bevande;
- Sicurezza degli impianti di qualsiasi tipo;
- Prevenzione incendi;
- Sicurezza e salute dei lavoratori sui luoghi di lavoro;
- Assunzioni obbligatorie e patti sindacali;
- Prevenzione della criminalità mafiosa;
- Superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche.

### **8.2 Garanzia definitiva**

Ai fini della stipulazione del contratto, il Concessionario ha l'obbligo di prestare la garanzia definitiva, pari al 10% del valore complessivo della concessione, nel rispetto di tutte le previsioni di cui all'art. 117 del D.lgs. 36/2024.

Il Concessionario potrà presentare la garanzia definitiva sotto forma di cauzione, ovvero sotto forma di fideiussione, rilasciata da imprese bancarie o assicurative, che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività, o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti all'albo di cui all'art. 106 del D. Lgs. 385/1993, e che abbiano i requisiti di cui all'art. 106 del D.lgs. 36/2024.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, secondo comma, del Codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta del Concedente.

La garanzia definitiva è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse.

In particolare, l'Amministrazione ha diritto di valersi direttamente della garanzia per l'applicazione delle penali e/o per i danni dalla stessa subiti, senza pregiudizio dei suoi diritti nei confronti del Concessionario per la rifusione dell'ulteriore danno eventualmente eccedente la somma incamerata.

Il Concedente ha inoltre il diritto di valersi della garanzia definitiva, nei limiti dell'importo massimo garantito: i) per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento delle prestazioni nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno del Concessionario; ii) per provvedere al pagamento di quanto dovuto dal Concessionario per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori comunque presenti nei luoghi dove viene eseguito il contratto ed addetti all'esecuzione della concessione.

Trovano applicazione le regole sulle riduzioni previste in caso di possesso da parte dell'aggiudicatario dei requisiti (certificazioni/registrazioni/inventari/marchi/impronte/attestazioni/rating) e le misure di favore per le micro, piccole e medie Imprese previsti dall'art. 106, comma 8, del D.lgs. 36/2024.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'aggiudicazione e l'escussione della garanzia provvisoria e la Fondazione potrà aggiudicare la Concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia cessa di avere effetto a seguito della completa ed esatta esecuzione delle obbligazioni nascenti dalla Concessione, attestata con l'emissione del certificato di verifica di conformità, e comunque solo con la restituzione da parte del Concedente della stessa al garante.

Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, il Concessionario dovrà provvedere al reintegro, entro il termine di dieci giorni dalla richiesta della Fondazione, a pena della risoluzione del contratto.

La garanzia è progressivamente svincolata in ragione e a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80 per cento dell'iniziale importo garantito, secondo quanto stabilito all'art. 117, comma 8, D.lgs. 36/2024. L'ammontare residuo della cauzione definitiva deve permanere fino alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione da parte dell'Amministrazione, o comunque fino a dodici mesi dalla data di cessazione della concessione. Resta fermo tutto quanto altro previsto dall'art. 117 del D.lgs. 36/2024.

### **8.3 Obblighi assicurativi**

Ai sensi dell'art. 117, comma 10 del D.lgs. 36/2024, il Concessionario è obbligato a presentare, prima della stipulazione del contratto, una polizza assicurativa che tenga indenne l'Amministrazione da tutti i danni subiti a causa del danneggiamento o della distruzione totale o parziale di impianti ed opere, anche preesistenti, verificatisi nel corso dell'esecuzione del servizio. Stante il valore culturale sito ove si svolgerà la Concessione, la somma assicurata per i danni alle opere e impianti non potrà essere inferiore ad Euro 3.000.000,00 per sinistro.

La polizza assicurativa dovrà altresì tenere indenne l'Amministrazione per danni causati a terzi, cose di terzi e animali nel corso dell'esecuzione del servizio, per un massimale non inferiore a € 1.000.000,00 per persona ed € 300.000,00 per cose ed animali, e dovrà:

- prevedere la copertura dei danni per morte, lesioni personali e danneggiamenti a cose, comprese le installazioni fisse o mobili presenti nei locali ed animali, che il concessionario debba risarcire quale civilmente responsabile verso terzi e/o prestatori di lavoro da esso dipendenti e assicurati secondo le norme vigenti e/o verso i dipendenti stessi non soggetti all'obbligo di assicurazione contro gli infortuni per gli infortuni da loro sofferti, in conseguenza del comportamento colposo commesso dal Concessionario o da un suo dipendente del quale essa debba rispondere ai sensi dell'articolo 2049 del codice civile.
- prevedere la copertura dei danni al committente per interruzione di pubblico servizio;
- prevedere la copertura per danni causati da intossicazione accidentale;
- prevedere la copertura per danni causati a terzi a causa di incendio e allagamento.

Resta ferma l'intera responsabilità del Concessionario anche per danni coperti o non coperti e/o per gli eventuali maggiori danni eccedenti i massimali assicurati.

La polizza assicurativa è prestata da un'impresa di assicurazione autorizzata alla copertura dei rischi ai quali si riferisce l'obbligo di assicurazione.

Il costo della suddetta garanzia è da ritenersi completamente compreso nell'importo contrattuale e pertanto ogni onere relativo è ad esclusivo carico del Concessionario.

La durata di tutte le garanzie dovrà essere mantenuta per tutto il periodo di esecuzione delle prestazioni contrattuali, fino al rilascio del certificato di verifica di conformità. Le stesse polizze, da esibire prima della firma del contratto, dovranno inoltre recare espressamente il vincolo a favore della Fondazione ed essere efficaci senza riserve.

Ai fini di presentare idonea copertura assicurativa, il Concessionario potrà scegliere tra una delle due modalità di seguito riportate:

- a) produrre una o più polizze assicurative contratte specificatamente per la presente concessione, conformi alle condizioni di cui sopra;

ovvero (in via alternativa)

- b) produrre una o più polizze di cui è provvisto, integrate e/o modificate al fine di renderle conformi ai contenuti e alle condizioni di cui sopra.

La/e polizza/e assicurativa/e dovrà/anno essere stipulata/e con Compagnia/e di Assicurazione, autorizzata/e, ai sensi delle leggi vigenti, all'esercizio dei rami oggetto della/e copertura/e richiesta/e.

Ai fini della stipula del contratto, il Concessionario potrà produrre o il documento integrale di polizza assicurativa ovvero un estratto di polizza con una dichiarazione della Compagnia di Assicurazioni attestante l'esistenza della stessa e delle clausole/vincoli assicurative/i previste/i nel presente Capitolato.

Il documento prodotto deve essere in lingua italiana ovvero, qualora sia prodotto in lingua diversa dall'italiano, il documento deve essere accompagnato da traduzione.

La Compagnia di Assicurazione dovrà assumersi l'impegno a dare avviso scritto al Concedente di ogni modifica contrattuale in senso peggiorativo rispetto alle clausole previste nel presente Capitolato, nonché di ogni inadempienza del Contraente che possa comportare l'inoperatività della garanzia.

Tale obbligo di comunicazione vale anche in caso di naturale scadenza o eventuale disdetta della polizza.

Con specifico riguardo al mancato pagamento del premio, ai sensi dell'art. 1901 del c.c., il Concedente si riserva la facoltà di provvedere direttamente al pagamento dello stesso, entro un periodo di 60 giorni dal mancato versamento da parte del Concessionario ferma restando la possibilità del Concedente di rivalersi sulla garanzia di cui al paragrafo 8.2 nei limiti di quanto pagato.

Qualora il Concessionario non sia in grado di provare in qualsiasi momento la piena operatività delle coperture assicurative, e qualora il Concedente non si sia avvalso della facoltà di cui al precedente comma, il contratto potrà essere risolto di diritto con conseguente incameramento della garanzia prestata e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

Resta fermo che il Concessionario si impegna a consegnare, annualmente e con tempestività, alla Concedente, la quietanza di pagamento del premio, atta a comprovare la validità della polizza assicurativa prodotta per la stipula del contratto o, se del caso, la nuova polizza eventualmente stipulata, in relazione alla presente Concessione.

#### **8.4 Oneri e Obblighi del Concessionario**

Il Concessionario deve garantire la completezza e l'omogeneità della gestione e deve pertanto farsi carico dell'efficienza dei servizi richiesti.

Il Concessionario è obbligato ad adottare, nell'esecuzione di tutte le attività, ogni procedimento e ogni cautela necessari a garantire la vita e l'incolumità delle persone addette e dei terzi, nonché a evitare qualsiasi danno agli impianti, a beni pubblici o privati.

In conseguenza, il Concessionario resta automaticamente impegnato a:

- liberare l'Amministrazione e i suoi incaricati da qualsiasi pretesa, azione o molestia di terzi derivante dall'esecuzione dei servizi oggetto della presente concessione;
- mantenere sui luoghi di lavoro una severa disciplina da parte del suo personale, con l'osservanza scrupolosa delle particolari disposizioni di volta in volta impartite e con facoltà, da parte dall'Amministrazione di chiedere l'allontanamento di quel personale che non fosse – per qualsiasi motivo – gradito all'Amministrazione;
- utilizzare personale abilitato ai sensi di legge nei casi prescritti e munito di preparazione professionale e di conoscenze tecniche adeguate. Lo stesso personale deve avere

conoscenza delle norme antinfortunistiche e sarà tenuto all'osservanza delle norme dell'Amministrazione e delle disposizioni che saranno impartite dal Direttore dell'esecuzione;

Sono a carico del Concessionario, e quindi s'intendono compresi nell'Offerta dello stesso, le spese relative:

- alla stipula del contratto, compresa la registrazione, alle eventuali imposte e bolli per atti inerenti al servizio e la loro contabilizzazione;
- alle assicurazioni derivanti da Leggi o Contratti Collettivi, nonché il pagamento dei contributi posti, di norma, a carico dei datori di lavoro;
- alle imposte e tasse di qualsiasi tipo, derivanti dalla gestione dei servizi oggetto dell'affidamento, escluso quelle espressamente indicate come a carico dell'Amministrazione;
- all'adozione di tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie per garantire la sicurezza e l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette al servizio, degli utenti e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati e per l'adeguamento alla normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
- alle licenze, imposte e tasse inerenti all'attività esercitata, alle multe e ammende eventualmente irrogate dall'autorità competente per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia;
- al pagamento, da parte del pubblico, attraverso carte di credito (almeno i circuiti VISA e MasterCard), bancomat, tramite POS e altri sistemi similari;
- per furto o danneggiamento per opera di terzi delle attrezzature, laddove presenti, di proprietà del Concessionario;
- per la perdita di derrate alimentari dovute a guasti di attrezzature imputabili a cause di forza maggiore;
- al rispetto della normativa in vigore disciplinante le attività inerenti al servizio di somministrazione di alimenti e bevande;
- alla presentazione agli uffici competenti per territorio dei titoli abilitativi per la conduzione dell'attività richiesti dalla normativa vigente;
- alle attrezzature e ai macchinari, facendosi totale carico delle installazioni necessarie, in conformità alle vigenti normative in materia di sicurezza, accessibilità e norme igienico sanitarie.

Il Concessionario dovrà:

- provvedere all'acquisto delle derrate alimentari e dei generi di consumo a proprio nome, conto e spese, assumendosi tutte le responsabilità verso i fornitori per il pagamento e verso l'Amministrazione per l'igiene, la qualità e le proprietà organolettiche dei prodotti, nonché per la loro conservazione e magazzinaggio;
- essere sempre in regola con tutte le spese e le imposte di natura tributaria inerenti alla gestione dell'attività;

- provvedere al regolare pagamento degli stipendi e del personale, ivi comprese le assicurazioni sociali e previdenziali di legge, nonché ogni prestazione accessoria prevista nel CCNL;
- osservare la massima riservatezza nella comunicazione all'esterno di fatti, stati e condizioni che riguardino le attività dell'Amministrazione; nonché osservare la segretezza nei confronti di tutte le informazioni comunque ricevute in ordine al funzionamento dei sistemi di allarme, vigilanza e custodia del Bioparco;
- provvedere a proprie spese a quanto altro ritenuto necessario per l'erogazione del servizio affidato;
- contabilizzare, secondo le vigenti disposizioni in materia, tutti gli incassi;
- adeguarsi a eventuali novità normative in materia di igiene di prodotti alimentari e sarà ritenuto responsabile per eventuali avvelenamenti, intossicazioni o altre infermità causate agli utenti dei servizi per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie che regolano la conservazione delle derrate alimentari, la preparazione, la manipolazione e la somministrazione dei cibi e delle bevande;
- manlevare e tenere indenne, durante l'erogazione del servizio, l'Amministrazione da tutte le conseguenze derivanti dall'eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

Graveranno sul Concessionario i costi per tutti i danni causati da incuria, cattivo uso, negligenza, imperizia, dolo o colpa del proprio personale.

Il Concessionario è obbligato a osservare tutte le vigenti Leggi, Norme e Regolamenti in materia di sicurezza e salute dei lavoratori, di prevenzione infortuni, igiene del lavoro, prevenzione incendi e tutela dell'ambiente e a farle rispettare ai propri dipendenti.

### **8.5 Informazione e formazione dei lavoratori e Dispositivi di protezione individuale**

Il Concessionario, in ottemperanza alle disposizioni del Decreto Legislativo 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, deve:

- Provvedere affinché il proprio personale abbia ricevuto un'adeguata informazione e formazione sui rischi specifici propri della loro attività, nonché sulle misure di prevenzione e protezione da adottare in materia di sicurezza sul lavoro e di tutela dell'ambiente;
- Dotare il proprio personale di adeguati dispositivi di protezione individuali e collettivi in relazione alla tipologia delle attività oggetto dei servizi di cui al presente Capitolato.

### **8.6 Informazioni sui rischi specifici**

Il Direttore dell'esecuzione deve fornire al Concessionario in sede di sottoscrizione del Verbale di presa in consegna (rif. paragrafo 5.1.1) informazioni dettagliate sui rischi specifici esistenti nell'area in cui è destinato a operare, ciò per consentire al Concessionario l'adozione delle misure di prevenzione e di emergenza in relazione alle attività da svolgere.

Il Concessionario s'impegna a portare a conoscenza di tali rischi i propri dipendenti destinati a prestare la loro opera nell'area predetta, a controllare l'applicazione delle misure di prevenzione e a sviluppare un costante controllo durante l'esecuzione delle attività.

### **8.7 Piano di sicurezza lavoro**

A integrazione di quanto precedentemente indicato in materia di sicurezza sul lavoro, il Concessionario è tenuto a predisporre un Piano di sicurezza ai sensi del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i. Copia del Piano di Sicurezza deve essere consegnata al Responsabile della Sicurezza e ai Rappresentanti dei Lavoratori del Concessionario, nonché al Direttore dell'esecuzione all'atto della sottoscrizione del Verbale di avvio (rif. paragrafo 5.1.2), che sarà corredato da contestuale verbale di coordinamento con il Piano di sicurezza dell'Amministrazione.

### **8.8 Pagamento delle utenze e delle imposte**

Entro la data di sottoscrizione del Verbale di avvio (rif. paragrafo 5.1.2), il Concessionario dovrà effettuare l'intestazione delle utenze telefoniche e della tassa di smaltimento dei rifiuti.

Le ulteriori utenze necessarie allo svolgimento del servizio rimarranno in capo all'Amministrazione, i relativi consumi saranno calcolati sulla base delle letture di specifici contatori a defalco e riaddebitate dall'Amministrazione al Concessionario.

### **8.9 Obblighi dell'Amministrazione**

L'Amministrazione è tenuta a:

- mettere in grado il Concessionario di svolgere correttamente i servizi sopra specificati alle condizioni esplicitate, collaborando a fornire tutti gli strumenti operativi di propria competenza;
- designare il proprio referente contrattuale (Direttore dell'Esecuzione) all'atto della sottoscrizione del Verbale di presa in consegna e la persona che potrà sostituirlo nei periodi di assenza previsti dalla legge;
- comunicare al Concessionario con anticipo tutte le informazioni sulle variazioni dell'orario ordinario di apertura del Bioparco e tutte le attività straordinarie dello stesso che possono avere riflessi sull'attività del Concessionario;
- provvedere alla fornitura e al pagamento delle utenze relative all'elettricità, al riscaldamento e all'acqua potabile;
- provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e degli impianti fissi ivi presenti.