



Ministero della Giustizia

DIPARTIMENTO DELL'AMMINISTRAZIONE PENITENZIARIA

ENTE ASSISTENZA DEL PERSONALE
DELL'AMMINISTRAZIONE PENITENZIARIA

CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR E TAVOLA
CALDA/FREDDA PRESSO IL DIPARTIMENTO DELL'AMMINISTRAZIONE PENITENZIARIA
(D.A.P.) DI ROMA

PARTE I – NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Art. 1 – Definizione dei contraenti e soggetti

Nel contesto del presente Capitolato Speciale: con la parola "Amministrazione" verrà d'ora in poi indicato il Ministero della Giustizia – Dipartimento dell'Amministrazione Penitenziaria -; con le parole "Amministrazione concedente" verrà indicato l'Ente di Assistenza per il personale dell'Amministrazione penitenziaria; con le parole "Impresa" o "Concessionario" verrà indifferentemente indicata la Ditta aggiudicataria della concessione del "servizio di bar e tavola calda/fredda all'interno del Dipartimento dell'Amministrazione Penitenziaria (D.A.P.) di Roma".

Art. 2 – Oggetto

Costituisce oggetto del presente Capitolato Speciale la concessione del servizio di bar e tavola calda/fredda esercitato in locali interni al Dipartimento dell'Amministrazione penitenziaria di cui all'allegato "A" del presente Capitolato, nonché la possibilità di ubicare e gestire distributori automatici di bevande e generi alimentari di conforto presso la medesima struttura, inclusa l'ulteriore possibilità della rivendita di giornali e riviste all'interno dei medesimi locali.

Il servizio testé descritto verrà conferito all'Impresa mediante contratto di concessione.

Al Concessionario l'Amministrazione concedente non verserà alcun corrispettivo per il servizio oggetto di capitolato in quanto, con il contratto di concessione, l'Impresa, in cambio del pagamento di un onere di concessione di cui al successivo art. 3, ottiene il diritto di incamerare e gestire i proventi derivanti dall'attività di bar e tavola calda/fredda e da eventuali servizi accessori (distributori automatici, giornali) prestati presso la sede del D.A.P. di Roma.

L'Impresa assume formale obbligo di effettuare il servizio presso la sede del D.A.P. nei locali indicati nell'allegato "A", per i dipendenti ed eventuali frequentatori autorizzati, con le modalità e con gli obblighi, nei tempi ed alle condizioni previste dai successivi seguenti articoli:

- 3) "Ubicazione e descrizione dei locali – Dotazioni – Concessione e relativo onere a carico dell'Impresa concessionaria";
- 4) "Obblighi preliminari dell'Impresa";
- 5) "Modalità e condizioni di esecuzione del servizio";
- 6) "Variazione dei prezzi";
- 7) "Personale e Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro";
- 8) "Durata del contratto";
- 9) "Avviamento commerciale";
- 10) "Obblighi ed oneri contrattuali";
- 11) "Penalità";
- 12) "Organo di controllo";
- 13) "Cause di Risoluzione e Recesso ";
- 14) "Disposizioni finali e controversie ";
- 15) "Trattamento dati personali e obbligo alla riservatezza".

Allo scopo di definire il bacino di utenza potenziale del servizio in concessione si rappresenta che, allo stato, i dipendenti in attività con riferimento alla sede oggetto del presente Capitolato (allegato A), sono circa **800**.

Per l'espletamento del servizio l'Amministrazione mette a disposizione esclusiva dell'Impresa appositi locali, ubicati all'interno della sede e concessi ad uso governativo all'Amministrazione Penitenziaria.

La messa a disposizione dei predetti locali non configurerà in alcun modo locazione di unità immobiliari destinate ad attività commerciali e, pertanto, non sarà sottoposta alla disciplina delle locazioni urbane, bensì alla disciplina dell'uso degli immobili di proprietà dello Stato a cura dell'Agenzia del Demanio territorialmente competente. Nel corso del contratto, in caso di ristrutturazione e/o ampliamento disposto dall'Amministrazione, i locali individuati potranno subire delle variazioni, senza dover provvedere all'indizione di nuovo bando. Saranno, pertanto, eventualmente revisionati gli importi relativi ai contratti di concessione in uso stipulati direttamente dall'Impresa con l'Agenzia del Demanio territorialmente competente.

Si precisa che l'utilizzo del servizio è facoltativo da parte dell'utenza – dipendenti della struttura ed altri autorizzati alla frequentazione – e, pertanto, il Concessionario non potrà avanzare alcuna richiesta o pretesa, né richiedere modifiche del contratto per la eventuale mancata utilizzazione del servizio da parte del personale. A tal proposito, non si garantiscono né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero dei dipendenti, numero che nel tempo potrebbe subire variazioni anche consistenti. Il Concessionario non può pretendere alcun corrispettivo oltre al pagamento del servizio da parte dei fruitori a cui lo stesso sia stato effettivamente erogato, né richiedere modifiche al contratto per la eventuale mancata affluenza o diminuzione di utenza.

I locali concessi in uso per la fornitura del servizio non possono avere altro utilizzo, né possono essere concessi per l'uso, in tutto o in parte, a terzi.

Non è concessa la fruibilità del servizio stesso da parte di estranei non autorizzati dalla competente Autorità dirigenziale della struttura interessata (allegato A).

Art. 3 –Ubicazione e descrizione dei locali – Dotazioni – Concessione e relativo onere a carico dell'Impresa.

Onde conseguire le finalità previste dal presente Capitolato Speciale, l'Amministrazione metterà a disposizione esclusiva dell'Impresa, per tutto il periodo in cui sarà vigente il contratto di concessione, i locali, così come individuati e descritti nell'**allegato A** al Bando di gara ("Elenco descrittivo dei locali").

Sulla scorta del contratto di concessione del servizio, l'Agenzia del Demanio competente concederà in uso al Concessionario, mediante idoneo e separato contratto di concessione in uso dal vincolo specifico di destinazione, i locali o le porzioni di essi appositamente e strettamente individuati per la funzionale erogazione del servizio.

Con verbale di consegna, l'Amministrazione concedente metterà a disposizione dell'Impresa i locali, nonché nella forma del comodato d'uso gratuito, gli impianti, gli arredi e le attrezzature esistenti e già dedicate al servizio oggetto della concessione che rimarranno comunque di proprietà dell'Amministrazione concedente.

Inoltre, all'atto dei medesimi verbali di consegna, l'Impresa avrà l'obbligo di ritirare, per l'acquisto al prezzo di costo, i generi ancora idonei alla vendita già di proprietà dell'Amministrazione concedente ed eventualmente in rimanenza.

L'Impresa, dal canto suo, provvederà alla fornitura ed installazione degli ulteriori impianti, degli arredi e delle attrezzature che ritenesse opportuno implementare o rinnovare per garantire un servizio più efficiente e, soprattutto, conforme alla normativa di settore.

Tutti i materiali e le attrezzature dovranno rispondere alle normative vigenti e riportare il marchio di qualità "IMQ" e la marcatura "CE".

I locali da adibirsi all'esercizio del servizio si intendono consegnati nello stato in cui si trovano ed eventuali lavori che si rendessero necessari per rendere a norma di leggi sopravvenute i suddetti locali dovranno essere tempestivamente eseguiti a proprie spese dall'Impresa, previa autorizzazione dell'Amministrazione e dell'Agenzia del Demanio competente.

L'Impresa si impegna a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali e agli impianti tutti, se non previa formale autorizzazione dell'Amministrazione e dell'Agenzia del Demanio competente.

L'Impresa, prima di formulare l'offerta, dovrà prendere visione dei luoghi, degli impianti, degli arredi e delle attrezzature esistenti.

I locali destinati al servizio, così come gli impianti, gli arredi e le attrezzature, saranno tenuti dal concessionario costantemente e per tutta la durata del contratto in ottimo stato di conservazione, salvo l'inevitabile deperimento determinato dall'uso e dal tempo e dovranno essere riconsegnati in numero esattamente corrispondente a quelle consegnate. Pertanto, nel corso della concessione, eventuali fuori uso dovranno essere reintegrati a cura e spese dell'impresa concessionaria.

In occasione della riconsegna dei locali affidati, le parti provvederanno alla verifica dello stato di conservazione di quanto consegnato; eventuali interventi che si rendessero necessari per eliminare i danni causati dall'Impresa saranno, previa comunicazione scritta, immediatamente risarciti da parte dell'Impresa all'Ente.

Gli eventuali danni o ammanchi indipendenti dal normale deperimento d'uso ai relativi impianti, arredi e attrezzature, che venissero rilevati in corso di contratto o alla sua scadenza o risoluzione, dovranno essere immediatamente risarciti da parte dell'Impresa all'Amministrazione concedente per un importo pari alla spesa necessaria al ripristino, oltre ad una maggiorazione del 5% a titolo di penale.

Si precisa, altresì, che:

1. L'Impresa, nel corso della concessione, potrà proporre la realizzazione di eventuali migliorie, quali ad esempio impianti ed attrezzature di maggiore efficienza o qualità superiore, elementi architettonici decorativi, controsoffitti, tinteggiature o rivestimenti parietali particolari, che dovranno comunque essere preventivamente

approvati dall'Amministrazione concedente e dall'Agenzia del Demanio competente;

2. qualora, su autorizzazione dell'Amministrazione concedente e dell'Agenzia del Demanio competente, venissero eseguiti lavori di adattamento nei locali dell'esercizio, le opere eseguite saranno, al termine del rapporto, acquisite al patrimonio dell'Amministrazione, senza che l'impresa possa vantare diritti di sorta, se non quelli di cui al contratto di locazione.
3. Il Concessionario non potrà cedere ad altri, né in tutto né in parte, la concessione in oggetto a nessun titolo e per nessuna ragione;
4. A fronte del diritto alla gestione del servizio, il Concessionario riconosce e versa all'Amministrazione concedente un onere di concessione annuo, stabilito nella misura minima – a base di gara – di **€. 40.000,00 (euro quarantamila/00)**, così come indicato al successivo art. 17/3, punto C1, - Disciplinare di gara. Tale onere di concessione sarà soggetto a rivalutazione annuale al 100% secondo gli indici ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati – indice FOI- verificatesi nell'anno precedente.

Il versamento dell'onere di concessione avverrà semestralmente in via posticipata, entro i primi trenta giorni del semestre successivo, mediante bonifico bancario sul conto corrente codice IBAN IT 10 Y 08327 03205 000000002054 acceso presso la Banca di credito Cooperativo di Roma intestato a "Ente di Assistenza per il personale dell'amministrazione penitenziaria".

5. a fronte dell'uso dei locali il concessionario dovrà corrispondere all'agenzia del Demanio competente un canone annuo stabilito dall'agenzia stessa (attualmente quantificato in euro 21.600,00), soggetto a rivalutazione annuale al 100% secondo gli indici ISTAT, con le modalità stabilite dall'agenzia stessa in sede di stipula del contratto.

Art. 4 – Obblighi preliminari dell'Impresa

Entro il termine di quarantacinque giorni naturali e consecutivi decorrenti dalla data del verbale di consegna dei locali, arredi e attrezzature, di cui al precedente Art. 3, l'Impresa, a proprio esclusivo carico ed onere, dovrà predisporre quanto necessario all'operatività del servizio.

In dettaglio l'Impresa dovrà:

- 1) curare le pratiche amministrative relative al rilascio dei permessi, delle autorizzazioni e delle licenze delle quali sussista la obbligatorietà. Il mancato rilascio dei prescritti nulla osta e/o autorizzazioni amministrative o l'eventuale revoca per cause non addebitabili all'Amministrazione comporteranno unicamente la revoca dell'affidamento in concessione del servizio con escussione della cauzione, senza che l'Impresa possa pretendere od abbia diritto a rimborsi di spese sostenute o somme a titolo risarcitorio;
- 2) ritirare per l'acquisto i generi, ancora idonei alla vendita, dell'Amministrazione concedente eventualmente in rimanenza;
- 3) predisporre contatori a diffalco per il rimborso dei consumi di energia elettrica e acqua;
- 4) Realizzare quant'altro necessario affinché i locali siano rispondenti a quanto previsto dal d.lgs. 30 aprile 2008, n. 81 e provvedere, a propria cura e spese, alla redazione del documento della sicurezza del suindicato decreto, nonché istituire ed addestrare le figure e squadre ivi previste garantendone la

continuità di attività. Dovrà inoltre impegnarsi a provvedere, anche a mezzo delle suddette figure e squadre, a mantenere in efficienza i dispositivi di prevenzione, segnalazione, spegnimento incendi secondo le norme di legge nonché a tenere sgombre le vie di esodo;

- 5) E' fatto obbligo al Concessionario di richiedere idonea autorizzazione all'Ente concedente per eventualmente esporre, anche a fini pubblicitari, sugli spazi dove viene effettuato il servizio, marchi, insegne ecc. In caso di verifica negativa, si procederà alla revoca dell'affidamento e all'incameramento della cauzione definitiva, e l'Impresa dovrà, a propria cura e spese, procedere alla disinstallazione delle attrezzature e delle dotazioni e al successivo ripristino della situazione dei locali al momento della consegna;
- 6) Curare, ove previsto dalle vigenti normative, l'installazione del registratore di cassa per la emissione dello scontrino fiscale. La vendita dovrà avvenire secondo le disposizioni vigenti in materia fiscale e tributaria. Indicare su tutti i prodotti in vendita, in modo ben visibile, il relativo prezzo.

Art. 5 – Modalità e condizioni di esecuzione del servizio

Art. 5.1 – Modalità e condizioni

Il servizio consiste nell'erogazione di un servizio di bar con tavola calda e fredda comprensivo della preparazione di piatti freddi, caldi e panini e di tutte le operazioni dirette e indirette connesse con l'esercizio della suddetta attività.

Il servizio dovrà essere garantito dal lunedì al venerdì, con orario continuato obbligatorio dalle ore 07,00 alle ore 15,00. L'eventuale prolungamento della predetta fascia oraria obbligatoria sarà oggetto di valutazione e assegnazione di punteggio aggiuntivo, quale proposta migliorativa dell'Impresa, così come indicato nel successivo art. 17/2, lett. B3 - Disciplinare di gara – e rispettiva griglia di valutazione (allegato B).

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

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

Dovrà essere adibito un numero di unità di personale che, per quantità e qualificazione professionale, sia in grado di garantire con continuità un servizio all'utenza, nonché eventuali servizi di rappresentanza richiesti dall'Amministrazione, rapido ed efficiente. Dovrà essere sempre presente, nell'orario di apertura, un Responsabile con l'incarico di organizzare e controllare il personale addetto, coordinandone le mansioni e verificando che tutti i compiti inerenti il servizio vengano eseguiti puntualmente e diligentemente.

L'Impresa si obbliga ad utilizzare ed a somministrare solo ed esclusivamente prodotti di prima qualità, con marchi noti e consolidati su tutto il territorio nazionale, correttamente ed idoneamente conservati ed adeguatamente esposti ai clienti, nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia di igiene e di salvaguardia della salute pubblica.

La tutela del consumatore dovrà essere assicurata in applicazione al d.lgs. 31 marzo 1998, n. 114 e dalla restante normativa in materia, con particolare riferimento alla sicurezza dei prodotti ed alla visibilità dei prezzi.

L'Impresa assume a proprio carico ogni rischio di carattere economico legato alla conduzione del servizio e qualsiasi responsabilità civile, penale, amministrativa, derivante da obblighi normativi in materia fiscale o contributiva, nonché in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro, connessa all'esecuzione del Servizio.

L'Amministrazione è perciò, sollevata da ogni responsabilità al riguardo.

L'Impresa dovrà assolutamente garantire la somministrazione, a richiesta dell'utenza, dei generi qui di seguito elencati.

ELENCO DEI GENERI CON INDICAZIONE DEL PREZZO MASSIMO DI VENDITA:

CAFFETTERIA

— caffè espresso	€. 0,50
— cappuccino	€. 0,70
— latte	€. 0,60
— latte macchiato	€. 0,70
— thé o camomilla	€. 0,40
— sorbetto caffè (periodo estivo)	€. 1,00
— orzo e decaffeinato	€. 0,60

BIBITE

— acqua minerale (1/2 litro)	€. 0,40
— acqua minerale (1,5 litri)	€. 0,70
— succo di frutta (ml. 200)	€. 0,80
— lattina cl 33 (cola – aranciata – gassosa – thè - etc)	€. 0,70
— birra nazionale (cl 66)	€. 1,30
— birra nazionale (cl 33)	€. 0,85
— aperitivo analcolico	€. 1,00

ALIMENTI

— panini imbottiti standard (crudo/cotto/salame/mortadella/formaggio)	€. 1,50
— tramezzini/toast	€. 1,40
— lieviti / brioches	€. 0,60

PASTI STANDARD

- Primo - piatto di pasta o riso conditi con: pomodoro, pesto, o equivalenti	€. 2,50
- Secondo - piatto unico di carne o pesce (tipo: cotoletta, petto di pollo, arrosto, filetto di pesce, bastoncini di pesce o equivalenti) compreso di contorno e pane	€. 4,50
- Contorno - piatto di verdura e/o ortaggi conditi	€. 2,30
- Macedonia di frutta	€. 2,30

Pertanto, i prezzi di vendita che il Concessionario dovrà applicare ai prodotti sopra elencati sono, al massimo, quelli di fianco ad essi indicati.

L'Impresa potrà porre in vendita ulteriori generi oltre quelli sopra previsti purché compresi nelle categorie merceologiche per le quali l'Impresa stessa è abilitata, fermo restando l'obbligo per l'Impresa medesima di ottenere le relative autorizzazioni amministrative. Con riferimento ai generi classificabili quali alimenti e bevande, l'Impresa, proponendo il nuovo alimento o bevanda, ne indicherà il prezzo che non potrà essere superiore a quello medio praticato negli esercizi simili della zona. I gelati confezionati ed i generi classificabili quali alimenti e bevande che riportano sulla confezione il prezzo indicato direttamente dalla casa produttrice potranno essere venduti a prezzi non superiori a quelli ufficiali proposti dalle stesse case produttrici. La validità dei nuovi prezzi decorrerà dalla data in cui gli stessi, a seguito di formale accettazione da

parte dell'Amministrazione concedente, saranno aggiunti al listino in vigore.

L'Impresa potrà procedere alla vendita di generi diversi dagli alimenti e dalle bevande in ogni caso solo previa formale autorizzazione e accettazione del prezzo da parte dell'Amministrazione concedente.

La preparazione dei panini, dei piatti caldi, freddi deve avvenire nella cucina della sede. I panini imbottiti e prodotti similari devono essere protetti e serviti in sacchetti o tovagliolini.

Gli altri generi oggetto di vendita potranno essere prodotti e confezionati nella cucina interna al D.A.P. e/o in laboratori esterni qualificati, a scelta dell'Impresa, ferma restando la facoltà dell'Amministrazione concedente di verificare la qualità degli stessi. Pertanto, l'Impresa dovrà indicare gli eventuali laboratori di produzione di generi di pasticceria, forno e rosticceria presso i quali intende fornirsi ed esporre in modo ben visibile nei locali il nominativo di tale laboratorio e la sua sede. Nel caso in cui la qualità dei prodotti proposti non sia soddisfacente o sia diversa da quella originariamente proposta in sede di offerta, l'Amministrazione ha la facoltà di chiedere la sostituzione del fornitore prescelto dal concessionario.

Al concessionario che dichiarerà di accettare, per tutta la durata contrattuale, a titolo di corrispettivo per il servizio - relativo a piatti freddi, caldi, panini e pizze - i buoni pasto erogati dall'Amministrazione, sarà assegnato un punteggio aggiuntivo, quale proposta migliorativa dell'Impresa, così come indicato nel successivo art. 17/2, lett. B1 - Disciplinare di gara – e rispettiva griglia di valutazione (allegato B).

L'Impresa è tenuta ad osservare che i prodotti alimentari rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti norme di legge in materia, che qui si intendono tutte richiamate e che l'Impresa dichiara di ben conoscere.

Costituisce facoltà dell'Amministrazione concedente sottoporre i generi alimentari venduti a controllo merceologico e di qualità, alle scadenze che riterrà più opportuno; costituirà inadempienza contrattuale l'eventuale esito sfavorevole degli esami.

I prodotti dovranno essere di buona qualità, organoletticamente ed igienicamente ineccepibili.

Il Concessionario deve garantire il rispetto di tutte le prescrizioni igienico-sanitarie previste dalle norme vigenti in materia, adottando il manuale di autocontrollo dell'igiene degli alimenti secondo il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici "HACCP" di cui al d.lgs. 26 Maggio 1997, n. 155 e al d.lgs. 6 novembre 2007, n. 193 "Attuazione della Direttiva 2004/41 CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore". Le eventuali irregolarità accertate dal concessionario nell'ambito del programma di autocontrollo ed i provvedimenti adottati, devono essere tempestivamente segnalati all'Amministrazione concedente che, qualora ritenga insufficienti od inefficaci le misure correttive, può richiedere integrazioni alle stesse o al programma di autocontrollo. Gli oneri relativi sono a totale carico del Concessionario ed una copia aggiornata del manuale sarà fornita all'Amministrazione concedente.

L'Impresa dovrà tenere il locale, nonché i mobili e tutto il materiale destinato alle attività dell'esercizio, in stato decoroso ed in perfetta pulizia.

La pulizia e sanificazione, a carico dell'Impresa, con utilizzo di idonei detergenti e disinfettanti dovrà essere effettuata almeno 2 (due) volte al giorno ed, estemporaneamente, in tutti i casi in cui se ne ravvisi la necessità, pena l'applicazione di penali.

Il controllo sulla qualità dei prodotti serviti e sulla qualità del servizio erogato sarà

effettuato da una commissione di controllo all'uopo nominata.

Il servizio oggetto della concessione non potrà essere interrotto per nessuna ragione, salvo scioperi o causa di forza maggiore. Eventuali cause di sospensione del servizio dovranno essere prontamente comunicate all'Amministrazione concedente la quale si riserverà il diritto di accertarle.

In caso di arbitraria sospensione del servizio, l'Amministrazione concedente, salva comunque la facoltà di recesso qualora ne ricorrano le condizioni, procederà a formale contestazione ed avrà facoltà di applicare la penale prevista al successivo art. 11, per ogni giorno ingiustificato di mancata prestazione.

Art. 5.2 – Distributori automatici

L'Impresa potrà essere autorizzata ad installare e collocare a proprie spese, negli spazi individuati dall'Amministrazione, appositi distributori automatici, per l'erogazione di bevande calde e fredde e generi di conforto (tipo snack dolci e salati), garantendo prezzi non superiori rispetto allo stesso prodotto fornito al bar gestito dalla stessa impresa..

Anche riguardo agli spazi che verranno eventualmente occupati dai distributori automatici, l'Impresa dovrà corrispondere direttamente all'Erario un canone di occupazione formalizzato e quantificato direttamente dalla competente Agenzia del Demanio.

I distributori automatici devono:

- essere di nuova fabbricazione ed ultima generazione al momento dell'installazione, di facile pulizia e disinfezione, sia all'interno che all'esterno o tali da garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti, conformi ai requisiti dettati dall'applicazione del metodo HACCP;
- avere le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari conformi per caratteristiche tecniche ed igieniche, alle normative vigenti in materia;
- avere la bocca esterna di erogazione non esposta ad insudiciamenti od altre contaminazioni;
- essere in grado di erogare i prodotti con l'inserimento di monete/banconote con meccanismo rendi-resto o con sistemi alternativi che consentano la ricarica (chiavi elettroniche, tessere, ecc.) prevedendo un eventuale deposito cauzionale di importo non superiore ad €. 10,00;
- essere dotati di idonei portarifiuti tenuti in buone condizioni igieniche;
- essere dotati di chiare indicazioni sul prodotto offerto e sul prezzo raggiungibile con monete/banconote di diversa pezzatura. Le indicazioni sul prodotto dovranno essere a norma di legge;
- riportare su una targhetta il nominativo del referente a cui rivolgersi in caso di urgenza;
- avere un'adeguata autonomia di prodotti;
- essere perfettamente funzionanti, prevedendo un'adeguata periodica manutenzione (minimo semestrale) ed il rifornimento costante dei prodotti.

Della installazione dei predetti distributori deve essere data comunicazione scritta all'Autorità cui spetta l'esercizio della vigilanza igienico sanitaria ai sensi dell'art. 3, comma 1, n. 3 del Regolamento approvato con D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327 e successive modificazioni e integrazioni.

Le bevande ed i generi di conforto somministrati con i distributori devono:

- essere di prima qualità e di produzioni e marche primarie;
- essere prodotti in stabilimenti e laboratori provvisti di autorizzazione sanitaria;
- corrispondere per caratteristiche e requisiti alle rispettive denominazioni legali, ove previsto, o merceologiche che le caratterizzano e con le quali vengono poste in vendita.

Tutti gli eventuali rapporti con le Ditte specializzate nella distribuzione di bevande tramite distributori automatici saranno gestiti esclusivamente dal concessionario che assumerà a suo carico ogni eventuale responsabilità o inadempienza anche di natura economica. Tutte le spese per l'installazione ed il funzionamento dei distributori automatici, ovunque siano installati, sono ad esclusivo carico del soggetto concessionario il quale dovrà, altresì, curare la manutenzione periodica ordinaria e straordinaria degli stessi, secondo le seguenti modalità:

- a) manutenzione ordinaria periodica programmata e garantita, durante la quale sarà effettuato il caricamento dei distributori e saranno effettuate le operazioni atte ad evitare l'insorgenza di situazioni di funzionamento degenerativo dell'apparecchiatura in guasti o, comunque, atti ad assicurare ottimali condizioni di lavoro, anche mediante la sostituzione di parti danneggiate o soggette ad usura e consumo. Rientra nella manutenzione ordinaria anche la pulizia interna ed esterna dei distributori che dovrà essere svolta con cadenza giornaliera, nel caso di elevate frequenze di prelievo, o comunque almeno una volta la settimana. L'Impresa, al fine di mantenere convenientemente puliti i locali o spazi dove saranno installati i distributori, fornirà appositi contenitori per lo smaltimento dei vuoti;
- b) manutenzione straordinaria su richiesta, con interventi in numero illimitato, da effettuarsi entro e non oltre 36 ore dalla chiamata. Per tempo di intervento si intende il tempo che intercorre tra la chiamata – richiesta dall'Amministrazione - e l'arrivo di un tecnico del servizio assistenza. Tutti gli interventi, di norma, dovranno essere effettuati "on site". Nel caso in cui ciò non fosse possibile, l'Impresa si impegna, senza alcun onere aggiuntivo da parte dell'Amministrazione concedente, alla temporanea sostituzione del bene con altro di analoghe caratteristiche qualitative e tecniche.

Art. 5.3 – Punto vendita giornali e riviste

Il Concessionario, previa autorizzazione ai sensi del d.lgs. 24 aprile 2001, n. 170, potrà attivare presso il locale adibito a bar un punto vendita non esclusivo di giornali e riviste, mediante l'installazione di appositi espositori. Le spese per l'eventuale acquisto di carrelli espositori sono ad esclusivo carico del soggetto Concessionario.

Per quanto riguarda le modalità di vendita si richiamano le disposizioni di cui all'art. 5, d.lgs. 24 aprile 2001, n. 170.

Art. 5.4 – Gestione dei rifiuti

Il concessionario provvederà alla raccolta e al trasporto dei rifiuti, nel rispetto delle

norme vigenti, derivanti dall'attività espletata, ivi compreso ogni onere amministrativo, tecnico ed economico per il pagamento della tariffa per tassa sui rifiuti urbani relativa ai locali concessi, nonché lo smaltimento a proprie spese di eventuali rifiuti speciali.

Art. 6 – Variazione prezzi dei generi elencati

I prezzi contrattualmente fissati con riferimento ai generi elencati al precedente Art. 5, punto 5.1, rimarranno invariati per 12 (dodici) mesi decorrenti dall'inizio dell'esecuzione del contratto. Trascorso detto periodo, i prezzi, su richiesta dell'Impresa, potranno essere aggiornati in base all'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati rilevato a cura dell'ISTAT, a seguito di apposito procedimento in contraddittorio con l'Amministrazione concedente. Ulteriori aumenti di prezzo, applicando lo stesso predetto metodo, potranno essere concessi soltanto dopo che siano trascorsi ulteriori 12 (dodici) mesi dalla precedente variazione.

Per quanto concerne i prezzi di tutti gli altri generi posti in vendita gli stessi dovranno rimanere comunque entro i limiti dei prezzi medi praticati negli esercizi similari della zona.

Art. 7 – Personale e Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro

Art. 7.1 – Personale

Il concessionario deve impiegare proprio personale qualificato di assoluta fiducia e provata riservatezza, che osservi diligentemente tutte le norme e disposizioni generali e che sia in possesso dei requisiti di accesso all'attività previsti all'art. 5, d.lgs. 31 marzo 1998, n. 114.

L'Impresa è ritenuta responsabile unica dell'operato del personale utilizzato ed il personale addetto alle attività appaltate deve essere regolarmente assunto dal concessionario con una delle forme previste dalla normativa vigente in materia di lavoro. Detto personale dovrà essere numericamente e professionalmente idoneo a garantire la corretta erogazione del servizio previsto dal presente Capitolato Speciale ed in grado di rispondere correttamente alle richieste dell'utenza. L'Impresa doterà tutto il personale dipendente di abbigliamento da lavoro caratteristico delle mansioni cui lo stesso è addetto, nel rispetto delle norme vigenti in materia di igiene, e di cartellino di riconoscimento; detto abbigliamento dovrà essere indossato durante l'espletamento del servizio. Il suddetto personale dovrà, altresì, essere dotato di adeguata livrea da indossare in occasione di ricevimenti intrattenuti nei locali delle strutture dell'Amministrazione concedente.

L'Impresa è obbligata ad attuare nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle prestazioni oggetto di concessione, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla data del contratto di concessione, alla categoria e nella località in cui si svolgono le prestazioni, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato per la categoria ed applicabile alla località dove viene esplicato il servizio.

Tale obbligo permane anche dopo la scadenza dei sopraindicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione. In particolare, l'Impresa si impegna ad applicare le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti nazionali di categoria, nonché adempiere agli oneri assicurativi, assistenziali e di qualsiasi specie in conformità alle leggi, regolamenti e norme in vigore.

Nessun rapporto di lavoro verrà ad instaurarsi tra l'Amministrazione e il personale addetto all'espletamento del servizio, il quale lavorerà alle dirette dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità del Concessionario.

L'Impresa dovrà comunicare all'Amministrazione concedente, mantenendolo sempre aggiornato, l'elenco nominativo del personale impiegato per l'effettuazione del servizio, con indicazione della qualifica e delle mansioni attribuite nell'ambito dell'appalto, recante gli estremi dei documenti di lavoro ed assicurativi, con impegno a segnalare entro tre giorni ogni eventuale variazione.

Il personale preposto deve essere di gradimento dell'Autorità dirigente, la quale si riserva la facoltà insindacabile di revocare, in ogni momento, il benestare già accordato e di comunicare i provvedimenti che il Concessionario dovrà porre in essere per la sostituzione del personale ritenuto non più idoneo.

A specifica richiesta il Concessionario dovrà, inoltre, esibire i libri paga e matricola del personale addetto e le ricevute dei versamenti contributivi prescritti dalle vigenti disposizioni in materia.

Il Concessionario dovrà nominare, entro la data di inizio del servizio, un proprio responsabile operativo disponibile in loco, rintracciabile nelle ore di apertura, che sia munito di ampia delega a trattare in merito a qualsiasi problema che dovesse insorgere in tema di esecuzione delle prestazioni.

Tutto il personale addetto dovrà essere munito di libretto sanitario aggiornato secondo la vigente legislazione nazionale e/o regionale. Ogni addetto dovrà mantenere uno standard elevato di igiene e pulizia personale ed il cambio degli indumenti dovrà avvenire in un locale apposito diverso dai locali adibiti al servizio di bar e tavola calda/fredda.

Art. 7.2 – Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro

L'Impresa è responsabile nei confronti sia dell'Amministrazione che dei terzi della tutela della sicurezza, incolumità e salute dei lavoratori addetti al servizio.

Il Concessionario deve garantire al proprio personale, addetto allo svolgimento delle attività oggetto dell'appalto, le tutele previste dalla normativa in materia di salute e sicurezza durante il lavoro, con particolare riferimento alle attività di sorveglianza sanitaria, accertamenti sanitari preventivi e periodici, a cura del medico competente, e risultanti dal documento di valutazione dei rischi.

Nel caso in cui la valutazione dei rischi dell'Impresa preveda l'utilizzo di D.P.I. per lo svolgimento delle attività oggetto del servizio in concessione, gli operatori ne devono essere dotati in conformità al decreto del Ministero della Sanità del 28 settembre 1990 e del d.lgs. 81/2008.

Inoltre, l'Impresa è tenuta a dare attuazione alle misure di prevenzione e protezione, nonché di ogni altra indicazione, contenute nel "Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.), la cui redazione definitiva, di concerto con l'Amministrazione è rimandata alla fase di stipula del contratto di concessione.

L'impresa è tenuta, senza oneri a carico dell'Amministrazione, a conformarsi a tutte le prescrizioni, anche future, in merito a misure di prevenzione, sicurezza ed emergenza, da adottare in relazione alle attività connesse alla concessione, che saranno eventualmente impartite dall'Amministrazione.

Art. 8 – Durata del contratto

La durata della concessione, con possibilità di proroga fino ad un massimo di 1 (uno) anno, è fissata in anni 6 (sei) con decorrenza dalla data del verbale di consegna dei locali, degli impianti, arredi ed attrezzature.

La durata del contratto di concessione in uso dei locali consegnati in utilizzo, che l'Impresa dovrà stipulare con l'Agenzia del Demanio, avrà termine con la scadenza della concessione.

Art. 9 – Avviamento Commerciale

Data la peculiare caratteristica di questo tipo di servizio, cioè esercizio non aperto su piazza o su strada pubblica e non aperto incondizionatamente al pubblico, ma funzionante in locali situati all'interno della sede del D.A.P. ove possono accedere soltanto coloro che abbiano giusto motivo di trovarsi all'interno di essi (personale dipendente, visitatori ed utenti autorizzati), il concessionario riconosce e dà atto, senza riserva alcuna, che non ricorrono gli estremi che possano dar luogo al riconoscimento del cosiddetto avviamento commerciale impegnandosi, quindi, a non avanzare mai alcuna pretesa al riguardo e dichiarandosi sin d'ora soddisfatto e tacitato di ogni eventuale diritto che potesse eventualmente far valere in sede od a seguito della scadenza o della risoluzione anticipata, per qualsivoglia ragione, del contratto.

Art. 10 – Obblighi ed oneri contrattuali

Sono ad esclusivo carico dell'Impresa concessionaria:

- a) tutte le spese e gli oneri a qualsiasi titolo derivanti dall'adempimento del contratto e dalle applicazioni di ognuna delle sue clausole;
- b) l'assunzione di due unità di personale già in servizio presso il bar – tavola calda/fredda, oggetto della presente concessione, per tutta la durata della stessa;
- c) tutti gli oneri fiscali presenti e futuri connessi all'esecuzione del contratto, ivi compresi quelli relativi alla stipula e registrazione dello stesso;
- d) i rischi connessi con l'attività cui il contratto darà origine. Rimane pertanto escluso qualsiasi onere per l'Amministrazione derivante:
 - dal verificarsi di eventi dai quali l'utenza dovesse ricevere danno;
 - dalla risoluzione del contratto prima della scadenza prevista all'Art. 8, nel caso di rilascio anticipato dell'immobile, e dalla conseguente disinstallazione delle attrezzature e delle dotazioni e successiva messa in ripristino dei locali nella situazione in cui erano al momento della consegna, che dovranno avvenire entrambe a cura e spese dell'Impresa;
- e) la costituzione di cauzione definitiva, intestata all'Amministrazione concedente, di validità pari all'intera durata contrattuale, a garanzia dell'adempimento di tutte e nessuna esclusa le obbligazioni scaturenti dal presente Capitolato Speciale e del risarcimento di eventuali danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni medesime, pari al 10% dell'onere di concessione minimo per la durata del contratto, ovvero pari a **€ 24.000,00 (Euro ventiquattromila/00)** da prestarsi a mezzo fideiussione bancaria o assicurativa. La cauzione verrà escussa, altresì, nell'ipotesi in cui dopo la stipula del contratto vi siano recessi o ritardi ingiustificati nell'assunzione del servizio. L'importo della garanzia è ridotto del cinquanta per cento nel caso all'Impresa sia stata

rilasciata dagli organismi accreditati, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001-2008 di cui al successivo art. 17.2, lett. B6). La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte dell'Ente di Assistenza, e la concessione sarà aggiudicata al concorrente che segue in graduatoria. Tale cauzione definitiva resterà a garanzia degli adempimenti contrattuali nonché del rimborso delle spese eventualmente sostenute dall'Amministrazione concedente durante lo svolgimento del servizio per cause imputabili al concessionario o a causa di inadempimenti o cattivo svolgimento del servizio. Il testo della fideiussione dovrà contenere la clausola della rinuncia al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 c.c. e di rinuncia ad avvalersi della condizione contenuta nel primo comma dell'art. 1957 c.c., nonché la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta della Amministrazione concedente. Qualora l'ammontare del deposito si dovesse ridurre per effetto di quanto prima disposto, la cauzione dovrà essere reintegrata entro il termine di 30 giorni decorrenti da quando l'Amministrazione concedente avrà reso noto all'Impresa l'avvenuta riduzione. In caso di mancata reintegrazione nel termine suddetto, l'Amministrazione concedente si riserva la facoltà di risolvere il contratto, salvo il risarcimento dell'eventuale ulteriore danno subito. In caso di fallimento o situazione equivalente del concessionario, la concessione sarà revocata e la cauzione incamerata a favore dell'Amministrazione concedente;

- f) il pagamento all'Amministrazione concedente di un onere di concessione annuo, e il pagamento all'Agenzia del Demanio competente di un canone annuo per la concessione in uso dei locali consegnati in uso esclusivo, così come stabiliti all'art. 3 del presente capitolato.
- g) il ritiro e l'acquisto dei generi, ancora idonei alla vendita, già di proprietà dell'Ente di Assistenza, eventualmente in rimanenza alla data della consegna delle attrezzature, con pagamento, a seguito di fattura emessa dall'Ente di Assistenza, da versarsi sul conto corrente intestato al medesimo Ente;
- h) l'adeguamento funzionale dei locali alle esigenze di esercizio ed alla normativa vigente che regola il settore;
- i) la fornitura delle ulteriori attrezzature e dotazioni ritenute eventualmente necessarie. Tali beni, alla scadenza naturale del contratto, qualora non ritirate dall'Impresa entro 30 giorni, rimarranno, senza l'esborso di alcun onere, di proprietà della stessa Amministrazione Penitenziaria;
- j) la fornitura e lo stoccaggio delle derrate alimentari in quantità idonea e sufficiente, con particolare riferimento ai generi elencati al precedente Art. 5, a garantire la fruizione continua;
- k) la fornitura di tutti i materiali di consumo occorrenti per l'espletamento del servizio;
- l) la pulizia, sanificazione, disinfezione, disinfestazione, deblattizzazione e derattizzazione ordinaria e straordinaria dei locali occupati nonché, delle apparecchiature, degli arredi e di tutte le attrezzature fisse e mobili;
- m) l'utilizzo di prodotti assolutamente non tossici e biodegradabili ai sensi delle vigenti normative;
- n) la manutenzione ordinaria dei locali consegnati con relativi infissi; la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli arredi e di

quanto altro necessario per l'espletamento del servizio. Qualora l'Impresa non provvedesse all'ordinaria manutenzione dei locali concessi sarà in facoltà dell'Amministrazione eseguire in via sostitutiva le prestazioni addebitandone il relativo costo alla stessa Impresa e le somme potranno essere trattenute dal deposito cauzionale definitivo.

- o) la raccolta e il trasporto dei rifiuti, nel rispetto delle norme vigenti, derivanti dall'attività espletata, ivi compreso ogni onere amministrativo, tecnico ed economico per il pagamento della Tariffa per tassa sui rifiuti urbani relativa ai locali concessi, nonché lo smaltimento a proprie spese di eventuali rifiuti speciali;
- p) il pagamento dei consumi di energia elettrica e di acqua relativi alla gestione del servizio affidato in concessione;
- q) il trasporto, l'installazione, il collaudo e la messa in funzione delle apparecchiature ed attrezzature fornite.
- r) la retribuzione, comprensiva degli elementi accessori ed aggiuntivi, da erogare al personale alle proprie dipendenze ed i relativi oneri assicurativi, previdenziali e sociali;
- s) il rispetto di tutte le normative vigenti in materia;
- t) la custodia e la conservazione di tutto quanto costituisce impianto, arredamento, scorte etc.;
- u) preliminarmente alla firma del contratto, stipula di apposita polizza assicurativa RCT/RCO, che tuteli da qualsiasi danno l'Amministrazione nonché i terzi, con massimali, esenti totalmente da franchigia, non inferiori a € 5.000.000,00 per catastrofe, a € 5.000.000,00 per ogni sinistro per danni cagionati a singole persone, a € 5.000.000,00 per ogni sinistro per danni a cose. Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, qualora subiscano un aumento superiore al 20% del dato iniziale. La polizza dovrà prevedere l'espressa inclusione dell'Amministrazione nel novero dei terzi a tutti gli effetti, nonché l'inclusione della responsabilità personale degli addetti (dipendenti e/ o collaboratori) al servizio, nell'esercizio delle attività svolte per conto dell'Impresa. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura di rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio, nonché per i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato, a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto. Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione dei lavori e a quelle sulle quali si eseguono i lavori stessi, nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti dal presente capitolato. Nella garanzia RCO, si dovranno comprendere anche i lavoratori parasubordinati e con contratto di somministrazione lavoro, eventualmente utilizzati dall'Impresa. La garanzia dovrà comprendere anche l'estensione alle malattie professionali ed al danno biologico. La validità temporale della polizza RCT/RCO, dovrà estendersi ai danni denunciati nei sei mesi successivi alla scadenza del contratto, purché verificatisi durante la vigenza dello stesso. L'esistenza di tale polizza non esime l'Impresa dalle proprie responsabilità, avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia e, copia della polizza, dovrà essere trasmessa all'Amministrazione concedente prima della stipula del contratto di concessione.

L'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per danni a persone e/o cose che siano presenti nei locali concessi, nonché al personale dipendente dell'Impresa, anche se derivino da incendi, eventi catastrofici e per disservizi derivanti da responsabilità di terzi.

L'impresa è altresì tenuta:

- 1) ad esporre, in maniera ben visibile:
 - a. le licenze ed autorizzazioni necessari all'esercizio dell'attività rilasciate dalle autorità competenti;
 - b. il listino prezzi timbrato e controfirmato dall'Amministrazione concedente;
 - c. il recapito dell'Impresa;
- 2) a far rispettare all'interno dei locali concessi in uso l'assoluto divieto di fumo, individuando un responsabile preposto all'osservanza del divieto, così come previsto dalla normativa vigente in materia. Il nominativo del responsabile dovrà essere apposto sui cartelli, a norma di legge, che dovranno essere esposti in maniera ben visibile;
- 3) a non costituire depositi di recipienti vuoti, di contenitori in cartone o quanto altro, nemmeno in via provvisoria, al di fuori dei locali concessi in uso, se non nelle apposite aree individuate;
- 4) a provvedere che gli approvvigionamenti per la gestione del bar non ostacolino minimamente la normale attività della struttura;
- 5) a provvedere, in caso di contravvenzioni o sanzioni che dovessero essere poste a carico dell'Amministrazione o dell'Ente per inadempimenti o per responsabilità del concessionario, all'immediato e totale rimborso a favore dell'Amministrazione o dell'Ente che, in caso contrario, si rifarà sul deposito cauzionale richiedendone la ricostituzione nella misura prevista.

E' a carico dell'Amministrazione:

- a) la consegna dei locali e/o porzioni di essi, previa definizione dei contratti di concessione in uso tra l'Impresa e le Agenzie del Demanio competenti;
- b) la manutenzione straordinaria dei locali, restando esclusi gli oneri derivanti da eventuali danni che dovessero verificarsi per negligenza ovvero per uso improprio da parte del personale dipendente dell'Impresa;
- c) il riscaldamento dei locali o loro climatizzazione, garantiti dall'impianto nello stato in cui lo stesso si troverà al momento del verbale di consegna di cui all'Art. 3;
- d) l'apparecchio telefonico collegato all'apparecchiatura centralizzata della struttura non abilitato alle telefonate esterne;
- e) la consegna in comodato d'uso gratuito degli impianti, dell'arredo bar e delle attrezzature di proprietà dell'Amministrazione e dell'Ente di Assistenza, ancora efficienti e funzionanti.

Art. 11 – Penalità

In caso di violazione delle prescrizioni contenute nel presente capitolato, effettuata la relativa contestazione all'Impresa e considerate le giustificazioni da essa fornite, l'Amministrazione concedente potrà procedere inappellabilmente all'applicazione di sanzioni pecuniarie a titolo di penale per la violazione di ogni singola prescrizione, fatto salvo il maggiore danno e, comunque, la facoltà della pronuncia di decadenza. Le penali

saranno versate a cura dell'Impresa direttamente sul conto corrente intestato all'Amministrazione concedente.

A tal fine sono individuati 2 livelli di inadempimento:

1° LIVELLO (Inadempienza grave): sanzione di €. 150,00.

- a) In ogni caso (per ogni unità di personale) di non conformità all'organico dichiarato dall'Impresa, concordato ed approvato dall'Amministrazione concedente;
- b) Per ogni controllo dal quale emerga la non conformità degli indumenti di lavoro;
- c) Per ogni controllo dal quale emerga la mancata osservanza delle temperature di conservazione dei pasti secondo la normativa vigente.
- d) In ogni caso in cui venga rilevata un'insufficiente manutenzione ordinaria;
- e) Nel caso in cui il responsabile del servizio non sia reperibile nella giornata lavorativa (per ogni giorno di irreperibilità);

2° LIVELLO (Inadempienza molto grave): sanzione di €. 250,00.

- a) Per la mancata redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi della normativa vigente;
- b) Per ogni rilevazione della cattiva qualità e/o difformità rispetto a quanto proposto in offerta degli alimenti distribuiti;
- c) Per ogni rilevazione in merito alla cattiva qualità delle preparazioni e/o confezionamento dei cibi;
- d) Per ogni rilevazione di difformità dei prezzi applicati rispetto a quelli indicati nel listino esposto;
- e) Per ogni rilevazione di mancato rispetto degli orari di apertura e chiusura dell'esercizio, salvo giustificati motivi;
- f) Per ogni rilevazione in merito alla constatazione del cattivo stato delle merci immagazzinate;
- g) Per ogni rilevamento in merito alla mancata pulizia e cattiva igiene dei locali e delle attrezzature;
- h) Per il cattivo stato ed uso degli impianti, dei locali, delle attrezzature e degli arredi;
- i) Per ogni rilevamento di uso improprio dei detergenti e disinfettanti;
- j) Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa in materia di raccolta differenziata;
- k) Ogni qualvolta viene negato l'accesso ai componenti della commissione di controllo ad eseguire i controlli di conformità al presente capitolato;

Le penali verranno applicate con la sola formalità della contestazione scritta dell'inadempienza al Concessionario, con termine di giorni 5 dal ricevimento della stessa per eventuali difese scritte da parte di quest'ultimo. Le sanzioni pecuniarie verranno prelevate direttamente dalla cauzione qualora non corrisposte entro 15 giorni dalla richiesta, con conseguente obbligo di reintegro.

In caso di reiterate inadempienze sarà facoltà dell'Amministrazione concedente procedere alla risoluzione del contratto per inadempienza secondo quanto

successivamente specificato.

L'applicazione delle penali o la risoluzione anticipata di cui al successivo Art. 13 non esonerano comunque l'Impresa dall'obbligo di risarcimento di eventuali ulteriori danni.

Art. 12 – ORGANO DI CONTROLLO

L'Amministrazione potrà espletare i controlli che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio reso alle norme ed alle prescrizioni di legge, nonché alle prescrizioni del presente Capitolato.

L'Amministrazione si avvale per il controllo del servizio di una Commissione, composta da personale dell'Amministrazione Penitenziaria. Le osservazioni rilevate saranno poste all'attenzione dell'Amministrazione concedente.

Tra i compiti della Commissione sussiste anche quello di effettuare le rilevazioni circa i prezzi mediamente applicati presso esercizi similari della zona ai fini dell'accettazione degli aggiornamenti o dei nuovi generi proposti dal Concessionario.

Art. 13 – Cause di Risoluzione e Recesso

Art. 13.1 – Cause di Risoluzione

L'Amministrazione concedente risolverà il contratto di diritto e con effetto immediato, ai sensi dell'art. 1456 c.c., nei seguenti casi:

- reiterati ritardi superiori ai sessanta giorni o unico ritardo superiore ai sei mesi nel pagamento dell'onere di concessione e negli eventuali rimborsi dei consumi di energia elettrica e/o acqua;
- mancato reintegro del deposito cauzionale eventualmente escusso entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione concedente;
- reiterata sospensione, abbandono o mancata effettuazione del servizio da parte del Concessionario;
- gravi e reiterate inadempienze e inottemperanze a quanto riportato nel presente Capitolato speciale;

Il contratto cesserà la sua efficacia nei seguenti casi:

- cessazione dell'attività, oppure scioglimento, fallimento, concordato preventivo, stati di moratoria e conseguenti atti di sequestro o di pignoramento, qualsiasi procedura concorsuale cui sia sottoposta l'Impresa;
- allorché si manifesti qualunque altra forma di incapacità giuridica che ostacoli l'esecuzione del contratto;

L'Amministrazione concedente ha altresì la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1453 c.c., previa diffida scritta ad adempiere entro il termine di 15 giorni, decorso il quale il contratto si intende risolto di diritto, qualora:

- l'Impresa non dia inizio all'erogazione del servizio alla data stabilita nel contratto;
- l'Impresa non esegua il servizio in modo strettamente conforme alle disposizioni del contratto;
- l'Impresa non impieghi personale o mezzi con i requisiti concordati;
- l'impresa non si conformi, entro un termine ragionevole, all'ingiunzione

dell'Amministrazione di porre rimedio a negligenze o inadempienze contrattuali che compromettano gravemente la corretta esecuzione del contratto nei termini prescritti;

- l'Impresa si renda colpevole di frode e/o grave negligenza e per mancato rispetto degli obblighi e delle condizioni previste nel presente capitolato speciale, dopo l'applicazione delle penali;
- l'Impresa sospenda l'esecuzione del contratto per motivi imputabili all'Impresa stessa.

In tutte le ipotesi suddette il contratto sarà risolto di diritto e in danno a seguito di dichiarazione dell'Amministrazione di avvalersi della presente clausola, da notificarsi all'Impresa nei modi di legge.

In qualunque ipotesi di risoluzione anticipata del contratto per cause non imputabili all'Amministrazione, le attrezzature e le dotazioni già installate rimarranno di proprietà dell'Amministrazione, senza l'esborso di alcun onere da parte della stessa qualora non ritirate entro 30 giorni, e si procederà all'incameramento della cauzione definitiva, salvo il risarcimento del maggior danno, nessun escluso, per l'affidamento a terzi del servizio. Nessun indennizzo è dovuto all'Impresa inadempiente.

L'esecuzione in danno non esime l'Impresa dalla responsabilità civile e penale in cui la stessa possa incorrere, a norma di legge, per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

Art. 13.2 – Cause di Recesso

L'Amministrazione concedente potrà recedere in tutto o in parte dalla concessione, con preavviso minimo di sei mesi, per motivi di pubblico interesse (che saranno specificatamente motivati nel provvedimento di recesso) o per trasformazioni di natura tecnico-organizzativa rilevanti ai fini ed agli scopi del servizio, senza che competa al concessionario alcun rimborso o indennizzo.

Art. 14 – Disposizioni finali e controversie

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato Speciale, per l'esecuzione del contratto si rimanda:

- 1) alle norme concernenti l'Amministrazione del Patrimonio e la Contabilità Generale dello Stato (R.D. 16 novembre 1923 n. 2440; R.D. 23 maggio 1924, n.827) e sue modifiche ed integrazioni;
- 2) al Capitolato d'Oneri Generali approvato con D.M. 28.10.1985 e pubblicato sul Suppl. ord. alla Gazzetta Ufficiale n. 51 del 03.0.1986, e sue modifiche ed integrazioni, con particolare riferimento ai suoi Capi III (la stipulazione del contratto), IV (l'esecuzione del contratto), VI (la risoluzione del contratto), VIII (le penalità), X (le controversie contrattuali);
- 3) a tutte le norme legislative e regolamentari vigenti o emanate relative alla produzione, confezionamento, commercializzazione, trasporto dei generi alimentari solidi o liquidi che concorreranno alla produzione dei generi da somministrare ai sensi del presente Capitolato Speciale e del suo relativo contratto, in particolare alle norme dettate dalla legge 30.04.1962 n. 263 e dal suo regolamento di esecuzione D.P.R. 26.03.1980 n. 327 e successive modifiche e integrazioni, a tutte le norme previste dalla vigente legislazione in materia di prodotti alimentari e bevande;
- 4) alle norme igienico - sanitarie previste dalla vigente legislazione in materia di

pubblici esercizi;

- 5) alla vigente legislazione relativa ai pubblici appalti e contratti;
- 6) alle norme di pubblica sicurezza vigenti.

Le leggi, i regolamenti e norme citate, e le loro eventuali modifiche e/o integrazioni, per tutti gli effetti che derivano costituiscono parte integrante del presente Capitolato Speciale, per quanto ad esso non siano materialmente allegate.

Per eventuali controversie il Foro competente è quello dove ha sede l'Amministrazione concedente.

Art. 15 – Trattamento dati personali e obbligo alla riservatezza

Ai sensi del d.lgs. 196/2003, i dati inerenti all'Impresa e raccolti dall'Amministrazione saranno trattati al solo fine di procedere all'espletamento della gara ed alla stipula del contratto di concessione e saranno opportunamente e idoneamente archiviati in locali all'uopo predisposti.

Tali dati saranno diffusi e trattati solo in esecuzione di precise disposizioni normative, tipo gli obblighi inerenti agli organi di controllo della Pubblica Amministrazione. I concorrenti potranno esercitare i propri diritti ex art. 7, citato d.lgs. 196/2003. Titolare del trattamento è l'Amministrazione Penitenziaria.

L'impresa per suo conto è responsabile del trattamento dei dati personali attinenti all'Amministrazione dei quali venga eventualmente a conoscenza nel corso dell'esecuzione del servizio. Tali dati quindi potranno essere utilizzati esclusivamente per le finalità strettamente connesse all'esecuzione del medesimo servizio. L'Impresa si impegna ad individuare i soggetti incaricati del trattamento dei dati personali e a comunicare i nominativi all'Amministrazione entro 10 giorni dall'inizio dell'attività.

Inoltre:

- 1) L'impresa, i suoi rappresentanti, dipendenti e collaboratori, nonché tutto il personale dei sub-fornitori, e tutti gli automezzi, di qualunque tipo, sia dell'Impresa che dei sub-fornitori dovranno essere preventivamente autorizzati dall'Amministrazione all'ingresso nei e presso i locali posti a disposizione per l'espletamento del servizio. E' facoltà dell'Amministrazione revocare il permesso di accesso per motivi di sicurezza, ordine e disciplina;
- 2) L'ingresso, la permanenza e l'uscita del personale e degli automezzi dell'Impresa e dei sub-fornitori avverrà negli orari e con le modalità stabilite dall'Amministrazione. L'Impresa, tutto il proprio personale e quello dei sub-fornitori è tenuto, nell'esecuzione del contratto, ad osservare le disposizioni impartite dall'Amministrazione;
- 3) L'Impresa si obbliga a rispettare tutte le norme e le disposizioni previste a tutela della sicurezza degli operatori dell'Amministrazione;
- 4) Il personale dell'impresa ha l'obbligo di informare tempestivamente l'Amministrazione di qualsiasi inconveniente o problema che dovesse verificarsi. Il Concessionario ed il proprio personale dovrà fornire tutte le notizie occorrenti all'espletamento delle indagini disposte dall'Amministrazione;
- 5) L'Amministrazione potrà disporre in ogni momento accertamenti in ordine all'affidabilità dell'Impresa e del proprio personale. Il rappresentante e l'incaricato potranno essere ricusati dall'Amministrazione sia all'atto della loro nomina che durante l'esecuzione del contratto, senza obbligo di dichiararne i motivi;

- 6) Il Concessionario, i suoi rappresentanti, dipendenti e collaboratori sono obbligati a mantenere riservati i dati e le informazioni di cui vengano a conoscenza in occasione dell'accesso e della permanenza nei locali dell'Amministrazione, e sono altresì obbligati a non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi che non siano strettamente necessari ed attinenti all'esecuzione del contratto.

PARTE II – DISCIPLINARE DI GARA

Art. 16 – Partecipazione alla gara

Per partecipare alla gara, le Ditte dovranno far pervenire, a mezzo raccomandata postale con avviso di ricevimento, o tramite corriere, o consegnato a mano, ma in ogni caso a loro esclusivo rischio e cura,

entro le ore 14,00 del giorno 20 dicembre 2011, pena esclusione dalla gara,

un plico chiuso e sigillato (con ceralacca o nastro adesivo) sui lembi di chiusura, sui quali sia impresso il marchio d'Impresa oppure in assenza del marchio, la controfirma del legale rappresentante dell'Impresa, indirizzato a:

Ente di Assistenza del personale dell'Amministrazione Penitenziaria - Largo Luigi Daga, 2
- 00164 ROMA

riportante ben visibilmente:

- 1) la seguente dicitura, pena l'esclusione dalla gara,:

**“Concessione per l'affidamento del servizio di bar e tavola calda/fredda
– Dipartimento dell'Amministrazione Penitenziaria - Roma -
GARA del 20/12/2011”**

- 2) le indicazioni del mittente e cioè la denominazione o ragione sociale (dell'impresa singola, di tutte le imprese raggruppande in caso di RTI non costituiti o della sola mandataria, in caso di RTI costituiti, o del Consorzio, in caso di Consorzio).

Il plico dovrà contenere la seguente documentazione, redatta in lingua italiana, suddivisa in tre distinte buste o plichi chiusi:

- BUSTA A - “Documenti”;
- BUSTA B - “Offerta tecnica”;
- BUSTA C - “Offerta economica”.

All'esterno di ciascuna delle tre buste, pena l'esclusione dalla gara, dovrà essere indicata in maniera chiara la denominazione riferita a quanto in esse contenuto.

Pertanto:

- sull'esterno della busta A dovrà essere scritto: “Busta A – Documenti”;
- sull'esterno della busta B dovrà essere scritto: “Busta B – Offerta tecnica”;
- sull'esterno della busta C dovrà essere scritto: “Busta C – Offerta economica”.

Art. 17 - Documentazione di gara

Art. 17.1 – BUSTA A “Documenti”

La BUSTA A - “Documenti”, pena l'esclusione dalla gara, dovrà essere sigillata su tutti i lembi di chiusura (con ceralacca o nastro adesivo) recante il marchio d'impresa o, in assenza di quest'ultimo, controfirmata su tutti i lembi di chiusura dal legale rappresentante dell'Impresa e dovrà contenere:

- A1) La domanda di partecipazione alla gara, debitamente regolarizzata con bollo, sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal legale rappresentante (è *disponibile sul sito dell'Amministrazione concedente il fac-simile di “domanda di partecipazione” da completare eventualmente con i dati mancanti*);
- A2) Dichiarazione sostitutiva – ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, da cui risulti per l'Impresa:
- a) iscrizione alla Camera di commercio, industria artigianato o nel Registro delle Imprese o in uno dei registri professionali o commerciali dello Stato di residenza, se si tratta di uno Stato dell'UE, per attività inerenti il servizio oggetto della presente procedura di gara, in conformità con quanto previsto dall'art. 39 del D.Lgs 163/2006;
 - b) il possesso delle autorizzazioni prescritte dalle vigenti disposizioni legislative e regolamentari per lo svolgimento dell'attività oggetto della concessione;
 - c) non sussistenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 38 d.lgs. 12 aprile 2006 n. 163;
 - d) l'ottemperanza e la conformità della Ditta alle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ex art. 17, Legge 12.03.1999 n. 68;
 - e) non irrogazione di alcuna sanzione interdittiva in via definitiva o delle misure cautelari di cui al d.lgs. 231/01 che le impediscano di contrattare con le Pubbliche Amministrazioni;
 - f) adempimento all'interno della propria azienda agli obblighi di sicurezza previsti dalla normativa vigente;
 - g) la regolarità contributiva ed assicurativa alla data della domanda di partecipazione alla gara;
 - h) di aver realizzato, complessivamente negli anni 2008 – 2009 - 2010, un fatturato, oppure, un ricavo da registro corrispettivi, relativo a servizi nel settore oggetto della gara, al netto dell'I.V.A., non inferiore ad euro 800.000,00 (ottocentomila/00). L'impresa dovrà indicare, per ciascun anno (2008-2009-2010), i fatturati relativi a servizi nel settore oggetto della gara;
 - i) ai sensi del decreto legge 25 settembre 2009 n. 135, alternativamente:
 - di non essere in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile con nessun partecipante alla medesima procedura;
 - di essere in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile e di aver formulato autonomamente l'offerta, con indicazione del concorrente con cui sussiste tale situazione. Tale dichiarazione è corredata dai documenti utili a dimostrare che la situazione di controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta, inseriti in separata busta chiusa.

A3) una idonea dichiarazione da parte di istituto bancario o intermediario autorizzato ex D. lgs. 385/93 in merito alla capacità economica e finanziaria della ditta, ai sensi dell'art. 41 del d.lgs. 12 aprile 2006, n. 163, tale da soddisfare i requisiti necessari per la concessione oggetto della gara.

A4) A scelta dell'offerente, la fideiussione bancaria o assicurativa comprovante la costituzione di una garanzia provvisoria, intestata all'Ente di Assistenza dell'Amministrazione Penitenziaria, a corredo dell'offerta, pari al 2% dell'ammontare dell'onere di concessione minimo per la durata del contratto, ovvero pari a €. 4.800,00 (euro quattromilaottocento/00). L'importo della garanzia è ridotto del cinquanta per cento nel caso all'Impresa sia stata rilasciata dagli organismi accreditati la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001-2008 di cui al successivo art. 17.2, lett. B6). Sempre a pena di esclusione la fideiussione bancaria o assicurativa dovrà presentare la sottoscrizione autenticata da notaio e, sempre a pena di esclusione, dovrà prevedere:

- la rinuncia espressa al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia espressa all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile;
- la sua operatività entro quindici giorni su semplice richiesta scritta dell'Amministrazione.

Si precisa che ove la cauzione contenga anche degli allegati, l'autentica notarile dovrà essere apposta in calce all'intero documento comprensivo degli allegati.

Per quanto riguarda la durata di detta garanzia provvisoria, essa non potrà essere inferiore a n. 180 (centottanta) giorni solari decorrenti dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte, ed è svincolata all'aggiudicatario al momento della sottoscrizione del Contratto, e, ai non aggiudicatari, entro n. 30 (trenta) giorni dall'aggiudicazione, previa relativa richiesta. Nell'ipotesi in cui l'Amministrazione contraente deliberi di non procedere ad alcuna aggiudicazione, la predetta cauzione sarà restituita a tutti i concorrenti entro 30 giorni dalla richiesta, da presentarsi solo dopo la data di detta delibera.

La garanzia provvisoria copre e viene escussa per la mancata stipula del contratto per fatto del concorrente e verrà altresì escussa, ai sensi dell'art. 48 del D.Lgs. n. 163/2006, nel caso in cui il concorrente stesso non fornisca la prova in ordine al possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa richiesti nel Bando di gara, e nel caso di dichiarazioni mendaci.

L'Amministrazione si riserva altresì la facoltà di escutere la cauzione nel caso di mancato o tardivo pagamento del contributo di cui all'art. 1, commi 65 e 67, della L. 23 dicembre 2005, n. 266.

A5) Ricevuta di versamento in originale dell'avvenuto pagamento – entro la data di scadenza per la presentazione delle offerte - del contributo ex art. 1, comma 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266. A tal proposito si rende noto che il codice identificativo della gara (CIG) è il seguente: **3531129BD2**

Le modalità per il pagamento del contributo sono descritte nelle "Istruzioni relative alle contribuzioni dovute, ai sensi dell'art. 1, comma 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, dai soggetti pubblici e privati in vigore dal 1 maggio 2010", consultabili sul sito dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici, al link <http://www.avcp.it/portal/public/classic/home/riscossione>.

La mancata presentazione della ricevuta di versamento, in originale, è condizione di esclusione dalla procedura di selezione.

- A6) Attestato dell'avvenuto sopralluogo obbligatorio ai locali oggetto della concessione, indicati nell'allegato "A" al presente bando di gara, rilasciato dal delegato dell'Amministrazione concedente.
- A7) Il presente Capitolato tecnico – parte I Normativa di riferimento, e parte II Disciplinare di gara – sottoscritto in ogni pagina per visione e incondizionata accettazione.

La domanda di partecipazione di cui al precedente punto A1) e le dichiarazioni di cui ai punti A2) sottoscritte dal legale rappresentante o da un suo procuratore devono essere accompagnate da copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore in conformità a quanto disposto dall'art. 38 comma 3 del D.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000.

In caso di Raggruppamenti temporanei di concorrenti costituiti prima della presentazione dell'offerta o non costituiti prima della presentazione dell'offerta:

- Quanto al requisito di capacità economica e finanziaria, di cui al precedente punto A2), lett. h, deve essere posseduto dalla mandataria nella misura minima del 50%; la restante parte percentuale deve essere posseduta cumulativamente dalle mandanti ciascuna nella misura minima del 20%. L'impresa mandataria, in ogni caso, deve possedere i requisiti suddetti nella misura maggioritaria.
- In caso di Raggruppamenti temporanei di concorrenti costituiti prima della presentazione dell'offerta:
 - I raggruppamenti temporanei di concorrenti, costituiti prima della presentazione dell'offerta, dovranno inserire, tra i documenti della Busta A, il mandato collettivo speciale con rappresentanza conferito dalle mandanti, risultante da scrittura privata autenticata, o copia di essa autenticata. Detta rappresentanza dovrà essere conferita a chi è legale rappresentante della Ditta capogruppo. E' peraltro ammessa la presentazione del mandato e della procura in un unico atto notarile, redatto in forma pubblica (art. 1392 C.C.).

La domanda di partecipazione di cui al precedente punto A1), le dichiarazioni e documentazioni di cui ai punti A2), A3), A4), A5), A6) e A7) dovranno essere compilate e firmate a cura della sola mandataria. Detta sottoscrizione dovrà essere quella del legale rappresentante o del suo procuratore, accompagnata da copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore in conformità a quanto disposto dall'art. 38 comma 3 del D.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000.

- In caso di Raggruppamenti temporanei di concorrenti non costituiti prima della presentazione dell'offerta:
 - Ciascuna della ditte intenzionate a far parte di Raggruppamenti temporanei di concorrenti, non costituiti prima della presentazione dell'offerta, dovrà sottoscrivere ed inserire tra i documenti della Busta A, la domanda di partecipazione di cui al precedente punto A1), le dichiarazioni e documentazioni di cui ai punti A2), A3), A4), A5), A6) e A7). Dette sottoscrizioni, ciascuna delle quali a nome e per conto delle mandanti e della capogruppo mandataria, dovranno essere quelle del rispettivo rappresentante o del suo procuratore, accompagnate da copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore in conformità a quanto disposto dall'art. 38 comma 3 del D.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000.

In caso di consorzi:

- I consorzi di cui all'art. 34, c. 1 lett. b) e c) del d.lgs. n. 163/2006 dovranno inserire, tra i documenti della Busta A, anche l'atto costitutivo del consorzio e successive modificazioni, in originale o copia autenticata, nonché indicazione dell'impresa consorziata nel cui interesse viene presentata l'offerta. L'impresa, nel cui interesse viene presentata l'offerta, non può partecipare alla medesima gara in qualsiasi altra forma.

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in forma individuale e contemporaneamente in forma associata (RTI o consorzio) ovvero di partecipare in più di un RTI, pena l'esclusione dalla gara dell'Impresa medesima e dei R.T.I. ai quali l'Impresa partecipa.

Non è ammessa la partecipazione di ditte che si trovino in una situazione di cui all'art. 2359 del codice civile o in qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale. A tal fine i concorrenti, ai sensi del decreto legge 25 settembre 2009 n. 135, dichiarano, alternativamente, in conformità a quanto indicato al precedente punto A2, lett. i).

Art. 17.2 – BUSTA B “Offerta tecnica”

La BUSTA B “Offerta Tecnica”, pena l'esclusione dalla gara, dovrà essere sigillata su tutti i lembi di chiusura (con ceralacca o nastro adesivo) recante il marchio d'impresa o, in assenza di quest'ultimo, controfirmata su tutti i lembi di chiusura dal legale rappresentante dell'Impresa e dovrà contenere, pena esclusione dalla gara, un “**Progetto tecnico organizzativo**”, così composto:

- B1) ACCETTAZIONE DEI BUONI PASTO EROGATI DALL'AMMINISTRAZIONE PENITENZIARIA (facoltativo, solo ai fini del relativo punteggio): All'impresa che dichiarerà di accettare, per tutta la durata contrattuale, a titolo di corrispettivo per il servizio - relativo a pasti, panineria e pizzeria - i buoni pasto erogati dall'Amministrazione Penitenziaria.
- B2) MODALITA' ORGANIZZATIVE DI GESTIONE: i concorrenti dovranno presentare una relazione descrittiva delle soluzioni organizzative che l'offerente intende adottare per gestire il servizio di bar e tavola calda/fredda e quanto connesso in termini di risorse lavorative e di tipologie di servizi oltre quelle minime previste in capitolato, assicurando comunque l'assunzione delle due unità di personale già in servizio presso il bar.
- B3) ORARI DI APERTURA: i concorrenti dovranno specificare i termini di avvio del servizio, e indicare gli orari eventualmente prolungati rispetto a quelli obbligatori di cui all'art. 5.1
- B4) PROPOSTA MERCEOLOGICA: i concorrenti dovranno formulare una relazione contenente la proposta merceologica utile a garantire un servizio di completa soddisfazione dell'utenza e di elevata qualità, comprendente la lista dei prodotti che si intende mettere in vendita, oltre a quelli già indicati nell'art. 5.1 del Capitolato. Dalla relazione devono risultare le indicazioni in merito alla marca/qualità/descrizione dei prodotti anche da utilizzare per il confezionamento pasti. Il concorrente dovrà indicare gli eventuali laboratori di produzione dei generi

di pasticceria e rosticceria presso i quali intende fornirsi. N.B.: I concorrenti, pena l'esclusione dalla gara, **non dovranno** indicare in tale relazione alcun prezzo per i generi.

- B5) ESPERIENZA QUALIFICATA: (facoltativo, solo ai fini del relativo punteggio) Dichiarazione sostitutiva – anche ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, in merito alle pregresse esperienze per servizi dello stesso tipo, resi regolarmente (senza demerito) negli ultimi 3 anni presso strutture similari di altri Corpi di Polizia e/o Forze armate, o presso Amministrazioni centrali dello Stato, o presso Enti locali, o presso Imprese private con minimo 200 dipendenti, con indicazione della natura, durata e valori dei contratti, della tipologia di servizio e dei destinatari;
- B6) CERTIFICAZIONE QUALITA': (facoltativo, solo ai fini del relativo punteggio) la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001-2008, rilasciata da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000.
Ove non venga prodotta la certificazione in originale o in copia, corredata da dichiarazione di autenticità con allegata copia di un documento di identità in corso di validità, potrà essere presentata idonea dichiarazione sostitutiva ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, attestante la presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema rilasciata da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000;

Art. 17.3 – BUSTA C "Offerta Economica"

La BUSTA C "Offerta Economica", pena l'esclusione dalla gara, dovrà essere sigillata su tutti i lembi di chiusura (con ceralacca o nastro adesivo) recante il marchio d'impresa o, in assenza di quest'ultimo, controfirmata su tutti i lembi di chiusura dal legale rappresentante dell'Impresa e dovrà contenere, pena esclusione dalla gara (è disponibile sul sito dell'Amministrazione concedente il fac-simile di "offerta economica" da completare eventualmente con i dati mancanti):

- C1) Dichiarazione di Offerta dell'onere di concessione annuo. L'ammontare dell'onere di concessione annuo offerto dovrà essere esclusivamente pari o eventualmente superiore, in tale caso con indicazione della percentuale di aumento offerta, all'onere di concessione minimo posto a base della gara. La percentuale di aumento eventualmente offerta dovrà essere espressa in cifra intera e non saranno prese in considerazione le eventuali cifre decimali oltre la virgola.
L'onere di concessione annuo posto a base della procedura ammonta a: € 40.000,00 (euro quarantamila/00)

Solo nel caso di Raggruppamento temporaneo di concorrenti, dovranno, altresì, essere inseriti nella Busta C, pena esclusione dalla gara,:

- a) la dichiarazione in merito alla ripartizione dell'oggetto contrattuale all'interno del Raggruppamento (parte del servizio che sarà eseguito da ciascuna singola impresa componente il Raggruppamento), sottoscritta da ciascuna ditta in caso di Raggruppamento non costituito prima della presentazione dell'offerta, ovvero dalla sola mandataria nel caso di Raggruppamento costituito prima della presentazione dell'offerta. La sottoscrizione, a nome e per conto di una ditta (mandanti e/o mandataria), dovrà essere quella del legale rappresentante o del suo procuratore, accompagnata da copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore in

conformità a quanto disposto dall'art. 38 comma 3 del D.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000;

b) l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le ditte che intendono raggrupparsi, si conformeranno alla disciplina prevista nell'art. 37, comma 8 del d.Lgs. 163/2006.

Saranno esclusi dalla gara i concorrenti che presentino offerte sottoposte a condizioni di qualsiasi genere, espresse con modalità diverse da quelle indicate nel presente disciplinare, o che fanno riferimento a tariffe, prezzi contenuti in altri listini diversi da quello predisposto dall'Amministrazione.

Sulla base di una concreta e preventiva valutazione degli interessi sostanziali e procedurali ritenuti inderogabili per lo svolgimento della gara, l'Amministrazione scrivente sottolinea che la mancanza o l'insanabile incompletezza anche di uno solo dei documenti richiesti per la presentazione dell'offerta comporterà l'esclusione dalla gara.

Art. 18 – Aggiudicazione

L'apertura dei plichi contenenti le buste con le offerte avrà luogo presso i locali del Dipartimento dell'Amministrazione Penitenziaria in data, luogo e ora che saranno rese note sul sito dell'Amministrazione concedente: www.enteassistenza.it

Durante l'operazione di apertura dei plichi, saranno ammessi a formulare eventuali osservazioni i soggetti che esibiranno al Presidente della commissione un documento idoneo a comprovare la loro legittimazione ad agire in nome e per conto delle ditte partecipanti alla gara.

Le offerte ammesse saranno vagliate dall'apposita commissione di gara che formerà una graduatoria in base ai seguenti elementi di valutazione, cui saranno attribuiti i valori massimi di punteggio sotto indicati:

Offerta TECNICA	massimo 60 punti;
Offerta ECONOMICA	massimo 40 punti;
TOTALE PUNTEGGIO	massimo 100 punti.

Nell'eventualità due o più offerte risultino a pari merito avendo totalizzato lo stesso punteggio complessivo, si procederà, nella stessa seduta di gara, a licitazione migliorativa fra le sole offerte a pari merito. Ove nessuno dei partecipanti che hanno presentato le offerte a pari merito sia presente, o i presenti non vogliano migliorare l'offerta, la sorte deciderà chi debba essere l'aggiudicatario della concessione.

Per quanto concerne l'Offerta TECNICA i 60 punti sono così distribuiti:

ELEMENTI OGGETTO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
B1) accettazione dei buoni pasto erogati dall'Amministrazione Penitenziaria	5
B2) modalità organizzative di gestione della cucina e del bar: numero personale che sarà addetto al servizio	18
B3) prolungamento orario di apertura	12
B4) proposta merceologica	10
B5) esperienza qualificata	11

B6) certificazione qualità	4
TOTALE PUNTEGGIO TECNICO (<i>MASSIMO</i>)	60

Nella valutazione e attribuzione del punteggio dell'Offerta Tecnica (Punteggio tecnico) si terrà conto, per ciascuno degli elementi valutativi di cui alle precedenti lettere B1, B2, B3, B4, B5, e B6, della presenza o meno dei criteri e connessi punteggi di cui all'allegata griglia di valutazione (Allegato B).

Non sono considerate qualitativamente compatibili con le esigenze dell'Amministrazione le Offerte Tecniche che, sotto il profilo tecnico-funzionale, non ottengano una valutazione complessiva pari a 20/60. Pertanto le offerte tecniche che non ottengano almeno il predetto punteggio minimo di 20 punti su 60 non saranno ammesse alla successiva apertura dell'offerta economica.

Per quanto concerne l'Offerta ECONOMICA i 40 punti sono così distribuiti:

ELEMENTI OGGETTO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
C1) Offerta dell'onere di concessione annuo	40
TOTALE PUNTEGGIO ECONOMICO (<i>MASSIMO</i>)	40

Nella valutazione dell'elemento C1) - *onere di concessione offerto*, al concorrente che ha offerto la più alta percentuale di aumento dell'onere di concessione annuo minimo a base di gara verrà assegnato il punteggio massimo (40). Agli altri concorrenti i punteggi verranno assegnati mediante la seguente formula:

$$\text{PunteggioC1} = \frac{\text{au} \times 40}{\text{AU}}$$

, dove:

- "au" è la percentuale in aumento dell'onere di concessione a base di gara offerta dal concorrente oggetto di valutazione;
- "AU" è la percentuale in aumento più alta offerta sull'onere di concessione a base di gara;

Alle Imprese che non avranno offerto alcun aumento percentuale dell'onere di concessione annuo minimo a base di gara, non verrà attribuito relativo punteggio.

Art. 19 - Attività successiva all'espletamento della procedura di gara

I documenti e i certificati presentati dalle imprese non verranno restituiti.

Il verbale di aggiudicazione non fa luogo di contratto.

Entro il termine indicato nella comunicazione di aggiudicazione, la Ditta aggiudicataria prescelta dovrà inviare all'Ente di assistenza la documentazione richiesta per la formalizzazione del contratto, nonché costituire la garanzia di esecuzione determinata nella misura del 10% dell'onere di concessione minimo previsto per l'intera durata del contratto.

Ricevuta ed esaminata detta documentazione, l'Amministrazione inviterà l'impresa aggiudicataria a presentarsi nel giorno stabilito per la formale sottoscrizione del contratto, previo pagamento delle spese necessarie di stipula del medesimo. L'Amministrazione procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di non aggiudicare l'appalto, di non stipulare il contratto in caso di aggiudicazione, a suo insindacabile giudizio, ove venga meno l'interesse pubblico, oppure risultino più confacenti altre modalità di gestione del servizio oggetto di gara.

Art. 20 - Verbale di presa in consegna

Successivamente alla stipula del Contratto di concessione del servizio bar e tavola calda/fredda e successivamente alla stipula da parte del concessionario del contratto di concessione in uso esclusivo dei locali con l'Agenzia del Demanio competente, verranno redatti in contraddittorio i verbali di consegna dei locali, degli impianti, arredi ed attrezzature, nonché rimanenze di generi. Fino alla data di redazione di tali verbali, il servizio di bar e tavola calda/fredda presso la sede oggetto del contratto di concessione del servizio medesimo continuerà ad essere assicurato in gestione diretta a cura dell'Ente di Assistenza dell'Amministrazione Penitenziaria. A partire dalla data di sottoscrizione dei predetti verbali l'Impresa assume tutti i rischi per danneggiamenti, perdite e/o sottrazioni dei beni consegnati, essendo costituita custode degli stessi.

Art. 21 – Responsabile del Procedimento – sopralluoghi

Il Responsabile del Procedimento di gara è la dott.ssa Stefania De Paolis.

Per i sopralluoghi si dovrà prendere contatto con l'Ente di assistenza.

L'attestato di avvenuto sopralluogo verrà rilasciato dal delegato dell'Ente.

Art. 22 – Reperibilità della documentazione e chiarimenti amministrativi

L'intera documentazione di gara, così come i chiarimenti e/o le rettifiche agli atti di gara, nonché tutti gli atti successivi, verranno pubblicati esclusivamente sul sito dell'Amministrazione concedente: www.enteassistenza.it, consultabili e scaricabili dall'apposita sezione "Bandi di gara".

Eventuali chiarimenti di carattere amministrativo potranno essere richiesti mediante fax (06/66165233) e/o mail (gestioniperiferiche.eap.dap@giustizia.it), entro e non oltre il 12/12/2011.

F.to IL PRESIDENTE DELL'ENTE