



Ministero dell'Università e della Ricerca
ALTA FORMAZIONE ARTISTICA E MUSICALE
CONSERVATORIO STATALE DI MUSICA "SANTA CECILIA"
00187 Roma - Via dei Greci, 18
www.conservatoriosantacecilia.it

AVVISO PUBBLICO DI INDAGINE DI MERCATO PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE BAR E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO IL PUNTO DI RISTORO DEL CONSERVATORIO DI MUSICA "SANTA CECILIA" DI ROMA

Ai sensi dell'art. 2 del D.Lgs.vo n.36/2023, questa Amministrazione, nel rispetto dei principi di concorrenza, non discriminazione, proporzionalità e trasparenza, con il presente avviso, rende noto che intende effettuare un'indagine di mercato al fine di individuare gli operatori economici in possesso dei requisiti di idoneità professionale e capacità tecniche, da invitare alla procedura negoziata per l'affidamento in concessione del servizio di gestione bar e piccola ristorazione presso il punto di ristoro del Conservatorio di Musica "Santa Cecilia" di Roma.

1. OGGETTO E DURATA DELLA CONCESSIONE

La concessione ha per oggetto l'affidamento del servizio di gestione bar e piccola ristorazione presso il punto di ristoro all'interno della propria sede, ubicato presso il piano terra della sede del Conservatorio di Musica "Santa Cecilia" di Roma sita in Via dei Greci, 18 – 00187 Roma, nel rispetto di tutto quanto compreso nell'allegato Capitolato.

Il servizio consiste nella somministrazione, di norma durante l'orario di apertura del Conservatorio, di bibite, bevande calde e fredde, caffè, panini, gelati, dolci, snack, tramezzini, brioche, toast, piadine, e prodotti similari, cioè alimenti che richiedono una minima attività di manipolazione e un eventuale riscaldamento. Esso consiste, altresì, nella somministrazione di prodotti di gastronomia, quali piatti freddi e/o caldi (qualora non preparati in loco dal Concessionario, essi dovranno essere preparati in esercizi autorizzati; di tali prodotti deve inoltre essere disponibile un documento attestante il laboratorio di preparazione, la quantità di prodotto acquistato e la data di preparazione, nel rispetto della normativa regionale vigente).

La concessione ha una durata di 5 (cinque) + 5 (cinque) anni, a partire dalla data di sottoscrizione del contratto.

2. BACINO DI UTENZA

L'utenza del servizio bar e piccola ristorazione è composta prevalentemente dagli Studenti, dai Professori e dal personale Tecnico Amministrativo del Conservatorio (totale n. 1.300 circa), nonché dagli altri utenti che avranno accesso alla sede medesima.

I suddetti dati numerici sono puramente indicativi e l'Amministrazione non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero degli studenti, né dei professori, né del personale tecnico amministrativo. Pertanto il concessionario non potrà pretendere alcun corrispettivo né richiedere modifiche al contratto per eventuale mancata o ridotta affluenza da parte dell'utenza.

3. CONTROPRESTAZIONE DELLA CONCESSIONE, CORRISPETTIVO DI GESTIONE E VALORE STIMATO DELLA CONCESSIONE



Ministero dell'Università e della Ricerca
ALTA FORMAZIONE ARTISTICA E MUSICALE
CONSERVATORIO STATALE DI MUSICA "SANTA CECILIA"
00187 Roma - Via dei Greci, 18
www.conservatoriosantacecilia.it

La controprestazione a favore del Concessionario consiste, unicamente, nelle entrate derivanti dalla gestione funzionale e nello sfruttamento economico del servizio.

Il Concessionario dovrà corrispondere al Conservatorio di musica "Santa Cecilia" di Roma un corrispettivo di gestione annuale, tenendo conto che l'importo fissato a base di gara è pari ad € 18.000,00 (Euro diciottomila/00) e che verranno accolte unicamente offerte al rialzo rispetto a detto importo.

La predisposizione dei locali, il loro allestimento ed il relativo nuovo arredo, macchinari ed attrezzature necessarie allo svolgimento delle attività oggetto della concessione, sono a carico del Concessionario.

Sui nuovi arredi il Conservatorio Santa Cecilia si esprimerà preventivamente dovendo risultare adeguati al decoro e allo stile dell'Istituto.

Il corrispettivo annuo non è comprensivo delle spese relative ai consumi di energia elettrica, acqua, pulizia e quant'altro usualmente e ordinariamente occorrente per la conduzione dell'attività.

Il Concessionario dovrà riservare, agli studenti, professori e personale tecnico amministrativo del Conservatorio di Musica "Santa Cecilia", uno sconto percentuale **unico di almeno il 15%** rispetto al listino prezzi ASSOBAR IV Categoria vigente al momento della presentazione dell'offerta.

4. PROCEDURA DI GARA

Verrà espletata una procedura negoziata senza previa pubblicazione di bando di gara ai sensi dell'art. 50, comma 1, lettera e) del D.Lgs. n. 36/2023.

5. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La gara sarà aggiudicata secondo il criterio dell'offerta più vantaggiosa, sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 108 del D.Lgs.vo n. 36/2023, attribuendo 35 punti alla migliore offerta tecnica/gastronomica e 35 punti alla migliore offerta economico/gestionale che prevede il massimo rialzo sul canone annuo posto a base di gara, pari ad € 18.000,00 (diciottomila/00), e 30 punti alla percentuale di sconto rispetto al listino prezzi ASSOBAR IV Categoria vigente al momento della presentazione dell'offerta.

6. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Possono manifestare interesse all'invito i soggetti di cui all'art. 65 del D.Lgs.vo n. 36/2023. È consentita la partecipazione in forma associata da parte di raggruppamenti già costituiti o da costituire in caso di affidamento della concessione. Non è consentita la partecipazione a più di un raggruppamento ovvero partecipare in forma singola e, contemporaneamente, in un raggruppamento.



Ministero dell'Università e della Ricerca
ALTA FORMAZIONE ARTISTICA E MUSICALE
CONSERVATORIO STATALE DI MUSICA "SANTA CECILIA"
00187 Roma - Via dei Greci, 18
www.conservatoriosantacecilia.it

7. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

I soggetti partecipanti all'indagine di mercato debbono essere in possesso dei seguenti requisiti:

- a) requisiti di ordine generale di cui all'art. 99 del D.Lgs.vo n. 36/2023;
- b) requisiti di idoneità professionale di cui all'art. 2 c. 3 dell'All. II.1 del D. Lgs.vo n. 36/2023;
- c) certificazione di sistema di qualità aziendale conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001 edizione 2008 e UNI EN ISO 14001 (qualità e ambiente) in corso di validità, rilasciata da soggetti accreditati o essere su Mepa da almeno 5 anni.
- d) requisiti di cui all'art. 8 della L. R. Regione Lazio n. 21 del 29 novembre 2006 e s.m.i.;
- e) capacità economico/finanziaria: fatturato globale minimo in uno degli ultimi tre esercizi (2020, 2021, 2022) non inferiore ad € 250.000,00 di cui almeno € 200.000,00 per servizi analoghi inerenti l'oggetto dell'appalto, o essere su Mepa da almeno 5 anni.
- f) di non trovarsi, al momento della presentazione della manifestazione d'interesse, in una posizione debitoria derivante da contratti con il Conservatorio di Musica "Santa Cecilia" di Roma.

8. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE

Gli operatori economici, in possesso dei requisiti sopraindicati, potranno manifestare il proprio interesse ad essere invitati alla procedura di cui trattasi facendo pervenire, esclusivamente tramite posta elettronica certificata al seguente indirizzo PEC conservatorioroma@postecert.it, entro e non oltre le ore 12:00 del **ventesimo giorno successivo alla pubblicazione del bando sul sito istituzionale**, la propria istanza di partecipazione all'indagine di mercato, recante la dicitura: "Partecipazione indagine di mercato avente ad oggetto l'affidamento, in concessione, del servizio di gestione bar e piccola ristorazione presso il punto di ristoro del Conservatorio di Musica "Santa Cecilia" di Roma", contenente la manifestazione di interesse all'esecuzione dell'appalto in oggetto, completa di dichiarazione del possesso dei requisiti richiesti, resa e sottoscritta dal Legale Rappresentante (Modello A allegato al presente avviso), con allegata fotocopia di documento di identità del sottoscrittore ai sensi del DPR 445/2000.

NOTA BENE: l'istanza di partecipazione all'indagine di mercato deve essere sottoscritta:

- dal Legale Rappresentante se trattasi di operatore singolo;
- dal Legale Rappresentante dell'operatore capogruppo, se trattasi di Raggruppamento temporaneo, Consorzio ordinario, GEIE, costituiti;
- dal Legale Rappresentante di ciascun operatore raggruppato, se trattasi di Raggruppamento temporaneo, Consorzio ordinario, GEIE, costituendi;
- dal Legale Rappresentante, se trattasi di Consorzio stabile, Consorzio tra cooperative di produzione e lavoro, Consorzio tra imprese artigiane.

Pertanto, in caso di raggruppamenti costituendi, tutti i legali rappresentanti dei vari operatori economici raggruppati dovranno apporre la propria firma sull'unica istanza di partecipazione ed



Ministero dell'Università e della Ricerca
ALTA FORMAZIONE ARTISTICA E MUSICALE
CONSERVATORIO STATALE DI MUSICA "SANTA CECILIA"
00187 Roma - Via dei Greci, 18
www.conservatoriosantacecilia.it

allegare fotocopia dei documenti di identità di tutti i sottoscrittori. In tutti gli altri casi verrà inviata l'istanza di partecipazione sottoscritta esclusivamente dal Legale Rappresentante come sopra specificato.

Resta inteso che la suddetta partecipazione non costituisce prova di possesso dei requisiti generali e speciali richiesti per l'affidamento dell'appalto, che invece dovranno essere successivamente dichiarati dagli offerenti e verificati dal Conservatorio di Musica "Santa Cecilia" di Roma, in occasione della procedura negoziata.

Pertanto si invitano gli operatori economici interessati a non trasmettere, in questa fase, ulteriori dichiarazioni o documentazione non richieste oltre al Modello A allegato al presente avviso e fotocopia/e del/i documento/i di identità del/i sottoscrittore/i.

9. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati personali forniti saranno trattati ai sensi del GDPR 2016/679 per le finalità previste dal presente avviso e per lo svolgimento dell'eventuale procedura di scelta del contraente.

10. RECAPITI ED INFORMAZIONI UTILI

Il Responsabile Unico del Progetto (RUP), ai sensi dell'art. 15 del D.Lgs. 36/2023 è il Direttore amministrativo Dott.ssa Sergi Alessandra.

Il Conservatorio di Musica "Santa Cecilia" di Roma pubblicherà tutte le informazioni nonché ogni utile comunicazione in merito alla presente procedura esclusivamente sul proprio sito internet: www.conservatoriosantacecilia.it alla sezione Amministrazione trasparente - Bandi Gara.

I partecipanti alla presente indagine di mercato possono richiedere chiarimenti tecnici ed amministrativi, inviando le richieste esclusivamente al seguente indirizzo di posta elettronica: amministrazione@conservatoriosantacecilia.it con il seguente oggetto: "Richiesta di partecipazione all'indagine di mercato avente ad oggetto l'affidamento, in concessione, del servizio di gestione bar e piccola ristorazione presso il punto di ristoro del Conservatorio di Musica "Santa Cecilia" di Roma". Il Conservatorio provvederà a rispondere in tempo utile a tutte le richieste pervenute entro le ore 12,00 del sesto giorno antecedente la data di scadenza per la presentazione delle dichiarazioni di interesse.

Il Responsabile del Procedimento
Dott.ssa Alessandra Sergi

Il Presidente
Dott.ssa Simona Agnes



Ministero dell'Università e della Ricerca
ALTA FORMAZIONE ARTISTICA E MUSICALE
CONSERVATORIO STATALE DI MUSICA "SANTA CECILIA"
00187 Roma - Via dei Greci, 18
www.conservatoriosantacecilia.it

MODELLO A

Spett.le Conservatorio di Musica "Santa Cecilia" di Roma
Indirizzo PEC: conservatorioroma@postecert.it

OGGETTO: Richiesta di partecipazione all'indagine di mercato avente ad oggetto l'affidamento, in concessione, del servizio di gestione bar e piccola ristorazione presso il punto di ristoro del Conservatorio di Musica "Santa Cecilia" di Roma

Il sottoscritto _____, nato a _____ (Prov. _____)
il _____, CF _____ residente a _____
in Via _____ n° _____,
in qualità di Legale Rappresentante dell'operatore economico: _____
_____, tipologia (*) _____
sede legale in (**) _____, Via _____ n° _____,
sede operativa in (**) _____ Via _____ n. _____
codice fiscale _____ partita I.V.A. _____;
tel. n. _____, fax n. _____ e_mail _____;
indirizzo PEC _____;

CHIEDE

di essere invitato alla procedura negoziata per l'affidamento in oggetto.

A tal fine, ai sensi di Legge, consapevole delle sanzioni penali previste dal art. 76 DPR 445/00 e dalle Leggi in materia per ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate:

DICHIARA

- 1) di possedere i requisiti di carattere generale di cui all'art. 99 del D. Lgs. n. 36/2023;
- 2) di possedere i requisiti di idoneità professionale di cui all'art. 2 c. 3 dell'All. II.1 del D. Lgs. n. 36/2023;
ovvero l'iscrizione nel Registro delle Imprese della C.C.I.A.A. per attività coerente con la prestazione oggetto della gara;
- 3) di possedere la Certificazione di sistema di qualità aziendale conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001 edizione 2008 e UNI EN ISO 14001 (qualità e ambiente) in corso di validità rilasciata da soggetti accreditati;
- 4) di possedere i requisiti di cui all'art. 6 della L. R. Regione Lazio n. 21 del 29 novembre 2006 e s.m.i.;
- 5) di possedere un fatturato minimo in uno degli ultimi tre esercizi (2013, 2014, 2015) non inferiore ad € 250.000,00, di cui almeno € 200.000,00 per servizi analoghi inerenti l'oggetto dell'appalto;
- 6) di non trovarsi, al momento della presentazione della manifestazione d'interesse, in una posizione debitoria derivante da contratti con il Conservatorio "Santa Cecilia" di Roma;
- 7) di non partecipare alla gara in più di un'associazione temporanea e di non parteciparvi in forma individuale qualora partecipi in associazione;
- 8) di essere a conoscenza che la presente istanza non costituisce prova di possesso dei requisiti generali e speciali richiesti per l'affidamento della concessione;



Ministero dell'Università e della Ricerca
ALTA FORMAZIONE ARTISTICA E MUSICALE
CONSERVATORIO STATALE DI MUSICA "SANTA CECILIA"
00187 Roma - Via dei Greci, 18
www.conservatoriosantacecilia.it

9) di essere a conoscenza che la presente istanza non costituisce proposta contrattuale e non vincola in alcun modo la Stazione appaltante che sarà libera di seguire anche altre procedure e che la stessa Stazione appaltante si riserva di interrompere in qualsiasi momento, per ragioni di sua esclusiva competenza, il procedimento avviato, senza che i soggetti istanti possano vantare alcuna pretesa.

Roma,

OPERATORE SINGOLO, RAGGRUPPAMENTO COSTITUITO, CONSORZIO
_____ Firma Legale Rappresentante

RAGGRUPPAMENTO COSTITUENDO

Firma Legale Rappresentante _____	Società _____
Firma Legale Rappresentante _____	Società _____
Firma Legale Rappresentante _____	Società _____
Firma Legale Rappresentante _____	Società _____
Firma Legale Rappresentante _____	Società _____
Firma Legale Rappresentante _____	Società _____

(*) Impresa singola, Società, Raggruppamento, Consorzio, Cooperativa, ecc.

(**) In caso di operatore economico pluri-soggettivo, la sede legale e la sede operativa è richiesta al solo capogruppo/mandatario.

Modalità di compilazione: la presente dichiarazione, corredata da fotocopia del documento di identità del sottoscrittore, deve essere sottoscritta:

- dal Legale Rappresentante se trattasi di operatore singolo;
- dal Legale Rappresentante dell'operatore capogruppo, se trattasi di Raggruppamento temporaneo, Consorzio ordinario, GEIE, costituiti;
- dal Legale Rappresentante di ciascun operatore raggruppato, se trattasi di Raggruppamento temporaneo, Consorzio ordinario, GEIE, costituendi;
- dal legale rappresentante, se trattasi di Consorzio stabile, Consorzio tra cooperative di produzione e lavoro, Consorzio tra imprese artigiane.



Ministero dell'Università e della Ricerca
ALTA FORMAZIONE ARTISTICA E MUSICALE
CONSERVATORIO STATALE DI MUSICA "SANTA CECILIA"
00187 Roma - Via dei Greci, 18
www.conservatoriosantacecilia.it

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO PRESTAZIONALE
DELLA PROCEDURA APERTA PER
L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL
SERVIZIO DI GESTIONE
BAR E PICCOLA RISTORAZIONE
PRESSO IL PUNTO DI RISTORO
DEL CONSERVATORIO DI MUSICA "SANTA CECILIA" DI ROMA



Ministero dell'Università e della Ricerca
ALTA FORMAZIONE ARTISTICA E MUSICALE
CONSERVATORIO STATALE DI MUSICA "SANTA CECILIA"
00187 Roma - Via dei Greci, 18
www.conservatoriosantacecilia.it

INDICE

PREMESSE	p. 9
ART. 1 OGGETTO DELLA CONCESSIONE	p. 10
ART. 2 DESCRIZIONE DEL SERVIZIO	p. 10
ART. 3 LOCALI E SPAZI CONCESSI IN USO: ALLESTIMENTO ED ARREDAMENTO	p. 10
ART. 4 DURATA DELLA CONCESSIONE	p. 11
ART. 5 BACINO DI UTENZA	p. 11
ART. 6 VERBALI DI CONSEGNA LOCALI, INIZIO ATTIVITÀ E RICONSEGNA	p. 12
ART. 7 ORARIO DI APERTURA E CHIUSURA DELL'ESERCIZIO.....	p. 13
ART. 8 INTERRUZIONE/SOSPENSIONE DEL SERVIZIO	p. 13
ART. 9 MODIFICHE DEI LOCALI DESTINATI ALL'ESERCIZIO	p. 14
ART. 10 CANONE DI CONCESSIONE	p. 15
ART. 11 AUTORIZZAZIONI E LICENZE	p. 15
ART. 12 OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO	p. 16
ART. 13 NORME DI PRASSI IGIENICA	p. 18
ART. 14 MANUTENZIONE DEI LOCALI	p. 19
ART. 15 PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO	p. 19
ART. 16 ASPORTAZIONE RIFIUTI	p. 20
ART. 17 ESECUZIONE DEL SERVIZIO E CONSUMI ENERGETICI	p. 21
ART. 18 QUALITÀ, QUANTITÀ E VARIETÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI	p. 21
ART. 19 CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI E CRITERI DI SCELTA	p. 24
ART. 20 PREZZI	p. 26
ART. 21 CONTROLLI E VALUTAZIONE.....	p. 26
ART. 22 PUBBLICITÀ NELL'ESERCIZIO	p. 28
ART. 23 OSSERVANZA NORMATIVA E RESPONSABILITÀ PER DANNI	p. 28
ART. 24 PERSONALE ADDETTO ALL'ESERCIZIO	p. 29
ART. 25 EVENTUALI NUOVE ATTIVITÀ	p. 31
ART. 26 DIVIETI	p. 31
ART. 27 PENALITÀ	p. 32
ART. 28 RISOLUZIONE – CLAUSOLE RISOLUTIVE ESPRESSE	p. 33
ART. 29 RECESSO	p. 34
ART. 30 DEPOSITO CAUZIONALE – ASSICURAZIONE – RESPONSABILITÀ	p. 34
ART. 31 RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO – REPORTISTICA	p. 35
ART. 32 SUBAPPALTO – CESSIONE DEL CONTRATTO – DEI CREDITI	p. 36
ART. 33 TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI	p. 36
ART. 34 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	p. 36
ART. 35 FORO COMPETENTE	p. 37
ALL. 1 (planimetria).....	p. 38



Ministero dell'Università e della Ricerca
ALTA FORMAZIONE ARTISTICA E MUSICALE
CONSERVATORIO STATALE DI MUSICA "SANTA CECILIA"
00187 Roma - Via dei Greci, 18
www.conservatoriosantacecilia.it

PREMESSE

Il Conservatorio "Santa Cecilia" di Roma (d'ora innanzi denominata anche "Amministrazione" o "Conservatorio") con sede in Roma, via dei Greci, 18 – 00187 Roma (C.F. n. 80203690583), intende affidare, in concessione, con procedura aperta, con applicazione del criterio della migliore offerta tecnica/gastronomica e della migliore offerta economico/gestionale, di cui all'art. 5 del precedente Avviso, ai sensi del Codice dei contratti pubblici D.Lgs. 36/2023 (d'ora in poi "Codice"), il servizio di gestione bar e piccola ristorazione presso il punto di ristoro del Conservatorio stesso.

Le disposizioni di cui al presente Capitolato speciale descrittivo prestazionale (d'ora in poi "Capitolato") disciplinano la fase esecutiva della Concessione avente a oggetto il suddetto servizio di gestione bar e piccola ristorazione (d'ora in avanti denominata anche "Concessione").

Alla presente Concessione si applica il "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore delle Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP)", con lo scopo di contribuire al conseguimento dei relativi obiettivi ambientali coerenti con le scelte europee. Per tale motivo, al concorrente è richiesto di dimostrare la propria capacità di eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (ISO 14001). Ai sensi dell'art. 57 ("Clausole sociali del bando di gara e degli avvisi e criteri di sostenibilità energetica e ambientale") del suddetto Codice, la presente Concessione tiene conto dei Criteri Ambientali Minimi (d'ora in poi "CAM") adottati nel D.M. del 10 marzo 2010 ("Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari") del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020).

Come specificatamente previsto all'art. 144 del suddetto Codice, i criteri ambientali minimi definiti dal Decreto sopra citato sono tenuti in considerazione anche ai fini della valutazione dell'offerta tecnica, in particolare:

- 1) sistemi di riduzione del rumore in linea con quanto previsto dai CAM della ristorazione previsti dal D.M. del 10 marzo 2020 sopra citato;
- 2) sistemi di illuminazione a basso consumo energetico ed alta efficienza in linea con quanto previsto dai CAM dell'edilizia di cui all'art. 2 c. 4 dei "Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di progettazione ed esecuzione dei lavori di interventi edilizi" approvati con D.M. 23 giugno 2022 n. 256 del Ministero della Transizione ecologica;
- 3) per la somministrazione di alimenti *take-away*, l'utilizzo di *lunchbox* usa e getta in cartoncino biodegradabile idoneo al contatto alimentare;
- 4) posizionamento di idonei cassonetti per la raccolta differenziata anche per i rifiuti prodotti da bancone, in linea con quanto previsto dai CAM della ristorazione dettati dal D.M. Ministero Ambiente 2020, All. 1, lett. d), punto 5;
- 5) utilizzo di prodotti detergenti marchiati Ecolabel, prodotti in carta tessuto rispondenti ai requisiti del D.M. Ministero Ambiente 2020, All. 1, lett. d), punto 7.



Ministero dell'Università e della Ricerca
ALTA FORMAZIONE ARTISTICA E MUSICALE
CONSERVATORIO STATALE DI MUSICA "SANTA CECILIA"
00187 Roma - Via dei Greci, 18
www.conservatoriosantacecilia.it

ART. 1 OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La Concessione ha per oggetto l'affidamento, ai sensi dell'art. 176 e seguenti D. Lgs. 36/2023 del servizio di gestione bar e piccola ristorazione (*take-away* o da consumare in piedi o seduti ai tavoli), presso il punto di ristoro del Conservatorio "Santa Cecilia" di Roma, via dei Greci 18. Per l'espletamento del servizio è prevista la concessione in uso del locale contrassegnato nell'allegata planimetria (All. 1) con l'indicazione "bar", nonché dei locali retrostanti la cabina ascensore, entrambi posti al piano terra.

ART. 2 DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

La Concessione prevede le seguenti attività da parte del Concessionario:

1. allestimento dei locali con macchinari, attrezzature e arredi nuovi, necessari per l'espletamento del servizio proposto (D.M. del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020, All. 1, lett. d), punto 9);
2. espletamento del servizio di gestione bar e piccola ristorazione;
3. approvvigionamento, preparazione e somministrazione di bevande, prodotti alimentari e pasti per l'esercizio dell'attività di bar e piccola ristorazione;
4. predisposizione ed affissione del listino prezzi dei prodotti offerti e del menù giornaliero scritto in una lavagna cancellabile;
5. pulizia dei locali e degli spazi adibiti alla preparazione, distribuzione e al consumo dei pasti, dei macchinari, delle attrezzature, degli arredi, delle stoviglie e degli utensili utilizzati e di altro necessario alla corretta gestione del bar;
6. realizzazione e/o integrazione di tutti gli impianti, compresi quelli elettrici e idrici negli spazi tecnici lasciati liberi per tali esigenze;
7. manutenzione dei locali, degli spazi e degli impianti nonché dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi, e di ogni altra attività funzionale alla conduzione e gestione delle attività.

La controprestazione a favore del Concessionario consisterà nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio, per cui il corrispettivo per l'erogazione dei prodotti e dei pasti veloci sarà versato direttamente dagli utenti, anche a mezzo di buoni pasto, sia cartacei sia elettronici, per i quali il Concessionario medesimo dovrà munirsi di idoneo *pos*.

ART. 3 LOCALI E SPAZI CONCESSI IN USO: ALLESTIMENTO ED ARREDAMENTO

L'Amministrazione concederà in uso al Concessionario i locali di cui all'art. 1 predisposti con alimentazioni idriche, elettriche e fognarie.

L'eventuale riscaldamento dei locali mediante apparecchiature elettriche si intende a carico del Concessionario stesso.

Il Concessionario dovrà provvedere al rimborso al Conservatorio del costo dei consumi elettrici e idrici secondo le risultanze del contatore a defalco, la cui installazione sarà a cura dello stesso Conservatorio. Solo se la struttura non potrà permettere, per motivi tecnici o logistici, lo scorporo o



Ministero dell'Università e della Ricerca
ALTA FORMAZIONE ARTISTICA E MUSICALE
CONSERVATORIO STATALE DI MUSICA "SANTA CECILIA"
00187 Roma - Via dei Greci, 18
www.conservatoriosantacecilia.it

la nuova installazione di contatori o altro, oppure nel caso in cui, di comune accordo, non vengano installati appositi contatori, l'Amministrazione di concerto con il Concessionario troverà una forma per rendere possibili i consumi e un modo per contabilizzarli.

Per l'uso dei locali è previsto un canone annuale che il Concessionario dovrà corrispondere direttamente al Conservatorio, secondo le modalità di cui al successivo art. 10 del presente Capitolato.

ART. 4 DURATA DELLA CONCESSIONE

Il servizio in oggetto avrà la durata 5 (cinque) + 5 (cinque) anni, rinnovabili, con decorrenza dall'inizio effettivo del servizio.

Il Conservatorio si riserva la facoltà di prorogarne, per cause non imputabili alla stessa Amministrazione, la durata per un periodo di tempo necessario all'espletamento della nuova gara che verrà notificato al Concessionario almeno 30 (trenta) giorni naturali consecutivi prima del termine del contratto.

Durante tale periodo il Concessionario è impegnato ad eseguire le prestazioni alle stesse condizioni e modalità previste dal presente Capitolato, senza che per questo possa sollevare eccezione alcuna.

La data di decorrenza della concessione del servizio è quella della sottoscrizione del contratto.

Qualora il Concessionario dovesse disdire il contratto al termine del primo quinquennio o comunque prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo e giusta causa, il Conservatorio potrà rivalersi, a titolo di penale, su tutto il deposito cauzionale, fatto salvo il diritto al risarcimento del maggior danno.

Il Conservatorio si riserva, infine, per la tutela dell'interesse generale o per il venire meno dello scopo originario, o per modifiche istituzionali ed organizzative dello stesso, di risolvere, in qualsiasi momento, mediante preavviso scritto di 30 (trenta) giorni naturali consecutivi, da inviarsi con lettera raccomandata con ricevuta di ritorno o P.E.C., la concessione.

Il Concessionario dovrà, in tal caso, provvedere a sua cura e spese, a liberare da quanto di sua proprietà i locali oggetto della concessione stessa, senza alcun diritto di rivalsa, fatto salvo quanto previsto dall'art. 3 del precedente Avviso.

Alla fine del periodo della concessione, il contratto decadrà di diritto, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.

ART. 5 BACINO DI UTENZA

Oltre all'utenza descritta all'art. 2 del precedente Avviso, potranno usufruire del servizio in oggetto anche il personale delle Società esterne che svolgono un servizio all'interno del Conservatorio (facchinaggio, guardiania, manutenzione, pulizie ecc.), consulenti esterni, personale di aziende che svolgono lavori o erogano servizi all'interno del Conservatorio, il pubblico dei concerti e delle manifestazioni interne, i visitatori, i partecipanti ai corsi di formazione e simili, e chiunque altro, a diverso titolo, abbia ingresso nel Conservatorio.



Ministero dell'Università e della Ricerca
ALTA FORMAZIONE ARTISTICA E MUSICALE
CONSERVATORIO STATALE DI MUSICA "SANTA CECILIA"
00187 Roma - Via dei Greci, 18
www.conservatoriosantacecilia.it

ART. 6 VERBALI DI CONSEGNA LOCALI, INIZIO ATTIVITÀ E RICONSEGNA

Alla scadenza del contratto, il Concessionario uscente dovrà, entro 15 (quindici) giorni naturali consecutivi, rendere liberi i locali asportando macchinari, attrezzature e arredi, fatto salvo quanto previsto dall'art. 3 del precedente Avviso.

Entro il termine massimo di 60 (sessanta) giorni naturali consecutivi dalla data del Verbale di consegna dei locali, il Concessionario si impegna ad eseguire e completare, a sue esclusive spese, i lavori di installazione di macchinari, attrezzature e arredi, il tutto conformemente al progetto presentato.

Entro il termine massimo di 15 (quindici) giorni naturali consecutivi dal completamento dei lavori di installazione di cui al periodo precedente, il gestore dovrà assicurare l'avvio del servizio.

È fatto obbligo al Concessionario di procedere, in contraddittorio con il Responsabile amministrativo del Conservatorio per l'esecuzione del contratto (d'ora in poi RACEC), alla redazione del Verbale di inizio attività nel quale verrà presa completa ed esatta visione dello stato del punto ristoro di cui trattasi e di tutto ciò che è oggetto del servizio. Il Concessionario dovrà impegnarsi a riconsegnare, alla scadenza contrattuale, i locali messi a disposizione dell'Amministrazione, in perfetto stato di pulizia, di conservazione e manutenzione, salvo il normale loro deterioramento d'uso, vuoti e sgomberi da macchinari, attrezzature e arredi, fatto salvo quanto previsto dall'art. 3 del precedente Avviso, senza necessità di ulteriori atti e/o diffide da parte dell'Amministrazione del Conservatorio. A tal proposito verrà redatto un Verbale di riconsegna dei locali, in contraddittorio tra il RACEC e il Concessionario

In caso ciò non avvenga, entro 15 (quindici) giorni naturali consecutivi dalla scadenza contrattuale, il Conservatorio provvederà direttamente allo sgombero dei locali con addebito delle relative spese di rimozione e deposito dei beni ivi presenti a carico del Concessionario. Anche in tale ipotesi verrà redatto un Verbale di riconsegna dei locali, in contraddittorio tra il RACEC e il Concessionario, ove presente. Qualora le attrezzature o l'arredo siano diventati parte non asportabile, le stesse rimarranno nella disponibilità del Conservatorio allo scadere della Concessione, qualora la rimozione delle predette attrezzature possa provocare danni ai beni ivi presenti: per questo il Conservatorio non riconoscerà al Concessionario alcun compenso. Eventuali danni riscontrati alla struttura e/o agli impianti, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, saranno oggetto di valutazione economica; le spese per l'eventuale ripristino saranno addebitate interamente al Concessionario, attraverso l'incameramento, totale o parziale, del deposito cauzionale, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione al risarcimento degli eventuali maggiori danni riscontrati. Lo svincolo del deposito sarà effettuato dopo gli adempimenti finalizzati ad accertare la consistenza e lo stato di manutenzione della struttura e degli impianti di proprietà del Conservatorio. Il Concessionario, alla scadenza contrattuale, non avrà titolo ad esigere alcun indennizzo o buonuscita. Qualunque miglioria (che comunque dovrà essere opportunamente autorizzata dal Conservatorio) apportata ai locali durante il corso della concessione resta a beneficio del Conservatorio, senza che il Concessionario possa pretendere indennizzo alcuno. Il Concessionario potrà rimodulare la linea di distribuzione nella sua struttura fisica, rispetto allo stato di fatto durante il sopralluogo, ad esempio, con la creazione di 'isole calde e fredde', così come nel suo utilizzo, ad esempio creando flussi separati per le varie portate, per renderla più funzionale alla propria organizzazione del lavoro e al contenimento dei tempi utili per l'esecuzione del servizio.



Ministero dell'Università e della Ricerca
ALTA FORMAZIONE ARTISTICA E MUSICALE
CONSERVATORIO STATALE DI MUSICA "SANTA CECILIA"
00187 Roma - Via dei Greci, 18
www.conservatoriosantacecilia.it

ART. 7 ORARIO DI APERTURA E CHIUSURA DELL'ESERCIZIO

In via ordinaria l'orario di apertura dell'esercizio è così fissato: dal lunedì al sabato: 08.00-20.00.

Il Concessionario, in base a un calendario programmato mensilmente con almeno 15 (quindici) giorni naturali consecutivi di anticipo, dovrà assicurare l'apertura dopo le ore 20.00, nonché quella domenicale e festiva in occasione degli eventi del Conservatorio.

Lo svolgimento del servizio domenicale o festivo non darà diritto ad alcun compenso in favore del Concessionario. Nel mese di agosto l'esercizio potrà chiudere per due settimane previo accordo con il Conservatorio, salvo diversa deliberazione riguardante il predetto periodo di chiusura.

Il Conservatorio si riserva la facoltà di prevedere in altri periodi dell'anno, ad esempio per l'esecuzione di lavori o per festività, la chiusura della propria sede, che verrà comunicata al Concessionario con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni naturali consecutivi, ed alla quale lo stesso dovrà conformarsi.

Il Concessionario dovrà impegnarsi a chiudere, al termine di ogni giornata di lavoro, i locali concessi in uso.

Nei locali destinati a dispensa/magazzino non sarà consentito l'accesso al personale estraneo rispetto al Concessionario, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e del controllo/valutazione dell'Amministrazione.

ART. 8 INTERRUZIONE/SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

Il Concessionario dovrà garantire la continuità del servizio. Saranno consentite interruzioni temporanee del servizio esclusivamente nei seguenti casi:

1. sciopero del personale del Concessionario: in caso di sciopero del personale, agitazioni sindacali, ecc. che rendano impossibile la regolare effettuazione del servizio, il Concessionario dovrà darne notizia all'Amministrazione con un anticipo di almeno 5 (cinque) giorni naturali consecutivi o, comunque, non appena egli ne abbia conoscenza, in modo da poter concordare le modalità di erogazione del servizio secondo modalità anche minime;
2. in caso di guasto di apparecchiature o attrezzature: dovranno comunque essere garantite le prestazioni minime per il regolare svolgimento delle attività;
3. interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore non riconducibili a responsabilità del Concessionario; le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Si intende per forza maggiore ogni situazione o evento imprevedibile ed eccezionale, indipendente dalla volontà delle parti e non attribuibile ad una loro colpa o negligenza, che impedisca ad entrambe le parti di adempiere a uno degli obblighi derivanti dal contratto, senza possibilità di ovviare a tale impedimento nonostante la diligenza adottata. Manchevolezze o ritardi nell'avere a disposizione attrezzature, materiali, generi di consumo, vertenze di lavoro, scioperi o difficoltà finanziarie non costituiscono cause di forza maggiore, salvo che il gestore non offra prova contraria. Se una delle parti si trova in caso di forza maggiore, ne dovrà dare avviso senza indugio e nel più breve tempo possibile all'altra parte mediante P.E.C., precisando la



Ministero dell'Università e della Ricerca
ALTA FORMAZIONE ARTISTICA E MUSICALE
CONSERVATORIO STATALE DI MUSICA "SANTA CECILIA"
00187 Roma - Via dei Greci, 18
www.conservatoriosantacecilia.it

natura, la durata probabile e gli effetti prevedibili di detto avvenimento. La comunicazione del Concessionario dovrà essere effettuata al RACEC, il quale dovrà adottare le misure ritenute opportune.

Il servizio non potrà essere effettuato qualora si rendesse necessario effettuare, da parte del Conservatorio, lavori urgenti e indifferibili di manutenzione straordinaria agli impianti o ai locali dati in concessione; il calendario dei lavori sarà comunicato al Concessionario con il maggior anticipo possibile, e il Concessionario non potrà richiedere, per questo, compensi integrativi, indennizzi e/o risarcimenti. Il Concessionario, salvo quanto previsto nel presente articolo, non potrà sospendere i servizi forniti in seguito a decisione unilaterale, nemmeno nel caso in cui siano in atto controversie con il Conservatorio. L'eventuale sospensione dei servizi per decisione unilaterale del Concessionario costituisce inadempienza contrattuale e determinerà la conseguente risoluzione del contratto. In tal caso il Conservatorio procederà all'incameramento del deposito cauzionale, fatta comunque salva la facoltà di procedere nei confronti del Concessionario per tutti gli oneri conseguenti e derivanti dalla risoluzione contrattuale, compresi i maggiori oneri eventualmente sostenuti dal Conservatorio e conseguenti a quelli derivanti da un nuovo rapporto contrattuale.

ART. 9 MODIFICHE DEI LOCALI DESTINATI ALL'ESERCIZIO

Il Conservatorio può, per comprovate proprie esigenze di servizio pubblico, apportare modifiche ai locali, in tutto o in parte. Poiché il Conservatorio conserva la piena disponibilità degli immobili, temporaneamente affidati al Concessionario, al solo scopo di consentire la gestione dei servizi ivi localizzati, la modifica degli stessi non comporterà per il Concessionario titolo ad alcun risarcimento od indennizzo oltre alle spese che fossero da questi sostenute nell'occasione per rimozione di macchinari, attrezzature e arredi.

Qualora le variazioni introdotte determinino manifestamente una incidenza apprezzabile nell'andamento della gestione, si darà luogo ad una revisione delle condizioni contrattuali che, comunque, non comporterà una proroga *de iure* del contratto.

Non costituirà titolo per alcun risarcimento o indennità a favore del Concessionario il fatto che il Conservatorio disponga, nel periodo di vigenza contrattuale, il trasferimento di tutte o parte delle attività attualmente presenti nell'edificio che ospita il punto bar e piccola ristorazione oggetto del presente affidamento. Nel caso di trasferimento di parte delle attività, il Conservatorio valuterà la convenienza al mantenimento del punto stesso o la rimodulazione del contratto. Nell'ipotesi in cui venga deciso di non mantenere il punto ristoro, ovvero in quella di trasferimento totale della struttura, il contratto si intenderà risolto *ipso iure*. Il preavviso sarà comunicato al Concessionario a mezzo P.E.C., da inoltrarsi almeno due mesi prima del rilascio dei locali.

ART. 10 CANONE DI CONCESSIONE



Ministero dell'Università e della Ricerca
ALTA FORMAZIONE ARTISTICA E MUSICALE
CONSERVATORIO STATALE DI MUSICA "SANTA CECILIA"
00187 Roma - Via dei Greci, 18
www.conservatoriosantacecilia.it

L'ammontare del canone annuo di concessione dei locali descritti, da corrispondere al Conservatorio, è € 18.000+ IVA, che dovrà essere corrisposto in quattro rate trimestrali anticipate, ciascuna da pagarsi entro il primo mese del trimestre di riferimento.

È prevista la revisione del canone, a partire dal secondo anno del contratto, che verrà operata sulla base di un'istruttoria condotta dall'Amministrazione, tenendo conto dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI). L'adeguamento per il secondo anno verrà determinato considerando la variazione ISTAT (FOI) dalla data di inizio del servizio alla data di pubblicazione dell'ultimo indice disponibile al momento della richiesta, mentre per gli anni successivi al secondo l'adeguamento verrà determinato considerando la variazione ISTAT (FOI), dalla data in cui è stato applicato il precedente adeguamento, alla data di pubblicazione dell'ultimo indice disponibile al momento della richiesta.

Il Concessionario si obbliga a pagare per intero il canone stabilito senza mai poterlo scomputare o diminuire, per qualunque contestazione o richiesta intenda promuovere nei confronti del Conservatorio. Il pagamento non potrà essere ritardato per alcun motivo.

In caso di ritardato pagamento, anche di una sola rata, superiore a 30 (trenta) giorni naturali consecutivi rispetto alle singole scadenze, il Conservatorio si riserva la facoltà di risolvere immediatamente l'affidamento, con conseguente diritto al risarcimento del danno, oltre a farsi corrispondere tutte le somme dovute, senza necessità di costituzione in mora, e gli interessi legali in vigore alla data di scadenza del pagamento. Il canone sarà assoggettato al regime fiscale vigente all'atto dell'aggiudicazione.

I versamenti per il corrispettivo dovuto dovranno essere effettuati con versamento da effettuarsi sul conto corrente bancario intestato al Conservatorio di Musica S. Cecilia, presso Banca Monte dei Paschi di Siena, Filiale di Roma Corso, Iban IT41H0103003200000006578249.

ART. 11 AUTORIZZAZIONI E LICENZE

È a carico del Concessionario l'ottenimento di tutte le autorizzazioni necessarie per l'esercizio dell'attività di gestione del bar, con particolare riferimento alle autorizzazioni sanitarie e alle licenze di esercizio. L'inizio del contratto sarà subordinato al rilascio delle suddette autorizzazioni o, in subordine, all'esibizione della Denuncia di inizio attività presentata ai sensi dell'art. 19 della Legge n. 241/1990 e s.m.i. per la gestione di esercizio bar e piccola ristorazione, intestata al Concessionario. Tutti gli oneri derivanti dagli eventuali adeguamenti per l'ottenimento delle autorizzazioni saranno a totale carico del Concessionario. Quest'ultimo sarà titolare di tutte le autorizzazioni e licenze richieste da leggi e regolamenti vigenti, sia per la gestione del bar sia per lo svolgimento delle attività in esso consentite dal Conservatorio. Per la somministrazione di alimenti e bevande nello svolgimento del pubblico esercizio si farà riferimento alle tabelle merceologiche e alle loro categorie di prodotti esplicitamente identificate nelle autorizzazioni amministrative e nelle licenze.

Dette autorizzazioni e licenze saranno intestate al Concessionario e non potranno essere trasferite, né alienate o cedute, neanche in parte. È fatto assoluto divieto al Concessionario di farsi sostituire da terzi nella gestione totale o parziale del servizio. Copia delle autorizzazioni e licenze dovranno essere consegnate al Conservatorio, nella persona del R.U.P.



Ministero dell'Università e della Ricerca
ALTA FORMAZIONE ARTISTICA E MUSICALE
CONSERVATORIO STATALE DI MUSICA "SANTA CECILIA"
00187 Roma - Via dei Greci, 18
www.conservatoriosantacecilia.it

ART. 12 OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario si obbliga a condurre il bar, nonché ogni altro servizio annesso, direttamente, con diligenza professionale e decoro, in conformità al piano commerciale da concordare preventivamente con il Conservatorio. In particolare, essendo l'esercizio collocato all'interno di un complesso storico, questo dovrà essere sempre tenuto in condizioni igieniche ottimali tali da non nuocere all'immagine del Conservatorio. I servizi forniti dovranno essere di buona qualità e rispondenti alle esigenze mutevoli dell'utenza, in armonia con le condizioni di mercato. Gli standard qualitativi delle prestazioni dovranno essere equiparati a quelli offerti dai bar e piccola ristorazione di pari categoria che operano nella città.

Il Concessionario si obbliga:

- a) ad assumere a proprio carico le spese relative alla stipula del contratto, compresa la registrazione, oltre alle eventuali imposte e bolli per atti inerenti al servizio;
- b) ad assumere a proprio carico le spese relative alla stipula delle assicurazioni derivanti da leggi e contratti collettivi, nonché al pagamento dei contributi, a favore del personale impiegato, posti a carico del Concessionario datore di lavoro;
- c) ad assumere a proprio carico le imposte e tasse di qualsiasi tipo, derivanti dalla gestione dei servizi oggetto dell'affidamento;
- d) ad assumere a proprio carico le spese inerenti la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti urbani e speciali derivanti dal servizio, compresa la tassa sui rifiuti solidi urbani prodotti nel locale bar; in particolare il Concessionario dovrà provvedere allo smaltimento dei rifiuti prodotti in base a quanto previsto dal D.Lgs. 22/97, anche tramite posizionamento dei contenitori differenziati e senza che ciò avvenga in alcuna commistione con i rifiuti prodotti del Conservatorio; se trattasi di rifiuti pericolosi, questi dovranno essere collocati in contenitori a tenuta ermetica e chiusi in modo tale che nessuna persona non autorizzata vi possa accedere; inoltre il Concessionario dovrà provvedere in proprio al trasporto e allo smaltimento senza che nessuna tipologia di rifiuti prodotta venga conferita assieme a quella del Conservatorio, salvo diversi accordi formulati per iscritto; dovrà inoltre attivarsi per la tenuta e la compilazione dei registri di carico e scarico, e dei formulari di identificazione, ove previsto dal D.Lgs. 22/97; resta inteso che il Concessionario assume, in via esclusiva, ogni responsabilità connessa al rispetto delle norme vigenti in materia di tracciabilità di ogni tipo di rifiuto prodotto nell'esecuzione del servizio in questione;
- e) ad assumere a proprio carico le spese relative alle utenze per energia elettrica e acqua necessarie, fatto salvo quanto previsto al precedente art. 3;
- f) ad adottare tutti i provvedimenti idonei: a garantire la sicurezza e l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette al servizio, degli utenti e dei terzi; ad evitare danni ai beni pubblici e privati; ad assicurare l'adeguamento alla normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
- g) a provvedere all'acquisto, manutenzione e lavaggio delle divise di servizio e degli indumenti di lavoro del personale;
- h) a provvedere all'acquisto dei materiali di consumo monouso, del tipo biodegradabile e compostabile, in conformità alla norma UNI EN 13432:2002, necessari per la preparazione, conservazione, eventuale confezionamento, somministrazione e consumo dei pasti o dei



Ministero dell'Università e della Ricerca
ALTA FORMAZIONE ARTISTICA E MUSICALE
CONSERVATORIO STATALE DI MUSICA "SANTA CECILIA"
00187 Roma - Via dei Greci, 18
www.conservatoriosantacecilia.it

- prodotti del bar (tovaglioli di carta, rotoli di carta per uso cucina, pellicole per uso alimentare, fogli in alluminio, sacchetti per forno e surgelati, sacchetti e contenitori in plastica o alluminio, stoviglie, posate e bicchieri in materiale compostabile ecc.);
- i) a provvedere all'acquisto, al trasporto e all'immagazzinamento differenziato dei generi alimentari per il servizio di gestione bar e piccola ristorazione, dei prodotti necessari alla pulizia (disinfettanti, detersivi ecc.) dei locali e degli arredi (incluso cucine, celle frigorifere, magazzino ecc.) e al lavaggio delle stoviglie, degli attrezzi ecc.;
 - j) a provvedere all'adeguamento, se necessario, degli impianti elettrici, idrici ed idraulici, previa approvazione del progetto da parte del Conservatorio, e a presentare il Certificato di conformità, nonché ad assumersi gli oneri di eventuali opere di modifica all'alimentazione degli stessi;
 - k) a garantire, se necessario e tecnicamente possibile, lo smaltimento delle sostanze aeriformi mediante l'installazione di apposito impianto certificato dal progettista e/o dall'installatore in merito all'allontanamento dei prodotti della combustione, di gas e odori sgradevoli;
 - l) a collaudare gli impianti elettrici a seguito dell'installazione delle nuove attrezzature facendo ricorso a un tecnico specializzato iscritto al relativo Albo;
 - m) ad arredare e attrezzare convenientemente i locali, fornendoli di quanto necessario alla continua, funzionale ed accurata conduzione dell'esercizio ed all'aggiornata ed efficiente offerta dei servizi corrispondenti al livello degli standard qualitativi richiesti. Il Concessionario è obbligato a dotarsi di macchinari, attrezzature e arredi conformi alla vigente normativa in materia di pubblici esercizi, sicurezza ed igiene e sanità ed è obbligato ad osservare le prescrizioni del Conservatorio. Il Conservatorio non si costituisce né può essere ritenuta in alcun modo, depositario di tutto quanto detenuto nei locali dell'esercizio, rimanendone la custodia e la detenzione a totale carico, rischio e pericolo del Gestore;
 - n) a realizzare opere di pittura, se necessario, nei locali e negli spazi antistanti gli esercizi previa autorizzazione del Conservatorio circa la natura dell'intervento e le scelte dei colori;
 - o) a mantenere puliti giornalmente, con proprio personale, i locali a lui concessi in uso (pavimenti, infissi, vetri, ecc.) e mantenere gli stessi in condizioni di igiene e decoro commisurati alla loro collocazione nell'ambito della struttura storica, nonché garantire periodici interventi di disinfestazione e derattizzazione nei locali;
 - p) ad adottare un codice di comportamento per i propri addetti al servizio che dovrà essere sottoposto ed approvato del Conservatorio contestualmente alla sottoscrizione del contratto;
 - q) ad eseguire tutte le manutenzioni ordinarie necessarie per tutto il periodo contrattuale. In particolare il Concessionario è obbligato ad effettuare ed eseguire, a proprie spese, ogni intervento di modifica, aggiunta o trasformazione degli impianti interni che fosse richiesta dal Comune, dai Vigili del Fuoco, dalle Autorità sanitarie. L'adeguamento a norma deve avvenire in osservanza di leggi presenti e successive, nell'ottica del contenimento dei consumi energetici, dell'antiquamento (acque e fumi) della sicurezza, dell'antincendio, dell'infortunistica, della salubrità degli ambienti ecc. In caso di inadempimento, il Conservatorio diffiderà il gestore ad eseguire i lavori entro un termine fissato, trascorso il quale il Conservatorio medesimo provvederà direttamente con relativo addebito dei costi, con diritto di rivalsa sul deposito cauzionale. Si precisa che le opere di manutenzione e qualsiasi innovazione o modifica devono essere preventivamente autorizzate per iscritto dal



Ministero dell'Università e della Ricerca
ALTA FORMAZIONE ARTISTICA E MUSICALE
CONSERVATORIO STATALE DI MUSICA "SANTA CECILIA"
00187 Roma - Via dei Greci, 18
www.conservatoriosantacecilia.it

Conservatorio, previ adempimenti delle formalità amministrative dovute per legge a carico del Concessionario, che provvederà a verificarne anche la corretta esecuzione. Il Concessionario dovrà produrre istanza al Conservatorio indicando le motivazioni delle opere che intende effettuare ed allegando apposito progetto esecutivo, al fine di permettere al Conservatorio di esaminare lo stesso entro un congruo termine, comunque non inferiore ad un mese. Il Conservatorio potrà non rilasciare l'autorizzazione per motivi di interesse ed opportunità; potrà altresì disporre modifiche che ritenga necessarie ed opportune, alle quali il Concessionario dovrà adeguarsi.

ART. 13 NORME DI PRASSI IGIENICA

Il Concessionario sarà tenuto ad adeguarsi ad eventuali novità normative in materia di igiene di prodotti alimentari e sarà ritenuto responsabile per eventuali avvelenamenti 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.

Il Concessionario, quindi, dovrà provvedere affinché tutti gli oggetti ed utensili da cucina e da tavola, recipienti, contenitori, macchinari per la trasformazione degli alimenti, materiali da imballaggio ecc. destinati a venire a contatto con gli alimenti, siano di ottima qualità e consistenza, prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione e che, in condizioni d'impiego normale o prevedibile, non trasferiscano agli alimenti componenti in quantità tale da:

1. costituire un pericolo per la salute umana;
2. comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari;
3. comportare un deterioramento delle caratteristiche organolettiche.

Essi, comunque, dovranno rispettare le principali norme vigenti in materia di "Igiene dei prodotti alimentari" - HACCP, in particolare il D. Lgs. n. 193/2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore".

Il Concessionario dovrà, altresì, provvedere all'acquisto delle derrate alimentari e dei generi di consumo diversi necessari per il servizio di gestione bar e piccola ristorazione a proprio nome, conto e spese, assumendosi tutte le responsabilità verso i fornitori per il pagamento, e verso il Conservatorio. Il Concessionario sarà direttamente responsabile per l'igiene, la qualità e le proprietà organolettiche dei prodotti somministrati, nonché per la loro conservazione e immagazzinaggio.

Il Concessionario dovrà garantire i rifornimenti dei generi necessari nelle fasce orarie che gli verranno comunicate dal Conservatorio, in modo da non creare disagio all'utenza.

Il Concessionario durante l'erogazione dei servizi si impegnerà a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

Il Concessionario dovrà provvedere ad effettuare, con oneri a proprio carico, presso appositi laboratori, analisi microbiologiche a campione, per verificare il rispetto dei parametri di legge, come espressamente indicato al successivo art. 21 del presente documento.



Ministero dell'Università e della Ricerca
ALTA FORMAZIONE ARTISTICA E MUSICALE
CONSERVATORIO STATALE DI MUSICA "SANTA CECILIA"
00187 Roma - Via dei Greci, 18
www.conservatoriosantacecilia.it

ART. 14 MANUTENZIONE DEI LOCALI

Il Concessionario è responsabile dei danni che potrebbero derivare a impianti o locali o aree o persone, per inosservanza delle disposizioni contenute nel presente Capitolato, per incuria o per ritardi nei lavori di manutenzione ordinaria. Il Conservatorio non risponde di alcun danno, neanche derivante da difetti di manutenzione straordinaria, qualora il gestore non abbia segnalato tempestivamente gli interventi manutentivi necessari.

Nel programmare i lavori di eventuale manutenzione, preventivamente autorizzati, il Concessionario dovrà concordare con il Conservatorio, valutato il carattere del servizio reso, il periodo di chiusura per ristrutturazione. In ogni caso tutti i miglioramenti apportati ai locali, compresi gli interventi agli impianti ecc., rimarranno per patto a beneficio del Conservatorio senza che per ciò il Concessionario possa pretendere rimborso od indennizzo alcuno, e senza che possa rimuoverli.

Tutte le opere dovranno essere eseguite nel rispetto della normativa vigente, sollevando il Conservatorio da ogni responsabilità diretta o indiretta.

È fatto assoluto divieto di mutamento della destinazione dei locali, pena l'immediata risoluzione dell'affidamento.

Fermo restando che non sussistono rischi interferenziali, il Concessionario sarà obbligato, comunque, a provvedere, a propria cura ed onere e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti per garantire, in ossequio alle disposizioni vigenti, la completa sicurezza durante l'esecuzione del servizio e l'incolumità delle persone addette ai servizi stessi e per evitare incidenti e/o danni di qualsiasi natura a persone e cose, assumendo a proprio carico tutte le opere provvisoriale ed esonerando, di conseguenza, il Conservatorio da ogni qualsiasi responsabilità.

ART. 15 PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

Nei 5 (cinque) giorni naturali consecutivi precedenti l'inizio del servizio il Concessionario dovrà comunicare al RACEC l'elenco nominativo del personale, distinto per mansioni, che sarà adibito al servizio, compresi i soci lavoratori se trattasi di società cooperativa, con l'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento, dei recapiti e dei numeri di posizione previdenziale. Tale elenco, con la relativa documentazione, dovrà essere aggiornato con i nuovi inserimenti/cessazioni di personale, anche per sostituzione temporanea di altro personale per diversi motivi (infortunio, ferie, malattia ecc.) in tempo reale.

L'allontanamento dal servizio di personale per trasferimento o per cessazione dal lavoro dovrà essere comunicato al RACEC in tempo reale.

Il Concessionario dovrà esibire ad ogni richiesta al Conservatorio, in originale o copia autentica, il Libro matricola, il Libro paga e il Registro infortuni previsti dalle vigenti norme, e copie delle ricevute dei versamenti mensili contributivi e associativi prescritti dalle vigenti disposizioni di legge relativi ai dipendenti.

Il personale addetto alla gestione dei bar dovrà uniformarsi a tutte le norme di carattere generale e speciale emanate dal Conservatorio. Il personale, durante l'espletamento del servizio, dovrà vestire una divisa di foggia e colore concordata con il Conservatorio, con la serigrafia del gestore, e tale da



Ministero dell'Università e della Ricerca
ALTA FORMAZIONE ARTISTICA E MUSICALE
CONSERVATORIO STATALE DI MUSICA "SANTA CECILIA"
00187 Roma - Via dei Greci, 18
www.conservatoriosantacecilia.it

rendere chiaramente identificabili gli operatori anche in base alla qualifica. L'uniforme dovrà essere provvista di targhette di riconoscimento a norma della relativa circolare del Ministero della Sanità. La divisa dovrà essere mantenuta in perfetto stato di pulizia e decoro.

I dipendenti del gestore, che presteranno servizio presso l'esercizio bar, saranno obbligati a tenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza nei confronti di tutta l'utenza ed agire in ogni occasione con diligenza professionale, così come richiesto dal servizio.

Il personale impiegato dovrà essere informato circa le procedure di acquisizione, conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, nonché sulle corrette pratiche di sanificazione facenti parte del manuale di autocontrollo della gestione di cui al D.Lgs. n. 193/2007.

Il Concessionario, inoltre, si dovrà impegnare ad impiegare personale che osservi diligentemente le norme di legge e le norme e le disposizioni del Conservatorio, impegnandosi nel contempo a sostituire quegli operatori che diano motivo di fondata lagnanza da parte del Conservatorio.

In particolare, il Concessionario dovrà curare che il proprio personale:

1. vesta e si comporti dignitosamente e sia munito di cartellino di riconoscimento;
2. non prenda ordini da estranei per l'espletamento del servizio;
3. rifiuti qualsiasi compenso o regalia;
4. consegna immediatamente i beni, ritrovati all'interno del Conservatorio, qualunque sia il loro valore e stato, al proprio Responsabile diretto, che dovrà a sua volta consegnarli al RACEC;
5. rispetti il divieto di fumare e collabori con gli incaricati all'uso del Conservatorio.

Il Concessionario sarà comunque corresponsabile del comportamento dei suoi dipendenti in orario di servizio. Esso risponderà dei danni derivati a terzi, siano essi studenti, utenti o dipendenti del Conservatorio, da comportamenti imputabili ai propri dipendenti.

Il Concessionario dovrà segnalare i nominativi del proprio referente ed eventuale sostituto quali propri rappresentanti responsabili di tutti gli adempimenti previsti dal presente contratto. Il Concessionario, per il tramite del proprio referente (o sostituto), dovrà controllare e far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio. Il referente (o sostituto) dovrà mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dal Conservatorio per il controllo dell'andamento del servizio. Il Concessionario dovrà comunicare il recapito telefonico e l'indirizzo ove inviare ogni eventuale comunicazione urgente che dovesse rendersi necessaria. Il servizio alle dipendenze del Concessionario o per il Concessionario non potrà costituire, in alcun caso ed in alcuna forma, per il personale da questi impiegato, titolo o qualsivoglia riconoscimento di rapporto con l'Amministrazione del Conservatorio.

ART. 16 ASPORTAZIONE RIFIUTI

Il Concessionario dovrà, oltre a quanto previsto al proposito dall'art. 12, c. 2, lett. d, curare la raccolta giornaliera di rifiuti provenienti dalla pulizia delle varie superfici, ivi compresi i materiali da imballaggio utilizzati in occasione di forniture e, una volta posti in appositi sacchi, depositarli nei contenitori della Nettezza Urbana, messi a disposizione dall'Azienda Municipalizzata incaricata della raccolta dei rifiuti, o nei luoghi da essa indicati.

Al fine di garantire la raccolta differenziata, il Concessionario si impegna a realizzare, a proprio esclusivo carico, un servizio di raccolta differenziata di carta, imballaggi e plastica prodotti e destinati



Ministero dell'Università e della Ricerca
ALTA FORMAZIONE ARTISTICA E MUSICALE
CONSERVATORIO STATALE DI MUSICA "SANTA CECILIA"
00187 Roma - Via dei Greci, 18
www.conservatoriosantacecilia.it

al riciclaggio; a tal fine dovrà posizionare, presso il punto di ristoro ed all'interno dello stesso, o in altro luogo indicato dal Conservatorio, un numero adeguato di contenitori distinti per rifiuti destinati al riciclo, e provvedere a destinare gli stessi alle diverse fasi di recupero. È a carico del Concessionario lo svuotamento dei contenitori.

Sarà cura del RACEC, previa autorizzazione del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, dare indicazioni su numero, tipologia e dislocazione dei contenitori, tenendo conto della peculiarità del servizio e delle particolari situazioni architettonico-strutturali del locale e del decoro del Conservatorio. Saranno a carico del Concessionario tutti gli oneri derivanti dall'effettuazione di detto servizio, compresa la fornitura di prodotti ed attrezzature quali, ad esempio, sacchi ecc.

ART. 17 ESECUZIONE DEL SERVIZIO E CONSUMI ENERGETICI

Il servizio dovrà essere svolto rispettando tutti i CAM citati in premessa.

In particolare, relativamente ai consumi energetici, il Concessionario dovrà utilizzare: frigoriferi/congelatori per l'erogazione delle bevande e per la conservazione dei gelati, appartenenti alla classe A+; lavatrici, lavastoviglie e forni appartenenti alla classe A, secondo d'etichettatura Energy Label prevista dalla Direttiva 92/75 CEE e successivi regolamenti applicativi.

ART. 18 QUALITÀ, QUANTITÀ E VARIETÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, di marche conosciute a livello nazionale o garantite se di 'nicchia' produttiva, e dovranno essere somministrati in quantità sufficienti; in particolare i prodotti sfusi dovranno essere di prima scelta e tale caratteristica dovrà essere adeguatamente documentata (sulla bolla di trasporto o su altro documento equipollente).

Un'adeguata documentazione dovrà riguardare anche i prodotti biologici (marchio attestante tale caratteristica, indicazione/dichiarazione del produttore, ecc.), i prodotti IGP e DOP. È fatto divieto di utilizzare prodotti che contengano Organismi Geneticamente Modificati (OGM). Salumi e formaggi non devono contenere polifosfati aggiunti e il latte deve essere fresco. La composizione dei prodotti non confezionati deve essere dichiarata ed esposta al pubblico. Riguardo la provenienza dei prodotti da somministrare, si rinvia alle specifiche tecniche di base elencate dell'Allegato 1 del D.M. 10/03/2020 sui CAM citato in premessa.

In sede di esame delle offerte si valuteranno la qualità e le caratteristiche delle derrate proposte.

Il Concessionario è obbligato a preparare pasti adatti al consumo da parte di celiaci ecc. che ne facciano richiesta, previo accordo da parte di questi ultimi con il responsabile del punto di ristoro, che conseguentemente s'impegna a fornirsi di adeguate attrezzature e materie prime per garantire i pasti a tali soggetti.

I menù giornalieri proposti dovranno consentire una scelta tra almeno tre diversi primi, due diversi secondi, vari contorni.

I menù dovranno essere esposti nella sala corredati degli ingredienti utilizzati e riportare:

- scelte possibili;
- indicazione delle pietanze realizzate con prodotti biologici, IGP, DOP, ecc.;



Ministero dell'Università e della Ricerca
ALTA FORMAZIONE ARTISTICA E MUSICALE
CONSERVATORIO STATALE DI MUSICA "SANTA CECILIA"
00187 Roma - Via dei Greci, 18
www.conservatoriosantacecilia.it

- indicazione dell'eventuale uso di prodotti surgelati.

Nell'esecuzione del servizio bar e piccola ristorazione dovrà essere privilegiata l'offerta di prodotti di qualità, biologici, non confezionati e non surgelati, e si dovrà prevedere la somministrazione di prodotti e alimenti comunemente in distribuzione negli esercizi bar aperti al pubblico, quali:

- dolci, snack, brioche fresche e prodotti similari;
- bibite, bevande calde e fredde di vario tipo, caffè, latte fresco intero di alta qualità (con disponibilità, a richiesta, anche di latte parzialmente scremato, latte privo di lattosio, latte di soia ecc.), acque minerali, succhi di frutta (anche nella variante senza zuccheri aggiunti), bibite e bevande analcoliche (anche nella variante senza zuccheri o dealcolate) ecc.;
- panini (anche con pane integrale e nelle varianti con verdure e formaggio), sandwich, pizzette, toast, piadine, tramezzini (anche in variante con verdure) ecc.;
- prodotti da forno e pasticceria, anche in formato 'mignon', gelati confezionati, cioccolate anche in monoporzione, caramelle e gomme da masticare (anche nella variante senza zuccheri) ecc.;
- disponibilità giornaliera, sia durante la mattina sia il pomeriggio, di varietà di frutta di stagione e di macedonia preparata con frutta di stagione, in forma compatibile con un consumo veloce, spremute e frullati di frutta, yogurt (anche nella variante magra) ecc.

Sul bancone del bar, il Concessionario dovrà mettere a disposizione degli utenti zucchero bianco e di canna grezzo, fruttosio e dolcificanti ipocalorici, confezionati secondo le modalità normative in vigore.

Per quanto riguarda le dosi da impiegare per i generi di caffetteria e la miscela delle bevande, esse dovranno corrispondere alle disposizioni vigenti in materia, e in ogni caso i prodotti di caffetteria dovranno essere confezionati utilizzando grani di caffè di miscela di ottima qualità.

La pasticceria dolce e salata e ogni altro genere di colazione o pranzo sopra elencata dovrà essere fresca di giornata e di prima scelta.

È vietata la somministrazione di bevande superalcoliche, cioè con gradazione superiore al 21% di alcool in volume.

La somministrazione, durante la fascia oraria del pranzo (dalle 12:00 alle 15:00), oltre ai prodotti di cui al precedente elenco, dovrà prevedere alimenti di piccola ristorazione e prodotti di gastronomia, quali:

- alimenti preparati *in loco*, conservati con le modalità previste per la tipologia ed eventualmente sottoposti a riscaldamento;
- piatti semplici freddi e/o caldi, con mero assemblaggio di ingredienti (per es.: macedonie, insalate o piatti a base di salumi e formaggi), previo lavaggio e sanificazione;
- prodotti di gastronomia, somministrati tal quali o utilizzati per la preparazione (per es.: frittate, verdure sott'olio, insalata russa ed alimenti similari);
- primi piatti caldi o freddi;
- secondi piatti caldi o freddi (variando con carne, pesce, uova, latticini, prodotti di salumeria ecc.); - contorni caldi o freddi, piatti unici (per es.: caprese, insalatone ecc.).

La somministrazione dei suddetti alimenti potrà essere effettuata anche con un servizio *take-away*, che preveda un apposito contenitore funzionale, igienico, pratico ed ecologico.

L'erogazione del servizio deve avvenire salvaguardando le esigenze dell'Amministrazione, senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività in corso e dovrà essere organizzato in modo da assicurare tempi di attesa minimi (soprattutto nelle fasce di massima utenza).



Ministero dell'Università e della Ricerca
ALTA FORMAZIONE ARTISTICA E MUSICALE
CONSERVATORIO STATALE DI MUSICA "SANTA CECILIA"
00187 Roma - Via dei Greci, 18
www.conservatoriosantacecilia.it

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

Le grammature minime delle pietanze che compongono primi piatti a base di pasta, riso o altri cereali (anche integrali), condite anche nelle varianti con verdure o legumi, dovranno corrispondere a: 80 gr. a crudo per la pasta asciutta; 40 gr. a crudo per la pasta con minestra o con legumi. I secondi piatti dovranno avere una grammatura minima pari a: 100 gr. a crudo per la carne al netto degli scarti; 150 gr. a crudo per il pesce al netto degli scarti. I prodotti di salumeria e formaggi dovranno prevedere almeno 20 gr. di proteine.

Il Concessionario dovrà privilegiare, nella preparazione dei cibi, derrate di categoria 'extra' o di prima categoria, provenienti da ditte di primaria importanza e affidabilità nel settore agro-alimentare, preferibilmente dalla c.d. 'filiera corta', di stagione per alimenti di origine vegetale, e in special modo i prodotti biologici, DOP, IGP e STG. Tutti i prodotti e gli alimenti da somministrare dovranno essere preparati, confezionati, etichettati, conservati ecc., nel rispetto della normativa vigente nazionale e comunitaria in materia di "Igiene dei prodotti alimentari" - HACCP, in particolare il D. Lgs. n. 193/2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore" e del citato D.M. 10.3.2020 sui CAM). Il Concessionario dovrà indicare, in maniera chiara e completa, gli ingredienti utilizzati nella preparazione dei prodotti somministrati, qualora non già indicati sulla confezione.

I prodotti e gli alimenti erogati dovranno essere totalmente esenti da grassi idrogenati e da organismi geneticamente modificati o loro derivati, in aderenza alle leggi in materia.

Particolare attenzione dovrà essere posta per tutelare la salute dei consumatori soggetti a intolleranze o allergie; a tal fine, affinché il consumatore riceva informazioni essenziali, leggibili e comprensibili per fare acquisti consapevoli, il Concessionario dovrà adeguatamente segnalare, con appositi avvisi e/o liste, gli alimenti e bevande distribuiti che contengono sostanze o prodotti che provocano intolleranza o allergia (per es.: cereali contenenti glutine; crostacei e prodotti a base di crostacei; uova e prodotti a base di uova; pesce e prodotti a base di pesce; arachidi e prodotti a base di arachidi; soia e prodotti a base di soia; latte e prodotti a base di latte; frutta a guscio ecc.).

Il Concessionario risponderà personalmente dell'eventuale vendita di generi avariati, scaduti, ecc. e potenzialmente dannosi, e solleva pienamente il Conservatorio da qualsiasi responsabilità per danni o malattie provocati da alimenti distribuiti e non opportunamente trattati. La vendita e la somministrazione di generi alimentari avariati, o scaduti, o contenenti sostanze nocive, o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità, darà luogo alla risoluzione immediata del contratto, oltre all'applicazione delle sanzioni di legge.

ART. 19 CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI E CRITERI DI SCELTA

Il Concessionario dovrà osservare particolare attenzione alle seguenti caratteristiche degli alimenti somministrati:



Ministero dell'Università e della Ricerca
ALTA FORMAZIONE ARTISTICA E MUSICALE
CONSERVATORIO STATALE DI MUSICA "SANTA CECILIA"
00187 Roma - Via dei Greci, 18
www.conservatoriosantacecilia.it

1. etichettatura dei prodotti utilizzati: tutti i prodotti confezionati utilizzati dovranno avere etichettatura conformemente alla normativa italiana e comunitaria;
2. tracciabilità dei prodotti e certificazione ISO: deve essere garantita, secondo la normativa vigente, la tracciabilità dei prodotti utilizzati; è opportuno che il Concessionario si rifornisca presso fornitori anch'essi certificati;
3. vita 'residua' dell'alimento: deve essere rispettata la vita 'residua' del prodotto, al momento dell'acquisto, in modo che abbia una durata ragionevole rispetto al termine minimo di conservazione o di scadenza;
4. lotta agli sprechi: è opportuno che il Concessionario adotti una seria politica di lotta agli sprechi, monitorando e ottimizzando l'offerta;
5. uso del sale: va usato con estrema moderazione e preferibilmente iodato, in coerenza con le direttive della campagna del Ministero della Salute;
6. aromi: utilizzare aromi freschi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio ecc.; non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti;
7. condimenti e frittura: utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva; utilizzare il burro solo in piccole quantità per le preparazioni, crudo o scaldato a basse temperature; in caso si utilizzi la frittura, questa deve essere effettuata mediante l'utilizzo di idonea strumentazione, eseguita con la corretta modalità e mediante l'utilizzo di grassi ed oli adeguati; l'olio va sostituito non appena siano identificabili alterazioni nel colore o dell'odore; il personale addetto alla cucina deve dimostrare la conoscenza della idonea tecnica di frittura, la temperatura da rispettare nonché dei rischi che per la salute umana comporta una frittura eseguita con la modalità non corrette (per es. va evitato che la progressiva alterazione dell'olio e dei grassi durante il processo di frittura si evidenzino attraverso una serie di cambiamenti fisico-chimici quali intensificazione del colore: scurimento, aumento della viscosità, aumento della tendenza a formare schiuma, abbassamento del punto di fumo); in particolare devono essere rispettate le raccomandazioni previste dalla Circolare n. 1 dell'11 gennaio 1991 del Ministero della Sanità, riguardante gli oli e grassi impiegati per friggere alimenti, e cioè: utilizzo solo di olio extravergine di oliva e di grassi alimentari idonei a tale trattamento, in quanto più resistenti al calore; adeguata preparazione degli alimenti da friggere, evitando per quanto possibile la presenza di acqua e l'aggiunta di sale e spezie che accelerano l'alterazione degli oli e dei grassi; il sale e le spezie dovrebbero essere aggiunti all'alimento preferibilmente dopo la frittura; la temperatura dell'olio tassativamente non deve superare i 180° C.; temperature superiori ai 180° C. accelerano infatti l'alterazione degli oli e dei grassi; è opportuno quindi munire la friggitrice di un termostato; inoltre: dopo la frittura sia garantita l'eliminazione dell'eccesso di olio assorbito dell'alimento mediante scolatura, si provveda ad una frequente sostituzione degli oli e dei grassi; si provveda a proteggere oli e grassi dalla luce; si vigili sulla qualità dell'olio durante la frittura; si provveda a filtrare l'olio usato, se ancora atto alla frittura, attraverso idonei sistemi e/o sostanze inerti (coadiuvanti di filtrazioni); si pulisca a fondo il filtro della vasca dell'olio; le croste carbonizzate, i residui oleosi viscosi o i resti di un olio vecchio accelerano l'alterazione dell'olio fresco; sia evitata tassativamente la pratica della 'ricolmatura' (aggiunta di olio fresco all'olio usato); l'olio fresco si altera molto più rapidamente a contatto con l'olio usato;



Ministero dell'Università e della Ricerca
ALTA FORMAZIONE ARTISTICA E MUSICALE
CONSERVATORIO STATALE DI MUSICA "SANTA CECILIA"
00187 Roma - Via dei Greci, 18
www.conservatoriosantacecilia.it

8. verdura, frutta: la verdura proposta al consumo (ortaggi a radice, a frutto, a fiore, a foglia), deve essere accuratamente lavata e mondata di ogni parte che risultasse comunque alterata; deve presentare, anche dopo le operazioni di cui sopra, tutte le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto, con espresso riferimento alla categoria commerciale; la verdura proposta cotta, deve essere sottoposta a trattamenti di cottura che minimizzano le perdite di nutrienti e delle caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto, e deve essere accompagnata da un documento nel quale figura l'origine del prodotto (produttore e/o commerciante) e, per i prodotti da agricoltura biologica, l'Ente di certificazione controllo; la frutta fresca proposta al consumo deve presentare tutte le caratteristiche commerciali tipiche della categoria di appartenenza ed i relativi valori organolettici derivanti esclusivamente da maturazione naturale, deve essere accompagnata da un documento dove figura l'origine del prodotto (produttore e/o commerciante), e per i prodotti da agricoltura biologica, l'ente di certificazione e controllo;
9. pane, riso, pasta: il pane proposto al consumo deve presentare tutte le caratteristiche organolettiche derivanti dalla corretta produzione: consistenza, colore, odore, sapore, e deve essere realizzato da farina 100% da grano italiano; il riso deve essere di produzione nazionale; la pasta deve essere esclusivamente prodotta da farina di grano 100% italiano e biologico, e deve essere servita alla consistenza ed alle temperature organoletticamente e gastronomicamente ottimali;
10. uova e formaggi: le uova devono provenire da allevamento biologico a terra; non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti; il formaggio deve essere a marchio D.O.P., possibilmente regionale;
11. carni fresche (bovine, suine, avicunicole) e pesci: fermo restando tutti requisiti microbiologici e di rintracciabilità, le carni e i pesci proposti al consumo previa cottura devono: presentarsi con accettabile uniformità delle porzioni e con caratteristiche organolettiche omogenee e tipiche della ricetta e del metodo di cottura impiegati; essere proposte al consumo alle temperature organoletticamente e gastronomicamente ottimali; essere accompagnate da un documento dove figura l'origine del prodotto (produttore e/o commerciante) e, per i prodotti biologici, l'Ente di certificazione controllo, conformi alle prescrizioni dei CAM già richiamati;
12. puntualità del servizio e qualità sensoriale: è importante che il pasto venga somministrato al consumatore entro un intervallo congruente di tempo dalla sua preparazione, che può variare a seconda della tipologia del piatto; anche l'aspetto della qualità sensoriale deve essere valutato con grande serietà, metodo ed attenzione, in quanto direttamente correlato all'appetibilità del cibo, essendo significativo motivo di gradimento o di rifiuto dello stesso;
13. prodotti provenienti da agricoltura biologica: per la realizzazione dei menù dovranno essere utilizzati per quanto possibile prodotti da agricoltura biologica; è opportuno privilegiare tra i prodotti biologici quelli locali e di stagione; tutte le materie prime provenienti da produzione biologiche dovranno essere reperite presso aziende sottoposte a controlli da parte di uno degli organismi di controllo autorizzati; deve, inoltre, essere garantita la tracciabilità con idonea documentazione che certifichi la corrispondenza tra le materie prime acquistate e i pasti prodotti; eventuali prodotti di provenienza extracomunitaria devono essere certificati ed etichettati ai sensi della normativa comunitaria sulla produzione biologica;
14. qualità igienico sanitaria dei locali, delle attrezzature ecc.: è necessaria la più rigorosa igiene e salubrità di: strutture (materiali, manutenzione e igiene); attrezzature presenti (funzionalità



Ministero dell'Università e della Ricerca
ALTA FORMAZIONE ARTISTICA E MUSICALE
CONSERVATORIO STATALE DI MUSICA "SANTA CECILIA"
00187 Roma - Via dei Greci, 18
www.conservatoriosantacecilia.it

- ed igiene); materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti; procedure di pulizia, disinfestazione, disinfezione e manutenzione generale. È doveroso che il Concessionario disponga di procedure interne di corretta prassi igienica e provveda alle registrazioni riguardanti il monitoraggio eseguito in autocontrollo;
12. il Concessionario dovrà assicurare la qualificazione del personale impiegato e l'adozione di strategie di educazione alimentare.

ART. 20 PREZZI

Il Concessionario si impegna a praticare un prezzo menù base scontato riservato agli Studenti, ai Professori e al Personale Tecnico Amministrativo del Conservatorio, oltre a due offerte economiche, la prima allineata alle mense universitarie romane, la seconda relata alla libera scelta dell'utente. Copia del listino prezzi di tutti gli alimenti e bevande proposti con indicazione degli ingredienti, della qualità e provenienza, con evidenziati i prodotti che contengono materie prime congelate o surgelate, dovrà essere esposto nel locale dell'esercizio bar in modo ben visibile a tutti; detto Listino dovrà indicare quali alimenti e bevande sono adatti a vegetariani, celiaci o a chi soffre di intolleranze alimentari ecc.

La somministrazione di eventuali altri prodotti non inseriti nel listino esposto ed il loro prezzo dovranno essere preventivamente autorizzati dall'Amministrazione.

ART. 21 CONTROLLI E VALUTAZIONE

Fatti salvi i controlli igienico-sanitari e nutrizionali esercitati nei modi previsti dalla vigente normativa degli Enti preposti, le attività di valutazione interne sulla qualità, sull'organizzazione dei servizi di bar e piccola ristorazione, su tutte le modalità di espletamento delle attività di ristoro, nonché i controlli ritenuti opportuni a verificare l'osservanza delle disposizioni contrattuali da parte del Concessionario, saranno svolte, anche sulla base delle segnalazioni dell'utenza, dagli Uffici dell'Amministrazione a ciò preposti.

Durante tutta la fase di gestione, gli Uffici procederanno a verifiche periodiche (con cadenza almeno trimestrale) sulla qualità e sulla rispondenza dei prodotti offerti dal Concessionario ai requisiti del presente Capitolato.

Il Conservatorio, attraverso i propri Uffici o tramite il RACEC, avrà inoltre facoltà di procedere in ogni momento a ispezioni, verifiche tecniche ed igieniche, sia con riguardo ai cibi ed alle bevande somministrate sia alla cura e alle pulizie dei locali, dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi. Le risultanze delle ispezioni, e i riscontri di gradimento dell'utenza, costituiranno elementi di ausilio alle attività del RACEC e serviranno a formulare raccomandazioni volte a migliorare il servizio fornito e/o ad attuare azioni correttive.

A tal fine il Concessionario riconosce il diritto di accesso e di verifica, in qualunque momento, ai dipendenti del Conservatorio a ciò preposti od a persone appositamente incaricate, in tutti i locali e le aree dell'esercizio, oltre che il diritto di verificare presso la clientela la qualità del servizio svolto, anche a mezzo questionario o rilevazione delle opinioni.



Ministero dell'Università e della Ricerca
ALTA FORMAZIONE ARTISTICA E MUSICALE
CONSERVATORIO STATALE DI MUSICA "SANTA CECILIA"
00187 Roma - Via dei Greci, 18
www.conservatoriosantacecilia.it

L'amministrazione si riserva, inoltre, di operare controlli igienico sanitari sul personale addetto, controlli sui libretti sanitari, nonché controlli a campione su tutti prodotti posti in vendita e sui piani di lavoro utilizzati.

I controlli riguarderanno:

- a) controlli a vista del servizio (a titolo esemplificativo e non esaustivo): 1. modalità e tempi di conservazione degli alimenti; 2. modalità di lavorazione e distribuzione degli alimenti; 3. qualità e quantità delle singole porzioni; 4. presentazione degli alimenti; 5. etichettatura di alimenti e prodotti detergenti; 6. modalità di impiego dei sanificanti; 7. caratteristiche dei sanificanti; 8. modalità e tempi di sgombero dei rifiuti; 9. Ordine, stato igienico e uso di impianti, macchinari, attrezzature e locali; 10. interventi di manutenzione a carico del gestore; 11. stato igienico sanitario del personale addetto; 12. organizzazione del personale e organigramma; 13. professionalità, cortesia, abbigliamento degli addetti; 14. tempi di attesa;
- b) controlli delle procedure adottate ai sensi delle vigenti normative sull'igiene dei prodotti alimentari.

Detti controlli riguarderanno la congruità delle procedure quotidianamente realizzate rispetto al piano HACCP di cui il Concessionario è tenuto a fornire copia, prima dell'avvio del servizio, al RACEC, ed al manuale specificamente adottato sulla base delle normative vigenti. Riguardo i sopra indicati controlli, il RACEC, sulla base delle osservazioni proprie e dei controlli di cui al presente articolo, farà pervenire al Concessionario eventuali prescrizioni alle quali egli dovrà uniformarsi entro 8 (otto) giorni naturali consecutivi con possibilità, entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interromperanno la decorrenza del termine predetto, sino a nuova comunicazione. Il Concessionario sarà tenuto a fornire giustificazioni scritte e documentate in relazione alle contestazioni mosse. Se entro il termine temporale sopra richiamato il Concessionario non fornirà alcuna controdeduzione e se, contestualmente, non saranno rispettate le prescrizioni richieste, il Conservatorio procederà ai sensi dei successivi articoli 27 e 28 del presente Capitolato.

È fatto altresì obbligo al Concessionario di stipulare, con oneri a proprio carico, idonea convenzione con strutture sanitarie pubbliche e/o convenzionate al fine di svolgere analisi microbiologiche a campione sui prodotti posti in vendita e sui piani di lavoro adottati secondo le previste cadenze temporali, nonché ogni qual volta il Conservatorio ne faccia richiesta, per verificare il rispetto dei parametri di legge. Il prelievo dei campioni sarà effettuato da tecnici incaricati dal Concessionario alla presenza di almeno un rappresentante dell'Amministrazione e uno del Concessionario stesso. I risultati delle analisi effettuate dovranno essere inoltrati al Conservatorio entro 48 ore dalla refertazione delle stesse da parte delle strutture sanitarie preposte. Farà fede, al riguardo, la data di refertazione.

Il Concessionario, a richiesta dell'Amministrazione, dovrà dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore. Nulla potrà essere richiesto al Conservatorio per le quantità di campioni prelevati.

Il Conservatorio dovrà, ogni qualvolta lo richiede, essere informato circa:

- a) l'elenco delle tipologie alimentari in vendita;
- b) l'elenco delle tipologie alimentari confezionate all'interno del bar e annessi;
- c) le norme di comportamento igienico degli operatori;
- d) l'elenco dei detergenti e sanificanti in uso;
- e) i piani di sanificazione di ambienti, superfici, macchinari, attrezzature, arredi;



Ministero dell'Università e della Ricerca
ALTA FORMAZIONE ARTISTICA E MUSICALE
CONSERVATORIO STATALE DI MUSICA "SANTA CECILIA"
00187 Roma - Via dei Greci, 18
www.conservatoriosantacecilia.it

- f) le procedure relative alle norme di conservazione, manipolazione ed allestimento dei prodotti alimentari confezionati dal personale nel bar e annessi.

Il Conservatorio si riserva il diritto di controllare con personale proprio l'esecuzione del servizio, ed avrà facoltà di stilare un calendario di campionamenti per controlli microbiologici delle preparazioni alimentari allestite e conservate all'interno del bar e annessi.

Il Conservatorio, nell'ambito dell'implementazione del progetto qualità, al fine di migliorare il servizio all'utenza, e nel pubblico interesse, si riserva di richiedere eventuali miglioramenti del servizio *de quo*.

ART. 22 PUBBLICITÀ NELL'ESERCIZIO

La pubblicità dei prodotti offerti, effettuata dal Concessionario, in proprio o per conto terzi, nei locali dell'esercizio, nei media e sui social, deve essere intonata al decoro ed all'arredamento dei locali. Il Concessionario potrà svolgere all'interno dell'esercizio esclusivamente pubblicità mobile sugli espositori dei prodotti in vendita.

Non verranno autorizzati messaggi pubblicitari in contrasto con l'attività istituzionale del Conservatorio. Ogni messaggio pubblicitario in contrasto con i principi sopra indicati dovrà essere immediatamente rimosso.

ART. 23 OSSERVANZA NORMATIVA E RESPONSABILITÀ PER DANNI

Il Concessionario si obbliga ad osservare tutte le leggi ed i regolamenti disciplinanti l'esercizio di attività commerciali e le disposizioni del Conservatorio e del suo RSPP, nonché ogni disposizione in vigore per la sicurezza, la prevenzione per danni, infortuni, incendi, e quant'altro attiene l'attività derivante dall'affidamento.

Il Concessionario terrà indenne il Conservatorio da ogni dannosa conseguenza a persone e/o a cose del Conservatorio o di terzi che sia causata per fatto proprio o del personale dipendente.

La distribuzione dei prodotti alimentari di pronto consumo dovrà essere effettuata dal personale addetto secondo quanto previsto dal D.Lgs. n. 193/2007 e dalla metodologia HACCP; a tal fine si sottolinea l'opportunità che i bicchieri, le tazzine ecc. siano trattati con lavastoviglie che raggiungano almeno i 90°C. In caso di impossibilità di utilizzo di tale apparecchiatura, ad esempio rottura momentanea dell'apparecchio, per garantire, comunque, un elevato livello igienico, dovranno essere utilizzati piatti e stoviglie monouso, biodegradabili e compostabili conformemente alla norma UNI EN 13432, senza alcun costo aggiuntivo per gli utenti.

Il Concessionario ed il personale dallo stesso impiegato hanno accesso nei locali del Conservatorio per il solo fine della gestione del bar, nell'osservanza delle disposizioni del Conservatorio stesso.

Il Concessionario solleva pienamente il Conservatorio da ogni responsabilità per danni ed infortuni che, nell'avvalersi delle facoltà consentite dal presente affidamento, possano derivare ai suoi amministratori e dipendenti, come pure solleva il Conservatorio da ogni molestia o azione di qualunque natura che provengano da terzi a causa del presente contratto.



Ministero dell'Università e della Ricerca
ALTA FORMAZIONE ARTISTICA E MUSICALE
CONSERVATORIO STATALE DI MUSICA "SANTA CECILIA"
00187 Roma - Via dei Greci, 18
www.conservatoriosantacecilia.it

Il Conservatorio non sarà tenuto a risarcire al Concessionario alcun danno a persone o cose di proprietà di questo ultimo in conseguenza di azioni di fulmini, incendio o altre cause non imputabili al Conservatorio.

A tal fine il Concessionario provvederà a stipulare apposita assicurazione per danni come previsto all'articolo 30 del presente Capitolato.

ART. 24 PERSONALE ADDETTO ALL'ESERCIZIO

Il Concessionario si obbliga ad impiegare personale qualificato e idoneo a svolgere i servizi in regola con la vigente normativa in materia di requisiti igienico-sanitari, contrattualizzato (ad eccezione del personale addetto alle pulizie per le quali il Concessionario potrà ricorrere a ditte specializzate, anche in accordo con quelle usate dal Conservatorio) secondo le disposizioni di legge in vigore, e dovrà, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti – e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, occupati nel servizio oggetto della Concessione – le condizioni contrattuali normative e retributive non inferiori a quelle previste dai vigenti, anche se scaduti, C.C.N.L. ed eventuali accordi integrativi di comparto o aziendali, nonché le condizioni che dovessero risultare da ogni altro Contratto o Accordo successivamente stipulato, applicabili alla categoria e nella località in cui dovranno svolgersi le prestazioni, nonché dovrà assolvere a tutti i conseguenti oneri, compresi quelli previdenziali, assicurativi e sociali.

Il Concessionario dovrà 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'avvio del servizio ed ogni qualvolta sia richiesto nel corso di vigenza contrattuali, la sottoindicata documentazione:

1. elenco nominativo del personale che sarà impegnato nei servizi oggetto della concessione, con l'indicazione dei dati anagrafici, dei recapiti, del numero di matricola, degli estremi delle posizioni assicurative e previdenziali, della data di contrattualizzazione, della tipologia di contratto, della qualifica professionale e del livello, delle mansioni cui sarà adibito, del monte ore settimanale;
2. copia dell'estratto del Libro unico del lavoro e dei libretti sanitari riguardanti il personale che sarà impiegato;
3. copia del modello DM10 relativo al mese antecedente la formale comunicazione di denuncia retributiva; la stessa documentazione dovrà essere presentata ogniqualvolta siano introdotte modifiche nell'organico impiegato.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti i controlli che riterrà opportuni, anche per il tramite dell'Ispettorato del Lavoro e ogni altra autorità pubblica di controllo, al fine di accertare la regolarità dell'operato del Concessionario.

Il Concessionario sarà responsabile della scelta, della distribuzione dei compiti e dell'organizzazione del proprio personale. L'organico impiegato per l'espletamento del servizio dovrà essere, per tutta la durata del contratto, quello dichiarato all'inizio del servizio, fatte salve le eventuali integrazioni comunicate.

Le sostituzioni del personale assente per ferie, malattie, permessi o altro motivo, dovranno avvenire contestualmente all'evento che ha comportato l'assenza. Qualsiasi variazione nominativa del



Ministero dell'Università e della Ricerca
ALTA FORMAZIONE ARTISTICA E MUSICALE
CONSERVATORIO STATALE DI MUSICA "SANTA CECILIA"
00187 Roma - Via dei Greci, 18
www.conservatoriosantacecilia.it

personale impiegato, rispetto a quanto comunicato all'avvio del servizio, dovrà essere comunicato all'Amministrazione entro e non oltre 7 (sette) giorni naturali consecutivi dall'avvenuta modifica.

Il Concessionario dovrà adottare sistemi efficaci di rilevazione per rendere documentabili, in ogni momento, le presenze di tutti i lavoratori presenti in servizio nonché produrre o detenere *in loco* la documentazione idonea a dimostrare la regolarità dei rapporti di lavoro intercorrenti con i lavoratori stessi.

Il personale impiegato dal Concessionario, dovrà:

- a) indossare idonee divise, che per foggia e qualità dovranno essere omogenee, ma eventualmente differenziate a seconda della qualifica rivestita dal lavoratore, curate, igienicamente e visivamente in condizioni perfette, munite del segno distintivo dell'impresa del Concessionario e di tessera di riconoscimento corredata di fotografia, con le generalità del lavoratore, la qualifica e l'indicazione del datore di lavoro, ai sensi dell'art. 26, c. 8, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i;
- b) essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 37 del D.P.R. n. 327/1980 e s.m.i., ed attenersi alle prescrizioni di cui agli articoli del Titolo III del relativo Regolamento;
- c) osservare scrupolosamente tutte le procedure igieniche previste dal sistema di autocontrollo HACCP aziendale;
- d) essere sottoposto, a cura e spese del Concessionario, sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche, alle vaccinazioni previste dalle leggi e regolamenti in vigore, nonché, qualora assente dal lavoro per malattie infettive, alla visita di idoneità da parte di Enti pubblici autorizzati, prima del rientro in servizio;
- e) presentare, al rientro in servizio, in caso di assenza dal lavoro per malattie per più di 5 (cinque) giorni naturali consecutivi, una dichiarazione medica attestante di non essere affetto da patologie infettive trasmissibili;
- f) osservare le disposizioni che regolano l'accesso, la permanenza e l'uscita dalla sede del Conservatorio;
- g) adeguarsi alle disposizioni del RACEC e al rispetto delle norme di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.;
- h) comunicare immediatamente al RACEC qualunque evento anche accidentale che dovesse accadere nell'espletamento del servizio;
- i) tenere un comportamento professionalmente adeguato e qualificato, improntato, in ogni occasione, alla massima educazione e correttezza;
- j) assicurare la riservatezza delle informazioni, dei documenti e degli atti amministrativi dei quali venga a conoscenza durante l'esecuzione della prestazione;
- k) provvedere alla riconsegna delle cose, indipendentemente dal valore e dallo stato, che dovesse rinvenire nel corso dell'espletamento dei servizi.

L'Amministrazione, sulla base delle risultanze delle rilevazioni del grado di soddisfazione dell'utenza, potrà segnalare al Concessionario l'inidoneità allo svolgimento del servizio da parte del personale addetto, o l'eventuale suo comportamento negligente, oltraggioso o indecoroso nei confronti dell'utenza, chiedendone l'immediata sostituzione, senza che ciò possa costituire motivo di variazione dei prezzi contrattuali e/o ulteriori oneri o risarcimenti di sorta, rispetto a quelli pattuiti in sede di gara.



Ministero dell'Università e della Ricerca
ALTA FORMAZIONE ARTISTICA E MUSICALE
CONSERVATORIO STATALE DI MUSICA "SANTA CECILIA"
00187 Roma - Via dei Greci, 18
www.conservatoriosantacecilia.it

Il Concessionario sarà tenuto ad indicare e comunicare all'Amministrazione, prima della stipula del contratto, il nominativo di uno o più referenti (titolare e sostituti) del servizio di gestione bar e piccola ristorazione, individuati tra il proprio personale, incaricati di dirigere, coordinare e controllare tutte le attività connesse al servizio, referenti ai quali l'Amministrazione, per il tramite del RACEC, potrà far riferimento. Il referente/i dovrà/anno assicurare la loro presenza *in loco* nell'arco dell'orario di apertura dei locali, nonché la propria reperibilità telefonica e pronto intervento h. 24/24 feriale e festivo. Tutte le comunicazioni formali saranno effettuate al referente titolare e si intenderanno come validamente rivolte ed eseguite, ai sensi e per gli effetti di legge, direttamente al Concessionario stesso. Quanto sarà dichiarato e sottoscritto dal referente, sarà considerato dall'Amministrazione dichiarato e sottoscritto in nome e per conto del Concessionario. In caso di impedimento o assenza del referente, il Concessionario dovrà darne tempestiva notizia all'Amministrazione, indicando contestualmente il nominativo del sostituto. L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione del referente e/o del sostituto nel caso in cui gli stessi dovessero risultare inadeguati al servizio, senza che il Concessionario possa sollevare obiezione alcuna. Il Concessionario dovrà, inoltre, garantire e documentare, a ogni fine anno, su richiesta dell'Amministrazione, che venga regolarmente effettuata la formazione, l'addestramento e l'aggiornamento degli addetti ai servizi, sia in materia di salute ed igiene alimentare, sia in materia di sicurezza ed igiene ambientale. Il Concessionario provvederà alla sostituzione, in caso di assenza, anche temporanea di uno o più lavoratori, con personale in possesso della stessa qualifica professionale. Qualsiasi variazione nominativa del personale impiegato, rispetto a quanto indicato in sede di inizio attività dovrà essere tempestivamente comunicato al RACEC.

ART. 25 EVENTUALI NUOVE ATTIVITÀ

La concessione non comporta alcuna esclusiva automatica a favore del Concessionario, che prende atto ed accetta che il Conservatorio abbia il diritto di affidare anche a terzi, a parità di offerta economico/gestionale e tecnica/gastronomica, ossia qualitativa, servizi di *catering* e/o *bouvette*, senza che il Concessionario possa vantare, al riguardo, diritti di esclusiva.

Nel caso di esternalizzazione, al soggetto terzo investito, con apposito contratto stipulato, si applicano tutti gli obblighi e le responsabilità del presente Capitolato.

ART. 26 DIVIETI

Oltre ai divieti previsti negli altri articoli del presente Capitolato, è fatto espressamente divieto di installare, nei locali in concessione, videogiochi, videopoker o altre apparecchiature analoghe.

È assolutamente vietata la vendita di tabacchi e di prodotti non alimentari, nonché l'esercizio di qualsiasi tipo di lotteria istantanea.

Il Concessionario, inoltre, non potrà adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dall'Amministrazione, nonché i macchinari e le attrezzature, per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato, non potrà mutare la destinazione d'uso dei locali e/o modificare autonomamente



Ministero dell'Università e della Ricerca
ALTA FORMAZIONE ARTISTICA E MUSICALE
CONSERVATORIO STATALE DI MUSICA "SANTA CECILIA"
00187 Roma - Via dei Greci, 18
www.conservatoriosantacecilia.it

la configurazione e l'utilizzo degli stessi e/o la posizione degli impianti e dei macchinari utilizzati, salvo accordi preventivi assunti con l'Amministrazione.

È vietato al Concessionario la concessione a terzi, sia privati che Enti od Organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso, anche saltuario, dei locali concessi o di parte di essi. È fatto espressamente divieto al Concessionario di cedere, in tutto o in parte, l'oggetto del contratto.

L'inosservanza delle condizioni stabilite nel presente articolo determinerà la risoluzione del contratto stesso ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, e l'Amministrazione potrà richiedere l'immediata restituzione dei locali, oltre al risarcimento del danno.

ART. 27 PENALITÀ

Premesso che l'applicazione delle penali non esclude il diritto del Conservatorio a pretendere il risarcimento di eventuali ulteriori danni per le violazioni e le inadempienze che si risolvono in una non corretta gestione del servizio, il RACEC potrà applicare a carico del Concessionario, in caso di sua responsabilità diretta, le seguenti penali:

- per ogni giorno di ritardo ingiustificato nell'esecuzione e completamento dei lavori di installazione di macchinari, attrezzature e arredi, e nell'avvio del servizio rispetto al termine di cui all'articolo 6 del presente Capitolato (30 giorni naturali consecutivi) verrà applicata una penale pari ad € 100,00 (euro cento/00);

- per ogni giorno di ritardo ingiustificato nell'avvio del servizio rispetto al termine di cui all'articolo 6 del presente Capitolato (15 giorni naturali consecutivi) verrà applicata una penale, pari ad € 100,00 (euro cento/00);

- per la violazione da parte del Concessionario, dei dipendenti o di persone che lo coadiuvano, di una qualunque obbligazione contenuta nel presente Capitolato, regolarmente comunicata per iscritto e derivante da inadempimento totale o parziale, verrà applicata una penale da € 100,00 (euro cento/00) ad € 1.000,00 (euro mille/00) a seconda della gravità della violazione, fatto salvo il diritto del Conservatorio di richiedere il risarcimento del maggior danno;

- per ogni giorno di ritardo nella corresponsione dei pagamenti rispetto alla scadenza di cui al primo periodo dell'art. 10 del presente Capitolato, verrà applicata una penale di € 100,00 fino al 30° giorno oltre il quale si potrà procedere alla risoluzione del contratto.

L'importo delle penali verrà automaticamente trattenuto dal Conservatorio sul deposito cauzionale, fatta sempre salva la possibilità di risolvere l'affidamento con incameramento della cauzione per i casi di reiterate o più gravi inadempienze, a giudizio del Conservatorio.

ART. 28 RISOLUZIONE – CLAUSOLE RISOLUTIVE ESPRESSE



Ministero dell'Università e della Ricerca
ALTA FORMAZIONE ARTISTICA E MUSICALE
CONSERVATORIO STATALE DI MUSICA "SANTA CECILIA"
00187 Roma - Via dei Greci, 18
www.conservatoriosantacecilia.it

Ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà specificamente contestata al Concessionario dal RACEC a mezzo di comunicazione scritta, inoltrata via P.E.C., in cui farà fede la data e l'ora di trasmissione.

Nella contestazione sarà prefissato un termine non inferiore a 5 (cinque) giorni naturali consecutivi per la presentazione di eventuali osservazioni. Decorso il suddetto termine il RACEC, qualora non ritenga valide le giustificazioni addotte, applicherà le penali di cui all'art. 27 del presente Capitolato o, comunque, adotterà le determinazioni ritenute più opportune.

Il Conservatorio eserciterà la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, nei seguenti casi:

- a) frode nell'esecuzione del servizio;
- b) inadempimenti delle prescrizioni richieste dal RACEC entro il termine di 8 (otto) giorni naturali consecutivi di cui all'art. 18 del presente Capitolato;
- c) inosservanza del Concessionario riguardo a tutti i debiti contratti per l'esercizio della propria impresa e per l'esecuzione del contratto;
- d) revoca, decadenza, annullamento delle autorizzazioni prescritte da norme di legge di cui all'art. 11 del presente Capitolato;
- e) manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio;
- f) inadempienza accertata rispetto alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, sulla sicurezza sul lavoro, sull'assicurazione obbligatoria delle maestranze, nonché rispetto ai contratti collettivi di lavoro;
- g) interruzione parziale o totale del servizio senza giustificato motivo;
- h) ritardo superiore a 30 (trenta) giorni naturali consecutivi nel pagamento al Conservatorio delle singole rate del canone di gestione;
- i) ritardo superiore a 20 (venti) giorni consecutivi oltre i 30 (trenta) dalla data del verbale di consegna dei locali, entro i quali il gestore è tenuto a completare l'allestimento del bar e annessi;
- j) ritardo superiore a 10 (dieci) naturali consecutivi oltre i 15 (quindici) dalla data di completamento dell'allestimento del bar e annessi, entro i quali il gestore dovrà assicurare l'avvio del servizio;
- k) reiterate e gravi violazioni delle norme di legge, regolamento e clausole contrattuali, tali da compromettere la regolarità, la qualità e la continuità del servizio;
- l) accertata sostituzione del gestore da parte di un soggetto terzo nella gestione parziale o totale del servizio;
- m) mancata sostituzione delle unità di personale che durante lo svolgimento del servizio abbiano dato motivi di lagnanza o abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro;
- n) cessione, anche parziale, del contratto;
- o) mancata reintegrazione del deposito cauzionale;
- p) applicazione di 2 (due) penalità annue relative a deficienze riscontrate in ordine alle prescrizioni di cui agli artt. 12 e 24 del presente Capitolato e, nello specifico, riguardanti il personale impiegato;
- q) carenze di carattere igienico sanitario accertate dal RACEC e dalle autorità competenti;
- r) esecuzione del contratto con utilizzo di personale non regolarmente assunto;



Ministero dell'Università e della Ricerca
ALTA FORMAZIONE ARTISTICA E MUSICALE
CONSERVATORIO STATALE DI MUSICA "SANTA CECILIA"
00187 Roma - Via dei Greci, 18
www.conservatoriosantacecilia.it

- s) applicazione di n. 3 (tre) penalità indipendentemente dalla natura del singolo e specifico inadempimento;
- t) mancata produzione al Conservatorio di copia della documentazione di cui all'art. 11 del presente Capitolato;
- u) concordato preventivo, fallimento, stato di moratoria e conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico del gestore;
- v) applicazione di prezzi di vendita dei prodotti superiori a quelli indicati all'art. 20 del presente Capitolato;
- w) vendita e somministrazione di generi alimentari avariati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità, e di cibi prodotti con validità oltre la data di scadenza;
- x) vendita e somministrazione di generi alimentari con caratteristiche non previste dal presente Capitolato;
- y) inosservanza dei divieti di cui all'art. 26 del presente Capitolato.

La risoluzione del contratto comporta l'incameramento del deposito cauzionale da parte del Conservatorio, fatto salvo il diritto di richiedere il risarcimento del maggiore danno. La risoluzione avrà effetto dalla data di ricevimento da parte del gestore della relativa comunicazione via P.E.C.

ART. 29 RECESSO

Il Conservatorio può recedere dal contratto nei seguenti casi non imputabili al gestore:

- a) per motivi di pubblico interesse;
- b) in qualsiasi momento dell'esecuzione, avvalendosi delle facoltà concesse dall'art. 1464 del Codice Civile.

Il Concessionario è tenuto all'accettazione in qualsiasi momento del recesso unilaterale del contratto, salvo l'obbligo del preavviso di almeno 90 (novanta) giorni naturali consecutivi da comunicarsi via P.E.C. qualora il Conservatorio intenda provvedere diversamente in merito all'esecuzione, totale o parziale, del servizio assegnato.

Il Conservatorio è in ogni caso esonerato dalla corresponsione di qualsiasi indennizzo o risarcimento. Il Conservatorio provvederà a dare opportune informazioni della propria determinazione di recedere dal contratto alle Organizzazioni sindacali dei lavoratori impiegati nell'appalto.

In caso di recesso il gestore ha il dovere di pagare al Conservatorio solo una quota del canone di gestione, corrispondente al periodo di servizio effettivamente prestato.

ART. 30 DEPOSITO CAUZIONALE – ASSICURAZIONE – RESPONSABILITÀ

L'offerta è corredata da una garanzia provvisoria pari al 2 per cento del valore complessivo della procedura indicato nell'invito. La garanzia provvisoria può essere costituita sotto forma di cauzione oppure di fideiussione, a norma dell'art. 106 del D.Lgs. 36/2023.

È fatto obbligo al Concessionario di stipulare altresì, con oneri a proprio carico, specifica polizza assicurativa R.C., comprensiva della Responsabilità Civile verso terzi (RCVT), con esclusivo



Ministero dell'Università e della Ricerca
ALTA FORMAZIONE ARTISTICA E MUSICALE
CONSERVATORIO STATALE DI MUSICA "SANTA CECILIA"
00187 Roma - Via dei Greci, 18
www.conservatoriosantacecilia.it

riferimento al servizio in questione, con massimale per sinistro non inferiore ad € 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila/00) e di € 1.000.000,00 (unmilione/00) per persona, con validità non inferiore alla durata del servizio. Detta polizza, pena la revoca dell'aggiudicazione, dovrà essere consegnata prima della stipula del contratto. Resta tuttavia inteso che tale massimale non rappresenta il limite del danno da risarcirsi da parte del Concessionario, per il quale, nel suo valore complessivo, risponderà comunque il Concessionario medesimo. Il Conservatorio, con esplicita clausola, sarà costituito come beneficiario della polizza fino a concorrenza del danno da essa subito, relativamente ai danni causati al Conservatorio, restando fermo l'obbligo del Concessionario stipulante la polizza di pagare alle scadenze i relativi premi. Il contratto dovrà espressamente prevedere la tutela dello smercio dei prodotti. Nella polizza dovrà essere stabilito che non potranno avere luogo diminuzioni o storni di somme assicurate né disdetta del contratto senza il consenso del Conservatorio. Tale polizza deve coprire tutti i rischi connessi all'esercizio sia nei confronti dei terzi, sia per i danni arrecati per qualsiasi causa – incendio compreso – alle cose ed ai locali in concessione d'uso da parte del Conservatorio.

In alternativa, alla stipulazione della polizza che precede, il Concessionario potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, si dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copra anche il servizio svolto per conto del Conservatorio, precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri, e che il massimale per sinistro non è inferiore ad € 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila/00) e di € 1.000.000,00 (unmilione/00) per persona.

Resta inteso che l'esistenza, e, quindi, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale e, pertanto, qualora il gestore non sia in grado di provare in qualsiasi momento la copertura assicurativa di cui si tratta, il contratto si risolverà di diritto con conseguente incameramento della cauzione prestata a titolo di penale, e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

Il Concessionario sarà ritenuto responsabile dell'operato dei propri dipendenti e per tanto assumerà in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni ed in caso di danni arrecati, eventualmente, alle persone ed alle cose, tanto del Conservatorio che di terzi, in dipendenza di manchevolezze o trascuratezze nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto.

Il Concessionario in ogni caso dovrà provvedere senza indugio e a proprie spese alla riparazione e/o sostituzione delle parti o degli oggetti di proprietà del Conservatorio danneggiati dal proprio personale.

ART. 31 RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO – REPORTISTICA

Il Concessionario dovrà trasmettere all'Amministrazione, su base annuale ed entro 90 (novanta) giorni naturali consecutivi successivi a ciascun anno di riferimento, una relazione sull'andamento del servizio svolto, contenente, a titolo esemplificativo, informazioni relative alla gestione, all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ad eventuali proposte relative al perseguimento degli obiettivi di qualità del servizio e ad eventuali altre problematiche connesse con il servizio stesso.



Ministero dell'Università e della Ricerca
ALTA FORMAZIONE ARTISTICA E MUSICALE
CONSERVATORIO STATALE DI MUSICA "SANTA CECILIA"
00187 Roma - Via dei Greci, 18
www.conservatoriosantacecilia.it

A seguito della relazione, potranno essere effettuate delle riunioni con i rappresentanti designati dall'Amministrazione, finalizzati alla messa a punto di eventuali obiettivi a breve termine o correttivi necessari.

ART. 32 SUBAPPALTO – CESSIONE DEL CONTRATTO – CESSIONE DEI CREDITI

Data la specificità del servizio, è ammesso il subappalto solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari, di preparazione e di somministrazione degli alimenti.

Si intendono subappaltabili esclusivamente i servizi di trasporto dei beni e delle derrate alimentari utili all'esercizio della somministrazione, e di pulizia dei locali.

Fatti salvi i casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione, scissione di imprese, è fatto espressamente divieto al Concessionario di cedere il contratto a pena di nullità.

ART. 33 TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il Concessionario, quale condizione per la stipula del contratto, dovrà indicare un conto corrente dedicato, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche, ai sensi dell'art. 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i., specificando le generalità ed il codice fiscale dei soggetti abilitati ad operare sullo stesso. Dovrà inoltre dichiarare di assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti nella predetta legge.

ART. 34 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Il Conservatorio e il Concessionario trattano i dati personali derivanti dalla sottoscrizione e dall'esecuzione della presente Concessione, conformemente al Regolamento UE 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 (nel seguito "GDPR"), e al D. Lgs. 196/2003 ("Codice in materia di protezione di dati personali" o "Codice della privacy"), come modificato dal D. Lgs. 101/2018. Entrambe le Parti si impegnano a condurre le attività di trattamento di dati personali sulla base dei principi di correttezza, liceità, trasparenza e riservatezza degli interessati, nonché degli eventuali obblighi di legge (art. 5, par. 1, lett. a, b, c, d del GDPR). I dati raccolti verranno conservati per un arco di tempo non superiore al conseguimento delle finalità per le quali sono trattati ("principio di limitazione della conservazione", art. 5, par. 1, lett. e del GDPR) o in base alle scadenze previste dalle norme di legge. La base giuridica del trattamento è rinvenibile nell'art. 6, par. 1, lett. b) ("esecuzione di un contratto") e c) ("adempimento di un obbligo legale") del GDPR e, segnatamente, nel D. Lgs. 50/2016 ("Codice dei contratti pubblici") e ss.mm.ii, nel D. Lgs. 159/2011 ("Codice delle leggi antimafia"), nella Legge 190/2012 ("Legge anticorruzione") e ss.mm.ii., nel D. Lgs. 33/2013 ("Decreto trasparenza") e ss.mm.ii., nonché nella Legge 241/1990 ("Legge sul procedimento amministrativo") e ss.mm.ii.



Ministero dell'Università e della Ricerca
ALTA FORMAZIONE ARTISTICA E MUSICALE
CONSERVATORIO STATALE DI MUSICA "SANTA CECILIA"
00187 Roma - Via dei Greci, 18
www.conservatoriosantacecilia.it

Nello specifico, i dati personali conferiti dal Concessionario saranno trattati per l'affidamento del servizio di gestione bar e piccola ristorazione presso il punto di ristoro del Conservatorio «Santa Cecilia».

Tali dati verranno trattati con strumenti automatizzati e non automatizzati, nel rispetto di specifiche ed adeguate misure di sicurezza, ai sensi dell'art. 5, par. 1, lett. f del citato GDPR.

Il Titolare del trattamento è il Conservatorio "Santa Cecilia" di Roma con sede in via dei Greci, 18 – 00187 Roma (C.F. n. 80203690583), Tel. 06-36096720, P.E.C.: conservatorioroma@postecert.it

Il Responsabile della Protezione dei Dati ha sede in via dei Greci, 18 – 00187 Roma, P.E.C.: conservatorioroma@postecert.it

Alla suddetta casella di P.E.C. potranno essere indirizzate questioni relative ai trattamenti dati effettuati

Il Concessionario si impegna ad osservare la piena riservatezza su nominativi, informazioni, documenti, conoscenze o altri elementi eventualmente forniti dall'Amministrazione, che dovranno essere tassativamente utilizzate ai soli fini del servizio, ai sensi della normativa vigente in materia.

ART. 35 FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza della Concessione e del relativo contratto sarà competente, in via esclusiva, il Foro di Roma.



Ministero dell'Università e della Ricerca
ALTA FORMAZIONE ARTISTICA E MUSICALE
CONSERVATORIO STATALE DI MUSICA "SANTA CECILIA"
00187 Roma - Via dei Greci, 18
www.conservatoriosantacecilia.it

Allegato 1 (planimetria)

