



Ministero della cultura

DIREZIONE GENERALE CINEMA E AUDIOVISIVO

**CONTRATTO PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE
DEI SERVIZI DI BAR E RISTORAZIONE
PRESSO LA SEDE DEL MINISTERO DELLA CULTURA
DIREZIONE GENERALE CINEMA E AUDIOVISIVO
DIREZIONE GENERALE SPETTACOLO**

T R A

La DIREZIONE GENERALE CINEMA E AUDIOVISIVO del MINISTERO DELLA CULTURA - (di seguito per brevità denominata semplicemente “l’Amministrazione” e/o “il Ministero”), con sede in 00185 Roma, Piazza Santa Croce in Gerusalemme 9/A, Codice Fiscale e Partita IVA 97804160584, rappresentata dal Dott. Nicola Borrelli, nato a Benevento (BN) il 3 ottobre 1967, nella sua qualità di Direttore Generale

da una parte

E

La Società PELLEGRINI S.P.A., con sede legale in 20152 Milano, Via Lorenteggio 255, part. IVA / Codice Fiscale 05066690156, n. Iscrizione REA MI - 1113561, (di seguito denominata per brevità “Affidatario” e/o “Concessionario”), in persona del Procuratore speciale -nella qualità di Direttore generale Ristorazione- dott. Fabrizio Pedrazzini, nato a Milano il 19 gennaio 1962, giusta nomina con atto del dott. Fabio Gaspare Pantè, Notaio in Milano, con studio in Via Victor Hugo 1 ang. Via Orefici, sottoscritto in data 21 dicembre 2022, registrato presso la DPI Milano - Utapsr il 4 gennaio 2023 al n. 454, serie 1T, Rep. n. 36.462, Racc. n. 20.707 (**Al. 1**),

dall’altra parte

entrambi nel seguito denominati, singolarmente, Parte e, congiuntamente, Parti.

PREMESSO CHE

- I. il Ministero ha la necessità di affidare il servizio di bar e ristorazione da rendersi in favore dei dipendenti del Ministero medesimo, del personale autorizzato e dell’utenza esterna presso i locali a ciò adibiti situati all’interno della propria sede di Roma, P.zza S. Croce in Gerusalemme 9/A;
- II. a tal fine, con avviso pubblicato il 5 aprile 2019, ha esperito, ai sensi del D. Lgs. n. 50/2016 e ss. mm. ed ii., una gara per l’affidamento in concessione del servizio de quo;



Ministero della cultura

DIREZIONE GENERALE CINEMA E AUDIOVISIVO

- III. la procedura negoziata si è conclusa negativamente;
- IV. nelle more, l'edificio ove è ubicata la sede dell'Amministrazione è stato interessato dai lavori di efficientamento energetico affidati in project financing e gli uffici sono stati occupati in misura fortemente ridotta dal personale a causa delle misure restrittive entrate in vigore nel periodo emergenziale dovuto alla pandemia da Covid-19, conclusosi, con eccezioni e deroghe tutt'ora vigenti per alcuni settori, il 31 marzo 2022;
- V. in data 14 luglio 2022 è stata sottoscritta dalla Direzione generale Cinema e audiovisivo e da Cinecittà S.p.A. una Convenzione biennale (con efficacia dal 1 settembre 2022 sino al 31 agosto 2024) relativa all'utilizzo concordato della sala proiezioni denominata "Sala Rocca", dell'area esterna antistante l'edificio denominato "Palazzina Capocci" (porticato ed area parcheggio) e del locale bar, avente ad oggetto la gestione e l'organizzazione di manifestazioni, iniziative di carattere culturale, nonché la partecipazione a mostre, festival, fiere ed eventi presso la propria sede di Piazza S. Croce in Gerusalemme;
- VI. Cinecittà S.p.A. già collabora da tempo con la società PELLEGRINI S.P.A. con sede legale in 20152 Milano, Via Lorenteggio 255, part. IVA 05066690156, per la gestione del locale bar ubicato presso gli Studi di Via Tuscolana 1055, e, pertanto, l'affidamento del servizio al predetto operatore, per tutta la durata di vigenza della predetta Convenzione, garantirebbe all'Amministrazione notevoli vantaggi, sia di tipo economico (sfruttamento di economie di scala), sia per l'affidabilità, la struttura organizzativa, le certificazioni possedute, la sostenibilità ambientale del processo produttivo, la solidità finanziaria che lo stesso ha dimostrato di possedere e che si evince dalla documentazione presa in esame dall'Amministrazione;
- VII. L'art. 63 del D. Lgs. n. 50/2016 e ss. mm. ed ii., stabilisce che le amministrazioni aggiudicatrici possano aggiudicare appalti pubblici mediante una procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando di gara, dando conto con adeguata motivazione, nel primo atto della procedura della sussistenza dei relativi presupposti (1 comma);
- VIII. Nel caso di appalti pubblici di lavori, forniture e servizi, la procedura negoziata senza previa pubblicazione può essere utilizzata qualora non sia stata presentata alcuna offerta e purché le condizioni iniziali dell'appalto non siano sostanzialmente modificate (2 comma, lett. a);
- IX. Il comma 2, dell'art. 36, è oggetto di deroga, fino al 30 giugno 2023, in base all'art. 51 del D.L. n. 77/2021 (decreto semplificazioni 2021) che ha a sua volta modificato l'art. 1, comma 1, del D.L. n. 76/2020 (decreto semplificazioni 2020 convertito dalla legge 120/2020), pertanto è consentito l'affidamento diretto fino a 150.000,00 euro, anche senza consultazione di più operatori economici;

Tanto premesso, VISTA la determina rep. n. 8 del 13 gennaio 2023,



Ministero della cultura

DIREZIONE GENERALE CINEMA E AUDIOVISIVO

le Parti, come sopra individuate e costituite, convengono e stipulano quanto segue:

Art. 1 - Premesse

Le premesse che precedono e gli Allegati fanno parte integrante e sostanziale del presente Contratto.

Art. 2 - Oggetto

Il Ministero affida al Concessionario, che accetta, il servizio di bar e ristorazione (**All. 2** e **All. 3**) da rendersi in favore dei dipendenti del Ministero medesimo, del personale autorizzato e dell'utenza esterna autorizzata presso i locali demaniali ubicati nella propria sede di Roma, P.zza S. Croce in Gerusalemme 9/A, Palazzina Capocci, così come identificati dalle planimetrie allegate (**All. 4**).

Il servizio consisterà in:

- **approvvigionamento dei generi alimentari;**
- **preparazione e distribuzione dei pasti in linea self-service e assistita;**
- **servizio bar, con servizio al banco.**

I pasti dovranno essere preparati nello stesso giorno della somministrazione.

Relativamente alla preparazione dei pasti destinati al servizio di mensa, si specifica quanto segue:

Il servizio mensa dovrà essere effettuato presso la Direzione generale Cinema e audiovisivo e la Direzione generale Spettacolo del Ministero della cultura sito in Roma, Piazza S. Croce in Gerusalemme 9/A.

2.2 Specifiche sul servizio di mensa

2.2.1 Materiale di gestione

A titolo esemplificativo e non esaustivo, l'Affidatario si obbliga a fornire:

- minuteria d'uso della cucina necessaria, sacchi per rifiuti, strofinacci, attrezzature per la pulizia. Tale dotazione avrà caratteristiche di materiale, forme, dimensioni e spessori atti alla miglior funzionalità e rispondenti alle normative vigenti;
- piatti fondi, piatti piani, piatti contorno, coppette/piatti dessert in ceramica resistente, con minimi valori di porosità, dimensioni coordinate alla ricettività del vassoio per un pasto completo, capacità rispondenti alle esigenze e forma ergonomica atta al miglior sfruttamento ed un facile lavaggio e quanto necessario per svolgere al meglio la distribuzione dei pasti;



Ministero della cultura

DIREZIONE GENERALE CINEMA E AUDIOVISIVO

- posate inox;
- oliere, saliere, pepiere, caraffe in materiale resistente, da disporre su ogni tavolo, commisurate ed adeguate agli spazi ed all'estetica degli stessi;
- tovaglioli e tovagliette di carta monouso per vassoi;
- bicchieri di vetro;
- distributori di: tovaglioli, tovagliette di carta monouso per vassoi e bicchieri;
- tutte le stoviglie, quali a titolo esemplificativo bicchieri, tazze, tazzine, cucchiaini e quant'altro necessario per svolgere al meglio il servizio di bar. Tale dotazione avrà caratteristiche di materiale, forme, dimensioni e spessori atti alla miglior funzionalità e rispondenti alle normative vigenti;
- materiale per la pulizia e sanificazione degli arredi e dei locali adibiti al servizio di ristorazione e di bar. Tale materiale dovrà essere adeguato alle vigenti normative in materia.

Sarà consentito l'uso di bicchieri di plastica usa e getta.

2.2.2 Distribuzione dei pasti

Il personale dell'Affidataria provvederà alla distribuzione dei pasti con servizio "self service", alla successiva pulizia e riassetto dei locali utilizzati per la ristorazione, compreso quello adibito alla consumazione della refezione da parte dell'utenza, alla fornitura dei prodotti e degli attrezzi occorrenti per l'allestimento, il buon funzionamento e la pulizia dei locali interessati.

L'Affidataria deve altresì garantire che le operazioni di distribuzione degli alimenti siano effettuate solo con l'ausilio di appositi utensili.

L'Affidatario dovrà garantire anche un servizio "take away" in favore dei dipendenti che permetta loro di ordinare in prima mattinata gli stessi pasti previsti dal menù giornaliero e di ritirarli prima dell'inizio dell'orario di apertura dei locali di mensa.

2.2.3 Orari di erogazione del servizio di ristorazione

L'Affidataria è tenuta a garantire la distribuzione nei locali ristorazione, dal lunedì al venerdì di ogni settimana, con esclusione delle festività nazionali e religiose previste dalla legge, **dalle ore 12:30 alle ore 14:30**.

Su motivata richiesta dell'Affidataria, previa autorizzazione dell'Amministrazione, l'orario del servizio potrà essere modificato e/o sospeso, valutate le effettive necessità dello stesso, anche in considerazione di periodi di minor afflusso (quali ad esempio ferie estive, "ponti", etc.).

2.2.4 Composizione dei menù

Giornalmente dovranno essere offerti almeno i seguenti menù:



Ministero della cultura

DIREZIONE GENERALE CINEMA E AUDIOVISIVO

A) un “menù completo del giorno” composto da un primo, un secondo, un contorno, frutta o uno yogurt, pane o grissini, bevanda analcolica o 1/2 litro di acqua minerale, naturale ed effervescente naturale, anche nel tipo oligominerale.

Il menù del giorno dovrà essere composto da:

- due scelte di primi piatti a base di pasta, riso o altri cereali, condite anche nelle varianti con verdure o legumi;
- due scelte di secondi piatti a base di pesce, carne, formaggio e uova;

Dette pietanze dovranno essere, di norma, disponibili per tutto l’arco di durata del servizio giornaliero.

B) un “menù ridotto”, che potrà essere composto:

- o da un primo scelto liberamente dall’utente tra le pietanze giornaliere della linea menù del giorno, un contorno, frutta o uno yogurt, pane o grissini, bevanda analcolica o 1/2 litro di acqua minerale, naturale ed effervescente naturale, anche nel tipo oligominerale;
- o da un secondo scelto liberamente dall’utente tra le pietanze giornaliere della linea menù del giorno, un contorno, frutta o uno yogurt, pane o grissini, bevanda analcolica o 1/2 litro di acqua minerale, naturale ed effervescente naturale, anche nel tipo oligominerale;

C) un “menù insalatona”, composto da una insalatona scelta liberamente dall’utente tra quelle della relativa linea, frutta o uno yogurt, pane o grissini, bevanda analcolica o 1/2 litro di acqua minerale, naturale ed effervescente naturale, anche nel tipo oligominerale;

Per quanto concerne la c.d. linea “menù insalatona”, diverse tipologie di insalatona, composta, ad esempio, da insalata a foglia, verde o mista, oppure da insalata mista (carote, finocchi, pomodori, etc.) e, ad esempio, mozzarella, tonno, salmone, uova sode, parmigiano, frutta secca, legumi, cereali, etc.

Per l’insalatona, dovranno essere presenti:

- disponibilità di più varietà di frutta, preferibilmente di stagione, anche in forma compatibile con un consumo veloce;
- lattina da 0,33 litri di bibita analcolica, anche nella variante senza zucchero;
- pane, anche nelle varianti integrale e senza sale;
- yogurt, anche nelle varianti alla frutta e magro.

D) un “menù speciale” composto da un primo o un secondo aventi ad oggetto specialità stagionali e/o tipiche regionali, comunque diversi da quelli offerti nei menù precedenti; un contorno a scelta tra quelli della linea “menù completo del giorno”, frutta o uno yogurt, pane o grissini, bevanda analcolica o 1/2 litro di acqua minerale, naturale ed effervescente naturale, anche nel tipo oligominerale.

E) pietanze “per vegetariani” e/o “per vegani”.



Ministero della cultura

DIREZIONE GENERALE CINEMA E AUDIOVISIVO

Nel consumo di ciascuno dei predetti menù è compreso anche il condimento (olio, aceto, sale, ecc.), che verrà fornito mediante il posizionamento di apposita isola per il condimento.

Le porzioni dovranno essere adeguate sotto il profilo quantitativo e, comunque, in linea con le esigenze di una sana alimentazione.

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

- impiego prevalente di ingredienti freschi e di stagione: l'impiego di prodotti surgelati deve essere chiaramente evidenziato nell'elenco degli ingredienti;
- moderato consumo di sale e di grassi da condimento, preferendo l'olio extravergine di oliva nella preparazione dei piatti, limitando l'uso di salse, panne, besciamelle, maionese etc. e senza impiego di condimenti e insaporitori contenenti acido glutammico e i suoi sali;
- limitato uso delle frittiture e, ove utilizzate, con impiego di olio di oliva da sostituire frequentemente.

Le parti concordano sull'esclusione dell'utilizzo di prodotti dei quali sia accertata la provenienza da Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.).

2.2.5 Informazione ai commensali

L'Affidataria è tenuta ad esporre giornalmente, in modo ben visibile in prossimità dell'inizio della linea di distribuzione, il menù previsto ed il listino prezzi.

Per i prodotti somministrati presso il servizio ristorazione, l'Affidataria dovrà mettere a disposizione della clientela due appositi e distinti elenchi: il *primo elenco* dovrà indicare le caratteristiche di ogni singolo prodotto; il *secondo elenco*, al fine di consentire scelte adeguate in caso di intolleranze ed allergie alimentari, conformemente ai criteri stabiliti dalla normativa vigente (D. Lgs. 8 febbraio 2006, n. 114 in materia di etichettatura degli "allergeni alimentari" e Regolamento UE n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011), dovrà indicare, per ciascun singolo allergene (cfr. Allegato II del citato Regolamento UE n.1169/2011), il prodotto che lo contiene.

I contenuti e le informazioni sopra richiamati saranno disponibili anche mediante accesso all'App aziendale.

2.2.6 Funzionalità e qualità del servizio

L'Affidataria dovrà assicurare che la produzione e la somministrazione avvengano garantendo in ogni caso le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del pasto.



Ministero della cultura

DIREZIONE GENERALE CINEMA E AUDIOVISIVO

A tal fine l’Affidataria dovrà produrre prima dell’avvio del servizio la seguente documentazione:

- piano generale del controllo qualità previsto;
- piano di autocontrollo igienico che è tenuta a predisporre in ottemperanza del REG. CE 29.04.2004, n. 852 e 853/2004.

E’ obbligo dell’Affidataria predisporre una o più cassette per la raccolta dei moduli relativi alla *customer-satisfaction*, distribuiti secondo *format* concordato con l’Amministrazione, che potranno essere aperte esclusivamente a cura dell’Amministrazione.

2.2.7 Conformità degli alimenti e degli ambienti

L’Affidataria si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari, nazionali e comunitarie, dalla letteratura scientifica del settore alla buona tecnica del servizio, concernenti l’acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione, la distribuzione delle vivande, l’igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

In particolare è fatto divieto di:

- effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo;
- effettuare la precottura ed utilizzare cibi parzialmente cotti.

L’Affidataria si impegna a mantenere irreprensibile la pulizia del personale, della cucina, del bar, di tutte le attrezzature ed impianti fissi e mobili, delle stoviglie e ad usarle nel modo più appropriato, garantendone l’igiene più assoluta e assumendone la piena responsabilità civile, patrimoniale e penale.

In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate o sulle pietanze, l’Amministrazione si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche, chimico-fisiche, con addebito dei costi ad esclusivo carico dell’Affidataria qualunque sia l’esito delle analisi effettuate.

2.3 Specifiche sul servizio bar

Il servizio bar dovrà essere effettuato dal lunedì al venerdì di ogni settimana, con esclusione delle festività nazionali e religiose previste dalla legge, **dalle ore 08:00 alle ore 16:00.**

Su motivata e tempestiva richiesta dell’Amministrazione, l’orario del servizio potrà essere prolungato e/o modulato diversamente rispetto a quanto stabilito nel presente punto, in ragione delle effettive necessità dell’amministrazione aggiudicatrice (ad esempio per eventi istituzionali, festival, rassegne cinematografiche, spettacoli dal vivo, ecc).



Ministero della cultura

DIREZIONE GENERALE CINEMA E AUDIOVISIVO

I dipendenti hanno facoltà, qualunque giorno della settimana, di avvalersi del servizio bar durante la pausa pranzo, anche in alternativa al servizio ristoro.

Su motivata richiesta dell’Affidataria, previa autorizzazione dell’Amministrazione, l’orario del servizio potrà essere modificato e/o sospeso, valutate le effettive necessità dello stesso, anche in considerazione di periodi di minor afflusso (quali ad esempio ferie estive, “ponti”, etc.).

L’Affidataria deve garantire presso il bar la somministrazione e la vendita al banco, ai dipendenti ed all’utenza esterna autorizzata, dei seguenti prodotti alimentari, che devono essere di ottima qualità e, se confezionati, di primarie marche:

- **caffetteria (con disponibilità, a richiesta, anche di latte parzialmente scremato), bevande fredde di vario tipo, acque minerali, succhi di frutta anche nella variante senza zuccheri aggiunti, bibite e bevande analcoliche, anche nella variante senza zuccheri o a bassa gradazione alcolica o de-alcolate (birra);**
- **panini, anche con pane integrale e nelle varianti con verdure e formaggio, sandwich, pizzette, tramezzini, toast, anche in varianti con verdure;**
- **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;**
- **disponibilità giornaliera, anche durante la mattina e il pomeriggio, di più varietà di frutta preferibilmente di stagione e di macedonia preparata con frutta di stagione, in forma compatibile con un consumo veloce, spremute e frullati di frutta, eventualmente centrifughe, yogurt, anche nella variante magra.**

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

- **impiego prevalente di ingredienti di stagione e freschi: l’impiego di prodotti surgelati deve essere chiaramente evidenziato nell’elenco degli ingredienti;**
- **moderato consumo di sale e di grassi da condimento, limitando l’uso di salse, maionese ecc. e senza impiego di condimenti e insaporitori contenenti acido glutammico e i suoi sali.**

2.4 - Personale addetto al servizio

L’Affidataria dovrà assicurare i servizi di ristorazione e bar e pulizia/sanificazione degli ambienti con proprio personale.

Almeno 5 (cinque) giorni prima dell’attivazione del servizio, l’Affidataria dovrà produrre copie controllate dell’organigramma con i nominativi del personale e le registrazioni relative al loro grado di qualificazione (titoli di studio, curriculum professionale, formazione ed aggiornamento).



Ministero della cultura

DIREZIONE GENERALE CINEMA E AUDIOVISIVO

Ai fini dello svolgimento dei servizi di ristorazione e bar è richiesto all’Affidataria di impiegare un minimo di n. 2 professionalità così distinte:

- n.1 banchista ristorazione;
- n.1 banchista bar.

Tutto il personale scelto dall’Affidataria deve indossare un’apposita divisa di lavoro da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, sicurezza, prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

Gli indumenti da lavoro dovranno essere distinti per le operazioni di preparazione/distribuzione dei pasti e le operazioni di pulizia/sanificazione.

Le divise fornite devono essere complete (giacca e pantaloni, camice e pantaloni, cuffia).

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

L’Affidataria è, inoltre, tenuta agli obblighi di informazione/formazione in materia di igiene sanitaria.

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

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

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

Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio.

L’Affidataria dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nell’abbigliamento o nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.

Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste dell’Amministrazione in ordine alla cattiva condotta del personale, quest’ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte dell’Amministrazione.

L’Affidataria è, altresì, responsabile dell’operato e del comportamento nonché di eventuali danni causati al Ministero o a terzi, per imperizia o negligenza, di tutti i propri dipendenti utilizzati nell’esecuzione del servizio in affidamento. L’Affidataria si obbliga ad allontanare quei dipendenti che il Ministero segnalasse come indesiderabili.

L’Affidatario si impegna a non rivelare a terzi e a non usare in alcun modo le informazioni relative ad attività istituzionali o strettamente organizzative del Ministero, di cui venisse a conoscenza, anche casualmente, in occasione



Ministero della cultura

DIREZIONE GENERALE CINEMA E AUDIOVISIVO

dell'esecuzione del servizio in affidamento. L'Affidataria è responsabile nei confronti del Ministero per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, degli obblighi di riservatezza anzidetti.

2.4.1 Osservanza di norme previdenziali ed assistenziali a tutela della mano d'opera

L'Affidataria è unica responsabile nei confronti del personale impiegato e dei terzi nell'espletamento del servizio. Essa è obbligata ad osservare la normativa vigente a tutela dei lavoratori, sotto ogni profilo, anche quello previdenziale e della sicurezza. L'Affidataria ha l'obbligo di garantire i lavoratori per le ipotesi di infortunio di qualsiasi genere che possano verificarsi nello svolgimento anche di quella parte di attività dagli stessi prestata direttamente all'interno dei locali dell'Amministrazione, manlevando quest'ultima da ogni eventuale richiesta di risarcimento.

L'Affidataria ha l'obbligo di osservare, oltre che il presente Contratto, ogni altra norma di legge, decreto e regolamento, vigenti od emanati in corso d'opera, in tema di assicurazioni sociali ed è tenuta al rispetto di tutte le normative relative alle assicurazioni sociali del personale addetto ed alla corresponsione dei relativi contributi, esonerando di conseguenza l'Amministrazione da ogni e qualsiasi responsabilità civile in merito.

L'Affidataria è obbligata ad applicare ai lavoratori dipendenti, occupati per l'esecuzione del servizio, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro vigenti nella località e nei tempi in cui si svolgono i servizi.

I suddetti obblighi vincolano l'Affidataria per tutta la durata del servizio anche se essa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse ed indipendentemente dalla natura e dimensioni dell'Affidataria e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti gli accorgimenti che riterrà opportuni e di coinvolgere l'Ispettorato del Lavoro ed ogni altra Autorità Pubblica di controllo al fine di assicurarsi che l'Affidataria osservi le prescrizioni suddette.

2.4.2 Obblighi assicurativi

Tutti gli obblighi assicurativi, anche infortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Affidataria, la quale ne è la sola responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento o l'onere delle spese a carico dell'Amministrazione o in solido con l'Amministrazione, con esclusione del diritto di rivalsa nei confronti della medesima.



Ministero della cultura

DIREZIONE GENERALE CINEMA E AUDIOVISIVO

L'Amministrazione si riserva altresì, il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali e assicurativi obbligatori.

2.5 Progetto relativo alla consegna degli alimenti residuati al termine di ciascuna giornata lavorativa

Entro 30 giorni dall'attivazione del servizio, l'Affidataria dovrà presentare un progetto per l'organizzazione del servizio di consegna dei prodotti alimentari del bar e della ristorazione, preparati, residuati al termine di ciascuna giornata lavorativa e che, pur potendo essere ancora utilizzati, in quanto sani e commestibili, sarebbero destinati allo smaltimento senza il progetto di cui trattasi (**Al. 5**).

Detti prodotti dovranno essere consegnati, al termine di ciascuna giornata lavorativa, a enti di beneficenza, associazioni di volontariato, etc., situati in località distanti non più di 20 km dalla sede di erogazione del servizio, per consentirne il consumo da parte di persone in stato di bisogno.

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

Il progetto dovrà dettagliatamente indicare, illustrandole, le diverse fasi del servizio di consegna dei prodotti alimentari in argomento, quali, ad esempio, il confezionamento, l'abbattimento di temperatura, l'etichettatura, il trasporto in regime refrigerato, la consegna nel luogo prestabilito, anche tramite apposito debitamente firmato, etc.

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

Si richiede altresì, nello stesso termine (entro 30 giorni dall'attivazione del servizio) di produrre specifico protocollo sottoscritto tra l'aggiudicatario e l'Organizzazione non lucrativa di utilità sociale prescelta, che costituirà parte integrante del presente contratto.

Art. 3 - Durata e canone

Il servizio in prestazione sarà attivato entro 30 giorni dalla sottoscrizione del presente contratto, avrà durata di 1 (un anno) e potrà essere prorogato fino al 31 agosto 2024, con facoltà da parte dell'Amministrazione di richiedere la ripetizione dei servizi analoghi per un uguale periodo contrattuale, ai sensi dell'art. 63, comma 5, lettera b) del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.



Ministero della cultura

DIREZIONE GENERALE CINEMA E AUDIOVISIVO

Il canone annuo che l’Affidataria dovrà corrispondere all’Agenzia del Demanio per la concessione dei locali di cui all’Art. 2 resta convenuto in euro 21.960,00 (ventunomilanoceventosessanta/00), come da comunicazione dell’Agenzia medesima del 5 ottobre 2022.

Le modalità di corresponsione del predetto canone saranno convenute tra l’Affidataria e l’Agenzia del Demanio con apposito atto.

Art. 4 - Pagamento delle utenze

Il canone relativo alla fornitura di energia elettrica e acqua, nonché la TARI o altri tributi assimilati saranno a carico del Ministero della cultura.

Art. 5 - Presa in consegna dei locali

5.1 Verbale di presa in consegna dei locali

Per l’espletamento dei servizi oggetto del presente Contratto, l’Affidataria utilizzerà i locali e le attrezzature già esistenti e la descrizione dello stato dei locali e delle attrezzature sarà effettuata con verbali redatti a cura delle Parti contraenti, entro 10 giorni dalla sottoscrizione del presente atto.

Per locali si intendono magazzino e area preparazioni, sala mensa, bar, servizi e spogliatoi; per attrezzature si intendono tutte quelle pertinenti ai locali citati.

I locali e le attrezzature di cui sopra verranno prese in consegna dall’Affidataria previa redazione di apposito verbale e dovranno essere restituiti alla scadenza della stessa in buono stato, salvo il normale deterioramento d’uso.

Le eventuali attrezzature mancanti dovranno essere reintegrate a cura dell’Affidataria.

L’Affidataria provvederà a tutti gli adempimenti necessari nei confronti delle Autorità competenti, volti ad ottenere il rilascio di tutte le licenze e/o autorizzazioni necessarie all’espletamento delle attività oggetto di affidamento, inclusa l’autorizzazione per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande ai sensi della normativa vigente ed in particolare del Regolamento CE852/2004.

L’Affidataria si impegna, altresì, a non mutare la destinazione d’uso dei locali e a non modificare la configurazione e l’utilizzo dei locali e delle attrezzature, salvo eventuali modifiche concordate con l’Amministrazione.

È vietata la concessione a terzi, sia privati che enti od organizzazioni di qualsiasi natura, dell’uso anche saltuario della struttura o di parte di essa, senza il preventivo assenso dell’Amministrazione.

L’Affidataria si impegna a chiudere, al termine di ciascuna giornata di lavoro, i locali concessi in uso.

Resta inteso che qualsiasi modifica a quanto riportato nel verbale sarà oggetto di un nuovo verbale motivato e concordato con l’Amministrazione. Si procederà



Ministero della cultura

DIREZIONE GENERALE CINEMA E AUDIOVISIVO

parimenti nel caso in cui gli elenchi del personale di cui sopra dovessero essere aggiornati o modificati.

5.2 Riconsegna dei locali

Il Concessionario dovrà impegnarsi a riconsegnare, alla scadenza contrattuale, i locali messi a disposizione dall'Amministrazione, in perfetto stato di pulizia, di conservazione e manutenzione, salvo il normale loro deterioramento d'uso, senza necessità di ulteriori atti e/o diffide da parte dell'Amministrazione.

A tal proposito, verrà redatto un verbale di riconsegna dei locali, in contraddittorio tra l'Amministrazione e il Concessionario.

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

Lo svincolo della garanzia fideiussoria o deposito cauzionale sarà effettuato dopo gli adempimenti finalizzati ad accertare la consistenza e lo stato di manutenzione dei beni in restituzione (e comunque entro 30 giorni dalla scadenza contrattuale e dall'effettiva cessazione del servizio).

Il Concessionario, alla scadenza contrattuale, non avrà titolo ad esigere alcun indennizzo o buona uscita.

Nel caso in cui il Concessionario non rispettasse i tempi di restituzione dei locali, l'Amministrazione applicherà le penali previste al successivo art. 13.

Art. 6 - Obblighi a carico dell'Affidataria

L'Affidataria è responsabile a tutti gli effetti dell'esatto adempimento delle condizioni contrattuali e della perfetta esecuzione del servizio in affidamento nonché del rispetto di tutti gli obblighi previsti a suo carico.

L'Affidataria dovrà inoltre provvedere in proprio ai seguenti adempimenti:

- all'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti per il servizio in oggetto;
- all'organizzazione e gestione del servizio di ristorazione e bar;
- alla fornitura di tutto quanto specificato all'art. 2 del presente Contratto;
- a conservare, per 72 ore a 18°C, un campione rappresentativo delle pietanze del giorno, in appositi contenitori sigillati, muniti di etichetta recante la data, da utilizzarsi per analisi di laboratorio, nel caso di controllo;



Ministero della cultura

DIREZIONE GENERALE CINEMA E AUDIOVISIVO

- all'approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti, e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia dei locali cucina, dei locali mensa e bar e per il lavaggio/sanificazione delle stoviglie e delle attrezzature;
- alla rimozione dei rifiuti solidi urbani secondo le normative vigenti e le indicazioni impartite dall'Amministrazione;
- allo smaltimento, secondo normativa, degli oli e dei grassi vegetali e/o animali residui;
- a provvedere, esclusivamente a proprie spese, alla disinfestazione e derattizzazione presso tutti i locali destinati ai servizi in oggetto;
- a rispondere delle spese per danni provocati per incuria o dolo ai locali, agli impianti e alle attrezzature;
- a informare i Commensali sui menù con le modalità esplicitate all'art. 2.2.5 del presente Contratto.

6.1 Manutenzione

Saranno interamente a carico dell'Affidataria tutte le manutenzioni ordinarie, mentre quelle straordinarie resteranno a carico dell'Amministrazione.

L'Affidataria si impegna a mantenere in perfetta efficienza i locali e gli impianti messi a disposizione dall'Amministrazione, nonché le attrezzature, apparecchiature ed arredi da essa forniti attraverso una costante manutenzione, applicando corretti metodi di pulizia ed uso, nel rispetto delle normative vigenti, in particolare in materia di sicurezza ed igiene, nonché a consegnare i beni stessi, al momento della cessazione del contratto, in perfetto stato di conservazione, salvo il deperimento dovuto all'uso normale.

6.2 Pulizie

L'Affidataria dovrà mantenere nel massimo ordine ed in perfetta pulizia i locali e gli spazi messi a disposizione dall'Amministrazione ed i relativi impianti, macchinari, attrezzature, arredi, rivestimenti, infissi, pareti e vetrate, nonché le stoviglie, il vasellame, la posateria e la biancheria, nel rispetto delle vigenti norme igienico sanitarie e delle procedure di autocontrollo, secondo il sistema HACCP.

Al riguardo, dovrà eseguire, a proprie cure e spese, anche mediante l'utilizzo di personale specializzato nel campo delle pulizie e delle sanificazioni ambientali, le pulizie giornaliere e periodiche.

In particolare, l'Affidataria dovrà provvedere:

- alla pulizia della cucina, dei mobili, delle attrezzature, delle suppellettili, delle stoviglie ed accessori; particolare cura dovrà essere rivolta alla pulizia delle stoviglie: dovranno essere utilizzati gli appositi impianti ed impiegati idonei prodotti detergenti, al fine di ottenere una razionale pulizia e disinfezione del materiale stesso;



Ministero della cultura

DIREZIONE GENERALE CINEMA E AUDIOVISIVO

- al lavaggio e sanificazione delle superfici verticali, comprese quelle vetrate, e orizzontali interne dei locali; dei pavimenti della sala cucina, della zona di distribuzione dei cibi e delle zone di servizio del bar e del servizio mensa, dei rivestimenti, dei macchinari, dei tavoli di lavoro, dei corpi illuminanti, degli infissi, ecc.;
- alla pulizia delle celle frigorifere e dei locali adibiti a dispensa e ad immagazzinamento delle provviste;
- alla pulizia dei locali spogliatoio e dei servizi igienici destinati al personale, da tenere costantemente provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere e sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie;
- allo spurgo e alla pulizia periodica degli scarichi, compresi i pozzetti degrassatori e fosse biologiche, a servizio della cucina e dei relativi servizi igienici, compresi gli interventi di prevenzione degli infestanti nelle caditoie e nei pozzetti;
- alla disinfezione quotidiana delle attrezzature fisse e mobili;
- alla disinfestazione e derattizzazione periodica di tutti i locali e gli spazi adibiti ai servizi di bar e mensa, comprese le aree esterne di pertinenza, attraverso idonea impresa provvista delle necessarie autorizzazioni di legge in materia.

Gli interventi dovranno essere accompagnati dal monitoraggio infestanti con apposite trappole e, in caso di allerta, dovrà essere effettuato, entro il giorno successivo, un intervento di urgenza.

L'Amministrazione si riserva di chiedere all'Affidataria di effettuare interventi straordinari che si rivelino necessari.

Tali interventi andranno effettuati entro il primo sabato utile successivo alla richiesta.

Ad avvenuta esecuzione di ciascun intervento, ordinario o urgente che sia, l'Affidataria dovrà inviare all'Amministrazione l'attestazione dell'intervento eseguito, con indicazione dei prodotti utilizzati.

Ciascun prodotto utilizzato non dovrà essere classificato come tossico.

Contro mosche ed insetti dovranno preferirsi forme di disinfestazione che non prevedano il ricorso all'uso di prodotti chimici.

L'Affidataria dovrà assicurare che tutti i locali siano mantenuti costantemente puliti ed ordinati anche durante le ore di servizio all'utenza.

Le operazioni di lavaggio e pulizia della sala non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di somministrazione degli alimenti, ma dopo l'orario di chiusura dei locali adibiti al servizio di gestione bar e mensa.

Durante le operazioni di preparazione dei pasti e degli alimenti, in generale, sarà assolutamente vietato tenere nelle zone di lavorazione detersivi e ausili per le pulizie di qualsiasi genere e tipo.

Il personale che effettua operazioni di pulizia o lavaggio dovrà inoltre indossare indumenti di colore visibilmente diversi da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.



Ministero della cultura

DIREZIONE GENERALE CINEMA E AUDIOVISIVO

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere impiegati nelle concentrazioni e con le modalità indicate nelle relative schede tecniche, dovranno sempre essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

L’Affidataria dovrà utilizzare prodotti per l’igiene e la pulizia conformi alla vigente normativa sui detersivi (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

L’Affidataria dovrà impegnarsi a rispettare le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Essi dovranno essere raccolti, distinti per tipologia di rifiuto, in sacchetti e convogliati in giornata direttamente negli spazi attrezzati che saranno indicati dall’Amministrazione.

Per tale operazione dovrà essere utilizzato esclusivamente l’accesso ai locali destinato alle merci e ai fornitori.

Nessun sacchetto contenente rifiuti solidi urbani dovrà mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali adibiti ai servizi di bar e piccola ristorazione.

Qualunque onere relativo alla gestione ed organizzazione dei rifiuti anteriormente al loro conferimento nei cassonetti (es. sacchetti, contenitori interni, ecc) sarà a carico dell’Affidataria.

Sarà tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili ai servizi di bar e mensa, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell’Affidataria.

I rifiuti speciali provenienti dai locali in concessione (oli e grassi alimentari esausti, residui alimentari di origine animale, ecc.) dovranno essere raccolti e smaltiti, a cura e spese dell’Affidataria, nei modi previsti dalla normativa vigente nazionale ed europea.

Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento saranno a totale carico dell’Affidataria, per cui l’Amministrazione sarà completamente sollevata da detti obblighi.

I residui alimentari di origine animale dovranno essere smaltiti preferibilmente attraverso la destinazione all’alimentazione animale nelle strutture di ricovero dei cani e dei gatti, secondo quanto previsto ai sensi del Regolamento CE 1069/2009 e del relativo Regolamento di applicazione UE 142/2011, comprovato da apposito D.D.T., che sarà puntualmente consegnato all’Amministrazione.

Art. 7 - Obblighi derivanti dai rapporti di lavoro



Ministero della cultura

DIREZIONE GENERALE CINEMA E AUDIOVISIVO

L’Affidataria è obbligata ad applicare, nei confronti dei propri dipendenti, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolgono le prestazioni, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria e applicabile nella località. L’obbligo permane anche dopo la scadenza dei sindacati contratti collettivi e fino al loro rinnovo. I suddetti obblighi vincolano l’Affidataria anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse.

L’Affidataria è sottoposta, verso i propri dipendenti, a tutti gli obblighi risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali e assume a proprio carico tutti gli oneri relativi.

Art. 8 - Modalità di corresponsione del prezzo da parte dell’utenza

L’Affidataria si impegna ad accettare quale corrispettivo del servizio in affidamento anche i buoni pasto emessi da Società operanti in tale settore, eventualmente mediante l’emissione di apposite card.

L’Affidataria rilascerà per ogni vendita idonea documentazione fiscale.

L’Amministrazione non risponde dell’insolvenza degli utenti del servizio in prestazione né di perdite finanziarie ed economiche dell’Affidataria né di eventuali inadempienze di carattere fiscale, amministrativo, previdenziale o igienico - sanitario da parte dell’Affidataria medesima.

Art.9 - Organi di controllo

9.1 Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono:

- Il Direttore dell’esecuzione del contratto nonché la Commissione di vigilanza costituita ad hoc;
- Gli organi di vigilanza e ispezione dell’ASL, per quanto di competenza;
- Gli organi di vigilanza e ispezione dei NAS.

L’Affidataria dovrà mettere a disposizione degli organismi sopra citati l’abbigliamento monouso per l’accesso ai locali dati in concessione.

E’ previsto il monitoraggio continuo della qualità del servizio tramite modulistica da concordarsi con l’Amministrazione in sede di stipula.

L’Amministrazione, pertanto, istituirà un’apposita Commissione di vigilanza, composta da rappresentanti del personale Mic, incaricata di effettuare verifiche sulla qualità dei servizi prestati e sull’osservanza degli obblighi contrattuali.

Viene designato quale Direttore dell’esecuzione del presente contratto la dott.ssa Paola Mencuccini, dirigente del Servizio I Organizzazione e funzionamento –



Ministero della cultura

DIREZIONE GENERALE CINEMA E AUDIOVISIVO

Osservatorio per lo Spettacolo della Direzione generale Cinema e audiovisivo del Ministero medesimo, il quale potrà, tra l'altro, effettuare, in qualsiasi momento, controlli qualitativi e quantitativi sulle prestazioni contrattuali aventi per oggetto:

- condizioni di pulizia dei locali e delle attrezzature;
- qualità e quantità dei prodotti offerti all'acquisto e messi in vendita;
- modalità di svolgimento del servizio;
- ogni altro controllo a insindacabile giudizio dell'Amministrazione.

Successivamente all'avvio del servizio, la Commissione procederà a verifiche periodiche sulla qualità e la rispondenza del menù offerto dalla Società Affidataria ai requisiti del presente contratto, anche mediante la verifica dei questionari di gradimento.

La Commissione ha inoltre facoltà di procedere in ogni tempo a: ispezioni, verifiche tecniche, igieniche, sia con riguardo ai cibi ed alle bevande somministrate che alla cura ed alla pulizia dei locali e delle attrezzature.

Nel caso gli accertamenti svelassero una difformità di una qualsiasi delle prescrizioni sopra riportate l'Affidataria è tenuta al rimborso delle spese sostenute dall'Amministrazione per le verifiche effettuate, senza pregiudizio di ogni altra sanzione conseguente al danno procurato dalla mancata corrispondenza con il presente Contratto.

L'Affidataria comunicherà, prima dell'inizio del servizio, il nome del personale autorizzato a presenziare alle verifiche ed a firmare, per presa visione, gli eventuali rapporti di non conformità, redatti contestualmente alla loro rilevazione.

L'assenza del personale autorizzato di cui sopra, sottintende l'accettazione dei rilievi formulati.

Tali controlli potranno riguardare, a titolo esemplificativo:

- registrazioni e documenti previsti dal presente Contratto;
- rispetto del menù; controllo delle porzioni;
- qualità merceologica delle materie prime;
- date di scadenza dei prodotti;
- temperature e metodi di stoccaggio delle derrate;
- temperature e metodi di lavorazione delle pietanze;
- pulizia ed igiene delle attrezzature e degli ambienti;
- controllo dei prodotti impiegati per il lavaggio, la brillantatura, l'ammollo, la detersione e la disinfezione;
- controllo del personale;
- osservazione delle modalità operative;
- stato d'usura e conservazione delle attrezzature, dei locali e degli impianti.

9.2 Responsabile del servizio



Ministero della cultura

DIREZIONE GENERALE CINEMA E AUDIOVISIVO

L’Affidataria designa quale responsabile del servizio in prestazione cui affidare la direzione complessiva dello stesso il dott. Diego Gomez de Ayala, dando contestualmente atto che lo stesso possiede qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

Funzione del responsabile è quella di controllare giornalmente che i servizi vengano svolti secondo le modalità previste dal presente Contratto, far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti per il regolare funzionamento del servizio ed essere presente ai controlli di conformità del servizio.

Il responsabile del servizio è referente unico dell’intero servizio affidato in concessione e deve pertanto mantenere un contatto continuo con il Direttore dell’esecuzione del contratto nominato dall’Amministrazione.

Art. 10 - Standard di qualità del servizio

10.1 Standard minimi di qualità

L’Affidataria si impegna a rispettare tutte le leggi relative al servizio in oggetto, nonché gli standard richiesti dall’Amministrazione, di seguito elencati, che sono da ritenersi minimi:

- in fase di distribuzione la temperatura della pietanza servita all’ultimo commensale, non dovrà essere inferiore ai 60° C, per le pietanze da consumarsi calde;
- in fase di distribuzione la temperatura della pietanza servita all’ultimo commensale non dovrà essere superiore ai 10° C per le pietanze da consumarsi fredde, escluse la frutta e la verdura;
- all’atto dell’inserimento in linea self-service delle pietanze e per tutto il periodo di mantenimento che precede la fase di distribuzione, le pietanze da consumarsi calde dovranno avere una temperatura non inferiore ai 60° C., le pietanze da consumarsi fredde dovranno avere una temperatura non superiore ai 10° C., gli yogurt e i budini dovranno avere una temperatura non superiore ai 4° C., i gelati dovranno avere una temperatura non superiore a -12 °C. Sono escluse la frutta e la verdura.

10.2 Relazione sull’andamento del servizio – Reportistica

Il Concessionario dovrà trasmettere all’Amministrazione, su base annuale, entro 90 giorni solari successivi a ciascun anno di riferimento, pena l’applicazione delle penali previste dal successivo art. 13, una relazione sull’andamento del servizio svolto, contenente, a titolo esemplificativo, informazioni relative alle risultanze economiche della 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 della cultura

DIREZIONE GENERALE CINEMA E AUDIOVISIVO

A seguito della relazione, potranno essere effettuate delle riunioni con i componenti della Commissione di vigilanza di cui all'art. 9.1 ovvero con rappresentanti appositamente designati dall'Amministrazione, finalizzati alla messa a punto di eventuali obiettivi a breve termine per il miglioramento e l'ottimizzazione del servizio.

Art. 11 - Norme sulla sicurezza

L'Affidataria, in accordo al dettato di cui all'articolo 26 del decreto legislativo n. 81/2008 e s.m.i., dichiara di avere ricevuto il D.U.V.R.I. e l'informativa sulla sicurezza per la sede oggetto del servizio in prestazione.

Nell'esecuzione del servizio oggetto del presente contratto, l'Affidataria dovrà, inoltre, impegnarsi a cooperare con il Ministero nelle attività di coordinamento e di reciproca informazione al fine di eliminare eventuali rischi dovuti alle interferenze con soggetti operanti nei medesimi luoghi, accettando eventuali misure di sicurezza integrative che saranno prescritte dal Ministero.

L'Affidataria dovrà rispettare tutte le leggi e norme vigenti e cogenti in materia di salute e sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro per i propri dipendenti e le attrezzature utilizzate; s'impegnerà altresì a segnalare al Ministero eventuali condizioni pregiudizievoli per la sicurezza che si dovessero determinare nel corso dello svolgimento del servizio in oggetto.

Art. 12 - Garanzia fideiussoria e copertura assicurativa

L'Affidataria dichiara di avere costituito in data 14 dicembre 2022 la garanzia fideiussoria n. 5387.00.27.2799848957 ai sensi dell'articolo 103 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., con durata pari a quella di efficacia del presente Contratto, che si allega al presente atto (**All. 6**).

L'Affidataria è tenuta a osservare tutte le disposizioni generali dell'Amministrazione, assumendo a suo carico tutte le responsabilità civili e penali relative al servizio in oggetto e tutte le responsabilità per danni alle persone, alle cose, ed a terzi che comunque potessero derivare in conseguenza del servizio ad essa affidato.

Per questo motivo, l'Affidataria dichiara di avere stipulato, altresì, una polizza assicurativa R.C. (Responsabilità Civile) con massimale non inferiore ad Euro 2.500.000,00 (Euro duemilionicinquecentomila/00) che si allega al presente atto (**All. 7 e All. 8**), della durata del presente contratto a copertura dei rischi e dei danni connessi all'attività descritta nel presente atto, ed in particolare:

- Responsabilità civile verso terzi (utenti, operatori, etc.) estesa a somministrazione di cibi e bevande, conduzione dei locali, strutture e beni consegnati, committenza di lavori e servizi, danni a cose in consegna e/o custodia, danni a cose di terzi da incendio, danni arrecati ai locali, strutture e beni consegnati, anche per fatto dei



Ministero della cultura

DIREZIONE GENERALE CINEMA E AUDIOVISIVO

beneficiari del servizio, danni subiti da persone non in rapporto di dipendenza con l'Amministrazione, che partecipano all'attività oggetto della concessione a qualsiasi titolo, danni arrecati a terzi (inclusa l'Amministrazione ed i beneficiari) da dipendenti, da soci, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con l'Amministrazione che partecipano all'attività oggetto della concessione a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale;

- Responsabilità civile verso prestatori di lavoro, con estensione al cosiddetto “danno biologico”, l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL, le malattie professionali;
- Responsabilità Civile Prodotti per danni arrecati a terzi da prodotti (anche se fabbricati da terzi) utilizzati per la preparazione dei pasti, con massimale “unico” di garanzia non inferiore a Euro 2.500.000,00 (Euro duemilionicinquecentomila/00);
- Infortuni che potessero colpire gli utenti del servizio;
- Incendi e rischi accessori per danni arrecati ai locali, strutture, mobili e altri beni dati in uso dall'Amministrazione, ivi compresi incendi, scoppi e intossicazioni alimentari.

Qualora la polizza abbia una validità inferiore al tempo previsto per l'esecuzione del servizio, dovrà prodursi una dichiarazione contenente l'impegno a rinnovare la polizza almeno fino al suo termine.

L'Affidataria ha l'obbligo di informare immediatamente l'Amministrazione nel caso in cui le polizze vengano disdettate dalla compagnia oppure nel caso vi fosse una sostituzione del contratto.

Qualora l'Affidataria fosse già provvista di un'idonea polizza assicurativa con primaria Compagnia nazionale, sarà comunque onere dell'Affidataria medesima adeguare la polizza assicurativa a copertura del rischio di responsabilità civile, secondo le prescrizioni di cui al presente punto.

L'Affidataria si obbliga a rilasciare ogni anno all'Amministrazione copia dell'ultima quietanza per l'anno in corso, attestante l'avvenuto pagamento della rata annuale.

Art. 13 - Inadempienze e penali

Ove, per cause imputabili all'Affidataria, il servizio in prestazione non venga attivato entro il termine di cui al precedente articolo 3, sarà applicata, a valere sulla garanzia fideiussoria di cui al precedente articolo, una penale pari ad euro 500,00 (cinquecento/00) per ogni giorno di ritardo.

Qualora, nell'esecuzione del servizio venissero riscontrate inadempienze, l'Amministrazione, senza pregiudizio del rimborso delle maggiori spese sostenute per sopperire in altro modo alle deficienze o mancanze attribuibili all'Affidataria, avrà la facoltà di chiedere l'applicazione di una penale per ognuna delle inadempienze sotto indicate:

euro 100,00 (cento/00), per:



Ministero della cultura

DIREZIONE GENERALE CINEMA E AUDIOVISIVO

- ogni caso (per ogni unità di personale) di non conformità all'organico dichiarato dall'Affidataria, concordato ed approvato dall'Amministrazione;
- ogni controllo dal quale emerga la non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- ogni controllo dal quale emerga il mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente;
- ogni esito non conforme a seguito di verifica chimico-fisica o ispettiva a quanto previsto dalla normativa sulle derrate alimentari e sulle preparazioni gastronomiche.

euro 250,00 (duecentocinquanta/00), per:

- ogni caso in cui sia riscontrato l'inadempimento da parte del personale alle norme di comportamento ed al codice deontologico;
- il caso in cui il responsabile del servizio di cui al precedente articolo 8.1 non sia reperibile nella giornata lavorativa (per ogni giorno di non reperibilità);
- ogni derrata, rinvenuta nei luoghi di stoccaggio, non conforme alla normativa;
- ogni verifica microbiologica dalla quale risultino valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni dalla normativa;
- la mancata redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative;
- ogni caso di mancato rispetto delle operazioni di pulizia ordinaria;
- ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti;
- ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti;
- la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione con la frequenza stabilita;
- ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione ad eseguire i controlli di conformità di cui al presente Contratto.

euro 500,00 (cinquecento/00), per:

- ogni rilevamento di grave carenza di manutenzione ordinaria dei locali presi in consegna, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione di eseguire direttamente gli interventi di manutenzione non effettuati dall'Affidataria, addebitando alla medesima il costo sostenuto aumentato del 30% a titolo di penale;
- ogni rilevamento di grave carenza di manutenzione ordinaria di macchinari e attrezzature;
- ogni caso di riciclo di alimenti.

euro 1500,00 (millecinquecento/00), per:

- ogni mancata applicazione dei contratti collettivi;
- il caso di destinazione dei locali affidati alla Società Affidataria ad uso diverso da quello stabilito dal presente contratto;



Ministero della cultura

DIREZIONE GENERALE CINEMA E AUDIOVISIVO

- il caso in cui sia riscontrata nelle preparazioni la presenza di microrganismi patogeni;
- ogni caso accertato di tossinfezione alimentare riconducibile da parte delle autorità competenti all’Affidataria, fatto salvo il diritto di risoluzione immediata.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali che possono dare luogo all’applicazione delle predette penali verranno contestati all’Affidataria, che dovrà comunicare in forma scritta all’Amministrazione le proprie deduzioni nel termine massimo di 15 (quindici) giorni lavorativi dalla contestazione. Qualora le deduzioni presentate non siano ritenute accettabili a insindacabile giudizio dell’Amministrazione o le stesse non pervengano entro il termine sopra indicato, l’Amministrazione stessa procederà a richiedere l’applicazione delle penali a decorrere dall’inizio dell’inadempimento.

L’Amministrazione, per i crediti derivanti dall’applicazione delle penali di cui al presente articolo, procederà a comunicare le inadempienze all’Affidataria per l’escussione della garanzia fideiussoria di cui al precedente articolo 12, senza necessità di diffida o di domanda giudiziale.

Qualora l’ammontare della predetta garanzia si dovesse ridurre per effetto dell’applicazione delle penali di cui al presente articolo o per altra causa, l’Affidataria dovrà provvedere al reintegro della stessa entro il termine di 10 (dieci) giorni da quello del ricevimento della relativa richiesta dell’Amministrazione. In caso di mancato reintegro nel predetto termine, l’Amministrazione si riserva la facoltà di considerare risolto di diritto il presente contratto.

Al termine del presente contratto, qualora l’Affidataria non abbia provveduto agli interventi necessari per riparare eventuali danni o reintegri, l’Amministrazione potrà provvedere direttamente, addebitando al medesimo i relativi costi maggiorati di una penale pari al 30% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

Art. 14 - Cessione e subconcessione

Resta vietata la cessione del presente contratto. E’ fatto, altresì, divieto di cessione o sub concessione della totalità o di parte dei servizi oggetto della prestazione.

Art. 15 - Cessazione del servizio

Alla cessazione, per qualsiasi causa, del presente contratto, l’Affidataria dovrà riconsegnare i locali concessi in uso, risultanti dal verbale di presa in consegna di cui al precedente articolo 5.1.

L’Affidataria dovrà provvedere a proprie spese alla disinstallazione delle apparecchiature, delle attrezzature e degli arredi dallo stesso forniti. A tal fine verrà redatto, in contraddittorio tra le Parti, un verbale di riconsegna (come meglio specificato all’art. 5.2 nel quale sarà dato atto della constatazione delle condizioni di quanto oggetto di restituzione. Nel caso in cui venissero constatati danni



Ministero della cultura

DIREZIONE GENERALE CINEMA E AUDIOVISIVO

dipendenti dalla non diligente gestione da parte dell’Affidataria ovvero dall’inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti, la Concessionaria dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari a riparare i danni e/o reintegrare quanto mancante.

Art. 16 - Risoluzione

Oltre che nei casi previsti dal presente contratto, quest’ultimo si intenderà risolto di diritto, ai sensi dell’articolo 1456 Codice Civile:

- in caso di cessazione di attività, oppure nel caso di procedure di insolvenza e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell’Affidataria;
- qualora la prestazione venga sospesa o interrotta per motivi non dipendenti da cause di forza maggiore;
- qualora non vengano rispettati da parte dell’Affidataria i patti sindacali in vigore ed in genere le norme relative al lavoro, alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alle assicurazioni sociali, prevenzione, infortuni;
- in caso di inosservanza delle norme in materia di sicurezza dei lavoratori di cui al decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81;
- in caso di mancanza sopravvenuta dei requisiti di cui agli artt. 80 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.;

L’Affidataria, a pena di risoluzione del presente atto, é tenuta ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall’articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi al presente contratto di concessione.

La risoluzione darà, inoltre, diritto al Ministero di rivalersi su eventuali crediti dell’Affidataria, fermo restando il diritto al risarcimento del maggior danno.

Art. 17 - Recesso

Il Ministero potrà recedere in qualsiasi momento dal contratto. In tal caso sarà dovuto all’Affidataria il compenso per le attività sino ad allora svolte, documentate e non pagate. E’ escluso qualsiasi ulteriore indennizzo per il mancato guadagno.

Art. 18 - Spese contrattuali

Saranno a carico dell’Affidataria tutte le eventuali spese contrattuali. I tributi e gli oneri fiscali inerenti e conseguenti il presente atto sono a carico delle parti, secondo le disposizioni di legge vigenti.

Art. 19 - Condizione sospensiva



Ministero della cultura

DIREZIONE GENERALE CINEMA E AUDIOVISIVO

Il presente contratto mentre vincola l’Affidataria fin dall’atto della sua sottoscrizione, avrà effetto nei riguardi del Ministero solo dopo la registrazione e la sua approvazione da parte dei competenti organi.

Art. 20 - Riservatezza e trattamento dei dati personali

Si richiamano le disposizioni del D. Lgs. 196/2003 - Codice in materia di protezione dei dati personali, recante disposizioni per l’adeguamento dell’ordinamento nazionale al regolamento (UE) n. 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, così come modificato dal D. Lgs. 10 agosto 2018, n. 101.

Art. 21 - Foro competente

Per tutte le controversie riguardanti l’applicazione, l’efficacia, l’esecuzione e/o l’interpretazione del presente contratto sarà competente in via esclusiva il Foro di Roma.

Art. 22 - Domicilio delle parti

Per gli effetti del presente Contratto e per tutte le conseguenze dal medesimo derivante, le Parti eleggono il proprio domicilio presso le rispettive sedi indicate nel preambolo del presente atto.

Per l’Affidatario

Per il Ministero

Con la sottoscrizione qui di seguito apposta, ai sensi e per gli effetti di cui agli articoli 1341 e segg. cod. civ., le Parti dichiarano di aver preso attenta visione e di aver attentamente riletto i seguenti articoli che vengono così espressamente e specificamente approvati: articolo 6 (Obblighi a carico dell’Affidataria); articolo 7 (Obblighi derivanti dai rapporti di lavoro); articolo 11 (Norme sulla sicurezza); articolo 13 (Inadempienze e penali); articolo 14 (Cessione e subconcessione); articolo 16 (Risoluzione); articolo 17 (Recesso); articolo 18 (Spese contrattuali); articolo 19 (Condizione sospensiva); articolo 20 (Riservatezza e trattamento dei dati personali); articolo 21 (Foro competente).

Per l’Affidataria

Per il Ministero



Ministero della cultura

DIREZIONE GENERALE CINEMA E AUDIOVISIVO

Allegati:

1. Procura Speciale
2. Servizio Bar
3. Servizio Ristorazione
4. Planimetrie locali
5. Procedura per recupero eccedenze alimentari
6. Polizza fideiussoria
7. Certificato assicurativo
8. Polizza professionale.