



Ministero della cultura

GALLERIE NAZIONALI DI ARTE ANTICA
PALAZZO BARBERINI E GALLERIA CORSINI

CAPITOLATO TECNICO

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR
CAFFETTERIA DA ESEGUIRSI PRESSO LE GALLERIE NAZIONALI DI ARTE ANTICA, SEDE
DI PALAZZO BARBERINI, SITO IN VIA DELLE QUATTRO FONTANE, 13, ROMA**

CIG: 9877839A9A



Ministero della cultura

GALLERIE NAZIONALI DI ARTE ANTICA
PALAZZO BARBERINI E GALLERIA CORSINI

1. OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La presente procedura ha per oggetto l'affidamento in concessione del Servizio di bar caffetteria da eseguirsi presso le Gallerie Nazionali di Arte Antica, sede di Palazzo Barberini, sito in Via delle Quattro Fontane, 13, Roma.

Data la peculiarità dei luoghi e delle attività che ivi si svolgono, è richiesta al soggetto aggiudicatario della concessione una cura particolare nello svolgimento delle attività previste, le quali dovranno essere eseguite con un livello qualitativo di eccellenza e con personale altamente qualificato, nel generale rispetto della dignità dei luoghi e delle attività istituzionalmente ivi svolte, il tutto come meglio definito nei successivi capitoli.

Il Concessionario è tenuto a svolgere le seguenti attività:

- esecuzione di tutti gli oneri relativi all'eventuale richiesta e rilascio di autorizzazioni/licenze, qualora necessarie all'esecuzione a regola d'arte dei lavori e all'espletamento del servizio;
- gestione di tutti gli adempimenti di legge per lo svolgimento del servizio oggetto della concessione;
- fornitura e installazione degli arredi e delle attrezzature mancanti rispetto alle esistenti per l'allestimento dei locali e degli spazi (Allegati 8,10,11);
- esecuzione di pulizie, manutenzione dei locali, degli spazi e degli impianti e ogni altra attività funzionale alla conduzione e gestione del servizio in concessione;
- gestione dei rifiuti urbani e speciali, in conformità alle disposizioni normative e regolamentari vigenti in materia;
- rifornimento, preparazione e somministrazione di alimenti e bevande e tutte le attività necessarie per l'esercizio del servizio in concessione;
- realizzazione del progetto di un logotipo e dell'immagine coordinata del locale da utilizzarsi, nonché della promozione dei servizi, in collaborazione e previa approvazione dell'Amministrazione.

Non sono a carico del concessionario gli allacci per le utenze, ad esclusione di quella telefonica e connessione dati.

Il Concessionario è tenuto ad assicurare il servizio wi-fi nei luoghi nei quali sono prestati i servizi oggetto di concessione.

1.1. DESCRIZIONE DEI SERVIZI

I servizi in concessione sono i servizi di bar-caffetteria.

La concessione comprende, inoltre, la possibilità che l'Amministrazione si rivolga al Concessionario per il servizio di catering in occasione di eventi anche al di fuori dell'orario di servizio ordinario.

Il Concorrente dovrà dettagliare, in sede di offerta, un progetto tecnico-gestionale-organizzativo che sia finalizzato alla migliore configurazione dei servizi secondo quanto delineato nei successivi articoli e del Disciplinare di gara.

Il servizio di bar caffetteria comprenderà, in un'accezione più estesa, le attività di caffetteria/bakery, sala da tè, wine bar con possibilità di consumazione sia al tavolo che al banco. In sede di formulazione dell'Offerta Tecnica, i Concorrenti dovranno specificare le modalità di gestione del servizio anche in riferimento all'utilizzo degli spazi.

La caffetteria deve proporsi come luogo di incontro per un pubblico più ampio e probabilmente differenziato nelle diverse ore del giorno e della sera. La caffetteria potrà differenziare l'offerta, proponendo, a titolo esemplificativo, servizio tipico di bar caffè (bevande calde e fredde, lieviti, dolci), di pasticceria-gelateria, di gastronomia veloce calda e fredda (tramezzini, sandwich, finger food, ecc.), di sala da tè (selezione di tè e di



Ministero della cultura

GALLERIE NAZIONALI DI ARTE ANTICA
PALAZZO BARBERINI E GALLERIA CORSINI

tisane, selezione di cioccolate, succhi naturali e centrifughe, ecc.), di cocktail bar (analcolici, alcolici e superalcolici).

In considerazione del profilo culturale del Museo e delle caratteristiche prevalenti del suo pubblico, il servizio dovrà dare una particolare attenzione alla qualità di “health food” dell’offerta gastronomica, dei prodotti e degli ingredienti (biologico, c.d. “km zero”, in generale, prodotti e lavorazioni ad elevata qualità, prodotti del commercio equo e solidale, ecc.).

Il luogo di somministrazione e consumo sarà esclusivamente lo spazio assegnato. Il Concessionario avrà facoltà di porre in vendita presso la caffetteria prodotti enogastronomici di alta qualità, anche realizzati e caratterizzati in modo specifico nel packaging. La scelta dei prodotti dovrà essere autorizzata dalla Amministrazione.

La Concessione non prevede la presenza di una cucina, ma di laboratori di preparazione di gastronomia fredda. La caffetteria somministra bevande (calde e fredde, alcoliche e non alcoliche) e alimenti, dolci o salati, freddi o precotti. Non sono ammesse attrezzature alimentate a gas, ma solo ad alimentazione elettrica. Il locale è comunque dotato di allaccio acqua e scarichi sulla parete adiacente ai locali di servizio. Eventuali diversi posizionamenti sono a carico del Concessionario.

Il Concessionario potrà proporre un’offerta di catering in occasione di eventi realizzati dall’Amministrazione all’interno del Museo, quali mostre, conferenze, spettacoli, presentazioni a carattere istituzionale.

Il Concessionario potrà, inoltre, proporre un’offerta di catering in occasione di eventi realizzati all’interno del Museo anche da clienti terzi.

Nel caso in cui gli eventi siano organizzati per l’Amministrazione, l’allestimento degli spazi dovrà essere concordato con la stessa.

Il Concessionario non avrà il diritto di esclusiva per il servizio di catering in occasione di eventi organizzati dall’Amministrazione.

Nel caso in cui il servizio, in occasione di eventi ospitati all’interno del Museo, sia affidato al Concessionario da clienti terzi, all’Amministrazione sarà dovuta una royalty pari a quella definita per il servizio ordinario.

Si riporta di seguito l’elenco dell’offerta afferente al catering che il Concessionario dovrà prevedere:

- Welcome coffee;
- Coffee break;
- Open coffee;
- Aperitivi/Cocktail (pre lunch);
- Cocktail rinforzato;
- Brunch;
- Light lunch;
- Pranzo al buffet;
- Tea break;
- Aperitivi/Cocktail (pre dinner);
- Light dinner;
- Dinner buffet.

Il dettaglio e la varietà dell’offerta di catering prevista per ogni tipologia indicata in elenco sarà oggetto di valutazione in Offerta Tecnica.

2. EVENTI

Il Concessionario avrà la possibilità di organizzare eventi di elevata qualità, adeguati al profilo culturale del Museo, anche sponsorizzati da specifici marchi o fornitori, previa formulazione di specifiche proposte che



Ministero della cultura

GALLERIE NAZIONALI DI ARTE ANTICA
PALAZZO BARBERINI E GALLERIA CORSINI

l'Amministrazione dovrà di volta in volta autorizzare.

Si precisa in ogni caso che verranno autorizzati esclusivamente eventi in linea con i fini previsti dall'Amministrazione e secondo quanto previsto nel regolamento di concessione in uso temporaneo degli spazi attualmente in vigore presso le Gallerie e comunque secondo le disposizioni normative di riferimento. Eventuali eventi non dovranno precludere la fruizione del servizio oggetto di Concessione durante l'apertura ordinaria del Museo.

Dal momento che l'organizzazione di eventi è da considerarsi eventuale, in quanto rimessa ad un accordo che di volta in volta il Concessionario e l'Amministrazione dovranno raggiungere secondo quanto di seguito meglio specificato, né tanto meno è possibile stimare il numero di eventi realizzabili annualmente, i relativi ricavi non possono essere presi in considerazione dai concorrenti ai fini della sostenibilità del proprio Piano Economico Finanziario.

Si specifica che sugli eventuali introiti derivanti dallo svolgimento di eventi il Concessionario dovrà versare all'Amministrazione la stessa royalty prevista per gli altri servizi in concessione.

Il Concessionario si impegna a dare apposito avviso all'Amministrazione dello specifico evento con un congruo anticipo, comunque non inferiore a 14 giorni rispetto alla data di svolgimento.

Il Concessionario è chiamato inoltre a provvedere ad un servizio di vigilanza non armata integrativo per garantire la sicurezza del sito nelle ore serali.

Per le modalità di remunerazione, nel caso in cui tale servizio integrativo sia svolto da personale appartenente all'Amministrazione in regime di conto terzi, si rimanda ai regolamenti e alle circolari emesse dal Ministero della Cultura.

Si specifica che il Concessionario potrà sempre fare richiesta degli ulteriori spazi che l'Amministrazione ha individuato per le concessioni temporanee secondo le tariffe e le modalità in vigore, senza nessun diritto di prelazione rispetto a terzi cui l'Amministrazione potrà sempre affidare in concessione temporanea i suddetti spazi.

3. LUOGO DI EROGAZIONE DEI SERVIZI

Il luogo di esecuzione dei servizi è la serra ottocentesca situata all'interno del giardino storico di Palazzo Barberini, con accesso indipendente da quello del Museo.

Si specifica che i locali saranno destinati all'erogazione dei servizi in Concessione nello stato di fatto e di diritto in cui si troveranno all'atto dell'affidamento.

Nei locali laboratorio non sarà consentito l'accesso al personale estraneo al Concessionario, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e del Direttore dell'Esecuzione e/o suoi incaricati.

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

Ulteriori dettagli tecnici relativi alla distribuzione degli ambienti sono riportati nelle planimetrie di cui all'Allegato 8.

Ai fini della presentazione dell'offerta sarà obbligatorio effettuare un sopralluogo presso i suddetti locali secondo le modalità indicate nel Disciplinare di Gara, considerato che la conoscenza degli stessi - in termini di ubicazione, estensione, dotazioni presenti e stato degli stessi - è un elemento fondamentale per l'adeguata formulazione dell'offerta sotto il profilo tecnico ed economico.

Si precisa che in fase di sopralluogo i lavori previsti dall'Amministrazione di cui al successivo articolo 9 potrebbero essere non completamente ultimati.



Ministero della cultura

GALLERIE NAZIONALI DI ARTE ANTICA
PALAZZO BARBERINI E GALLERIA CORSINI

4. ORARI DI EROGAZIONE DEI SERVIZI

I servizi dovranno essere garantiti durante i giorni e negli orari di apertura al pubblico delle Gallerie, pena l'applicazione della penale di cui all'articolo 23 e segnatamente: dal martedì alla domenica, dalle ore 10:00 alle ore 19:00.

Le Gallerie osservano il giorno di chiusura settimanale il lunedì, salvo diverse disposizioni del Ministero della Cultura, e sono chiuse nei giorni del 25 dicembre e primo gennaio.

Qualora nel corso della durata della Concessione l'Amministrazione dovesse apportare modifiche ai giorni e agli orari di apertura e di chiusura del Museo sopra indicati, il Concessionario dovrà svolgere i servizi nei nuovi giorni/orari eventualmente stabiliti senza avere nulla a pretendere.

L'Amministrazione si impegna a comunicare al Concessionario, con un anticipo minimo di 72 ore, tutte le informazioni sulle eventuali variazioni dell'orario ordinario di apertura e di tutte le attività che possono avere riflessi sull'attività del Concessionario (es. eventi speciali come mostre e inaugurazioni o aperture straordinarie, attività di servizio, scioperi del personale, ecc.).

Al Concessionario sarà permesso di sospendere momentaneamente il servizio solo ed esclusivamente per cause di forza maggiore adeguatamente motivate, ivi compreso il diritto di sciopero del personale dipendente.

Il Concessionario potrà anche offrire il servizio al pubblico in ogni altro orario, con i soli limiti eventualmente stabiliti dalle vigenti normative legislative e regolamentari. L'ampliamento degli orari di apertura è considerato in sede di Offerta Tecnica.

La gestione delle chiavi di accesso al locale caffetteria è riservata al personale di vigilanza in servizio presso il Museo. Il Concessionario dovrà prelevare le chiavi in apertura di giornata e restituirle a chiusura del locale.

Il servizio di vigilanza è attivo dalle ore 6:30 fino alle ore 20:00; dopo tale ora, nell'eventualità di apertura del bar-caffetteria non motivato da un evento del Museo, sarà necessario ricorrere ad un servizio di vigilanza integrativo, a carico del Concessionario.

5. MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'esecuzione del servizio dovrà avvenire con modalità e termini tali da non arrecare alcun pregiudizio all'Amministrazione e alla sua immagine nonché all'utilizzo dei locali dell'Amministrazione, in relazione al tipo ed entità degli interventi.

Nell'esecuzione dei servizi il Concessionario deve osservare scrupolosamente le buone regole dell'arte ed è tenuto a impiegare materiale di qualità e appropriato agli impieghi.

La presenza sui luoghi del personale di direzione e sorveglianza dell'Amministrazione - presenza che può essere anche saltuaria - non esonera minimamente il Concessionario dalla responsabilità circa la perfetta esecuzione dei servizi. Si stabilisce, infatti, che l'onere del Concessionario è quello della perfetta esecuzione in relazione alle esigenze e nessuna circostanza può mai essere opposta a esonero o ad attenuazione di tale responsabilità.

L'Amministrazione si riserva, quindi, la più ampia facoltà di indagini al fine di verificare le modalità e i tempi di esecuzione del servizio, anche successivamente all'espletamento del medesimo.

La Concessione del servizio di bar caffetteria, che nasce come supporto ai visitatori delle Gallerie, mira alla realizzazione di un locale di qualità in un contesto unico a Roma, con una proposta variegata ed eterogenea che accontenti una ampia clientela internazionale e di tutte le età.

Il concetto di bar caffetteria che dovrà offrire il Concessionario sarà sinonimo di ambiente unico ma al tempo stesso accessibile ad un ampio pubblico, identificato in un target trasversale che abbracci una clientela eterogenea, interessata a una ricerca di qualità e alla frequentazione di un ambiente cosmopolita, accogliente e



Ministero della cultura

GALLERIE NAZIONALI DI ARTE ANTICA
PALAZZO BARBERINI E GALLERIA CORSINI

polifunzionale.

Il servizio sarà svolto in un'ambientazione che privilegi semplicità e pulizia delle strutture, salvaguardando l'unicità storica, culturale, istituzionale ed artistica dei luoghi.

Poiché il Museo ha carattere istituzionale di rilevante significato storico e culturale, il servizio che si intende commissionare deve essere rivolto il più possibile al pubblico variegato che lo visita, con una politica che coniughi la qualità del pasto con il prezzo e rispettando l'immagine complessiva dello spazio culturale in cui è ubicato il locale.

La caffetteria dovrà prevedere un servizio differenziato nell'arco dell'intera giornata e garantire un'offerta di gastronomia dolce e salata.

Il concessionario è tenuto a segnalare, con appositi avvisi e/o liste, gli ingredienti utilizzati. In caso di mancata segnalazione si applicherà la penale di cui all'articolo 23.

In caso di conseguenze dannose per l'utente, derivanti dalla mancata segnalazione di cui sopra, nonché in caso di somministrazione di alimenti avariati o comunque dannosi per la salute, la responsabilità sarà esclusivamente del Concessionario e trattandosi di grave inadempimento sussiste la facoltà delle Gallerie Nazionali di Arte Antica di dichiarare la risoluzione di diritto del contratto secondo le previsioni dello Schema di concessione.

Parimenti, dovranno essere osservate le specifiche tecniche e le clausole di esecuzione contrattuale inerenti ai criteri ambientali minimi.

Il Concessionario dovrà assicurare la gestione a proprie spese della manutenzione ordinaria, consistente nel tenere in stato di perfetta efficienza, funzionalità e decoro i locali e le strutture, gli impianti, le attrezzature, gli arredi nonché le apparecchiature per la preparazione e conservazione termica delle vivande. Quanto all'impianto di climatizzazione, è a carico del Concessionario la gestione ordinaria, nel rispetto delle specifiche tecniche indicate dalla Amministrazione; il Concessionario dovrà altresì garantire che l'allestimento degli spazi consenta il corretto funzionamento dell'impianto e le manutenzioni di competenza della Amministrazione. Sono a carico del Concessionario le sostituzioni delle suppellettili che si rendano inutilizzabili a seguito del normale uso. Il Concessionario provvederà a proprie spese al mantenimento in perfetta efficienza degli impianti elettrico e di illuminazione, idrico e fognario, e, qualora si dovessero riscontrare dei guasti o anomalie (a titolo di esempio, di lampade, rubinetti, sanitari, scaldacqua, pulizia pozzetti e caditoie, arredi, frigo, etc.), dovrà inoltre provvedere alla loro riparazione e/o ripristino. Tutti gli interventi sugli impianti (telefonico, elettrico, idrico - fognario, termosanitario, etc.) suddetti dovranno essere conformi alle norme UNI e/o alle norme tecniche vigenti, e realizzati secondo la regola dell'arte; se necessario dovranno essere rilasciati i prescritti certificati di conformità ai sensi del DM 37/08 o delle altre leggi vigenti in materia. Dovrà essere garantito il controllo periodico degli scarichi delle acque bianche e nere e la manutenzione degli stessi. Dovrà inoltre essere garantito il controllo periodico dell'efficienza degli impianti con l'obbligo di segnalazione scritta alla Amministrazione degli interventi che si dovessero rendere necessari e che non rientrino a carico del Concessionario. Gli spazi dovranno essere allestiti in modo da permettere la piena funzionalità degli impianti speciali e la loro manutenzione da parte della Amministrazione.

Gli impianti di sicurezza e anti-intrusione sono realizzati dall'Amministrazione; il Concessionario dovrà assicurarne la corretta gestione. Parimenti, gli allacci e le utenze, con i relativi oneri, ad esclusione di quella telefonica e connessione dati, sono di competenza e a carico dell'Amministrazione.

Il Concessionario è tenuto ad accettare i buoni pasto più diffusi e in ogni caso quelli in uso nella Amministrazione. Il Concessionario è tenuto inoltre a praticare ai dipendenti dell'Amministrazione, nonché ai possessori delle eventuali card e membership attive nel corso della Concessione, uno sconto non inferiore al 15% sui prezzi di listino di cibi e bevande.

Il Concessionario osserverà tutte le prescrizioni di legge necessarie sotto la propria esclusiva responsabilità e a proprio intero rischio imprenditoriale, tenendo manlevata ed indenne la Amministrazione da ogni eventuale



Ministero della cultura

GALLERIE NAZIONALI DI ARTE ANTICA
PALAZZO BARBERINI E GALLERIA CORSINI

pretesa di terzi. Resta fermo che tutta la normativa vigente in materia di alimenti dovrà essere rispettata e che dovranno essere garantiti i requisiti igienico-sanitari di cui al Regolamento per l'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande di Roma capitale, approvato con deliberazione Cons.com. n.35/2010 nonché all'O.M. 26 giugno 1995 (G.U. 31 agosto 1995, n. 203).

Il Concessionario sarà l'unico responsabile del trasporto delle derrate presso le sedi del servizio e ad esso spetterà il compito di verificare che detto trasporto sia effettuato con mezzi che garantiscano il mantenimento delle condizioni igieniche e di conservazione degli alimenti sino a destinazione.

Dovrà essere indicata la tipologia e la diversificazione dei prodotti alimentari (es. freschi, refrigerati, surgelati, precotti), il luogo di preparazione e di confezionamento in singole porzioni (se sul posto ovvero altrove), la presenza di allergeni e la certificazione per l'attuazione del controllo sanitario, nonché per ogni alimento dovranno essere indicati gli ingredienti principali utilizzati. Il listino dei prezzi dovrà essere esposto al pubblico e costantemente aggiornato, in lingua italiana e inglese.

Il Concessionario, nell'organizzazione del servizio e nella gestione dell'attività, dovrà garantire un elevato standard di sostenibilità ambientale, anche in riferimento - in quanto compatibili - ai criteri minimi ambientali per la ristorazione collettiva di cui al decreto del Ministro dell'ambiente 25 luglio 2011.

La grave o reiterata violazione dell'obbligo di garantire l'assortimento e le caratteristiche qualitative indicati nell'offerta sono motivo di risoluzione del contratto.

6. APPROVVIGIONAMENTO DELLE MERCI

Il carico e lo scarico della merce e, comunque, di ogni materiale riguardante l'esercizio dei servizi, dovranno avvenire fuori dagli orari di apertura al pubblico del locale, purché compatibili con quelli stabiliti dalle competenti autorità comunali, con i regolamenti e con le eventuali disposizioni dell'Amministrazione.

Si precisa che l'accesso carrabile per servizio (accesso con veicoli e mezzi commerciali leggeri) avviene all'interno dei percorsi riportati nella planimetria riportata all'Allegato 8, con accesso da via XX Settembre 2, all'interno della zona a traffico limitato del Centro storico.

Il Concessionario si obbliga:

- all'acquisto, al trasporto e allo stoccaggio dei generi alimentari (con l'impegno a non accantonare presso il deposito eccessive quantità di derrate), dei prodotti necessari alla pulizia dei locali, delle attrezzature e degli arredi e al lavaggio delle stoviglie, del vasellame, della posateria, etc.;
- ad assumersi tutte le responsabilità verso i fornitori per il pagamento e verso l'Amministrazione per l'igiene, la qualità e le proprietà organolettiche dei prodotti, nonché per la loro conservazione e magazzinaggio;
- ad adottare tutte le misure atte a non danneggiare il locale oggetto di Concessione. Il Concessionario in ogni caso dovrà provvedere senza indugio a proprie spese alla riparazione e/o sostituzione delle parti o degli oggetti danneggiati per colpa propria o dei suoi dipendenti e, in difetto, al risarcimento del danno;
- a rimuovere dai locali scatole, imballaggi, nastri adesivi e ogni altro materiale connesso al trasporto dei prodotti alimentari e delle bevande.

7. DIVIETI

Il Concessionario 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 Tecnico, né potrà mutare la destinazione d'uso dei locali e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi e/o la posizione degli impianti e dei macchinari utilizzati, salvo accordi preventivi assunti con l'Amministrazione. Sarà vietata la concessione a terzi, sia privati che Enti o Organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso, anche saltuario, dei locali concessi o di parte di essi.



Ministero della cultura

GALLERIE NAZIONALI DI ARTE ANTICA
PALAZZO BARBERINI E GALLERIA CORSINI

All'interno dei locali e degli spazi oggetto della Concessione il gestore non potrà concedere a terzi spazi a uso pubblicitario. Non potranno essere installati nei locali in Concessione jukebox, videogiochi, videopoker o altre apparecchiature analoghe. L'inosservanza delle condizioni stabilite nel presente articolo determinerà la risoluzione del contratto stesso ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile e l'Amministrazione potrà richiedere l'immediata restituzione dei locali, oltre al risarcimento del danno.

È fatto espresso divieto di apporre qualsivoglia segnaletica o pubblicità sulle facciate interne ed esterne del locale senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione.

La segnaletica interna ai locali dovrà essere concordata nel posizionamento, nel messaggio e nella grafica con l'Amministrazione.

Il Concessionario potrà utilizzare il nome e le immagini del Museo nelle eventuali comunicazioni della propria attività, previa autorizzazione scritta da parte dell'Amministrazione.

È fatto esplicito divieto di installare sistemi fissi e inamovibili di ombreggiatura nelle parti esterne del locale.

8. PULIZIA, SANIFICAZIONE E DISINFESTAZIONE

Il Concessionario dovrà seguire con scrupolo le prescrizioni di legge in materia di igiene e curare costantemente la pulizia e sanificazione tanto dei locali, che delle attrezzature, stoviglie e uniformi. Gli spazi interni ed esterni dovranno essere lasciati in perfette condizioni igienico-sanitarie anche nei giorni di chiusura. In particolare, allo scopo di prevenire la presenza di insetti, roditori ed altri animali nocivi, il Concessionario effettuerà ogni mese, ed ogni qualvolta ciò si rendesse necessario, un trattamento di disinfestazione, pena risoluzione anticipata del contratto. Durante i trattamenti, gli alimenti dovranno essere rimossi dai locali interessati al trattamento. Nel caso si facesse uso di esche derattizzanti, queste dovranno riportare la registrazione del Ministero della Salute.

I prodotti per le attività comprese nel presente articolo dovranno essere biodegradabili in accordo con le vigenti disposizioni in materia di inquinamento.

Durante le operazioni di preparazione e distribuzione degli alimenti non potranno essere depositati, nelle zone preposte a dette preparazioni, detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Il Concessionario dovrà impegnarsi a rispettare le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani. Nessun sacchetto contenente rifiuti solidi urbani dovrà mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali. Qualunque onere relativo alla gestione e organizzazione dei rifiuti anteriormente al loro conferimento nei cassonetti (es. sacchetti, contenitori interni, etc.) sarà a carico del Concessionario.

Sarà tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al Concessionario, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a suo carico. I rifiuti speciali provenienti dai locali in Concessione (oli e grassi alimentari esausti, residui alimentari di origine animale, etc.) dovranno essere raccolti e smaltiti, a cura e spese del Concessionario, nei modi previsti dalla normativa vigente nazionale ed europea.

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

9. OPERE DI FINITURA E ALLESTIMENTO DEI LOCALI

Le Gallerie hanno previsto un intervento di consolidamento strutturale, restauro delle vetrate e delle strutture metalliche e realizzazione di nuovi impianti di climatizzazione a tutta aria. L'ambiente si presenterà come un unico grande spazio di circa 185 mq con all'interno due volumi dedicati ai servizi per il personale (16 mq ca.),



Ministero della cultura

GALLERIE NAZIONALI DI ARTE ANTICA
PALAZZO BARBERINI E GALLERIA CORSINI

ai servizi per i visitatori/clienti (12 mq ca.) e una zona bancone da circa 12 mq, attrezzata come indicato negli allegati 10 e 11. Lo spazio esterno da circa 130 mq, è posto sul fronte sud davanti alla grande vetrata e affaccia sul giardino.

Il locale sarà consegnato al Concessionario entro la data del verbale di presa in consegna dei locali completamente liberi e idonei per essere attrezzati e arredati per l'espletamento dei servizi.

Si precisa che in fase di sopralluogo i lavori previsti dall'Amministrazione potrebbero essere non completamente ultimati.

Nello specifico gli interventi a carico dell'Amministrazione consistono nell'allestimento del locale comprensivo degli impianti di climatizzazione estate/inverno, rilevazione fumi e antincendio, antintrusione, videosorveglianza. Il bancone e il locale preparazione saranno completi di attrezzature fisse (frigoriferi, banconi refrigerati ecc. come meglio specificato negli allegati 10-11), mentre a carico del Concessionario sono da intendersi gli arredi di sala (tavoli, sedute, ombrelloni etc. sia interni che esterni) e l'attrezzatura di laboratorio e spazi del personale e gli allacci alla rete fonia e dati.

10. PERSONALE

Il Concessionario dovrà indicare, entro 5 giorni solari dalla consegna dei locali e per tutta la durata della concessione, il nominativo ed i recapiti telefonici (fisso e cellulare) di un referente (Responsabile del Servizio) e di un suo sostituto in caso di assenza, che dovrà essere sempre reperibile.

Il Responsabile del Servizio dovrà farsi carico di accogliere richieste e segnalazioni da parte dell'Amministrazione e di porre in essere tutte le misure atte alla rapida ed efficace soluzione di quanto segnalato. Dovrà garantire il corretto svolgimento di tutte le attività previste inclusa la gestione del personale dipendente del Concessionario, individuando e risolvendo i problemi emergenti nel corso dello svolgimento dei servizi.

Nell'espletamento delle attività oggetto del presente Capitolato, il Concessionario dovrà ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti, derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti e contrattuali in materia di lavoro e di assicurazioni sociali e previdenza, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri.

Il Concessionario, inoltre, deve rispettare tutte le disposizioni previste dal D. Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii a tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori.

Il Concessionario dovrà disporre, per l'espletamento delle proprie attività, di personale provvisto di adeguata qualificazione, professionalità e specifica preparazione, regolarmente inquadrato nei rispettivi livelli professionali del CCNL (Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro) del settore di riferimento, nonché in possesso delle autorizzazioni sanitarie e dei requisiti previsti dalla normativa vigente per le specifiche mansioni da svolgere. A tal fine, il Concessionario è tenuto ad operare nel rispetto delle richiamate disposizioni.

Il Direttore dell'Esecuzione potrà, nel corso dell'esecuzione della Concessione, in qualunque momento, verificare i singoli contratti di lavoro del personale utilizzato, chiedendo copia della documentazione necessaria: a tal fine, il Concessionario si obbliga a porre in essere tutto quanto richiesto per consentire tale controllo.

Il Concessionario dovrà impiegare un numero di addetti sufficiente a garantire la continuità, l'efficienza e la regolarità del servizio in ogni periodo dell'anno, nei giorni e orari di apertura previsti, in coerenza con il progetto tecnico-gestionale presentato, pena l'applicazione delle penali di cui all'articolo 23.

Il Concorrente dovrà in Offerta Tecnica descrivere la struttura organizzativa che intende utilizzare per garantire l'esercizio delle attività oggetto della Concessione.

Affinché il bar caffetteria assicuri continuità e qualità al servizio in qualsiasi momento della giornata, il Concessionario dovrà, in ogni caso, impegnarsi a garantire per ogni turno un numero adeguato di personale.

Palazzo Barberini è un Museo con un'alta affluenza di turisti stranieri, pertanto è indispensabile la presenza di



Ministero della cultura

GALLERIE NAZIONALI DI ARTE ANTICA
PALAZZO BARBERINI E GALLERIA CORSINI

personale a contatto col pubblico, in particolare banchisti e camerieri, che parlino fluentemente almeno la lingua inglese. Pertanto, si richiede la presenza in ogni turno di almeno un banchista e un cameriere che abbia un livello ottimo di conoscenza della lingua inglese.

Durante le attività operative all'interno del locale gli addetti sono obbligati a:

- a) indossare una tenuta o divisa di lavoro appropriata ed omogenea, con il logo, oggetto di Offerta Tecnica, stampato o cucito, tale da renderli chiaramente riconoscibili, che deve essere sempre mantenuta in perfetto stato di pulizia e decoro. Le divise dovranno essere conformi alle specifiche tecniche e alle clausole di esecuzione contrattuale applicabili inerenti i criteri ambientali minimi per la fornitura di prodotti tessili (DM 11 gennaio 2017);
- b) recare esposto e ben visibile un apposito cartellino personale di riconoscimento, riportante il ruolo e il nominativo del dipendente;
- c) mantenere un comportamento irreprensibile e discreto, consono all'ambiente, improntato alla massima educazione e correttezza nei confronti degli utenti;
- d) muoversi esclusivamente negli spazi di pertinenza lavorativa o di pubblica fruizione del Museo.

Con riferimento ai sopra elencati punti a) e b), la divisa di lavoro e il cartellino di riconoscimento sono forniti a cura e spese del Concessionario.

Riguardo al suddetto punto c), all'avvio della Concessione, il Concessionario adotta un Codice di comportamento per gli addetti al servizio che verrà consegnato loro al momento dell'assunzione, previa approvazione del Direttore dell'esecuzione.

A richiesta motivata e formulata per iscritto dall'Amministrazione relativa al decoro, all'igiene e alla professionalità nell'esecuzione del servizio, il Concessionario è tenuto ad assicurare la pronta sostituzione del personale oggetto del rilievo.

Entro 15 (quindici) giorni lavorativi antecedenti l'avvio delle attività di bar caffetteria, il Responsabile del servizio dovrà trasmettere al Direttore dell'esecuzione l'elenco del personale addetto, contenente:

- i nominativi e i dati anagrafici;
- la relativa qualificazione professionale;
- gli estremi dei documenti di lavoro assicurativi e del libretto sanitario. Il suddetto elenco deve essere aggiornato costantemente dal Concessionario con le eventuali variazioni intervenute, per qualsiasi motivo, nel corso di durata della Concessione.

All'aggiornamento dell'elenco provvede il Responsabile del Servizio con comunicazione scritta al Direttore dell'Esecuzione, tramite email, entro 7 (sette) giorni solari dalla variazione.

Il mancato rispetto delle indicazioni riferite al personale potrà determinare l'applicazione delle penali di cui all'articolo 23.

11. OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

La gestione e organizzazione dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui alla Legge Regionale Lazio n. 21/2016 ss.mm.ii. sarà svolta nel rispetto delle vigenti norme in materia igienico-sanitaria, di edilizia, di urbanistica, di sicurezza e di destinazione d'uso dei locali e in linea con quanto indicato nella medesima legge regionale e Regolamento comunale di igiene in materia di alimenti e bevande con le caratteristiche e secondo le prescrizioni ivi descritte, nonché con l'ulteriore normativa in materia applicabile, pur se sopravvenuta nelle more della presente Concessione.

Il Concessionario, con la stipula del contratto di Concessione, in aggiunta agli obblighi e alle prescrizioni di cui al presente capitolato si obbliga a:

- rispettare tutte le normative in vigore disciplinanti le attività inerenti al servizio di somministrazione di alimenti e bevande;



Ministero della cultura

GALLERIE NAZIONALI DI ARTE ANTICA
PALAZZO BARBERINI E GALLERIA CORSINI

- presentare agli uffici competenti per territorio tutti i titoli abilitativi per la conduzione dell'attività, richiesti dalla normativa vigente, espletando tutte le formalità amministrative necessarie per lo svolgimento del servizio, assicurando il conseguimento delle necessarie autorizzazioni sanitarie e amministrative;
- farsi carico, alla stipula del contratto, compresa la registrazione, delle eventuali imposte e bolli per atti inerenti al servizio e la loro contabilizzazione;
- farsi carico delle assicurazioni derivanti da Leggi o Contratti Collettivi, nonché del pagamento dei contributi posti, di norma, a carico dei datori di lavoro;
- farsi carico delle imposte e tasse di qualsiasi tipo, derivanti dalla gestione dei servizi oggetto dell'affidamento, escluso quelle espressamente indicate come a carico dell'Amministrazione;
- farsi carico dell'adozione di tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie per garantire la sicurezza e l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette al servizio, degli utenti e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati e per l'adeguamento alla normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
- assicurare il pagamento, da parte del pubblico, attraverso carte di credito (almeno i circuiti VISA e MasterCard), bancomat, tramite POS e altri sistemi simili;
- farsi carico delle spese relative a furto o danneggiamento per opera di terzi delle attrezzature, laddove presenti, di proprietà del Concessionario;
- farsi carico delle spese relative alla perdita di derrate alimentari dovute a guasti di attrezzature imputabili a cause di forza maggiore;
- liberare l'Amministrazione e i suoi incaricati da qualsiasi pretesa, azione o molestia di terzi derivante dall'esecuzione dei servizi oggetto della presente Concessione;
- mantenere sui luoghi di lavoro una severa disciplina da parte del personale, con l'osservanza scrupolosa delle particolari disposizioni contenute nel Codice di comportamento e con facoltà, da parte dell'Amministrazione, di chiedere l'allontanamento del personale che non fosse – per qualsiasi ragionevole motivo – gradito all'Amministrazione;
- utilizzare personale abilitato ai sensi di legge nei casi prescritti e munito di preparazione professionale e di conoscenze tecniche adeguate. Lo stesso personale deve avere conoscenza delle norme antinfortunistiche e sarà tenuto all'osservanza delle norme dell'Amministrazione e delle disposizioni che saranno impartite dal Direttore dell'esecuzione;
- stoccare i rifiuti nel rispetto delle prescrizioni di cui al precedente art. 8;
- provvedere alle pulizie dei locali e degli arredi afferenti i servizi oggetto del presente Capitolato nel rispetto delle prescrizioni di cui al precedente art. 8;
- osservare tutte le prescrizioni impartite a tutela del Museo, sia quelle già in essere sia quelle che l'Amministrazione fornirà durante la concessione;
- provvedere alla manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti tecnici afferenti i servizi oggetto del presente Capitolato secondo le prescrizioni di cui all'art. 5;
- adeguare il servizio ai mutamenti di orario del Museo che dovessero intervenire;
- farsi carico degli oneri relativi alle licenze, imposte e tasse inerenti all'attività esercitata, nonché delle sanzioni (multe, ammende, etc.) eventualmente irrogate dall'autorità competente, per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia;
- osservare la massima riservatezza nella comunicazione all'esterno di fatti, stati e condizioni che riguardino le attività dell'Amministrazione; nonché osservare la segretezza nei confronti di tutte le informazioni eventualmente condivise o comunque ricevute in ordine al funzionamento dei sistemi di allarme, vigilanza e custodia del Museo e dei locali oggetto della presente concessione;



Ministero della cultura

GALLERIE NAZIONALI DI ARTE ANTICA
PALAZZO BARBERINI E GALLERIA CORSINI

- farsi carico degli eventuali oneri relativi ai permessi per poter riprodurre musica, dal vivo o registrata, e le relative tariffe SIAE;
- provvedere a proprie spese a quanto altro ritenuto necessario per l'erogazione del servizio affidato;
- contabilizzare, secondo le vigenti disposizioni in materia, tutti gli incassi;
- informare tempestivamente l'Amministrazione, di eventuali sospensioni dei servizi in Concessione determinati da cause di forza maggiore (scioperi, calamità naturali, ecc.), così da consentire, in ogni caso, la preventiva comunicazione agli utenti;
- assicurare il rispetto di quanto previsto nell'art. 1 della Legge 12.6.1990 n. 146 e s.m.i. recante "*Norme sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e sulla salvaguardia dei diritti della persona costituzionalmente tutelati. Istituzione della commissione di garanzia dell'attuazione della legge*";
- qualora, per qualsiasi motivo, fosse preclusa o sospesa, anche solo parzialmente, l'operatività del Museo, rinunciare fin d'ora ad avanzare azioni di risarcimento o indennizzo, salva la facoltà di recedere dal contratto qualora la sospensione e/o preclusione dell'attività superi i 180 giorni;
- non adibire i locali ad usi diversi da quelli pattuiti, né ad utilizzarli per attività difformi o ulteriori a quelle indicate nel presente capitolato, fatte salve eventuali ulteriori attività espressamente autorizzate dall'Amministrazione;
- non installare qualsiasi dispositivo di videogiochi o apparecchi automatici affini, videopoker e lotterie, televisori o proiettori a meno di eventi straordinari concordati e condivisi con l'Amministrazione;
- garantire che la consumazione avvenga nelle aree in Concessione;
- garantire che venga rispettato il divieto di fumo, presente in tutto il Museo;
- segnalare alla sorveglianza del Museo l'eventualità che un cliente abbia comportamenti non consoni o molesti;
- ogni altra obbligazione, anche futura, scaturente dai servizi dati in Concessione.

Si precisa che la polizza assicurativa prevista dall'art. 16.3.1. n. 11) del Disciplinare di Gara a titolo esemplificativo, ma non esaustivo, dovrà:

- prevedere la copertura dei danni per morte, lesioni personali e danneggiamenti a cose presenti nelle aree oggetto di concessione che il concessionario debba risarcire quale civilmente responsabile verso prestatori di lavoro da esso dipendenti e assicurati secondo le norme vigenti e verso i dipendenti stessi non soggetti all'obbligo di assicurazione contro gli infortuni nonché verso i dipendenti dei subappaltatori, impiantisti e fornitori per gli infortuni da loro sofferti in conseguenza del comportamento colposo commesso dal concessionario o da un suo dipendente del quale essa debba rispondere ai sensi dell'articolo 2049 del codice civile, e danni a persone del Concessionario, e loro parenti o affini, o a persone della Fondazione e a consulenti del concessionario o delle gallerie nonché agli Utenti o Cittadini. La polizza dovrà coprire anche eventuali danni diretti ed indiretti causati a Terzi a causa dell'interruzione di attività commerciali, agricole o di servizio conseguente al sinistro cagionato dal concessionario;
- prevedere la copertura dei danni biologici;
- prevedere la copertura dei danni al committente per interruzione del servizio;
- prevedere la copertura per danni causati da inquinamento accidentale;
- prevedere tra i soggetti assicurati le Gallerie.

Il massimale è da intendersi per ogni anno, per tutta la durata della Concessione.

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

La garanzia di cui al presente punto prestata dal Concessionario copre senza alcuna riserva anche i danni causati dalle imprese subappaltatrici e subfornitrici.

Qualora il Concessionario sia un'associazione temporanea di concorrenti, le stesse garanzie assicurative



Ministero della cultura

GALLERIE NAZIONALI DI ARTE ANTICA
PALAZZO BARBERINI E GALLERIA CORSINI

prestate dalla mandataria capogruppo coprono senza alcuna riserva anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Nel caso in cui il Concessionario avesse già provveduto a contrarre assicurazione per il complesso delle sue attività, dovrà comunque fornire la prova di cui sopra, attestante che un importo pari alla cifra sopra richiamata è destinato a copertura specifica.

Le polizze non dovranno prevedere pattuizioni che direttamente o indirettamente si pongano in contrasto con quelle contenute nel presente Capitolato.

Il costo della suddetta garanzia è da ritenersi completamente compreso nell'importo contrattuale e pertanto ogni onere relativo è di esclusiva imputazione al concessionario.

La durata di tutte le garanzie, siano esse di natura contrattuale come assicurativa, dovranno essere mantenute per tutto il periodo di esecuzione delle prestazioni contrattuali. Le stesse polizze, da esibire prima della firma dei contratti, devono inoltre recare espressamente il vincolo a favore delle Gallerie e sono efficaci senza riserve.

Il Concessionario sarà così considerato responsabile dei danni che per fatto suo e/o dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi o per mancata previdenza venissero arrecate alle persone ed alle cose, sia delle Gallerie che di terzi, durante il periodo contrattuale, tenendo al riguardo sollevata la Fondazione da ogni responsabilità ed onere.

Qualora le Gallerie dovessero corrispondere indennizzi di qualsiasi entità per i titoli di cui sopra, il concessionario dovrà rimborsare alle Gallerie la spesa sostenuta.

Il Concessionario in ogni caso dovrà provvedere immediatamente a proprie spese alla riparazione sostituzione delle parti o oggetti danneggiati. L'accertamento dei danni sarà effettuato dalla Fondazione o propri delegati in contraddittorio con i rappresentanti del concessionario stesso.

Nel caso di loro assenza, si dovrà procedere agli accertamenti in presenza di due testimoni, senza che il concessionario possa sollevare eccezione alcuna.

12. OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE

L'Amministrazione, oltre quanto previsto nel presente Capitolato tecnico, è tenuta a:

- mettere il Concessionario nelle condizioni di svolgere correttamente i servizi sopra specificati alle condizioni esplicitate, collaborando a fornire tutti gli strumenti operativi di propria competenza;
- designare il proprio referente contrattuale (c.d. Direttore dell'Esecuzione) e la persona che potrà sostituirlo nei periodi di assenza previsti dalla legge;
- rispondere nei tempi prescritti alle richieste di autorizzazione del Concessionario in ordine agli eventi esclusivi;
- comunicare al Concessionario tutte le variazioni relative all'orario di apertura/chiusura del Museo, con le tempistiche e le modalità indicate all'art. 4.

13. VERBALE DI PRESA IN CONSEGNA DEI LOCALI

Il Verbale di Presa in consegna dei locali è il documento con il quale il Concessionario prende formalmente in consegna i locali, per l'esecuzione di tutte le attività propedeutiche all'avvio del Servizio.

Il documento è redatto in contraddittorio tra le parti e deve essere sottoscritto entro i 15 giorni successivi alla stipula del Contratto o diverso termine concordato tra le parti e, comunque, previa conclusione, da parte dell'Amministrazione, dei lavori edili e impiantistici di adeguamento dei locali.

Si rappresenta che il ritardo nella presa in consegna dei locali costituisce causa di risoluzione del contratto.

Il Verbale di Presa in consegna dei locali deve essere redatto in duplice copia e recare la firma congiunta di



Ministero della cultura

GALLERIE NAZIONALI DI ARTE ANTICA
PALAZZO BARBERINI E GALLERIA CORSINI

entrambe le parti. Il Concessionario, controfirmando per accettazione tale Verbale, assume la custodia e la vigilanza su beni e spazi e i locali resi disponibili per l'esecuzione dei servizi in concessione, esonerando l'Amministrazione da ogni e qualsiasi responsabilità a riguardo.

14. AVVIO DELLE ATTIVITA'

Entro 15 giorni solari dalla data di consegna dei locali dovranno essere ultimate le pratiche amministrative e dovrà essere avviata l'attività commerciale. Alla data di avvio delle attività sarà siglato un apposito verbale nel quale si darà atto dell'effettivo avvio dell'erogazione dei servizi, a seguito della conclusione delle attività propedeutiche previste, nonché dell'elenco del personale impiegato nel servizio.

In caso di ritardo nell'avvio dei servizi, il canone e la royalty saranno comunque dovuti dal Concessionario a partire dal 60° giorno dalla consegna del locale. Ove il ritardo nell'avvio dei servizi ecceda i 30 (trenta) giorni solari rispetto al termine suddetto, al Concessionario saranno applicate le penali di cui all'articolo 23.

15. VERBALE DI AVVIO DELLE ATTIVITÀ

Il Verbale di Avvio delle attività è il documento con il quale il Concessionario avvia formalmente i servizi, a seguito della conclusione delle attività propedeutiche previste (es. opere di finitura, attivazione e voltura utenze, arredamento e allestimento, ottenimento autorizzazioni).

Dalla data di sottoscrizione del Verbale di avvio delle attività decorre la durata della Concessione.

Tale documento è redatto in contraddittorio tra le parti

e deve essere redatto in duplice copia e recare la firma congiunta di entrambe le parti. Da tale data sono dovuti il canone e la royalty di Concessione, salvo quanto previsto al precedente art.14.

Al Verbale di Avvio delle attività devono essere allegati i documenti, i nominativi e altre informazioni sul personale operativo oltre a tutta la documentazione attestante il possesso dei criteri premianti qualora offerti in sede di gara.

Entro la data di sottoscrizione del Verbale di avvio delle attività, il Concessionario dovrà effettuare gli allacci e l'intestazione delle utenze necessarie allo svolgimento dei servizi non di pertinenza dell'Amministrazione (es. servizio telefonico, rete connessione dati, tassa rifiuti).

16. RICONSEGNA DEI LOCALI

Al termine della Concessione, il Concessionario è tenuto a riconsegnare all'Amministrazione i locali, liberi da ogni arredo e attrezzatura di sua proprietà.

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

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

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



Ministero della cultura

GALLERIE NAZIONALI DI ARTE ANTICA
PALAZZO BARBERINI E GALLERIA CORSINI

17. VERBALE DI RICONSEGNA

Il Verbale di riconsegna è il documento con il quale il Concessionario riconsegna formalmente i locali avuti in consegna, in perfetto stato di pulizia, di conservazione e manutenzione, salvo il loro normale deterioramento d'uso, vuoti e sgomberi da arredi, macchine e attrezzature, senza necessità di ulteriori atti e/o diffide da parte dell'Amministrazione.

Il documento deve essere redatto in contraddittorio tra le parti il giorno della data di scadenza della Concessione e recare la firma congiunta di entrambe le parti.

18. MODALITÀ DI REMUNERAZIONE E ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Il canone annuo e la royalty sono dovuti a decorrere dalla data di sottoscrizione del Verbale di Avvio delle attività, salvo quanto previsto dagli articoli precedenti.

Il pagamento del canone annuo e della royalty di Concessione sugli incassi da bar e caffetteria è previsto in rate trimestrali posticipate.

19. PAGAMENTO DELLE ROYALTY

Il Concessionario trattiene l'intero incasso derivante dai servizi, versando all'Amministrazione una royalty espressa come percentuale sul monte incassi (al netto di IVA), derivante dai summenzionati servizi (il monte incassi è costituito dalla sommatoria delle ricevute, degli scontrini e delle fatture emesse).

Si specifica che la Royalty sui servizi è pari al 7% soggetta al rialzo.

Il Concessionario versa all'Amministrazione, nel conto corrente indicato in contratto, entro il giorno 15 del primo mese successivo al trimestre della registrazione fiscale degli incassi, con valuta in pari data, ovvero, se sabato o festivo, entro il primo giorno lavorativo successivo, la quota parte di incassi spettante sulla base di quanto sopra indicato.

Contestualmente al versamento della royalty il Concessionario consegna all'Amministrazione una "Nota riassuntiva" contenente il dettaglio delle fatture, degli scontrini e delle ricevute o di ogni altro documento probatorio dell'avvenuto incasso emessi nel trimestre di riferimento, con l'indicazione degli introiti, al netto di IVA, di competenza dell'Amministrazione e sui quali sono applicate le royalty. Inoltre dovranno essere differenziati in modo chiaro gli eventuali introiti da eventi generati nel corso del trimestre con l'indicazione della quota parte spettante all'Amministrazione. In caso di ritardo nella consegna della nota sarà applicata la penale di cui all'articolo 23.

In caso di ritardo nel pagamento all'Amministrazione delle royalty si applicherà la penale di cui all'articolo 23.

20. VERSAMENTO DEL CANONE

Il pagamento del Canone, il cui valore è fissato a euro 15.000 (al netto di IVA) su base annuale, soggetto a rialzo, è previsto in 4 rate trimestrali posticipate costituite da un quarto dell'importo fisso (canone annuo) offerto in sede di gara. Entro il giorno 15 del primo mese successivo al trimestre di riferimento, ovvero, se sabato o festivo, entro il primo giorno lavorativo successivo, il Concessionario versa all'Amministrazione, nel conto corrente da quest'ultima indicato nel contratto, la quota parte trimestrale di Canone annuo, di cui al Disciplinare di Gara, come rialzato in sede di offerta economica.

In caso di ritardo nel pagamento all'Amministrazione del Canone si applicherà la penale di cui all'articolo 23.



Ministero della cultura

GALLERIE NAZIONALI DI ARTE ANTICA
PALAZZO BARBERINI E GALLERIA CORSINI

Il canone di Concessione è soggetto ad aggiornamento annuale, a decorrere dal secondo anno di concessione, sulla base del 100% della variazione dell'indice Istat dei prezzi al consumo delle famiglie di operai ed impiegati (indice F.O.I. calcolato al netto dei consumi di tabacchi). L'aggiornamento annuo diverrà operante senza necessità di comunicazione alcuna, assumendo a riferimento il secondo mese antecedente a quello di scadenza di ciascuna annata contrattuale.

In nessun caso il Concessionario potrà pretendere riduzioni degli importi da corrispondere, o rimborsi o indennizzi di alcun genere, per le eventuali minori entrate dovute a chiusure tecniche dell'Amministrazione. Nessun indennizzo, a nessun titolo, verrà inoltre riconosciuto al Concessionario in caso di scioperi o analoghe manifestazioni poste in essere dai dipendenti dell'Amministrazione.

21. REPORTISTICA

Il Concessionario dovrà inoltre redigere, ogni sei mesi, un documento denominato 'Resoconto semestrale e consegnarlo all'Amministrazione entro 15 giorni dal termine del semestre di riferimento.

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

La relazione dovrà essere comprensiva di dati, indicatori specifici, analisi quantitative e report, al fine di evidenziare punti di forza e problematiche e di proporre soluzioni di miglioramento e ottimizzazione.

La relazione deve contenere almeno gli elementi di seguito riportati:

- problematiche, anomalie, criticità non risolte e relative motivazioni;
- soluzioni per un continuo miglioramento e proposte di ottimizzazione;
- organigramma, organizzazione del lavoro e formazione del personale;
- altri dati richiesti in forma scritta con espressa specifica delle informazioni da trasmettere, delle modalità con cui fornire le informazioni stesse.

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

Infine, il Concessionario deve produrre un documento denominato "Resoconto finale della Concessione" entro 30 giorni solari antecedenti la data di scadenza del Contratto.

Tale documento deve avere informazioni consuntive e aggregate dei dati già riportati nei singoli Resoconti semestrali e deve proporre soluzioni finalizzate al miglioramento del servizio nella successiva Concessione.

Il mancato invio dei Resoconti semestrali e del Resoconto finale comporterà l'applicazione della penale di cui all'articolo 23.

22. VERIFICHE DI CONFORMITÀ

Nel corso della durata della Concessione, l'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare delle verifiche di conformità volte a constatare il livello qualitativo del servizio e il rispetto di tutti gli obblighi assunti dal Concessionario con la stipula del contratto nonché di quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

Più in particolare, salva la facoltà per l'Amministrazione di eseguire ulteriori attività di controllo, le verifiche che potranno essere effettuate riguarderanno, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- gli aspetti qualitativi;
- gli adempimenti contrattuali, il cui mancato rispetto darà luogo alle penali indicate all'articolo 23.

L'Amministrazione si riserva, ove possibile, di concedere un termine massimo per la messa in pristino della violazione rilevata, decorso il quale l'Amministrazione applicherà la penale di cui all'articolo 23.

All'esito delle soprarichiamate verifiche di conformità sarà rilasciato certificato di conformità o documento



Ministero della cultura

GALLERIE NAZIONALI DI ARTE ANTICA
PALAZZO BARBERINI E GALLERIA CORSINI

equivalente, anche ai fini dello svincolo parziale della garanzia definitiva.

23. PENALI

Ferme le cause di risoluzione previste dalla Legge, dal Disciplinare di gara, dal presente Capitolato e dallo Schema di Contratto l'Amministrazione si riserva di applicare al Concessionario specifiche penalità a fronte di inadempimenti o disservizi che non siano di gravità tale da compromettere la prosecuzione del rapporto concessorio.

Le penali saranno applicate previa contestazione dell'addebito. Il Concessionario ha facoltà di presentare le proprie deduzioni al Museo entro dieci giorni lavorativi dalla comunicazione della contestazione. Ferma restando l'applicazione delle penali, il Museo si riserva di richiedere il maggior danno, sulla base di quanto disposto all'articolo 1382 cod. civ., nonché la risoluzione del presente contratto nell'ipotesi di grave e reiterato inadempimento.

Il Museo, per i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo, potrà, a sua insindacabile scelta, avvalersi della garanzia definitiva di cui all'articolo 103 del d.lgs. 18 aprile 2016, n.50, senza bisogno di diffida o procedimento giudiziario.

In particolare, possono essere applicate penali a fronte delle seguenti ipotesi di inadempimento o di disservizio, fatte salve le altre conseguenze, anche di natura risarcitoria:

- a) in caso di ritardo nell'avvio delle attività oggetto di concessione superiore a 30 giorni solari rispetto al termine dell'avvio delle attività indicato nel presente Capitolato, si applicherà una penale pari ad Euro 500,00 (cinquecento/00) per ogni giorno di ritardo;
- b) in caso di mancato rispetto degli orari e dei giorni di apertura/chiusura nei quali le attività oggetto di concessione devono essere garantite, rispetto a quanto indicato nel presente Capitolato e nell'Offerta Tecnica, oppure in caso di mancato rispetto di quanto concordato con l'Amministrazione, si applicherà una penale pari ad Euro 250,00 (duecentocinquanta/00) per singola infrazione;
- c) in caso di ritardo nella trasmissione al Direttore dell'Esecuzione, da parte del Responsabile del Servizio, dell'elenco del personale addetto, sia in fase di avvio del servizio, sia in caso di modifiche intervenute, nei relativi termini, si applicherà una penale di Euro 50,00 (cinquanta/00) per giorno di ritardo;
- d) in caso di mancata sostituzione del personale di servizio, a seguito di richiesta scritta da parte dell'Amministrazione, decorso inutilmente il termine 7 giorni solari dal suo ricevimento, si applicherà una penale pari ad Euro 200,00 (duecento/00) per ogni giorno di ritardo;
- e) in caso di ritardo nell'invio della "Nota riassuntiva" relativa al fatturato del trimestre di riferimento, per ogni giorno di ritardo, decorsi inutilmente 7 giorni solari rispetto al termine previsto, si applicherà una penale pari ad Euro 50,00 (cinquanta/00) per giorno di ritardo;
- f) in caso di ritardo nell'invio della nota di "Resoconto semestrale" o della nota di "Resoconto finale della Concessione", per ogni giorno di ritardo, decorsi inutilmente 7 giorni solari rispetto al termine, si applicherà una penale pari ad Euro 50,00 (cinquanta/00) per giorno di ritardo;
- g) nel caso in cui il personale non rispetti quanto previsto nel Capitolato Tecnico, nell'Offerta Tecnica e nel Verbale di Avvio delle attività, nonché rispetto a quanto contenuto nell'elenco formalizzato dal Responsabile del Servizio, si applicherà una penale pari a Euro 1.000 (mille/00) per ogni violazione rilevata;
- h) in caso di irregolarità riscontrate dalle Autorità competenti sull'emissione degli scontrini, si applicherà una penale pari a Euro 1.000,00 (mille/00) per singola infrazione;
- i) in caso di ritardo negli interventi di manutenzione, si applicherà una penale pari a Euro 100,00 (cento/00) per ogni giorno di ritardo;
- j) in caso di ritardo nel pagamento all'Amministrazione del canone e/o della royalty di concessione, rispetto al termine previsto, si applicherà una penale pari ad Euro 300,00 (trecento/00) per ogni giorno di ritardo;



Ministero della cultura

GALLERIE NAZIONALI DI ARTE ANTICA
PALAZZO BARBERINI E GALLERIA CORSINI

- k) in caso di mancata segnalazione degli ingredienti, ovvero di somministrazione di alimenti avariati o comunque dannosi per la salute, qualora l'Amministrazione ne venga a conoscenza tramite segnalazione dell'Utenza o delle Autorità competenti si applicherà una penale pari ad Euro 1.000,00 (mille/00) per ogni infrazione;
- l) in caso ritardo nella presa in consegna del locale imputabile al Concessionario, si applicherà una penale pari ad Euro 200,00 (duecento/00) per ogni giorno di ritardo;
- m) in caso di somministrazione di prodotti/menu/arredi con caratteristiche inferiori a quelle previste in Offerta Tecnica si applicherà una penale pari ad Euro 300,00 (trecento/00) per ciascun prodotto/menu/arredo/addetto difforme;
- n) per ciascun inadempimento agli obblighi previsti dallo schema di contratto di concessione si applicherà una penale pari ad Euro 200,00 (duecento/00);
- o) nel caso di esito negativo della verifica di conformità, laddove possibile, il Concedente dovrà eliminare i vizi accertati entro il termine massimo che sarà concesso dal Concedente. Si applicherà una penale pari a Euro 300,00 (trecento/00) per ogni giorno di ritardo rispetto alla scadenza concordata con l'Amministrazione;
- p) nel caso di violazione dell'obbligo di restituzione alla Concedente delle somme versate a titolo di pagamento diretto al subappaltatore, entro il termine di 20 giorni indicato nello Schema di Contratto di Concessione, si applica una penale pari a Euro 500,00 (cinquecento/00) per ogni giorno di ritardo;
- q) in caso di modificazione non autorizzata del programma di eventi, ovvero organizzazione di eventi non autorizzati: fino a €500,00
- r) in caso di non funzionamento del servizio wi-fi si applica una penale pari a Euro 200,00 (duecento/00) per ogni giorno di non funzionamento;
- s) in caso di inadempimento anche solo di una delle specifiche tecniche e/o delle clausole contrattuali dei Criteri Ambientali Minimi richiamati, si applica una penale pari a Euro 200,00 (duecento/00) per ogni singola infrazione/inadempimento;
- t) in caso di inadempimenti e violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali, non specificamente stabilite nel presente Capitolato, si applicherà una penale di importo pari a Euro 500,00 (cinquecento/00) per ogni singola infrazione/inadempimento. Riscontrato l'inadempimento o la violazione, l'Amministrazione invierà una segnalazione al Concessionario con invito ad adempiere e/o a ripristinare la situazione di legittimità violata entro un termine stabilito dalla stessa Amministrazione, decorso il quale, per ogni giorno di ritardo, si applicherà una penale pari a Euro 300,00 (trecento/00).