

CAPITOLATO D'ONERI
(Allegato A)

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE
DEL PUNTO DI RISTORO DEL P.I.T. (PUNTO INFORMATIVO
TURISTICO) DI VIA DEI FORI IMPERIALI A ROMA**

CIG 6975320827

PREMESSA

Il Punto Informativo Turistico (PIT) di Via dei Fori Imperiali a Roma è il principale centro di accoglienza dei turisti che visitano la città di Roma. Situato all'interno dello spazio precedentemente conosciuto come "Visitor Center dei Fori Imperiali", si trova lungo l'asse principale dell'area archeologica della città.

Inaugurato il 31 marzo 2012 dopo alcuni importanti interventi di riallestimento degli spazi, si è immediatamente affermato come il PIT maggiormente frequentato del centro città. Oltre a fornire il servizio di informazione turistica e culturale in 5 lingue (italiano, inglese, francese, tedesco, spagnolo) e la vendita di servizi di utilità per il turista, come la *card* turistica Roma Pass, i biglietti ATAC, i biglietti per i bus turistici a due piani e altre visite guidate, lo spazio è completato dalla presenza di un *bookshop* presso il quale i visitatori possono acquistare guide della città, guide museali, altre pubblicazioni editoriali e merchandising relativo a Roma e ai suoi tesori artistici e culturali.

Grande successo ha riscosso tra i visitatori del PIT la presenza di un punto ristoro all'interno di un cortile attrezzato con panchine e verde, una vera e propria piccola oasi nel pieno centro della città.

Art. 1 - OGGETTO E LUOGO DI ESECUZIONE

E' oggetto della presente concessione l'affidamento della gestione del punto di ristoro del PIT (Punto Informativo Turistico) di Via dei Fori Imperiali, sito in Roma, all'angolo tra Via dei Fori Imperiali e Via del Tempio della Pace, con contestuale concessione degli spazi descritti e individuati nel presente Capitolato e negli elaborati grafici allegati (Allegati B e C), previa fornitura – a cura e spese del Concessionario - degli allestimenti, arredi, macchinari e attrezzature necessari all'espletamento del servizio.

Art. 2 - DURATA DELLA CONCESSIONE ED EVENTUALE RINNOVO

La durata della Concessione decorre, presumibilmente, dal 1° aprile 2017 e termina il 31 dicembre 2019, salva la facoltà di Zètema previa comunicazione da inviare al Concessionario prima della scadenza del termine pattuito, di rinnovare la concessione di anno in anno, per un periodo massimo di ulteriori 3 (tre) anni.

Il termine d'inizio della durata della Concessione è posto a favore di Zètema e, pertanto, eventuali slittamenti dello stesso non comporteranno per il Concessionario alcun diritto di risarcimento o di indennizzo.

Art. 3 - DOTAZIONI DEGLI SPAZI IN CONCESSIONE ED ALLESTIMENTO

Il punto di ristoro oggetto della presente concessione è costituito da un chiosco di forma esagonale, posizionato all'interno del giardino di pertinenza del PIT, le cui dimensioni e la cui ubicazione sono rappresentate negli elaborati grafici allegati (Allegati B e C).

Il chiosco è provvisto di allaccio elettrico con quadro elettrico dedicato, installato all'interno della struttura; di allaccio dell'acqua con pozzetto in prossimità dell'accesso; di impianto di condizionamento con macchina installata a soffitto.

Il chiosco verrà reso disponibile nello stato di fatto in cui si trova attualmente, con le sole dotazioni e attrezzature di proprietà di Zètema, di seguito indicate:

- n.1 bancone in acciaio inox con lavello ad una vasca;
- n.1 condizionatore DAIKIN a soffitto;
- n. 1 armadiatura in legno.

Le dotazioni presenti verranno consegnate al Concessionario e, al termine della concessione, dovranno essere dallo stesso riconsegnate a Zètema in perfetto stato di manutenzione, salvo il normale degrado d'uso.

Il Concessionario non potrà in alcun modo rivalersi su Zètema nel caso in cui, al momento della consegna dei locali oggetto di concessione, alcune delle suddette dotazioni siano mal funzionanti o in non perfetto stato di manutenzione.

Il Concessionario avrà a disposizione, altresì, dei locali accessori con funzioni di spogliatoio del personale.

Il Concessionario potrà usufruire, per le esigenze della propria clientela, di n.3 servizi igienici presenti nel cortile ove è ubicato il punto di ristoro; l'utilizzo di tali servizi igienici non è riservato esclusivamente alla clientela del punto di ristoro, ma è a disposizione di tutti i visitatori del PIT.

L'Aggiudicatario dovrà realizzare a propria cura e spese, nelle aree destinate al servizio, come sopra descritte e individuate negli elaborati grafici allegati (Allegati B e C), gli arredi e gli allestimenti (tavolini, sedie, ombrelloni, macchinari ed attrezzature e tutto quanto necessario per l'avvio e lo svolgimento del servizio oggetto della Concessione) di cui al Progetto di Allestimento presentato in sede di gara ed approvato dalla Sovrintendenza e da Zètema. L'allestimento proposto potrà riguardare attrezzature, macchinari e arredi, ad integrazione o sostituzione di quanto attualmente presente, con eventuale realizzazione di opere edili e impiantistiche.

Nella Planimetria (Allegato B) è evidenziata l'area entro la quale il Concessionario potrà allocare gli allestimenti e gli arredi secondo quanto prospettato nella propria offerta tecnica (Progetto di Allestimento).

Il progetto di allestimento presentato dall'Aggiudicatario in sede di gara dovrà essere sottoposto all'approvazione della Sovrintendenza e di Zètema che, pertanto, potranno richiedere di effettuare al progetto le variazioni ritenute necessarie. La realizzazione delle suddette variazioni non darà diritto all'Aggiudicatario ad alcun riconoscimento di carattere economico.

Saranno a carico del Concessionario tutti gli interventi di ripristino necessari all'avvio dell'attività.

Il Concessionario dovrà ottenere ogni autorizzazione, permesso, licenza e nulla osta eventualmente occorrenti per l'esecuzione degli interventi previsti nel progetto di allestimento approvato e trasmetterle a Zètema.

A conclusione del periodo di durata della concessione, il Concessionario dovrà provvedere a propria cura e spese alla rimozione degli arredi e degli allestimenti effettuati.

Art. 4 - VERIFICA DELL'AREA PRIMA DELLA CONSEGNA, PRIMA DELL'INIZIO DEL SERVIZIO E AL TERMINE DELLA CONCESSIONE

Zètema e il Concessionario redigeranno un verbale di consegna dei locali che attesti le condizioni e lo stato del luogo e le dotazioni presenti.

Prima dell'avvio delle attività in concessione, un Responsabile di Zètema provvederà a verificare l'area al fine di controllare che l'allestimento realizzato sia conforme al Progetto presentato in sede di gara e alle modifiche eventualmente richieste da Zètema.

Qualora gli arredi e gli allestimenti realizzati dal Concessionario siano difformi da quelli proposti in sede di gara e dalle modifiche eventualmente richieste dalla Sovrintendenza e da Zètema, quest'ultima procederà, anche in relazione alla gravità della difformità, ad indicare un termine entro il quale il Concessionario dovrà adempiere correttamente.

Qualora tale termine decorra invano o nel caso il Concessionario non adempia gli adeguamenti richiesti o adempia in maniera parziale, Zètema provvederà ad applicare le penali di cui al successivo art. 17.

Entro il termine di scadenza del Contratto, il Concessionario dovrà provvedere a disallestire l'area a propria cura e spese e dovrà riconsegnare a Zètema gli spazi affidati in concessione nonché gli arredi e le attrezzature presenti al momento della consegna dei locali, come risultanti dal verbale di consegna, in buono stato di manutenzione, salvo il normale degrado d'uso. Della riconsegna dei locali verrà redatto in contraddittorio tra le Parti apposito verbale.

Art. 5 - GIORNI E ORARI DI APERTURA

Il Concessionario dovrà garantire l'apertura del punto di ristoro nei giorni e negli orari di apertura al pubblico del PIT.

Il PIT è aperto al pubblico dal lunedì alla domenica (7 giorni su 7, 365 giorni l'anno) dalle ore 9.30 alle ore 19.00, salvo cambiamenti di orario su richiesta del Dipartimento Turismo - Formazione e lavoro di Roma Capitale e fatte salve, altresì, eventuali chiusure/riduzioni d'orario impreviste ed imprevedibili su comunicazione dello stesso Dipartimento.

Non sarà possibile per il Concessionario ampliare l'orario di apertura suddetto, in quanto esigenze di sicurezza richiedono l'attivazione di un sistema d'allarme per l'intera struttura del PIT da parte degli operatori ivi impiegati.

Il Concessionario potrà comunque effettuare le operazioni propedeutiche all'apertura e alla chiusura del punto di ristoro a partire da 15 minuti prima e 15 minuti dopo l'orario stabilito, in accordo con l'orario effettuato dagli operatori che lavorano presso il PIT.

Art. 6 - POSSIBILI APERTURE STRAORDINARIE E RISERVA DI UTILIZZO A FAVORE DI ZÈTEMA

Il Concessionario, previa richiesta di Zètema con un preavviso di almeno 15 giorni, dovrà garantire l'apertura al pubblico del punto ristoro, al di fuori degli orari di cui al precedente articolo 5, in occasione di particolari eventi serali da questa organizzati nell'area dei Fori Imperiali.

Zètema si riserva altresì il diritto di utilizzare il punto di ristoro in occasione di eventi,

servendosi di un proprio servizio di *catering*, senza che il Concessionario possa avanzare alcuna pretesa, anche di natura economica.

Art. 7 - OBBLIGHI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

Il Concessionario è tenuto ad eseguire le attività di gestione del punto ristoro a perfetta regola d'arte, con la massima cura e diligenza, con organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità, nel rispetto del presente Capitolato, dell'offerta tecnica presentata in sede di gara e delle leggi e regolamenti vigenti in materia.

I servizi oggetto di concessione contribuiscono come fattore di spicco all'immagine complessiva dello spazio ove sono ubicati i relativi locali e pertanto il Concessionario dovrà garantire una qualità dell'offerta al pubblico e un'immagine di alto livello.

Tutte le attività necessarie all'avvio del servizio saranno ad esclusivo carico del Concessionario.

Fatti salvi gli obblighi e gli oneri previsti in altre parti del presente Capitolato ed in generale tutti quelli necessari alla buona gestione del punto di ristoro, è fatto obbligo al Concessionario di:

- provvedere a propria cura e spese ad allestire l'area di ristoro con gli arredi, i macchinari e le attrezzature secondo quanto prospettato nel Progetto di Allestimento presentato in gara. A tal proposito si specifica che gli arredi, i macchinari e le attrezzature utilizzate non dovranno contenere riferimento alcuno a marche e/o prodotti di terzi, tali da costituire forme di pubblicità;
- dare inizio allo svolgimento dei servizi secondo le tempistiche previste nel presente Capitolato o secondo quanto successivamente concordato con Zètema;
- assicurare un elevato livello di qualità del servizio, sia con riguardo ai generi alimentari offerti e alle materie prime utilizzate, sia con riguardo al rispetto delle norme igienico-sanitarie;
- somministrare prodotti e generi di consumo di primaria qualità e completamente rispondenti alla normativa vigente in materia;
- esporre al pubblico, in modo visibile e per tutto il periodo contrattuale, gli orari di apertura e chiusura dell'esercizio, i prezzi delle bevande e degli alimenti che dovranno essere conformi a quanto stabilito dai regolamenti e dalle leggi vigenti in materia, nonché a quanto dichiarato in sede di gara;
- gestire il punto di ristoro secondo quanto proposto nell'offerta tecnica presentata in sede di gara con proprietà, decoro e secondo *standard* prestazionali di elevata qualità;
- contabilizzare, secondo le vigenti disposizioni in materia, tutti gli incassi. A tal fine, il punto ristoro dovrà essere dotato di un sistema di contabilizzazione automatica per gli incassi, tramite registratori di cassa a norma di legge;
- consentire il pagamento, da parte del pubblico, anche attraverso carte di credito, bancomat, POS ed altri sistemi similari;

- provvedere direttamente agli allacci e alle volture delle utenze necessarie allo svolgimento del servizio (es. idriche, telefoniche, ecc.), nonché ai pagamenti delle relative spese;
- provvedere direttamente all'installazione presso il quadro elettrico dedicato o dove si ritenga più funzionale, di un contatore a defalco che consenta il computo di quanto consumato dal gestore, nonché ai pagamenti delle relative spese;
- provvedere a tutti gli adempimenti di legge per lo svolgimento dei servizi;
- assumere integralmente ogni onere presente o futuro, relativo a imposte, diritti, tasse, ecc., stabiliti relativamente all'esecuzione dei servizi e all'uso degli spazi concessi;
- non arrecare disturbo all'ordine pubblico e alla pubblica tranquillità nell'esercizio delle attività in concessione e, comunque, attenersi alla normativa vigente in materia e alle prescrizioni delle Autorità amministrative competenti;
- rispettare tutte le norme comunitarie e nazionali igienico-sanitarie vigenti in materia, sia per quanto riguarda la preparazione e la somministrazione delle bevande e degli alimenti, sia per quanto riguarda il loro trasporto e conservazione, anche nel rispetto del regolamento n. 852/2004 (HACCP);
- custodire e conservare in buono stato gli spazi oggetto della concessione, nonché gli impianti, le apparecchiature le dotazioni di proprietà di Zètema, effettuando sugli stessi, per tutta la durata del rapporto contrattuale, i necessari interventi di manutenzione ordinaria, sollevando Zètema da ogni responsabilità ed onere in tal senso;
- effettuare la pulizia dell'area oggetto di concessione (struttura-chiosco, area esterna, servizi igienici), e mantenere gli arredi e gli strumenti utilizzati nello svolgimento del servizio e nella conservazione, preparazione e somministrazione dei prodotti in perfette condizioni igienico-sanitarie e di sicurezza; provvedere allo smaltimento dei rifiuti, classificati e cerniti, provvedendo alla loro collocazione nei siti all'uopo destinati, in conformità delle disposizioni normative e regolamentari vigenti in materia;
- formare il personale in modo da garantire un'alta qualità del servizio reso al pubblico;
- riconsegnare a Zètema, alla scadenza della concessione, la struttura e i locali oggetto della stessa in perfetto stato di manutenzione, salvo il normale degrado d'uso. I macchinari e gli arredi forniti dovranno essere rimossi, a conclusione del periodo di concessione, ed essere asportati a cura e spese del Concessionario;
- rispettare tutte le disposizioni previste dal D. Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii a tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori.

In occasione di particolari eventi promossi da Zètema o dall'Amministrazione Comunale nell'area dei Fori Imperiali, il Concessionario, ove espressamente richiesto, dovrà essere disponibile a proporre al pubblico iniziative pertinenti e compatibili con il tema degli eventi medesimi.

Il Concessionario non potrà a sua discrezione variare i prezzi dei prodotti e dei menù offerti rispetto a quanto indicato nella Proposta gastronomica presentata in sede di gara e oggetto di valutazione, se non a decorrere dal secondo anno della concessione e in

misura non superiore al tasso di variazione annuale dell'indice armonizzato dei prezzi al consumo (IPCA).

Il Concessionario è tenuto a nominare, al momento dell'avvio delle attività oggetto di affidamento, il nominativo del Responsabile di tutte le attività oggetto della presente concessione.

Zètema si riserva la prerogativa di eseguire ispezioni, verifiche e controlli – anche tramite terzi all'uopo incaricati – al fine di verificare il livello qualitativo del servizio e il rispetto di tutti gli obblighi del Gestore in conformità a quanto disposto dalla normativa vigente in materia e dal presente Capitolato.

Art. 8 - ULTERIORI OBBLIGHI A CARICO DEL CONCESSIONARIO - MANUTENZIONE CORTILE

In aggiunta a quanto previsto all'articolo precedente, il Concessionario dovrà provvedere alla pulizia e alla manutenzione del cortile ove è ubicato il punto ristoro. In particolare, è fatto obbligo al Concessionario di:

- a) tenere puliti i n.3 servizi igienici presenti nel cortile del PIT (ad uso non esclusivo dei clienti del punto ristoro), con almeno 2 interventi giornalieri di pulizia, tenuto conto che il sito in questione è un punto di passaggio per molti turisti, occupandosi a propria cura e spese della fornitura di tutti i materiali di consumo igienico-sanitari (a titolo esemplificativo e non esaustivo: detersivi, sapone liquido, carta igienica, carta mani, sacchi per la raccolta rifiuti, ecc.);
- b) provvedere al mantenimento costante dello stato di pulizia del cortile del P.I.T., con almeno 2 interventi giornalieri, rimuovendo sia i rifiuti lasciati dai frequentatori che il fogliame caduto dagli alberi presenti, provvedendo alla loro rimozione e smaltimento nei siti all'uopo destinati, in conformità delle disposizioni normative e regolamentari vigenti in materia;
- c) provvedere alla regolare inaffiatura e alla manutenzione di tutto il verde presente nel cortile;
- d) provvedere, ad intervalli regolari, almeno ogni 4 mesi, alla potatura della pianta di banano presente nel cortile e alla rimozione e smaltimento a norma di legge di ciò che viene potato;
- e) provvedere, almeno una volta all'anno, alla potatura delle alberature presenti nel cortile e alla rimozione e smaltimento a norma di legge di ciò che viene potato;
- f) provvedere, almeno 2 volte all'anno, alla fornitura di piante e fiori stagionali per le fioriere presenti nel cortile.

Le attività di cui alle suddette lettere d), e) ed f) devono essere comunicate anticipatamente ai coordinatori del servizio P.I.T. affinché possano esercitare la necessaria vigilanza sull'operato.

L'attività di cui alle suddette lettere a) e b) devono essere attestate tramite apposizione di firma da parte dell'addetto alla pulizia su apposito registro conservato a cura dei coordinatori del servizio P.I.T.

Art. 9 - CARATTERISTICHE DEL PERSONALE

Il Concessionario dovrà impiegare personale qualificato, che osservi diligentemente le disposizioni contrattuali e tutte le norme e le disposizioni generali vigenti in materia. Il personale dovrà essere curato nell'aspetto, nei modi e nel vestiario.

Al personale a contatto con il pubblico è richiesta la conoscenza di almeno la lingua inglese.

Il personale dovrà essere in possesso di adeguata preparazione professionale, relativamente ai requisiti igienico-sanitari previsti, nonché debitamente formato sia per quanto attiene le procedure HACCP sia per quanto attiene il disposto del D.lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

Il Concessionario si obbliga a fornire, all'inizio del servizio, l'elenco del personale addetto allo stesso, nonché a segnalare tempestivamente le successive variazioni. In caso di sostituzioni del personale, i sostituti dovranno essere in possesso dei medesimi requisiti professionali posseduti dal personale sostituito.

Il Concessionario, a richiesta scritta di Zètema, si impegna a sostituire il personale dipendente che non soddisfi i requisiti richiesti, senza che ciò possa costituire motivo di variazione dei prezzi contrattuali o di ulteriori oneri rispetto a quelli pattuiti in sede di gara.

Art. 10 - OBBLIGHI NEI CONFRONTI DEL PERSONALE DIPENDENTE

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 gli oneri relativi.

Il Concessionario sarà tenuto, pertanto, ad applicare, nei confronti dei propri dipendenti che saranno impiegati nelle prestazioni oggetto del presente Capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni contratto collettivo applicabile, successivamente stipulato per la categoria.

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.

Zètema è esonerata da qualsiasi responsabilità per violazione degli obblighi di cui ai paragrafi precedenti.

Art. 11 - MODIFICHE E MIGLIORIE ALLA STRUTTURA

Nel corso della durata della concessione, il Concessionario non potrà realizzare nessun intervento di modifica o miglioria degli spazi affidati, senza il preventivo consenso scritto di Zètema. Il Concessionario non avrà diritto ad alcun rimborso né potrà avanzare alcuna pretesa per le spese sostenute per modifiche o migliorie realizzate.

Art. 12 - LICENZE E AUTORIZZAZIONI

Il Concessionario dovrà provvedere 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 di bevande, ai sensi della normativa vigente, e dovrà trasmettere tutta la relativa documentazione a Zètema.

Art. 13 – PAGAMENTO CANONE E ROYALTIES

A decorrere dalla data di avvio del servizio, presumibilmente dal 1 aprile 2017, il Concessionario dovrà corrispondere a Zètema il canone mensile e le *royalties* sul fatturato secondo quanto dallo stesso offerto in sede di gara.

Il pagamento del canone dovrà essere corrisposto dal Concessionario con pagamenti trimestrali anticipati, entro il primo giorno del mese del periodo di riferimento, previa emissione di apposita fattura da parte di Zètema.

A partire dal secondo anno il canone sarà rivalutato in base agli indici ISTAT.

Il pagamento della percentuale (*royalty*) sul fatturato del punto di ristoro dovrà avvenire con cadenza mensile sulla base dei dati forniti dal gestore. A tal fine, entro 15 (quindici) giorni dalla scadenza di ogni mese, il Concessionario dovrà inviare a Zètema l'importo del fatturato del mese di riferimento. Zètema emetterà una fattura per un importo pari alla percentuale di *royalty* offerta in sede di gara moltiplicata per il fatturato del periodo di riferimento ed il gestore dovrà provvedere al saldo entro e non oltre 7 (sette) giorni dal ricevimento della stessa.

Nel caso in cui Zètema eserciti la facoltà di rinnovo della Concessione, come previsto all'art. 2 del presente Capitolato, la *royalty* sul fatturato offerta dal Concessionario in sede di gara sarà incrementata di 2 punti percentuali.

Il pagamento degli importi dovuti dovrà essere corrisposto dal Concessionario mediante bonifico bancario sul conto corrente che sarà successivamente indicato da Zètema.

Art. 14 - VERIFICHE E CONTROLLI

Zètema si riserva la facoltà di eseguire in ogni momento ispezioni, verifiche e controlli – anche tramite terzi all'uopo incaricati – al fine di accertare il livello qualitativo dei servizi affidati in gestione, lo stato delle aree oggetto di affidamento, la qualità e la quantità dei generi alimentari somministrati dal Concessionario e, più in generale, il rispetto di tutti gli obblighi del Gestore in conformità a quanto disposto dalla normativa vigente in materia, dal presente Capitolato e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara.

Art. 15 - RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONI

Il Concessionario è responsabile penalmente e civilmente dei danni di qualsiasi genere eventualmente arrecati alle persone e/o alle cose e/o ai locali nello svolgimento delle attività affidate in concessione. Il Concessionario è responsabile dell'operato del personale da esso dipendente.

Il Concessionario è unico responsabile di qualsiasi contravvenzione.

Il Concessionario si assume ogni responsabilità derivante da avvelenamenti ed intossicazioni eventualmente conseguenti all'ingestione di cibi contaminati o avariati, somministrati nell'ambito dell'attività in concessione.

Il Concessionario garantisce e manleva Zètema da tutte le conseguenze derivanti dall'eventuale inosservanza di norme legislative e regolamentari inerenti alle prestazioni oggetto del presente Capitolato ed in particolare delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti. L'Aggiudicatario, pertanto, è responsabile penalmente e civilmente dei danni di qualsiasi genere che possono derivare alle persone e alle cose durante lo svolgimento delle attività oggetto della presente concessione.

Ferme restando le assicurazioni obbligatorie per legge, il Concessionario dovrà possedere o stipulare apposita polizza a copertura degli eventuali danni causati a persone o cose nello svolgimento delle attività affidate in ragione della presente procedura, nonché a copertura degli eventuali danni a carico delle attrezzature e degli arredi dovuti ad incendio, furto e danneggiamento.

Una copia della polizza dovrà essere consegnata a Zètema prima della stipula del contratto.

ART. 16 - CAUZIONE DEFINITIVA

Il Concessionario, a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni assunte nonché dell'eventuale risarcimento dei danni e dei maggiori oneri derivanti dall'inadempimento, è tenuto a costituire a favore di Zètema, nel rispetto di quanto stabilito all'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, una garanzia fideiussoria prestata a mezzo di fidejussione bancaria o assicurativa per un importo pari al 10% (dieci per cento) del valore complessivo della presente concessione, tenuto conto della durata della stessa dal 1° aprile 2017 sino al 31/12/2019 e pertanto pari ad € 74.250,00 (settantaquattromila-duecentocinquanta/00).

Tale garanzia fideiussoria, come stabilito nell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, deve prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della Società appaltante.

Resta salvo e impregiudicato il diritto di Zètema al risarcimento dell'eventuale maggior danno, ove la cauzione non risultasse sufficiente.

Art. 17 - PENALI

Le attività oggetto di affidamento devono essere pienamente e correttamente eseguite nel rigoroso rispetto delle tempistiche e delle modalità previste dal presente Capitolato e nell'offerta tecnica ed economica presentata in sede di gara.

Fermo restando quanto previsto in altre parti del presente Capitolato, il Concessionario se non ottempera – per cause non dipendenti da Zètema ovvero da forza maggiore o caso fortuito - alle prescrizioni contrattuali, sarà soggetto a penalità secondo gli importi e nei casi di seguito indicati:

- a) in caso di mancato rispetto dei giorni e degli orari obbligatori di apertura del punto di ristoro, come indicati all'art. 5 del presente Capitolato, oppure in caso di mancato rispetto di quanto concordato con Zètema in caso di aperture straordinarie, si applicherà una penale pari ad € 100,00 (cento/00) per singola infrazione;
- b) in caso di mancata sostituzione del personale di servizio, a seguito di richiesta scritta da parte di Zètema, trascorsi 15 giorni dal suo ricevimento, si applicherà una penale pari ad € 100,00 (cento/00);
- c) in caso di mancata pulizia dei n. 3 servizi igienici presenti nel cortile del PIT oppure in caso di mancata manutenzione dell'area verde, con le scadenze indicate al precedente art. 8 oppure, ove migliorative, con quanto indicato dal concessionario in sede di gara, si applicherà una penale commisurata alla gravità dell'inadempimento, fino ad un importo massimo di Euro 500,00 (cinquecento/00) per singola infrazione;
- d) per ogni giorno di ritardo nell'invio del fatturato di riferimento rispetto ai termini previsti al precedente art. 13, Zètema avrà la facoltà di applicare una penale giornaliera pari ad Euro 10,00 (dieci/00);
- e) per ogni giorno di ritardo nel pagamento del canone o delle royalty, rispetto alle tempistiche previste al precedente art. 13, Zètema avrà la facoltà di applicare una penale giornaliera pari ad Euro 10,00 (dieci/00);
- f) nel caso in cui il Concessionario esegua le prestazioni contrattuali in modo anche solo parzialmente difforme dalle prescrizioni contenute nel presente Capitolato e nel Contratto, nonché – ove compatibili e/o migliorative per Zètema – nell'offerta tecnica presentata in sede di gara, si applicherà una penale commisurata alla gravità dell'inadempimento, fino ad un importo massimo di Euro 1.000,00 (mille/00).

Gli eventuali inadempimenti che possono dar luogo all'applicazione delle penali devono essere contestati per iscritto da Zètema al Concessionario. In tal caso, il Concessionario deve comunicare, con le medesime modalità, le proprie deduzioni nel termine massimo di 5 (cinque) giorni lavorativi dalla data di ricezione delle contestazioni. Qualora tali deduzioni non siano accoglibili ovvero non vi sia stata risposta nel termine indicato, Zètema potrà applicare al Concessionario le penali come sopra indicate a decorrere dall'inizio dell'inadempimento.

La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui sopra non esonera in nessun caso il Concessionario dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

Il Concessionario prende atto che l'applicazione delle suddette penali non preclude il diritto di Zètema a richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

Art. 18 – DIVIETO DI CESSIONE

Al Concessionario è fatto espresso divieto di cedere il Contratto, in tutto o in parte, a qualsiasi titolo o ragione, direttamente o indirettamente, a pena di nullità, salvo quanto previsto nell'art. 106 del D. Lgs. n. 50/2016.

Il Concessionario può cedere a terzi i crediti derivanti dal Contratto, nei limiti di quanto stabilito dal suddetto art. 106, comma 13, del D.Lgs. 50/2016. E' fatto comunque divieto all'Appaltatore di conferire, in qualsiasi forma, procure all'incasso.

Art. 19 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre ai casi espressamente previsti in altre parti del presente Capitolato, Zètema potrà risolvere di diritto il Contratto, ai sensi dell'articolo 1456 c.c., previa dichiarazione da comunicarsi al Concessionario con raccomandata a/r nei seguenti casi:

- a) accertato grave inadempimento degli obblighi e degli oneri assunti con il Contratto ovvero accertato e reiterato inadempimento, anche non grave, dei suddetti obblighi ed oneri;
- b) cessazione o qualunque sospensione/interruzione unilaterale delle attività oggetto di affidamento, anche se motivata dall'esistenza di controversie con la Società appaltante;
- c) mancato rispetto delle disposizioni normative vigenti in materia di sicurezza e salute dei lavoratori, nonché in materia di costo del lavoro e retribuzioni minime dei lavoratori;
- d) perdita, in capo all'Appaltatore, della capacità generale a stipulare con la Pubblica Amministrazione, ai sensi dell'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 e delle altre norme che stabiliscono forme di incapacità a contrattare con la pubblica amministrazione;
- e) mancata completa reintegrazione della cauzione definitiva eventualmente escussa entro il termine di 10 (dieci) giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della relativa richiesta da parte di Zètema.
- f) accertato grave inadempimento delle norme igienico-sanitarie;
- g) mancato rispetto delle norme di contabilizzazione e tributarie vigenti in materia;
- h) accoglimento di una domanda o di un ricorso nei confronti o contro il Concessionario, ai sensi della legge fallimentare o di altra legge applicabile in materia di procedure concorsuali, che determini lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga nominato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari del Concessionario.

L'eventuale dichiarazione di risoluzione deve essere inviata con raccomandata a/r. In tali casi, la risoluzione ha effetto dalla data di ricezione della relativa dichiarazione, senza bisogno di ulteriori accertamenti o procedimenti giudiziari e il Concessionario deve cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno a Zètema.

In caso di risoluzione del Contratto, Zètema:

- ha diritto al pagamento del canone e delle *royalties* maturati sino al momento di efficacia della risoluzione;
- si riserva la facoltà di richiedere il risarcimento dei danni subiti a causa dell'interruzione del servizio;
- si riserva la facoltà di rivalersi sull'importo della cauzione definitiva prestata.

Art. 20 – SUBAPPALTO

Al Concessionario è fatto espresso divieto di subappaltare l'attività di gestione del punto di ristoro, pena la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile.

Art. 21 - NORME REGOLATRICI E DISCIPLINA APPLICABILE

L'esecuzione dei servizi e delle attività oggetto del presente affidamento è regolata, in via graduata:

- dalle clausole del Contratto, che costituiscono la manifestazione integrale di tutti gli accordi intervenuti tra le Parti;
- dalle disposizioni del presente Capitolato d'Oneri e relativi allegati;
- da quanto previsto nell'Offerta tecnico-economica presentata in sede di gara;
- dalle disposizioni del codice civile e delle altre norme applicabili ai contratti di diritto privato, per quanto non regolato dalle clausole contrattuali e dalle disposizioni sopra richiamate, ferme restando, in quanto compatibili, le disposizioni del D.Lgs. n. 50/2016;
- da tutte le altre disposizioni normative e regolamentari relative alla natura delle attività e dei servizi affidati.

Le clausole del Contratto saranno automaticamente sostituite, modificate o abrogate per effetto di norme aventi carattere cogente contenute in leggi o regolamenti che entreranno in vigore successivamente, fermo restando che, in tal caso, il Concessionario rinuncia ora per allora a promuovere eventuali azioni volte all'incremento del corrispettivo pattuito ovvero ad opporre eccezioni rivolte a sospendere o risolvere il rapporto contrattuale.

Art. 22 - SPESE CONTRATTUALI ED ONERI FISCALI

Le spese contrattuali e gli oneri fiscali, comprese le imposte di bollo, saranno integralmente poste a carico del Concessionario, ad eccezione di quanto, per legge, fa carico alla Società appaltante.

In caso d'uso, al contratto dovrà essere applicata l'imposta di registro, con ogni relativo onere a carico del Concessionario.

Art. 23 - CODICE ETICO, PROTOCOLLO DI INTEGRITÀ E MODELLO ORGANIZZATIVO

Il Concessionario dichiara di aver preso visione e di impegnarsi a rispettare e a far osservare ai soggetti che operano per proprio conto, nell'ambito dell'esecuzione delle prestazioni affidate, tutte le prescrizioni contenute nel Piano di Prevenzione della Corruzione, nel Modello Organizzativo e nel Codice Etico adottati da Zètema Progetto Cultura e pubblicati sul sito della società www.zetema.it. L'inosservanza di detti principi costituirà inadempienza agli obblighi del presente contratto e legittimerà Zètema a valutare l'adozione delle opportune misure di tutela, tra cui la risoluzione di diritto del

contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c., fermo restando il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

Il Concessionario dichiara, altresì, di aver preso visione e di impegnarsi a rispettare e a far osservare ai soggetti che operano per proprio conto, nell'ambito dell'esecuzione del contratto, tutte le prescrizioni contenute nel "*Protocollo di integrità di Roma Capitale, degli Enti che fanno parte del gruppo Roma Capitale e di tutti gli organismi partecipati*", approvato con Delibera G.C. n. 40 del 27/02/2015, pubblicato sul sito www.zetema.it, la cui inosservanza legittimerà Zètema a valutare l'adozione delle misure di tutela in esso previste, tra cui la risoluzione di diritto del contratto e la segnalazione dei fatti all'Autorità Nazionale Anticorruzione.

Il Concessionario dichiara, inoltre, di non incorrere in alcuna delle ipotesi di responsabilità contenute nel D.Lgs. 231/2001 e che nessuna azione giudiziaria è pendente a proprio carico in relazione a tale normativa. Qualora, in costanza del rapporto contrattuale, il Concessionario dovesse trovarsi nelle condizioni di cui sopra, si impegna a darne tempestiva informativa a Zètema, che valuterà l'adozione delle opportune misure di tutela, tra cui la risoluzione di diritto del contratto, fermo restando il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

Art. 24 - CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

In caso di contestazioni in merito all'interpretazione del presente Capitolato e dei suoi allegati, nonché dell'offerta presentata in sede di gara ovvero in merito all'esecuzione e alla cessazione per qualunque causa del Contratto, le Parti devono tentare una conciliazione per l'immediata soluzione delle controversie.

Qualora le Parti non raggiungano un accordo bonario si stabilisce, sin da ora, la competenza esclusiva del Foro di Roma.

Il Presidente e Amministratore Delegato
Albino Ruberti