



## CONDIZIONI DI FORNITURA

GARA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE E CAFFETTERIA PRESSO IL PARCO ARCHEOLOGICO DI POMPEI

ID 2400



## INDICE

1	GLOSSARIO .....	3
2	PREMESSA .....	4
2.1	INQUADRAMENTO GENERALE.....	4
3	OGGETTO DELLA CONCESSIONE.....	4
4	DURATA DELLA CONCESSIONE.....	4
5	VALORE DELLA CONCESSIONE.....	4
6	LUOGO E ORARI DI EROGAZIONE DEI SERVIZI .....	5
6.1	LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI CAFFETTERIA.....	6
6.2	LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE.....	6
6.3	ORARI DI EROGAZIONE DEI SERVIZI .....	7
7	STRUTTURE DEDICATE ALLA GESTIONE DEL CONTRATTO.....	8
7.1	STRUTTURA DEL CONCESSIONARIO .....	8
7.1.1	STRUTTURA OPERATIVA.....	8
7.1.2	FORMAZIONE DEL PERSONALE .....	10
8	I SERVIZI OGGETTO DELLA CONCESSIONE .....	10
8.1	SERVIZIO DI RISTORAZIONE .....	11
8.2	SERVIZIO DI CAFFETTERIA .....	13
8.3	MODALITÀ DI EROGAZIONE DEI SERVIZI .....	14
8.3.1	EVENTI 15	
8.3.2	APPROVVIGIONAMENTO DELLE MERCI .....	16
8.3.3	DIVIETI 17	
8.3.4	PULIZIA, MANUTENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI .....	17
8.3.5	MANUALE DI AUTOCONTROLLO E SISTEMA HACCP .....	19
8.3.6	CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM) .....	19
9	OPERE DI FINITURA E ALLESTIMENTO DEI LOCALI .....	19
9.1	INTERVENTI PREVISTI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE .....	19
9.2	INTERVENTI PREVISTI A CARICO DEL CONCESSIONARIO .....	20
9.3	INDICAZIONI SULLE ATTREZZATURE DEI LOCALI PER LA PREPARAZIONE DEI CIBI.....	21
9.4	INDICAZIONI SUGLI ARREDI DEI LOCALI A SERVIZIO DEL PUBBLICO .....	23
10	GESTIONE DELLA CONCESSIONE.....	24
10.1	RICONSEGNA DEI LOCALI .....	24
10.2	MODALITÀ DI REMUNERAZIONE E ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO.....	24
10.2.1	PAGAMENTO DELLE ROYALTY.....	25
10.2.2	VERSAMENTO DEL CANONE.....	25
11	REPORTISTICA.....	26
12	VERIFICHE DI CONFORMITÀ .....	26



## 1 GLOSSARIO

Di seguito è riportata una tabella di riferimento per i termini maggiormente utilizzati nel presente documento.

<b>Amministrazione</b>	Parco Archeologico di Pompei, ovvero l'Amministrazione che affida l'erogazione e la gestione di servizi di ristorazione e caffetteria ai sensi dell'articolo 117 del decreto legislativo 22 gennaio 2004, n. 42.
<b>Canone</b>	La prestazione in denaro che è corrisposta periodicamente dal Concessionario all'Amministrazione per l'utilizzo commerciale dei locali che ospiteranno i servizi di Ristorazione e Caffetteria. L'importo del canone è indipendente rispetto all'incasso che il Concessionario percepisce dalla gestione del servizio.
<b>Concessionario</b>	L'operatore economico che stipula la Concessione con l'Amministrazione acquisendo il diritto di gestire funzionalmente e sfruttare economicamente i servizi assentiti in Concessione, alle condizioni di cui allo schema di Concessione.
<b>Concorrente</b>	Operatore economico che partecipa alla procedura di gara presentando un'offerta.
<b>Direttore dell'esecuzione</b>	Persona nominata dall'Amministrazione come responsabile dei rapporti con il Concessionario.
<b>Ricavi delle vendite e delle prestazioni al netto di IVA</b>	La somma incassata dal servizio in concessione al netto dell'IVA.
<b>Locale o Locali</b>	Luogo di esecuzione del servizio.
<b>Responsabile dei Servizi</b>	Persona nominata dal Concessionario con il compito di coordinare le attività previste dalla Concessione e fungere da referente operativo e interfaccia unica per l'Amministrazione.
<b>Royalty</b>	La quota dei ricavi delle vendite e delle prestazioni dei servizi di caffetteria e ristorazione al netto di IVA che il Concessionario cede all'Amministrazione come corrispettivo della Concessione.
<b>Servizi</b>	I servizi oggetto della presente Concessione specificati nel capitolo 8 del presente documento.



## 2 PREMESSA

La presente procedura è indetta nell'ambito del Disciplinare siglato il 23 luglio 2020 tra la Consip e il Ministero della Cultura (MiC).

Il presente documento disciplina, per gli aspetti tecnici, l'affidamento in concessione, ai sensi dell'articolo 117 del decreto legislativo 22 gennaio 2004, n. 42, dei servizi di ristorazione e caffetteria presso il Parco Archeologico di Pompei.

Del presente documento fanno parte 3 Allegati tecnici di seguito elencati:

Allegato A: Planimetrie dei locali oggetto di gara

Allegato B: Dati storici

Allegato C: Computo metrico estimativo per la sistemazione dei locali oggetto di gara

### 2.1 INQUADRAMENTO GENERALE

Nell'ambito dei «servizi di assistenza culturale e di ospitalità per il pubblico» previsti dall'art. 117 del D.Lgs. 42/2004, il Parco Archeologico di Pompei offre attualmente un servizio di caffetteria/ristorazione erogato nei locali adiacenti alle Terme del Foro (cfr. Allegato A) e regolamentato da un atto di concessione attivo da settembre 2009.

Al fine di aumentare le potenzialità dei servizi offerti, in termini di variazione dell'offerta gastronomica e del tasso di utilizzo da parte dei visitatori del Sito, l'Amministrazione ha individuato, come luogo di erogazione dei servizi per la nuova concessione, oltre al locale già adibito al servizio, un nuovo e ulteriore locale di maggiore estensione e dotato della possibilità di sfruttare un'ampia area esterna, vale a dire l'edificio noto come "Casina dell'Aquila".

## 3 OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La presente procedura ha per oggetto l'affidamento in concessione dei servizi di ristorazione e caffetteria presso due locali distinti e separati siti all'interno del Parco Archeologico di Pompei, a fronte del pagamento, da parte del Concessionario, di un canone e di una royalty in favore dell'Amministrazione.

## 4 DURATA DELLA CONCESSIONE

La Concessione ha una durata di **84 mesi** decorrenti dalla data di Avvio delle attività. La suddetta durata è stata calcolata tenendo conto del periodo necessario al recupero degli investimenti da parte del Concessionario, individuato sulla base di criteri di ragionevolezza, insieme ad una remunerazione del capitale investito, tenuto conto degli investimenti necessari per conseguire gli obiettivi contrattuali specifici come risultante dal piano economico-finanziario.

## 5 VALORE DELLA CONCESSIONE

Il valore stimato per la Concessione è pari a € 3.206.015,85 (Euro tremilioniduecentoseimilaquindici/85) medi annui, corrispondenti a un valore complessivo presunto di € 22.442.111 (Euro



ventiduemilioniquattrocentoquarantaduemilacentoundici/00) per l'intera durata della Concessione, così articolato:

	anno 1	anno 2	anno 3	anno 4	anno 5	anno 6	anno 7
CAFFETTERIA DI VICOLO DEL FORO	€946.470	€1.352.100	€1.402.443	€1.454.661	€1.508.824	€1.565.003	€1.623.274
SELF SERVICE "CASINA DELL'AQUILA"	€727.819	€1.039.742	€1.078.455	€1.118.610	€1.160.260	€1.203.461	€1.248.270
RISTORANTE "CASINA DELL'AQUILA"	€495.241	€690.743	€710.085	€736.375	€766.539	€791.109	€ 822.627
<b>TOTALE</b>	<b>€ 2.169.530</b>	<b>€3.082.585</b>	<b>€3.190.983</b>	<b>€3.309.646</b>	<b>€3.435.623</b>	<b>€3.559.573</b>	<b>€3.694.171</b>

Tabella 1: Ricavi stimati dalla stazione appaltante

Si precisa che tale valore è stato stimato attraverso la quantificazione del potenziale incasso, netto IVA, derivante dai target di clientela individuati come potenziali fruitori dei servizi offerti.

Si riporta di seguito la tabella con l'indicazione della stima dei visitatori degli Scavi negli anni della futura Concessione, effettuata dall'Amministrazione:

	anno 1	anno 2	anno 3	anno 4	anno 5	anno 6	anno 7
N° VISITATORI	2.670.986	3.815.694	3.957.766	4.105.128	4.257.977	4.416.517	4.580.960

Tabella 2: Visitatori stimati dalla Amministrazione

Al fine di agevolare la partecipazione degli operatori economici, con l'intenzione di fornire ai concorrenti le informazioni utili per la predisposizione delle relative offerte, alla documentazione di gara sarà allegato un Piano Economico Finanziario di massima (PEF), il quale avrà lo scopo di illustrare la fattibilità economico-finanziaria e gestionale di massima dell'investimento.

Il piano economico di massima è finalizzato a individuare la dinamica economica generata dalla realizzazione e gestione dei servizi oggetto della concessione, tramite la predisposizione di un modello in grado di quantificare una stima presuntiva non vincolante di ricavi e di costi di gestione e di individuare l'equilibrio economico complessivo dell'iniziativa.

Inoltre, a beneficio dei concorrenti, si allega a tale documento un resoconto contenente i dati di fruizione degli ultimi anni (2018-2019-2020) degli Scavi e del servizio attualmente attivo presso la Caffetteria di Vicolo del Foro (All. B).

## 6 LUOGO E ORARI DI EROGAZIONE DEI SERVIZI

Il luogo di esecuzione dei servizi è situato:

- presso il locale che ospita l'attuale bar vicino alle Terme del Foro (caffetteria);
- presso l'edificio noto come la Casina dell'Aquila (ristorazione).

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 cucina 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.

---

Classificazione del documento: Consip Public

Gara a procedura aperta ai sensi del D.Lgs 50/2016 e s.m.i., per l'affidamento in concessione dei servizi di ristorazione e caffetteria presso il Parco Archeologico di Pompei - ID 2400

Condizioni di fornitura



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

Ai fini della presentazione dell'offerta sarà obbligatorio effettuare un sopralluogo presso i suddetti locali secondo le modalità che saranno indicate in Documentazione 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.

### **6.1 LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI CAFFETTERIA**

La Caffetteria è situata all'interno dell'Area Archeologica degli Scavi di Pompei, precisamente, facendo riferimento al classamento del Parco Archeologico di Pompei, nella Regio VII, Insula 5, Civici 13 e 19, adiacente al Foro di Pompei.

All'immobile si accede mediante diversi percorsi pedonali dalla Via del Foro (civico 19) e dal Vicolo delle Terme (civico 13); l'accesso carrabile di servizio (accesso con piccoli mezzi tipo "Porter") avviene all'interno degli Scavi dal varco di Via Villa dei Misteri/frontera Via di Diomede, comune di Pompei, attraverso un tratto lungo circa 500 metri.

Il locale a disposizione del concessionario occupa una superficie totale coperta di circa **757 mq** per due piani fuori terra di cui:

- al piano terra circa 35 mq per la cucina e circa 180 mq accessibili al pubblico (la seconda sala da 120 mq è esclusa dal locale in concessione e rimane in uso al Parco) più spazi connettivi (tot. circa 397 mq);
- al primo piano circa 60 mq per servizi igienici per i clienti più spazi connettivi (tot. circa 145 mq);
- al piano interrato circa 215 mq di locali tecnici, dove sono collocati anche gli spogliatoi e i bagni per il personale.

Il locale al primo piano è inoltre provvisto di un'ampia terrazza (circa 317 mq) che sarà possibile allestire e rendere accessibile al pubblico. Si rappresenta che è fatto esplicito divieto di installare sistemi fissi e inamovibili di ombreggiatura.

### **6.2 LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE**

L'edificio noto come 'Casina dell'Aquila' è situato all'interno dell'Area Archeologica degli Scavi di Pompei, precisamente, facendo riferimento al classamento del Parco Archeologico di Pompei, nella Regio IX insula I.

L'Amministrazione ha previsto un intervento di risanamento conservativo e il recupero funzionale di 'Casina dell'Aquila' con l'obiettivo di recuperare un edificio storico da destinare ad attività di ristorazione e di realizzare un locale che possa offrire la possibilità di una sosta rilassante lungo il percorso di visita.

All'immobile si accede mediante diversi percorsi pedonali e carrabili. Il percorso pedonale, estremamente agevole, avviene direttamente dagli Scavi, attraverso le scale di collegamento con Via dell'Abbondanza, all'incrocio tra il Vicolo di Tesmo e il Vicolo del Citarista.

L'accesso carrabile dall'esterno per il servizio avviene dall'ingresso di Porta Vesuvio dalla quale, percorrendo un viale carrabile in terra battuta, si raggiunge lo spazio retrostante l'edificio della Casina dell'Aquila.

L'ingresso che dovrà, invece, essere utilizzato dalla navetta in orario serale in caso di eventi di cui al par. 8.3.1, sarà da Piazza Anfiteatro dalla quale, percorrendo un vialetto sterrato carrabile all'interno del Parco Archeologico, si raggiunge l'edificio.

Il corpo di fabbrica sviluppa una superficie totale coperta di circa **450 mq** per tre piani fuori terra, articolati in circa 260 mq al piano terra, circa 100 mq al piano primo e circa 90 mq al secondo piano (superfici calpestabili). A questi si aggiunge, ad uso del Concessionario, una superficie esterna articolata in

---

Classificazione del documento: Consip Public

Gara a procedura aperta ai sensi del D.Lgs 50/2016 e s.m.i., per l'affidamento in concessione dei servizi di ristorazione e caffetteria presso il Parco Archeologico di Pompei - ID 2400

6 di 26

Condizioni di fornitura



circa 170 mq di corte interna al piano terra e in circa 140 mq di terrazze praticabili al piano primo. La corte interna, al piano terra, offre inoltre la possibilità di usufruire di quattro chioschi coperti della superficie di circa 9 mq ciascuno.

I lavori di ristrutturazione hanno adeguato l'edificio ad accogliere i servizi richiesti secondo la seguente articolazione funzionale (cfr. Allegato A):

- piano terra: sale per angolo bar/ristorazione veloce e degustazioni lungo il percorso chioschi;
- piano primo e piano secondo: sale per ristorazione servita.

Le sale del piano terra sono pensate per soddisfare la richiesta di circa 21 coperti, con la possibilità di ulteriori 100 coperti circa da predisporre nella corte interna e di ulteriori coperti da prevedere nella terrazza panoramica che affaccia su via dell'Abbondanza. Lo spazio del primo e del secondo piano è pensato per soddisfare la richiesta di circa 36 coperti per piano, con la possibilità di ulteriori 94 coperti circa con l'utilizzo delle terrazze esterne (si rappresenta che è fatto esplicito divieto di installare sistemi fissi e inamovibili di ombreggiatura).

Al piano terra l'accesso su strada avviene da via dell'Abbondanza dalla quale si accede alla terrazza panoramica di Casina dell'Aquila.

Il collegamento verticale per il pubblico fra le sale del piano terra e quelle dei piani primo e secondo è realizzato tramite scale ed ascensore. I servizi igienici ad uso esclusivo del locale si trovano al primo piano, mentre al piano terra, ad eccezione di quelli riservati al personale, i servizi presenti sono ad uso di tutti i visitatori del Parco Archeologico.

Si precisa inoltre che l'edificio ospita, in copertura, antenne e ripetitori e, in un apposito locale tecnico sulla terrazza del secondo piano, gli apparati tecnologici connessi alla videosorveglianza del Parco. Dovrà sempre essere garantito l'accesso di tali apparati e dei relativi locali al personale addetto alla loro manutenzione.

### 6.3 ORARI DI EROGAZIONE DEI SERVIZI

I servizi presso il locale di Vicolo del Foro e presso la Casina dell'Aquila dovranno essere garantiti durante i giorni e negli orari di apertura al pubblico del Parco Archeologico, e segnatamente:

- Aprile-Ottobre: tutti i giorni dalle 09:00 (apertura Sito) alle 19:00 (chiusura Sito) – ultimo ingresso per la visita previsto per le ore 17:30;
- Novembre-Marzo: tutti i giorni dalle 09:00 (apertura Sito) alle 17:00 (chiusura Sito) - ultimo ingresso per la visita previsto per le ore 15:30;
- Giorni di chiusura: 1° Gennaio, 1° Maggio e 25 Dicembre.

Con riferimento agli orari di apertura ordinari, tenuto conto anche dell'ubicazione dei locali, si specifica che il target di clientela intercettato sarà riferito esclusivamente ai visitatori del Parco Archeologico, al personale impiegato negli altri servizi aggiuntivi e ai dipendenti dell'Amministrazione impegnati in attività sul Sito.

Qualora nel corso della durata della Concessione l'Amministrazione dovesse apportare modifiche ai giorni e agli orari di apertura e di chiusura del Sito 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 dell'Area Archeologica 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, etc.).

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.

---

Classificazione del documento: Consip Public

Gara a procedura aperta ai sensi del D.Lgs 50/2016 e s.m.i., per l'affidamento in concessione dei servizi di ristorazione e caffetteria presso il Parco Archeologico di Pompei - ID 2400

7 di 26

Condizioni di fornitura



## 7 STRUTTURE DEDICATE ALLA GESTIONE DEL CONTRATTO

Di seguito sono indicate le strutture e le figure professionali di natura apicale di cui il Concessionario dovrà dotarsi per la gestione e l'esecuzione del Contratto di concessione.

### 7.1 STRUTTURA DEL CONCESSIONARIO

Il **Responsabile dei servizi** è la persona fisica responsabile nei confronti dell'Amministrazione del Contratto di concessione e interfaccia unica del Direttore dell'Esecuzione<sup>1</sup>.

Il Responsabile dei servizi deve possedere un idoneo livello di responsabilità e autonomia decisionale e può avvalersi di collaboratori con specifiche responsabilità operanti sotto la sua diretta supervisione.

Al Responsabile dei Servizi è richiesto lo svolgimento delle seguenti attività:

- programmazione, organizzazione, coordinamento e controllo dei servizi;
- raccolta e controllo delle informazioni per la gestione della reportistica e delle penali;
- processo di fatturazione;
- gestione delle richieste, delle segnalazioni e delle problematiche sollevate dall'Amministrazione;
- altre attività eventualmente indicate nella Relazione Tecnica.

Il Responsabile dei Servizi deve intercettare e porre rimedio a tutte le criticità che dovessero emergere nella gestione dei servizi, e provvedere alla tempestiva segnalazione al Direttore dell'Esecuzione di eventuali problematiche per le quali è richiesto l'intervento dell'Amministrazione stessa.

Il Responsabile dei Servizi deve garantire una costante ed efficace informazione all'Amministrazione sull'andamento del Contratto.

Il Concessionario deve inoltre nominare i "*Responsabili operativi*", le persone fisiche che, per ciascun turno di lavoro, saranno i referenti dell'Amministrazione con riguardo alla gestione operativa dei servizi e alle verifiche e ai controlli di cui al capitolo 12.

I *Responsabili operativi* dovranno assicurare, nel complesso, la loro presenza in loco negli orari di apertura del locale, inoltre il Responsabile dei Servizi dovrà assicurare la propria reperibilità telefonica nei confronti del Direttore dell'Esecuzione e di pronto intervento negli orari d'ufficio del Parco Archeologico.

#### 7.1.1 STRUTTURA OPERATIVA

Nell'espletamento delle attività oggetto della Concessione, 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 dovrà inoltre essere in regola con il pagamento degli stipendi e dei versamenti dei contributi in favore del proprio personale e dovrà rispettare tutte le disposizioni previste dal D. Lgs. 81/2008 e s.m.i a tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori.

Il Concessionario dovrà disporre, per l'espletamento delle attività operative, 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, nonché in possesso delle autorizzazioni sanitarie e dei requisiti previsti dalla normativa vigente per le specifiche mansioni da svolgere.

---

<sup>1</sup> Persona nominata dall'Amministrazione come responsabile dei rapporti con il Concessionario



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.

**A garanzia della qualità e della originalità della proposta gastronomica, nonché a garanzia dell'eccellenza del servizio erogato ai clienti, per il servizio di ristorazione il Concessionario è tenuto a garantire la presenza continuativa di uno chef mentre per il servizio di caffetteria è tenuto a garantire la presenza continuativa almeno di un barista.**

Il Concorrente dovrà, altresì, indicare nella Relazione tecnica (voce *Progetto di gestione dei servizi*) come intende organizzare opportunamente le turnazioni e le sostituzioni del personale assente per malattie o ferie.

Dato l'elevato afflusso di turisti stranieri nell'Area Archeologica, il Concessionario dovrà garantire che, rispetto al numero totale del personale operativo a contatto con il pubblico vi siano, **per ogni turno di lavoro**, almeno:

- una figura professionale presso la caffetteria di Vicolo del Foro;
- due figure professionali al piano terra della Casina dell'Aquila (servizio di ristorazione veloce);
- due figure professionali ai piani primo e secondo della Casina dell'Aquila (servizio di ristorazione tradizionale);

che siano in possesso di un certificato rilasciato da un ente certificatore riconosciuto dal MIUR<sup>2</sup> che ne attesti un livello pari ad almeno il B2<sup>3</sup> per la lingua inglese.

Relativamente al solo servizio di ristorazione presso la Casina dell'Aquila, qualora offerto (voce *Lingua inglese* dell'Offerta tecnica), dovrà garantire che, rispetto al numero totale del personale operativo a contatto con il pubblico presso il ristorante (Casina dell'Aquila) vi siano, per ogni turno di lavoro, almeno una figura professionale al piano terra compreso il percorso chioschi e una ai piani primo e secondo che abbiano una conoscenza della lingua inglese di livello superiore al B2 certificato da un ente riconosciuto dal MIUR<sup>4</sup>.

Il personale dovrà svolgere le attività assegnate nei luoghi stabiliti, garantendo idonei standard qualitativi e senza esporre a indebiti rischi le persone presenti nei luoghi di lavoro.

Il Concessionario dovrà garantire che ogni addetto abbia conoscenze, istruzioni e informazioni continuamente aggiornate sui:

- Rischi professionali, sia connessi all'attività specificamente svolta sia dovuti ai luoghi di lavoro;
- Rischi che possono coinvolgere gli utenti del locale;
- Comportamenti mirati a mitigare i rischi suddetti.

Durante le attività operative all'interno del locale, gli addetti, anche nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di subappalto, sono obbligati a:

- indossare idonee divise che per foggia e qualità dovranno essere omogenee, esteticamente curate e igienicamente e visivamente sempre in condizioni perfette, munite sia del logo/nome

---

<sup>2</sup> <http://hubmiur.pubblica.istruzione.it/web/istruzione/dg-personale-scolastico/enti-certificatori-lingue-straniere>

<sup>3</sup> Ai sensi del Quadro Comune Europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue (QCER)

<sup>4</sup> <http://hubmiur.pubblica.istruzione.it/web/istruzione/dg-personale-scolastico/enti-certificatori-lingue-straniere>



dell'attività sia del nominativo del dipendente. L'acquisto, la manutenzione e il lavaggio delle divise e degli indumenti di lavoro del personale operativo sono a carico del Concessionario;

- osservare scrupolosamente, onde evitare rischi di inquinamento e possibili tossinfezioni alimentari, tutte le procedure igieniche previste dal sistema di autocontrollo HACCP;
- tenere un comportamento professionalmente adeguato e improntato, in ogni occasione, alla massima educazione e correttezza nei confronti degli utenti.

### 7.1.2 FORMAZIONE DEL PERSONALE

Il Concessionario deve garantire, a proprie spese, che tutto il personale operativo impiegato nell'erogazione dei Servizi sia stato formato secondo i contenuti della tabella seguente.

La formazione deve essere somministrata e attestata da enti/organizzazioni aventi specifica e documentata esperienza e dovrà essere attestata mediante loro dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/2000, indicando nominativamente i singoli addetti.

Tematiche	Durata (ore)
Corso HACCP igiene alimentare per addetti dell'Autocontrollo nelle attività alimentari	4
Norme comportamentali da osservare durante lo svolgimento del servizio, tecniche di comunicazione e di servizio al cliente.	4

Il Direttore dell'Esecuzione deve fornire al Concessionario informazioni dettagliate sui rischi specifici esistenti nell'area in cui è destinato a operare, ciò per consentire al Concessionario l'adozione delle misure di prevenzione e di emergenza in relazione alle attività da svolgere.

Il Concessionario s'impegna a portare a conoscenza di tali rischi i propri dipendenti destinati a prestare la loro opera nell'area predetta, a controllare l'applicazione delle misure di prevenzione e a sviluppare un costante controllo durante l'esecuzione delle attività.

Resta fermo il rispetto degli obblighi formativi derivanti dalla normativa di legge applicabile (es. formazione prevista dal D.lgs 81/2008) e quelli derivanti dall'applicazione delle specifiche tecniche e delle clausole di esecuzione contrattuale dei Criteri Ambientali Minimi applicabili di cui al paragrafo 8.3.6.

Qualora offerto (voce **Formazione dei dipendenti in tema di parità di genere** dell'Offerta tecnica), il fornitore è chiamato a erogare, secondo le stesse tempistiche degli altri corsi, un corso di formazione di almeno 4 ore in materia di parità di genere, erogato da docenti/trainer con esperienza di almeno 5 anni e/o conseguimento di master di secondo livello, rivolto al personale impiegato nei servizi oggetto della concessione.

Il corso dovrà prevedere un questionario di valutazione e monitorare il livello di apprendimento del personale.

## 8 I SERVIZI OGGETTO DELLA CONCESSIONE

I servizi in Concessione sono suddivisi funzionalmente nelle seguenti tipologie:

- a) Ristorazione;
- b) Caffetteria.

Il Concorrente dovrà dettagliare, in sede di offerta tecnica, un progetto tecnico-gestionale che sia finalizzato alla migliore configurazione dei servizi secondo quanto indicato di seguito e nei successivi paragrafi e, relativamente alla Casina dell'Aquila, dovrà proporre una differenziazione della tipologia di servizi in relazione all'articolazione presentata dal locale, che si distribuisce su più livelli.



Il progetto tecnico-gestionale dovrà inoltre prevedere l'ideazione di un *concept* che illustri, sia per la caffetteria che per il ristorante, anche il nome e il logo delle attività e la cui grafica e il cui aspetto estetico risultino in linea con l'identità visiva del Parco Archeologico.

L'identità visiva offerta per i locali dovrà essere estesa alle caratteristiche formali e visive degli elementi di arredo, al tovagliato, ai menù da tavolo e da parete, ad eventuali insegne, alle divise del personale e tutto quanto possa essere ricondotto ad un elemento di identificazione dei locali.

Oltre ai servizi suddetti, nell'ambito della Concessione, sono inoltre ricomprese le seguenti attività facenti capo al Concessionario:

- Opere di finitura (tinteggiature) di entrambi i locali (cfr. cap. 9);
- fornitura e posa in opera degli apparecchi illuminanti presso Casina dell'Aquila (cfr. capitolo 9.2);
- fornitura e posa in opera dei ventilconvettori presso Casina dell'Aquila (cfr. capitolo 9.2);
- fornitura e installazione degli arredi, delle attrezzature e quant'altro necessario per l'allestimento di entrambi i locali e degli spazi (cfr. capitolo 9.4);
- presentazione all'Ente competente dei titoli abilitativi per l'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande;
- effettuazione degli allacci e intestazione di tutte le utenze necessarie allo svolgimento dei servizi (es: servizio elettrico, telefonico, tassa rifiuti);
- pulizia e la sanificazione dei locali, degli arredi, dei macchinari e delle attrezzature;
- manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti fissi ivi presenti;
- manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi, dei macchinari, delle attrezzature e di quant'altro necessario per l'espletamento del servizio;
- approvvigionamento, preparazione e somministrazione di alimenti e bevande e tutte le attività necessarie per l'esercizio dei servizi in Concessione;
- elaborazione ed esposizione del listino prezzi dei prodotti offerti e del menù giornaliero (entrambi i documenti devono essere sia in lingua italiana sia inglese).
- gestione del ciclo dei rifiuti prodotti in conformità alle disposizioni normative e regolamentari vigenti in materia;
- ripristino dei locali alla situazione in cui gli stessi sono stati consegnati;
- gestione di tutti gli adempimenti di legge per lo svolgimento dei servizi oggetto della Concessione;
- esecuzione di qualunque operazione, non esplicitamente indicata nel presente documento, utile a fornire un servizio puntuale ed efficiente.

**La manutenzione straordinaria dei locali rimane in capo all'Amministrazione.**

### **8.1 SERVIZIO DI RISTORAZIONE**

Il servizio di ristorazione dovrà essere erogato presso l'edificio noto come "Casina dell'Aquila" (cfr. par. 6.2).

**Al piano terra** il servizio dovrà comprendere ristorazione veloce con possibilità di consumazione al tavolo, al banco e self service e con l'offerta di una buona varietà di piatti pronti caldi, freddi, dolci e salati. È richiesta una differenziazione delle proposte gastronomiche nell'arco dell'intera giornata.

**Lungo il percorso chioschi** dovrà invece essere previsto in funzione della stagionalità un servizio di degustazione con la proposta di prodotti selezionati.

**Al primo piano e al secondo piano del locale** dovrà essere erogato un servizio di ristorazione tradizionale esclusivamente servito al tavolo. Nelle ore di servizio del pranzo il menù dovrà essere adeguato alle varie

---

Classificazione del documento: Consip Public

Gara a procedura aperta ai sensi del D.Lgs 50/2016 e s.m.i., per l'affidamento in concessione dei servizi di ristorazione e caffetteria presso il Parco Archeologico di Pompei - ID 2400

Condizioni di fornitura



formule (quali *quick lunch, brunch, etc.*) e dovrà consentire la consumazione a diverse tipologie di utenti, come famiglie con bambini, scuole in visita al Parco Archeologico e gruppi accompagnati da Tour Operator e Crocieristi per i quali dovranno essere previsti dei menù *ad hoc* e possibilmente aree dedicate.

Per rispondere alle diverse tipologie di clienti dovrà essere sviluppata una offerta che abbia come riferimento la ristorazione classica italiana, ma che sia anche innovativa e orientata a un target trasversale e internazionale.

Il Concorrente dovrà dettagliare in offerta tecnica la tipologia di ristorazione che intende proporre (voce - *Criteri nella definizione del menù del ristorante* e voce - *Criteri nella definizione dell'offerta di degustazione lungo il percorso chioschi*).

La proposta gastronomica del ristorante (sia per la ristorazione veloce che per quella servita al tavolo,) dovrà risultare sempre conforme a quanto indicato nell' offerta tecnica e agli eventuali aggiornamenti/cambiamenti concordati con l'Amministrazione.

Essa dovrà comprendere un articolato assortimento di menù, anche a rotazione stagionale, caratterizzati da originalità, equilibrio, armonia, attenzione al bilancio calorico e alla sostenibilità complessiva del regime alimentare, ed esecuzione tecnica di ottimo livello. Criteri analoghi varranno per la lista vini e bevande.

L'offerta gastronomica deve essere formulata considerando l'utilizzo di materie prime di alta qualità e di stagione per gli alimenti di origine vegetale, in special modo prodotti biologici e prodotti in possesso di marchi di qualità (DOP, IGP, STG). Essa deve esprimere il più possibile la tradizione gastronomica campana ed essere in linea con la peculiarità dei luoghi.

L'offerta gastronomica dovrà necessariamente comprendere la presenza di piatti vegetariani e vegani e l'utilizzo di prodotti per utenti intolleranti al lattosio e al glutine.

Il Concessionario è tenuto a segnalare nell'etichettatura dei singoli prodotti (e/o i cartelli/menù), almeno in lingua italiana e inglese, l'elenco di tutti gli ingredienti presenti, a partire dall'ingrediente più rappresentativo e via via di quelli presenti in minori quantità, preferibilmente, e laddove possibile, indicando anche le percentuali relative dei principali ingredienti. In particolare, dovranno essere indicati i principali allergeni e le preparazioni contenenti glutine, latte e suoi derivati e ingredienti di origine animale e derivati.

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 dell'Amministrazione di dichiarare la risoluzione di diritto del contratto. Il servizio dovrà rispettare i seguenti principi:

- impiego prevalente di ingredienti freschi e di ortaggi di stagione<sup>5</sup>;
- somministrare unicamente pane fresco;
- fornire unicamente frutta fresca e di stagione<sup>6</sup> di prima scelta;

---

<sup>5</sup> Il calendario di stagionalità cui fare riferimento è "Le stagioni...nel piatto! 2017" redatto dall'Azienda Ospedaliera Universitaria Federico II e consultabile all'interno del sito [www.policlinico.unina.it](http://www.policlinico.unina.it). Per le mensilità non coperte dal calendario fare riferimento al calendario di stagionalità presente all'interno dell'opuscolo "Ortaggi" redatto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, nell'ambito della campagna "Sai quel che mangi, qualità e benessere a tavola" e consultabile all'interno del sito [www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)

<sup>6</sup> Il calendario di stagionalità cui fare riferimento è "Le stagioni...nel piatto! 2017" redatto dall'Azienda Ospedaliera Universitaria Federico II e consultabile all'interno del sito [www.policlinico.unina.it](http://www.policlinico.unina.it). Per le mensilità non coperte dal calendario fare riferimento al calendario di stagionalità presente all'interno dell'opuscolo "Frutta" redatto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, nell'ambito della campagna "Sai quel che mangi, qualità e benessere a tavola" e consultabile



- limitare l'utilizzo di prodotti congelati/surgelati. L'utilizzo deve essere evidenziato nell'elenco degli ingredienti. Per questi prodotti deve essere rispettata la c.d. "catena del freddo".

Le materie prime devono essere sempre di indiscussa qualità e freschezza, è vietato il ricorso a cibi precotti o preconfezionati.

Per l'utilizzo di prodotti surgelati si rimanda alle vigenti norme di legge in materia.

L'assortimento e la combinazione delle portate nei menù non sono soggetti a limiti, nell'ambito della proposta gastronomica.

In via ordinaria sono possibili carte con un numero ridotto di portate e/o portate variamente associate.

Gli orari di apertura e i prezzi dovranno essere sempre esposti al pubblico in modo ben visibile.

L'Amministrazione nel corso della durata del contratto si riserva di fare richiesta al concessionario di un servizio di consegna a domicilio senza sovrapprezzo, limitatamente ai prodotti e all'offerta gastronomica prevista per il servizio di ristorazione veloce (PT Casina dell'Aquila), presso gli uffici dell'Amministrazione situati nelle seguenti sedi:

- Sede San Paolino (Via Plinio 4 -80045 Pompei);
- Sede Casina Pacifico (Via Roma sn, c/o Casina Pacifico – 80045 Pompei);
- Sede Porta Stabia (Via Plinio 26 – 80045 Pompei);
- Sede Villa dei Misteri (Via Villa dei Misteri 2 – 80045 Pompei).

## 8.2 SERVIZIO DI CAFFETTERIA

Il servizio di caffetteria dovrà essere erogato presso il locale che ospita l'attuale bar vicino alle Terme del Foro (cfr. par. 6.1) e comprende, in una accezione più estesa, le attività di caffetteria/bakery, sala da té, aperitivi, *wine bar* e ristorazione veloce con possibilità di consumazione tramite servizio al tavolo e al banco e con l'offerta di una buona varietà di piatti pronti caldi, freddi, dolci e salati.

Il servizio dovrà offrire una pluralità diversificata di offerta giornaliera che comprenda la somministrazione di bevande calde e fredde e la preparazione e il confezionamento di alimenti anche compositi articolati tra colazione, pranzo (insalatone, pizza, panini, piatti freddi, ecc.), merenda (torte, gelati, toast, tramezzini, snack), e, in caso di eventuali aperture serali richieste dall'Amministrazione, anche aperitivi, proponendo prodotti di qualità con una spiccata attenzione anche alle varie fasce d'utenza.

**Sono vietati l'utilizzo di piani cottura a gas e l'utilizzo di fiamme vive. Viste le limitate possibilità operative riguardanti la cottura di cibi in loco, sarà consentito al Concessionario di avvalersi della sinergia con il ristorante della Casina dell'Aquila per la preparazione esterna dei cibi e delle pietanze calde da somministrare.**

L'offerta gastronomica della caffetteria dovrà essere formulata considerando l'utilizzo di materie prime di alta qualità e di stagione per gli alimenti di origine vegetale, in special modo prodotti biologici e prodotti in possesso di marchi di qualità (DOP, IGP, STG). Essa deve esprimere il più possibile le tradizioni regionali ed essere in linea con la peculiarità dei luoghi.

Il Concorrente dovrà dettagliare l'offerta che intende prevedere per il servizio di caffetteria (voce - *Criteri nella definizione dell'offerta della caffetteria* dell'offerta tecnica) e le soluzioni offerte dovranno

---

all'interno del sito [www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it).

---

Classificazione del documento: Consip Public

Gara a procedura aperta ai sensi del D.Lgs 50/2016 e s.m.i., per l'affidamento in concessione dei servizi di ristorazione e caffetteria presso il Parco Archeologico di Pompei - ID 2400

Condizioni di fornitura



necessariamente comprendere la presenza di piatti vegetariani e vegani e l'utilizzo di prodotti per utenti intolleranti al lattosio e al glutine.

Il Concessionario è tenuto a segnalare nell'etichettatura dei singoli prodotti (e/o i cartelli/menù), almeno in lingua italiana e inglese, l'elenco di tutti gli ingredienti presenti, a partire dall'ingrediente più rappresentativo e via via di quelli presenti in minori quantità, preferibilmente, e laddove possibile, indicando anche le percentuali relative dei principali ingredienti. In particolare, dovranno essere indicati i principali allergeni e le preparazioni contenenti glutine, latte e suoi derivati e ingredienti di origine animale e derivati.

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 dell'Amministrazione di dichiarare la risoluzione di diritto del contratto.

Il servizio, dovrà rispettare i seguenti principi:

- impiego prevalente di ingredienti freschi e di ortaggi di stagione<sup>7</sup>;
- somministrare unicamente pane fresco;
- fornire unicamente frutta fresca e di stagione<sup>8</sup> di prima scelta;
- limitare l'utilizzo di prodotti congelati/surgelati. L'utilizzo deve essere evidenziato nell'elenco degli ingredienti. Per questi prodotti deve essere rispettata la c.d. "catena del freddo".

### 8.3 MODALITÀ DI EROGAZIONE DEI SERVIZI

Fatte salve le prescrizioni contenute nella documentazione di gara e il rispetto di quanto indicato in offerta tecnica, il Concessionario potrà sviluppare i servizi nel modo che ritenga opportuno; la loro esecuzione dovrà comunque avvenire con modalità e termini tali da non arrecare alcun pregiudizio all'utilizzazione dei locali dell'Amministrazione in relazione al tipo ed entità degli interventi.

Nell'espletamento dei servizi il Concessionario dovrà garantire, a propria cura e spese, la manutenzione ordinaria e preventiva, la salvaguardia, la custodia e la pulizia degli arredi, delle attrezzature strumentali e di quant'altro necessario per l'espletamento dei servizi che dovranno essere mantenuti in modo da garantire permanentemente il decoro complessivo dei luoghi.

Il Concessionario si impegna ad osservare le disposizioni di cui all'art 266 comma 4 del D.Lgs 152/2006 s.m.i. in materia di rifiuti provenienti da attività di manutenzione.

Data la peculiarità dei luoghi e delle attività che vi 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.

---

<sup>7</sup> Il calendario di stagionalità cui fare riferimento è "Le stagioni...nel piatto! 2017" redatto dall'Azienda Ospedaliera Universitaria Federico II e consultabile all'interno del sito [www.policlinico.unina.it](http://www.policlinico.unina.it). Per le mensilità non coperte dal calendario fare riferimento al calendario di stagionalità presente all'interno dell'opuscolo "Ortaggi" redatto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, nell'ambito della campagna "Sai quel che mangi, qualità e benessere a tavola" e consultabile all'interno del sito [www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)

<sup>8</sup> Il calendario di stagionalità cui fare riferimento è "Le stagioni...nel piatto! 2017" redatto dall'Azienda Ospedaliera Universitaria Federico II e consultabile all'interno del sito [www.policlinico.unina.it](http://www.policlinico.unina.it). Per le mensilità non coperte dal calendario fare riferimento al calendario di stagionalità presente all'interno dell'opuscolo "Frutta" redatto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, nell'ambito della campagna "Sai quel che mangi, qualità e benessere a tavola" e consultabile all'interno del sito [www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it).



Ai sensi di quanto disciplinato nel capitolo 12, sarà facoltà dell'Amministrazione effettuare verifiche di conformità dei servizi oggetto della Concessione rispetto a quanto previsto nella documentazione di gara e a quanto dichiarato dal Concessionario in offerta tecnica.

Il Concessionario potrà applicare i prezzi di libero mercato. Rimane diritto dell'Amministrazione valutare la congruità dei prezzi dei prodotti offerti affinché gli stessi siano in linea con quelli medi di mercato (Pompei).

Il Concessionario si obbliga ad applicare uno sconto del 10% ai prezzi di listino in favore del personale dell'Amministrazione per il quale dovrà essere consentito l'utilizzo di tutti i buoni pasto, sia elettronici che cartacei.

Il Concessionario dovrà provvedere direttamente a tutte le fasi costituenti l'attività ed in particolare: ad acquisire, custodire conservare gli alimenti e provvedere alla loro somministrazione. Inoltre il Concessionario dovrà assicurare la gestione delle scorte e delle eccedenze nonché la gestione dei rifiuti ordinari e speciali con procedure atte a ridurre lo spreco alimentare.

Il Concessionario, per lo svolgimento dei servizi affidati, dovrà dotarsi di un sistema di contabilizzazione automatica per gli incassi, tramite registratori di cassa a norma di legge. La Committente si riserverà la possibilità di effettuare controlli periodici sull'emissione degli scontrini, senza alcun preavviso.

Il Concessionario dovrà garantire la continuità dei servizi. Saranno consentite interruzioni temporanee nell'esecuzione del servizio nei seguenti casi:

- Scioperi del personale del Concessionario: in caso di sciopero del personale, agitazioni sindacali, etc. che rendano impossibile la regolare effettuazione del servizio, il Concessionario dovrà darne notizia all'Amministrazione non appena egli ne abbia contezza; in tal caso, saranno concordate le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati, al fine di garantire le prestazioni minime per il regolare svolgimento del servizio;
- Guasto di apparecchiature o attrezzature: il Concessionario dovrà darne notizia all'Amministrazione non appena egli ne abbia contezza e dovranno comunque essere garantite le prestazioni minime per il regolare svolgimento delle attività. Anche in questo caso, potranno essere concordate, tra il Concessionario e l'Amministrazione, in via straordinaria, le soluzioni più idonee a limitare i disagi arrecati;
- Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore: le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore o per qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo del Concessionario, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente documento (ad esempio la mancanza di acqua o energia elettrica e/o per qualsiasi emergenza tecnica e organizzativa), non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Il servizio, infine, non sarà effettuato qualora si rendesse necessario effettuare lavori urgenti o indifferibili di manutenzione straordinaria agli impianti o ai locali dati in Concessione. In tal caso l'Amministrazione comunicherà, con congruo anticipo, il piano dei lavori programmati e i relativi periodi di esecuzione degli stessi e il Concessionario non potrà richiedere compensi integrativi, indennizzi e/o risarcimenti.

### **8.3.1 EVENTI**

Il Concessionario avrà la possibilità di organizzare eventi all'interno della 'Casina dell'Aquila' e del locale adibito a caffetteria, previa formulazione di specifiche proposte che l'Amministrazione dovrà di volta in volta autorizzare.



Si precisa in ogni caso che verranno autorizzati esclusivamente eventi in linea con i fini istituzionali dell'Amministrazione e secondo quanto contenuto nel regolamento di concessione in uso temporaneo degli spazi attualmente in vigore presso il Parco.

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 percentuale di cui al par. 10.2.1.

Il concessionario si impegna a dare apposito avviso all'Amministrazione dello specifico evento con un congruo anticipo, comunque **non inferiore a 10 giorni** rispetto alla data di svolgimento.

Si specifica che, per eventi svolti durante l'orario di apertura del Sito, **al fine di non provocare l'interruzione dell'erogazione dei servizi per i visitatori del Parco Archeologico**, il Concessionario e l'Amministrazione concorderanno gli ambienti che, all'interno dei locali, saranno esclusivamente dedicati all'evento in funzione del numero di partecipanti previsti.

Nel caso in cui gli eventi abbiano luogo dopo l'orario di chiusura degli Scavi, il concessionario è chiamato a garantire l'accesso tramite un servizio di navetta elettrica che da Piazza Anfiteatro conduca gli avventori alla Casina dell'Aquila. **Non è consentito ai clienti circolare all'interno degli Scavi dopo l'orario di chiusura.** Il Concessionario è chiamato inoltre a provvedere a un servizio di vigilanza non armata erogato dai custodi del Ministero della Cultura per garantire l'accesso da Piazza Anfiteatro e tutelare la sicurezza degli Scavi nelle ore serali.

Tali custodi presidieranno una postazione all'accesso di Piazza Anfiteatro e una postazione nell'area esterna alla Casina dell'Aquila, e dovranno essere remunerati sulla base delle tariffe del conto terzi indicate dall'Amministrazione nel corso della durata del contratto.

Per le modalità di remunerazione in conto terzi del personale dell'Amministrazione 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 riportate nel regolamento di concessione in uso temporaneo degli spazi attualmente in vigore presso il Parco senza nessun diritto di prelazione rispetto a terzi cui l'Amministrazione potrà sempre affidare la gestione temporanea dei suddetti spazi.

### **8.3.2 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 dei locali, 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 degli Scavi tramite i percorsi riportati ai par. 6.1 e 6.2.

Il Concessionario si obbliga:

---

Classificazione del documento: Consip Public

Gara a procedura aperta ai sensi del D.Lgs 50/2016 e s.m.i., per l'affidamento in concessione dei servizi di ristorazione e caffetteria presso il Parco Archeologico di Pompei - ID 2400

Condizioni di fornitura



- 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 Parco Archeologico. 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.

Qualora il fornitore abbia offerto la caratteristica migliorativa *Sostenibilità ambientale e qualità dei prodotti*: b) *Prodotti a km 0 e impatto ambientale del trasporto* (omonima voce dell'**Offerta tecnica**) e il relativo impegno sulle consegne, è tenuto nel corso della durata del contratto a effettuare le consegne dei prodotti con mezzi a ridotto impatto ambientale ovvero con omologazione almeno Euro 5 o elettrici o ibridi.

### 8.3.3 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 documento, 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 sia Enti o Organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso, anche saltuario, dei locali concessi o di parte di essi, senza il preventivo assenso scritto da parte dell'Amministrazione.

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 Sito archeologico nelle eventuali comunicazioni della propria attività, previa autorizzazione scritta.

**È fatto esplicito divieto di installare sistemi fissi e inamovibili di ombreggiatura nelle parti esterne dei locali** (sia terrazze che cortile della Casina dell'Aquila; terrazza della caffetteria).

### 8.3.4 PULIZIA, MANUTENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI

Il Concessionario dovrà mantenere nel massimo ordine e in perfetta pulizia i locali e gli spazi messi a disposizione dall'Amministrazione e i relativi impianti, macchinari, attrezzature, arredi, rivestimenti, infissi, pareti e vetrate, nonché le stoviglie, il vasellame, la posateria e la biancheria, e tutto quanto



necessario all'espletamento del servizio, nel rispetto delle vigenti norme igienico - sanitarie e delle procedure di autocontrollo, secondo il sistema HACCP.

Al riguardo, dovrà eseguire, a proprie cure e spese, anche mediante l'utilizzo di personale specializzato nel campo delle pulizie e delle sanificazioni ambientali, le pulizie giornaliere e periodiche, nonché quelle straordinarie da effettuarsi in occasione di eventi imprevedibili (es. lavori di imbiancatura o muratura, raccolta acque per allagamenti, etc.) o a seguito di interventi di manutenzione ordinaria o straordinaria.

In particolare, Il Concessionario dovrà provvedere:

- alla pulizia della cucina, degli arredi, delle attrezzature, delle suppellettili, delle stoviglie e accessori; particolare cura dovrà essere rivolta alla pulizia delle stoviglie: dovranno essere utilizzati gli appositi impianti e impiegati idonei prodotti detergenti, al fine di ottenere una razionale pulizia e disinfezione del materiale stesso;
- al lavaggio e sanificazione delle superfici verticali, comprese quelle vetrate, e orizzontali interne dei locali; dei pavimenti della sala cucina, della zona di preparazione dei cibi e delle zone di servizio, dei rivestimenti, dei macchinari, dei tavoli di lavoro, delle cappe di aspirazione, dei corpi illuminanti, degli infissi, etc.;
- alla pulizia delle celle frigorifere e dei locali adibiti a dispensa e a immagazzinamento delle provviste;
- alla pulizia del locale deposito e dei servizi igienici, da tenere costantemente provvisti di sapone disinfettante e asciugamani e sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie;
- allo spurgo e alla pulizia periodica degli scarichi, compresi i pozzetti degrassatori e fosse biologiche, a servizio della cucina e dei relativi servizi igienici, compresi gli interventi di prevenzione degli infestanti nelle caditoie e nei pozzetti;
- alla disinfestazione, derattizzazione e sanificazione periodica di tutti i locali oggetto della Concessione, comprese le aree esterne di pertinenza, attraverso idonea impresa provvista delle necessarie autorizzazioni di legge in materia;
- alla manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti tecnici (elettrici, di sicurezza, condizionamento, antincendio etc.), ad eccezione dell'impianto di videosorveglianza, secondo il piano di manutenzione e i manuali d'uso e manutenzione. Si precisa inoltre che tutti gli interventi manutentivi da effettuarsi su impianti rientranti nelle previsioni di cui al D.Lgs.37/2008 e s.m.i. devono essere eseguiti da impresa a ciò abilitata, la quale è tenuta anche a rilasciare, a cura di personale abilitato ai sensi di legge, le prescritte certificazioni di conformità, ogni qualvolta si rendessero necessarie.

Il Concessionario dovrà assicurare che tutti i locali siano mantenuti costantemente puliti e ordinati anche durante le ore di servizio all'utenza.

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

\*\*\*

Il 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, ecc.) 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.

### **8.3.5 MANUALE DI AUTOCONTROLLO E SISTEMA HACCP**

Il Concessionario dovrà provvedere, autonomamente e a proprie spese, alla predisposizione e alla gestione del programma di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), riferito a tutte le fasi in cui si articolerà il servizio oggetto della Concessione.

Egli dovrà adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando e individuando i punti critici, mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema, compilando tutta la modulistica prevista dal sistema HACCP, atta a dare evidenza della corretta esecuzione delle attività regolamentate.

Le eventuali irregolarità, accertate dal Concessionario nell'ambito del programma di autocontrollo e i provvedimenti adottati, dovranno essere segnalate all'Amministrazione che, qualora ritenesse insufficienti o inefficaci le misure correttive, potrà richiedere la modifica del programma di autocontrollo.

Il Concessionario, pertanto, dovrà presentare, in sede di sottoscrizione del Verbale di avvio il proprio Manuale di Autocontrollo redatto in conformità al Reg. CE n. 852/2004.

### **8.3.6 CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM)**

Il Concessionario ha l'obbligo di rispettare il "Criterio Ambientale Minimo" (CAM) per Ristorazione Collettiva e Derrate Alimentari approvato con DM del Ministero della Transizione Ecologica n. 65 del 10 marzo 2020. In particolare deve essere assicurata la conformità alle specifiche tecniche e clausole contrattuali del suddetto decreto con riferimento alla ristorazione per uffici, università e caserme, laddove applicabile.

## **9 OPERE DI FINITURA E ALLESTIMENTO DEI LOCALI**

Il Parco Archeologico di Pompei ha previsto un intervento di manutenzione e restauro dell'edificio denominato 'Casina dell'Aquila' con l'obiettivo di consegnare al futuro Concessionario una struttura predisposta per accogliere un servizio di ristorazione.

I lavori **a carico dell'Amministrazione**, che riguarderanno in misura minore anche il locale caffetteria, hanno per oggetto interventi architettonici, strutturali e impiantistici atti a recuperare l'immobile, di pregio storico e artistico, e tali da rendere funzionale nel tempo lo stato del corpo fabbrica.

Entrambi i locali saranno consegnati al concessionario 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.

### **9.1 INTERVENTI PREVISTI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE**

L'intervento previsto dall'Amministrazione tende a consegnare al futuro Concessionario i locali sistemati con la predisposizione degli impianti tecnologici e dei rivestimenti, lasciando allo stesso l'onere di predisporre quanto necessario per renderlo perfettamente funzionante e conforme alle esigenze della pubblica ristorazione.



## 9.2 INTERVENTI PREVISTI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Sono ad esclusivo ed integrale carico del Concessionario, per entrambi i locali:

- a) la fornitura delle attrezzature e degli arredi necessari per lo svolgimento dei servizi in conformità alle vigenti normative;
- b) la fornitura di stigliature, stoviglie, tovagliato e di tutto quanto sia necessario a permettere l'erogazione del servizio;
- c) La tinteggiatura di tutte le pareti interne secondo il progetto di allestimento offerto in relazione tecnica e che tenga in considerazione anche le indicazioni del Manuale di identità visiva del Parco Archeologico.

Solo presso la Casina dell'Aquila il Concessionario è chiamato inoltre a farsi carico di:

- d) fornitura e posa degli apparecchi illuminanti interni su impianto predisposto dall'Amministrazione. La lavorazione prevede anche le eventuali necessarie integrazioni delle certificazioni degli impianti e ogni lavorazione accessoria necessaria alla messa in opera a regola d'arte;
- e) fornitura e posa di ventilconvettori verticali a parete;
- f) fornitura e posa di apparecchiature a lama d'aria per il mantenimento del microclima interno, in corrispondenza delle aperture esterne delle sale aperte al pubblico;
- g) impianto antintrusione.

Per il dettaglio e l'entità degli interventi di cui alle lettere c), d), e), f), g), si veda il computo metrico estimativo elaborato dall'Amministrazione (Allegato C).

Le forniture dovranno essere idonee e funzionali allo svolgimento dell'attività secondo le richieste della documentazione di gara e di quanto previsto nell'offerta tecnica del Concessionario. Le forniture dovranno essere in linea con la differenziazione della tipologia di servizio erogato. In particolare, per il tovagliato al piano terra del ristorante, dovrà essere proposta una soluzione di tipo usa e getta con la possibilità di inserire, su richiesta dell'Amministrazione e previa comunicazione con un anticipo congruo concordato tra le parti, inserti relativi ad eventi, mostre, etc. organizzati dalla Stessa.

Il Concorrente dovrà presentare in Relazione Tecnica, all'interno dei progetti di allestimento di entrambi i locali, una proposta progettuale corredata da prospetti, schizzi e render degli ambienti che chiarisca in modo più esaustivo la visione estetica e funzionale che intende attribuire ai locali. La scelta dei colori delle finiture e degli arredi - che dovranno comunque essere proposti con un design coordinato tra di loro e con gli ambienti in cui saranno installati - dovrà essere predisposta mediante la proposta di una gamma di tonalità che accresca la luminosità degli ambienti e l'equilibrio cromatico con gli spazi esistenti. Il Concorrente dovrà inoltre presentare in Relazione Tecnica per ciascun locale un abaco delle tipologie degli arredi e i loro materiali e per tutte le forniture di produzione industriale che intenderà adottare dovrà indicarne marchi e modelli, così come previsto alle voci *Progetto di allestimento del locale Caffetteria (Vicolo del Foro)*, *Progetto di allestimento del locale ristorante (Casina dell'Aquila)*, *Progetto di allestimento del locale cucina del ristorante (Casina dell'Aquila)*, *Progetto di allestimento dello spazio esterno del ristorante (Casina dell'Aquila)* della Relazione Tecnica.

L'Amministrazione, prima della data di avvio delle attività, si riserva la facoltà di concordare con l'Aggiudicatario modifiche ai progetti di allestimento, purché queste ultime: i) riguardino esclusivamente le finiture e siano di carattere meramente estetico; ii) siano limitate alla sala di fruizione pubblica, ossia la zona caffetteria e/o ristorante, escludendo gli ambienti laterali di servizio; iii) non abbiano alcun impatto sul Piano Economico Finanziario e sulla funzionalità del progetto presentato dal Concessionario sulla base



del quale lo stesso ha organizzato il servizio. Le eventuali modifiche ai progetti di allestimento costituiranno obbligazioni contrattuali.

Prima dell'Avvio delle attività il Concessionario dovrà allestire e arredare i locali in conformità con quanto presentato in Relazione Tecnica e con le eventuali modifiche richieste dall'Amministrazione.

Il Concessionario si impegna a far uso dei locali, degli impianti, dei macchinari e degli arredi destinati allo svolgimento dei servizi con la massima diligenza e a mantenerli in buono stato di conservazione in relazione al normale uso degli stessi.

In particolare, il Concessionario dovrà garantire, a propria cura e spese, la manutenzione ordinaria e preventiva, la salvaguardia, la custodia e la pulizia degli arredi, dei macchinari e delle attrezzature strumentali che dovranno essere mantenuti in modo da garantire permanentemente il decoro complessivo dei luoghi.

In caso di appurato degrado degli arredi e dei macchinari, saranno richiesti interventi di manutenzione da parte del Concessionario.

Si specifica che le forniture di cui ai precedenti punti a) e b) resteranno di proprietà del Concessionario e pertanto dovranno essere rimosse alla fine del contratto.

### **9.3 INDICAZIONI SULLE ATTREZZATURE DEI LOCALI PER LA PREPARAZIONE DEI CIBI**

Ferma restando la possibilità del Concessionario di organizzare al meglio e secondo le proprie esigenze - in considerazione della predisposizione in sito degli impianti - gli ambienti per la preparazione, il trattamento, la cottura e la conservazione dei cibi, si forniscono le seguenti indicazioni, integrative delle disposizioni previste dalle vigenti normative e dai vigenti locali regolamenti d'igiene e salubrità dei luoghi di lavoro.

Si rammenta che relativamente alla zona preparazione del locale caffetteria non è consentito l'utilizzo di fiamme libere.

La cucina professionale deve essere articolata in settori di lavorazione separati da pannelli lavabili o comunque ben delimitati, tra i quali devono essere individuati quelli destinati alla lavorazione e al lavaggio di verdure e carni.

Le attrezzature per la ristorazione, come forni professionali, cucine a gas professionali e piani di lavoro, devono necessariamente essere posizionate in modo da garantire una corretta igiene ed evitare la contaminazione crociata. Tutte le aperture e le comunicazioni con l'esterno, come finestre e lucernari, devono essere messe in sicurezza con apposite retine o altri dispositivi antinsetto e antiodori, per evitare eventuali contaminazioni.

I piani cottura, i forni a girarrosto e le friggitrici professionali devono essere dotati di cappe di aspirazione, necessarie per la salubrità dell'aria. Le cappe di aspirazione professionali possono essere filtranti a carboni attivi oppure aspiranti, in entrambi i casi è necessario che abbiano uno sfogo all'esterno (a parete o con canna fumaria), in quanto i vapori non possono essere reimmessi all'interno della cucina seppur depurati. La larghezza delle cappe di aspirazione non deve essere inferiore a quella dei piani cottura sui quali vengono installati, mentre grill e friggitrici richiedono delle cappe dotate di elevata forza aspirante.

Le attrezzature fornite dovranno essere conformi alla tipologia di servizi offerti e alle varie offerte gastronomiche proposte in offerta tecnica.

In ogni caso sono da considerare indispensabili: armadi frigo (di diverse dimensioni, a seconda dei numeri di coperti in sala), lavastoviglie, lavelli e ripiani per la preparazione dei piatti.

Le attrezzature dovranno essere in acciaio inox per una maggiore praticità ed igiene e disposte in maniera ordinata e funzionale alle lavorazioni, così da consentire un'ottimale e agevole pulizia quotidiana dei locali. L'arredamento dovrà prevedere una distribuzione funzionale al tipo di servizio, una posizione corretta rispetto alla sala, un'area magazzino e dispensa proporzionati alla cucina, un'area carico e scarico



merci facilmente accessibile, un impianto di areazione e aspirazione adeguati e l'area rifiuti accessibile dall'ingresso di servizio.

Si individueranno all'interno dell'area della cucina una zona di stoccaggio degli alimenti, un piano di appoggio per la mondatura di preparazione al lavaggio, con disponibilità di contenitori a tramoggia per gli scarti, una zona lavaggio, a una o due vasche in funzione dello spazio disponibile, un piano per la preparazione e infine la macchina da cucina.

Parallelamente si dovrà organizzare la linea dello sporco, prevedendo un piano d'appoggio per le stoviglie ritirate dai tavoli, con idonee tramogge per la suddivisione dei rifiuti, seguito da una zona lavaggio dotata di lavello e lavastoviglie e un piano per lo scarico della stessa; la collocazione delle due linee, da tenere fra loro separate per specifica richiesta della normativa igienica, dovrebbe essere preferibilmente contrapposta sui due lati del locale cucina.

Oltre ai forni e alla cucine il Concessionario potrà prevedere, in base alle esigenze di somministrazione e alle prescrizioni normative, griglie elettriche, fry top e cuoci pasta a gas con le relative e adeguate predisposizioni di sicurezza per l'aspirazione dei fumi e la sicurezza interna dei locali.

In sintesi, sulla base della organizzazione interna dei locali, si richiede di organizzare la cucina in diverse aree funzionali.

Nel reparto di preparazione avviene la preparazione di tutti i tipi di alimenti, come verdura, carne o pesce. Nelle aree di preparazione si predispongono per la cottura o per il servizio tutti i tipi di prodotti che necessitano di un trattamento, perché non possono essere cucinati o serviti direttamente allo stato naturale in cui si trovano (sezionati, puliti, sventrati, disossati, etc.). In questo ambiente, oltre ai tavoli inox, troveranno quindi posto attrezzature quali robot multifunzione, lava verdure, pelapatate, impastatrici professionali e altre macchine alimentari e quanto ritenuto necessario dal Concessionario per l'erogazione dei servizi.

Nella Caffetteria dovranno essere predisposti tutti i macchinari occorrenti per il servizio colazione, somministrazione bevande e alimenti di consumo quotidiano che servono ai camerieri per i vari servizi: frigoriferi per vini, generi alimentari vari, scaffali per attrezzature e cibi, ecc. Il reparto dispensa-caffetteria potrà anche non essere presente e la gestione di materiali e merci sarà affidata, in quel caso, ai responsabili della sala.

La parte destinata al lavaggio di tegami e stoviglie dovrà prevedere lavabicchieri e altre attrezzature destinate al lavaggio automatico, ma anche lavelli e tavoli inox, dove avviene la pulizia manuale, oltre che banchi di lavoro e contenitori per il deposito e la cernita del materiale lavato.

Il magazzino, infine – in quanto luogo dove la merce viene stoccata e conservata – dovrà essere distinto in zone a temperatura ambiente, nelle quali, entro certi limiti, la temperatura non influisce sulla conservazione delle derrate, e zone a temperatura controllata, per i prodotti facilmente deperibili, come latte e derivati, ortaggi verdure, carne, pesce, ecc. Potranno trovar posto, in questo reparto, celle frigorifere, armadi frigo e abbattitori di temperatura.

Tutte le apparecchiature elettriche dovranno presentare la migliore classe di efficienza energetica possibile ed essere collegate alla rete elettrica presente nell'edificio, mediante idoneo cavo e relativa spina elettrica adatta alla presa esistente, essere marcati CE e rispondere alle normative CEI di riferimento. Tutte le componenti elettriche dovranno essere conformi alle normative CEI e IMQ.

In tutti i casi è onere del Concessionario verificare le posizioni delle adduzioni elettriche e le misure degli ingombri degli elettrodomestici, rispetto alle pareti e agli arredi degli ambienti oggetto d'intervento, nonché accertare e provvedere al collegamento all'impianto elettrico.



#### 9.4 INDICAZIONI SUGLI ARREDI DEI LOCALI A SERVIZIO DEL PUBBLICO

Il Concessionario dovrà proporre una soluzione progettuale per ogni ambiente, anche diversificata e specifica per ciascuna esigenza, in modo che la composizione distributiva garantisca, oltre alla funzionalità, anche la valorizzazione degli ambienti esistenti.

È onere del Concessionario provvedere alla verifica dello stato di fatto, della localizzazione e della misurazione di tutti gli ambienti, comprese le dimensioni degli ingombri di tutti gli impianti esistenti. Di conseguenza, sarà ad esso attribuibile la responsabilità di fornire arredi di misura idonea rispetto agli spazi a disposizione e agli impianti presenti. Ogni eventuale nuovo collegamento impiantistico - idrico-sanitario, di scarico, elettrico, del gas che dovesse rendersi necessario - dovrà essere completamente realizzato e funzionante, a perfetta regola d'arte e realizzato da parte di personale abilitato, a totale carico del Concessionario, ed essere corredato dalle certificazioni di conformità e dichiarazioni di corrette posa, secondo la vigente normativa in materia di impianti e di prevenzione incendi.

È onere del Concessionario la realizzazione di fori, tagli e modifiche sulle parti di mobilia che dovessero coprire o intralciare l'uso di prese, interruttori e/o il passaggio di cavi o di altre canalizzazioni. Sono compresi tutti gli oneri e magisteri per realizzare queste lavorazioni con idonei strumenti, comprese sagomature e levigature da effettuarsi in loco, oltre a bordure aggiuntive e copri-filo. È altresì compreso tra i detti oneri quello per la fornitura e l'installazione di tasselli murari di fissaggio (compresi tasselli chimici ad alta prestazione), applicazione di guarnizioni e/o siliconature fra vari elementi.

Gli arredi e gli elettrodomestici dovranno risultare perfettamente installati, completi e funzionanti; è onere del Concessionario assicurare la completa fruibilità della fornitura, anche per quanto non risulti espressamente specificato ed illustrato nella documentazione di gara e quindi comprensiva di ogni altra fornitura/assistenza eventualmente occorrente. È a carico dello stesso Concessionario ed è compresa nelle forniture qualsiasi assistenza tecnica su collegamenti ai punti di fornitura di utenze e su modifiche agli impianti esistenti, nonché l'assistenza edile per eventuali ripristini e opere murarie, compresi la ripresa di intonaco e la tinteggiatura di parti danneggiate nel corso dell'installazione.

Come accessori oggetto di fornitura ed installazione, sono compresi anche cartelli segnaletici, targhe identificative, bacheche, ed ogni altro prodotto relativo alla segnaletica interna di informazione e comunicazione.

Tutti gli arredi dovranno risultare completamente ignifughi e certificati (ed appositamente marchiati ai sensi delle vigenti normative), ai sensi del D.M. 26/6/84, con classe di reazione al fuoco non superiore a 1; tutte le parti in stoffa e le imbottiture dovranno essere certificate con classe di reazione al fuoco 1 IM.

Tutte le strutture lignee e i materiali usati per la realizzazione degli arredi delle cucine e dei servizi igienici dovranno essere obbligatoriamente idrorepellenti, utilizzando pannelli lignei idrofughi con caratteristiche standard V100.

Tutti gli arredi dovranno essere conformi alle relative norme vigenti UNI ISO EN, per quanto riguarda le caratteristiche tecniche di resistenza, sicurezza e stabilità. Tutti i pannelli lignei componenti gli arredi dovranno essere composti da pannelli in conglomerato ligneo ad alta densità e resine termoindurenti, da placcare e controplaccare, internamente ed esternamente, con laminato plastico ad alta pressione (HPL) resistente agli urti, alle abrasioni, al graffio ed al calore, o rifinito con impiallacciatura lucidata e con bordi in ABS opportunamente raggati secondo la normativa vigente; è escluso l'uso di nobilitato melamminico e del laminato a bassa pressione. I pannelli, di adeguato spessore, saranno calibrati sulle due facce e laminati, sempre sulle due facce, con pannelli di laminato di spessore minimo di mm. 9/10, incollati a caldo ad alta pressione, di finitura e colore come da campionari tipo e, comunque, soggetti all'approvazione dell'Amministrazione.



Gli elementi di chiusura di fondo dovranno essere composti da multistrato o medium density, laminato ad alta pressione sulle due facce, dello spessore di mm. 5; il pannello dovrà essere fissato alla struttura tramite guide ad incastro ricavate sui fianchi.

Tutte le parti metalliche, compresi bulloni, viti ed altri accessori dovranno essere senza residui di lavorazione, ed adeguatamente pretrattate in modo da impedirne fenomeni di corrosione.

Tutti gli elementi esterni del mobilio (sportelli, frontali di cassette, mensole, piani, etc) devono avere bordi arrotondati, in modo da non causare danni a persone o cose; non sono ammessi spigoli vivi. I contorni dei pannelli di chiusura dei cassette e degli sportelli, i bordi esterni delle mensole, i piani dei tavoli e gli altri ripiani, saranno lavorati in tondo, con diametro pari a 2R.

Tutti gli elementi di arredo dovranno avere un design coordinato e analoghe finiture con parti metalliche verniciate alle polveri o in acciaio inox a differente trattamento superficiale.

## **10 GESTIONE DELLA CONCESSIONE**

La presa in consegna dei locali da parte del Concessionario e l'erogazione dei servizi avverranno esclusivamente all'atto della sottoscrizione tra le parti, rispettivamente, del Verbale di Presa in consegna dei locali e del Verbale di Avvio delle attività. A seguito della sottoscrizione del Verbale di Presa in consegna, il Concessionario deve espletare tutte le attività propedeutiche all'avvio dei Servizi, che dovranno essere avviati entro 60 giorni o diverso termine concordato tra le parti e a seguito della sottoscrizione del Verbale di Avvio delle attività.

### **10.1 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.

### **10.2 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.

Il pagamento del canone annuo, della royalty di Concessione sugli incassi da caffetteria e ristorazione e della percentuale sugli eventuali introiti da eventi è previsto in rate trimestrali posticipate.

Al fine di agevolare l'avviamento delle attività, il canone annuo offerto e le royalty offerte per i servizi di ristorazione e caffetteria saranno ridotti del 50% per il primo anno di Concessione.



### 10.2.1 Pagamento delle royalty

Il Concessionario trattiene l'intero incasso derivante dai servizi di cui ai par. 8.1 e 8.2, 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).

Tale percentuale:

- **per i servizi di caffetteria e ristorazione** (par. 8.1 e 8.2), corrisponde alla Royalty rialzata in sede di offerta economica, relativa allo scaglione raggiunto fino a quel momento per detti servizi nell'anno solare. Tale royalty dovrà essere applicata a tutti gli introiti generati dal servizio di ristorazione e caffetteria, anche nel caso di aperture oltre gli orari ordinari espressamente richieste dall'Amministrazione;
- **per gli eventi** (ove realizzati) par. 8.3.1) è fissa e pari al **10%** e quindi non soggetta a rialzo in fase di gara.

**Si specifica che la royalty sui servizi di caffetteria e ristorazione è applicata allo scaglione di fatturato che si azzerà ogni anno solare e che gli eventuali incassi da eventi non devono essere computati nel totale del fatturato ai fini del calcolo dello scaglione raggiunto.**

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.

### 10.2.2 Versamento del Canone

Il pagamento del Canone è previsto in quattro 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 al Parco Archeologico di Pompei, nel conto corrente da quest'ultima indicato nel contratto, la quota parte trimestrale di Canone annuo come rialzato in sede di offerta economica.

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 delle Amministrazioni.

Nessun indennizzo, a nessun titolo, verrà inoltre riconosciuto al Concessionario in caso di scioperi o analoghe manifestazioni poste in essere dai dipendenti delle Amministrazioni.



## 11 REPORTISTICA

Il Concessionario è tenuto a fornire all'Amministrazione, con cadenza trimestrale, un Report contenente il numero di scontrini emessi e i relativi importi medi suddivisi per fascia oraria, giorno e mese di riferimento, suddiviso per punto vendita e tipologia di servizio. La scelta della fascia oraria sarà condivisa, prima dell'Avvio delle attività, con l'Amministrazione che, previa comunicazione scritta, si riserva anche la facoltà di richiedere la disponibilità di tali dati in forme di aggregazione diverse (semestrale, annuale, etc.). Il Concessionario è tenuto a consegnare il Report all'Amministrazione entro 5 giorni dal termine del trimestre di riferimento.

Il Concessionario dovrà inoltre redigere, ogni sei mesi, un documento denominato 'Relazione semestrale' e a 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 con indicazione puntuale di eventuali aspetti migliorativi offerti alla voce *"Sostenibilità e inclusione sociale dei lavoratori"* (voce 2) e *"Formazione dei dipendenti in tema di parità di genere"* (voce 9);
- 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.

## 12 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.

All'esito delle soprarichiamate verifiche di conformità sarà rilasciato certificato di conformità o documento equivalente, anche ai fini dello svincolo parziale della garanzia definitiva.