

**CONTRATTO DI AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DI  
CAFFETTERIA E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA PINACOTECA DI  
BRERA**

## **INDICE**

- Articolo 1 : Valore delle premesse e norme regolatrici**
- Articolo 2: Oggetto, luogo della prestazione, responsabile del procedimento e direttore dell'esecuzione**
- Articolo 3: Orari di esercizio – avvio e cessazione dei servizi**
- Articolo 4: Durata**
- Articolo 5: Modifica della concessione durante il periodo di efficacia**
- Articolo 6: Corrispettivo della concessione e revisione del piano economico-finanziario**
- Articolo 7: Canone di concessione e royalty**
- Articolo 8: Allestimento dei locali**
- Articolo 9: Modalità ed esecuzione delle prestazioni contrattuali**
- Articolo 10: Personale - obblighi derivanti dal rapporto di lavoro**
- Articolo 11: Obblighi e adempimenti del concessionario**
- Articolo 12: Obblighi e oneri a carico del concedente**
- Articolo 13: Subappalto**
- Articolo 14: Verifiche e controlli**
- Articolo 15: Penali**
- Articolo 16: Danni, responsabilità civile e polizza assicurativa**
- Articolo 17: Garanzia definitiva**
- Articolo 18: Divieto di cessione del contratto e cessione del credito**
- Articolo 19: Cessazione, revoca per motivi di pubblico interesse, risoluzione per inadempimento del concedente**
- Articolo 20: Risoluzione per inadempimento del concessionario**
- Articolo 21: Recesso**
- Articolo 22: Trasparenza dei prezzi**
- Articolo 23: Obblighi di riservatezza**
- Articolo 24: Marchi**
- Articolo 25: Brevetti industriali e diritti d'autore**
- Articolo 26: Obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari**
- Articolo 27: Modello di organizzazione, gestione e controllo ex D.Lgs. N. 231/2001 – Codice Etico - Piano Triennale per la Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza**
- Articolo 28 : Incompatibilità**
- Articolo 29 : Oneri fiscali e spese contrattuali**
- Articolo 30: Foro esclusivo**
- Articolo 31: Trattamento dei dati personali**

## CONTRATTO DI CONCESSIONE

### TRA

Pinacoteca di Brera, con sede in Milano, via Brera 28, codice fiscale n. 97725670158, rappresentato ai fini del presente atto dal Dott. James M. Bradburne, che interviene ed agisce in rappresentanza dello stesso nella sua qualità di Direttore Generale, giusta i poteri conferitigli dal decreto di nomina a Direttore della Pinacoteca di Brera, DPCM in data 30/09/2015, ed elettivamente domiciliato ai fini del presente Contratto in Milano, Via Brera, 28 (nel seguito, per brevità, anche "**Concedente**")

e

la Società Fabbro S.p.A. con sede legale in Milano, Via dei Bossi, 10, capitale sociale Euro 200.000,00= P.IVA 03803800964, in persona del Datore di Lavoro, Procuratore Speciale e legale rappresentante Alessandro Grassetto, domiciliato per la carica presso la sede sociale, giusta poteri allo stesso conferiti da William Fabbro il 27/06/2018 (di seguito per brevità anche "**Impresa**" o "**Concessionario**")

(nel seguito per brevità congiuntamente Concedente e Concessionario, anche le "**Parti**")

### PREMESSO CHE

- a) ai sensi dell'art. 117, commi 1 e 2, del D.Lgs. 22 gennaio 2004, n. 42 recante "*Codice dei beni culturali e del paesaggio, ai sensi dell'articolo 10 della legge 6 luglio 2002, n. 137*" ("**Codice dei Beni Culturali**"), negli istituti e nei luoghi della cultura indicati all'art. 101 del medesimo Codice, possono essere istituiti servizi di assistenza culturale e di ospitalità per il pubblico, tra cui rientrano, tra gli altri, i servizi di caffetteria e di ristorazione;
- b) l'art. 117, comma 4, del Codice dei Beni Culturali, dispone che la gestione dei servizi medesimi è attuata nelle forme previste dall'articolo 115, tra cui rientra l'affidamento in concessione a soggetti terzi selezionati mediante procedure ad evidenza pubblica;
- c) ai sensi dell'art. 16, comma 1, del D.L. 19 giugno 2015, n. 78, convertito con modificazioni dalla Legge 6 agosto 2015, n. 125, al fine di accelerare l'avvio e lo svolgimento delle procedure di gara per l'affidamento in concessione dei servizi di cui all'articolo 117 del Codice dei Beni Culturali presso gli istituti e luoghi della cultura di appartenenza pubblica, nonché allo scopo di razionalizzare la spesa pubblica, le amministrazioni aggiudicatrici possono avvalersi, sulla base di apposite convenzioni per la disciplina dei relativi rapporti, di Consip S.p.A. ("**Consip**"), anche quale centrale di committenza, per lo svolgimento delle relative procedure;
- d) ai fini di quanto previsto dalla precedente lett. c), in data 23 dicembre 2015, Consip S.p.A. ed il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo ("**MIBACT**") hanno stipulato un disciplinare per lo svolgimento di attività di supporto in tema di acquisizione di beni e servizi e procedure per l'affidamento delle concessioni di servizi ai sensi dell'art. 117 del Codice dei Beni Culturali;

- e) in forza di tutto quanto precede, Consip ha provveduto allo svolgimento di tutte le attività connesse all'espletamento della procedura di acquisizione dei servizi oggetto del presente contratto fino all'aggiudicazione definitiva degli stessi;
- f) l'Impresa è risultata aggiudicataria della procedura a tal fine indetta dalla Consip nell'interesse del MIBACT e del Concedente per la prestazione delle attività indicate nell'art. 2;
- g) l'Impresa ha presentato la documentazione richiesta ai fini della stipula del presente contratto ed, in particolare, la garanzia definitiva ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, rilasciata da Aviva Italia S.p.A. mediante Polizza Fideiussoria avente numero 8000742778-03 – ramo 03 – agenzia 000206/000206-000528VICTORY ASS.NI SAS, del valore di Euro 176.190,49 e la polizza assicurativa richiesta della Chubb European Group Ltd avente numero ITCASC14006; tale documentazione, anche se non materialmente allegata al presente atto, ne costituisce parte integrante e sostanziale; pertanto, si potrà procedere alla stipula del presente contratto;
- h) successivamente alla stipula da parte della Committente, l'Impresa procederà alla sottoscrizione del contratto; la Committente provvederà alla gestione tecnica e amministrativa;
- i) il numero di repertorio del contratto è il seguente n. 95 del 04/07/2018, il codice identificativo gara, CIG, è il seguente: 7219930AB5;
- j) il DUVRI allegato alla documentazione di gara verrà eventualmente integrato dalla Committente prima dell'esecuzione delle prestazioni contrattuali;
- k) l'Impresa dichiara che quanto risulta dal presente contratto e dai suoi allegati (Allegato "I" – Bando di gara; Allegato "II" – Disciplinare; Allegato "III" - Offerta Tecnica; Allegato "IV" - Offerta Economica; Allegato "V" Capitolato Tecnico; Allegato "VI" – Chiarimenti inviati dalla Consip nel corso della procedura di gara, Allegato "VII" Patto di integrità,) nonché la dichiarazione del legale rappresentante posta in calce al presente atto definisce in modo adeguato e completo l'oggetto delle prestazioni e consente di acquisire tutti gli elementi per una idonea valutazione tecnica ed economica delle stesse;
- l) il Concessionario espressamente prende atto ed accetta che tutti i termini previsti dal presente contratto sono da intendersi "solari" ove non diversamente stabilito.

**TUTTO CIÒ PREMESSO, TRA LE PARTI COME IN EPIGRAFE RAPPRESENTATE E DOMICILIATE SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE**

#### **ARTICOLO 1**

##### **VALORE DELLE PREMESSE E NORME REGOLATRICI**

1. Le premesse di cui al presente contratto, gli allegati, gli atti e i documenti ivi richiamati, ancorché non materialmente allegati, costituiscono parte integrante e sostanziale del medesimo.
2. L'esecuzione del presente contratto è regolata, oltre che da quanto disposto nel medesimo e nei suoi allegati, anche:

- a) ove applicabili, dalle disposizioni contenute nel D.M. 28 ottobre 1985 e nel D.M. 8 febbraio 1986 del Ministero del Tesoro, del Bilancio e della Programmazione Economica e nel D.P.C.M. 6 agosto 1997, n. 452;
  - b) dalle norme applicabili ai contratti della pubblica amministrazione;
  - c) dal Codice Civile e dalle altre disposizioni normative in materia di contratti di diritto privato per quanto non regolato dalle disposizioni sopra richiamate;
  - d) ove esistente, dal Patto di integrità;
  - e) ove esistenti, dal Codice Etico e dal Piano Triennale per la Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza della Concedente consultabili sul sito internet della stessa;
  - f) dalle disposizioni di cui al D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.
  - g) dalle disposizioni di cui al d.P.R. 10 ottobre 2010, n. 207, nei limiti stabiliti dagli artt. 216 e 217 del D. Lgs. n. 50/2016;
  - h) dal decreto legislativo 22 gennaio 2004, n. 42, per quanto applicabile ai servizi di ospitalità al pubblico;
  - i) dal decreto legislativo 9 aprile n. 2008, n.81.
3. In caso di discordanza o contrasto, gli atti ed i documenti tutti della gara prodotti dalla Consip prevarranno sugli atti ed i documenti della gara prodotti dall'Impresa, ad eccezione di eventuali proposte migliorative formulate dall'Impresa ed accettate da Consip ovvero dal Concedente, per quanto di rispettiva competenza.
  4. Il Concedente, ai sensi di quanto stabilito dalla Determinazione dell'AVCP (ora A.N.AC.), n. 1 del 10/01/2008, provvederà a comunicare al Casellario Informatico i fatti riguardanti la fase di esecuzione del presente contratto.

## **ARTICOLO 2**

### **OGGETTO, LUOGO DELLA PRESTAZIONE, RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO E DIRETTORE DELL'ESECUZIONE**

1. Il Concedente, affida al Concessionario, che accetta, la gestione dei servizi di caffetteria e piccola ristorazione, da eseguirsi conformemente alle prescrizioni contenute nell'Offerta Tecnica, nel Capitolato Tecnico, e in base alle condizioni e termini previsti nel presente contratto e suoi Allegati;
2. La concessione comprende altresì, la progettazione e l'allestimento funzionale dei locali e degli spazi concessi, inclusa la fornitura e l'installazione degli arredi e delle attrezzature a tal fine necessari, la pulizia e manutenzione ordinaria dei locali, degli impianti nonché ogni altra attività funzionale alla conduzione e gestione, a regola d'arte, dei servizi oggetto di concessione, il tutto in conformità alle prescrizioni del Capitolato Tecnico, dell'Offerta Tecnica e del presente contratto.
6. Il luogo di esecuzione dei servizi oggetto del presente contratto di concessione, è situato all'interno della Pinacoteca di Brera, in via Brera 28 a Milano, con ingresso dal piano terreno del Palazzo di Brera. Attraverso la scala si raggiunge il loggiato che permette l'ingresso alla Caffetteria.
7. I locali saranno consegnati al Concessionario entro 20 giorni dalla stipula del presente contratto, previa redazione di verbale di presa in consegna nel quale saranno descritti i locali consegnati ed il relativo stato di manutenzione.

8. Sono designati quale Responsabile unico del procedimento, ai sensi dell'art. 31 del D. Lgs. n. 50/2016 il Dott. Dott. James M. Bradburne e Direttore dell'esecuzione ai sensi dell'art. 101 del D. Lgs. n. 50/2016 il Dott. James M. Bradburne.
9. E' designato dal Concessionario quale Gestore del contratto il sig. Davide Pascale, il quale assume il ruolo di referente per tutte le attività previste dal presente Contratto e sarà deputato all'espletamento dei compiti e all'assolvimento degli obblighi di cui al paragrafo 5.2.2 del Capitolato Tecnico e del presente contratto.

### **ARTICOLO 3**

#### **ORARI DI ESERCIZIO – AVVIO E CESSAZIONE DEI SERVIZI**

1. I servizi oggetto del presente contratto dovranno essere garantiti dal Concessionario nei giorni ed orari di apertura della struttura museale, ovvero: Martedì, mercoledì, giovedì, venerdì, sabato, domenica: dalle 08:30 alle 19:15; Chiuso tutti i lunedì, il 1° Gennaio, il 1° Maggio e il 25 Dicembre.
2. L'orario indicato è da considerare di massima, in quanto potrà subire variazioni nel corso dell'anno. Eventuali variazioni dell'orario di apertura della Pinacoteca saranno comunicate dal Concedente con anticipo di almeno 48 ore. In caso di inosservanza degli orari e dei giorni di apertura sopra indicati ovvero concordati con il Concedente in caso di aperture straordinarie, al Concessionario sarà applicata la penale di cui al successivo articolo 15.
3. I servizi dovranno essere avviati, previo allestimento dei locali e completamento delle pratiche amministrative necessarie allo svolgimento delle attività oggetto del presente contratto, entro la data del 1° ottobre 2018. Alla data di avvio delle attività sarà redatto, in contraddittorio con il Concessionario, apposito verbale di avvio.
4. In caso di ritardo nell'avvio dei servizi, la durata della Concessione comincerà comunque a decorrere a partire dalla data del 1° ottobre 2018 e, pertanto, da tale data decorrerà anche il termine a partire dal quale sono dovuti i canoni annui di cui al successivo articolo 7, fatta salva l'applicazione della penale di cui al successivo articolo 15.
5. Alla scadenza della concessione, il Concessionario è tenuto alla riconsegna dei locali liberi da cose e persone nello stato di efficienza in cui riconosce di averli ricevuti, salvo l'ordinario deperimento derivante dall'uso. All'atto di riconsegna, sarà redatto apposito verbale di riconsegna.
6. Il Concedente si riserva la facoltà di richiedere la rimessa in pristino degli spazi secondo quanto risulterà dal confronto fra la situazione esistente alla data di consegna e quella finale, salvo quegli interventi di completamento previsti dal presente contratto o di miglioria eventualmente effettuati e preventivamente autorizzati dal Concedente ovvero di quantificare eventuali danni arrecati ai beni del Concedente e l'ammontare dei medesimi da porre a carico del Concessionario.

### **ARTICOLO 4**

#### **DURATA**

1. La durata della presente concessione è di 96 mesi decorrenti dalla data di avvio dei servizi di cui al precedente art. 3, comma 3.
2. Qualora circostanze particolari impediscano temporaneamente la regolare esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, il Concedente si riserva di sospendere le stesse,

---

Contratto di affidamento in concessione dei servizi di caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera

indicando le ragioni e l'imputabilità delle medesime, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 107 del D. Lgs. n. 50/2016. Il Concedente provvederà a comunicare al Concessionario, con anticipo di almeno 48 ore, tutte le attività straordinarie della Pinacoteca che possano avere riflessi sull'esecuzione dei servizi oggetto di concessione.

3. Nell'ipotesi che la temporanea sospensione della esecuzione delle attività oggetto della concessione derivi dalla non conformità (accertata dall'Ente competente) dei locali messi a disposizione dalla Concedente, e si rendano necessari interventi di adeguamento degli stessi, il Concessionario provvederà a darne comunicazione alla Concedente.

Accertata da parte della Concedente l'entità dei suddetti interventi di adeguamento e la conseguente durata della sospensione, la Concedente stessa comunicherà il nuovo termine di scadenza della presente Concessione così come proporzionalmente prorogata.

Resta fermo che degli eventuali interventi di adeguamento dei locali si farà carico la Concedente salvo diverso accordo tra le parti.

## **ARTICOLO 5**

### **MODIFICA DELLA CONCESSIONE DURANTE IL PERIODO DI EFFICACIA**

1. Il Concedente si riserva la facoltà, nei limiti di quanto previsto all'art. 175, comma 4, del D. Lgs. n. 50/2016, di chiedere al concessionario prestazioni supplementari che si rendano necessarie e non siano incluse nella concessione iniziale, ove un cambiamento del concessionario produca entrambi gli effetti di cui all'art. 175, comma 1, lettera b), D. Lgs. n. 50/2016.
2. Il Concedente si riserva la facoltà di apportare modifiche alla presente concessione ove siano soddisfatte tutte le condizioni di cui all'art. 175, comma 1, lettera c), D. Lgs. 50/2016, fatto salvo quanto previsto all'art. 175, comma 4, del D. Lgs. n. 50/2016.
2. Nei casi di cui ai precedenti due commi del presente articolo, il Concedente eseguirà le pubblicazioni prescritte dall'art. 175, comma 3, D. Lgs. n. 50/2016 e provvederà a comunicare ad ANAC le modifiche intervenute, ove previsto ai sensi di legge.
3. Sono consentite modifiche soggettive del Concessionario nei limiti di quanto previsto dall'art. 175, lett. d), D. Lgs. n. 50/2016, previa verifica del Concedente sui criteri di selezione qualitativa dell'operatore economico.
4. Il Concedente si riserva la facoltà, di apportare modifiche non sostanziali alla concessione, secondo quanto previsto all'art. 175, comma 1, lett. e) D.lgs. n. 50/2016.
5. Nessuna variazione o modifica al contratto potrà essere introdotta dal concessionario se non è stata approvata dal Concedente nel rispetto e nei limiti di quanto previsto dall'art. 175 del D. Lgs. 50/2016 e qualora effettuate, non daranno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e comporteranno, a carico del Concessionario, la rimessa in pristino della situazione preesistente.
6. Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente articolo si applicano le disposizioni di cui all'articolo 175 e, in quanto compatibili, dell'articolo 106 del D.lgs. 50/2016.

## **ARTICOLO 6**

### **CORRISPETTIVO DELLA CONCESSIONE**

1. A titolo di corrispettivo della presente concessione, al Concessionario è riconosciuto il diritto di gestire funzionalmente e sfruttare economicamente i servizi oggetto del contratto, con assunzione a proprio carico del rischio operativo legato alla gestione dei servizi medesimi.

## ARTICOLO 7

### CANONE DI CONCESSIONE E ROYALTY

1. Il Concessionario, in conformità all'Offerta Economica presentata in sede di gara e allegata al presente contratto, a partire dalla data di avvio dei servizi di cui al precedente articolo 3 co. 2, dovrà versare al Concedente:

- A) un canone fisso annuo di importo pari ad Euro 27.000,00;
- B) una royalty di importo variabile pari alle % sui ricavi annui delle vendite e delle prestazioni al netto di IVA secondo la tabella seguente; tali valori sono decrescenti o uguali tra uno scaglione e il successivo:

Scaglione	A	B	C	D	E
Range Ricavi annui delle vendite e delle prestazioni al netto di IVA [€] maturati nell'anno solare	≤ 250.000,00	> 250.000,00 ≤ 350.000,00	> 350.000,00 ≤ 450.000,00	> 450.000,00 ≤ 550.000,00	> 550.000,00
Royalty [%]	0,0%	6,00 %	5,50 %	5,00 %	4,50 %

La royalty è applicata a scaglioni che si azzerano ogni anno solare.

2. Al fine di agevolare l'avviamento delle attività, il canone relativo al primo annuo non è dovuto e la royalty relativa al primo scaglione di fatturato è posta pari allo 0%.
3. Fermo quanto previsto al comma precedente, il pagamento del canone di concessione e della royalty di cui alle lettere A), B) del comma 1 dovrà essere effettuato in rate trimestrali posticipate nei termini di seguito indicati:
  - 25% del canone annuo offerto;
  - intero importo della royalty, nelle percentuali di cui al precedente comma 1, applicata sull'incasso progressivo annuo conseguito nel trimestre di riferimento, al netto di IVA, risultante dalla sommatoria degli scontrini e delle fatture emesse nel medesimo trimestre.
4. Il canone di cui al comma 1 del presente articolo 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 annualità contrattuale.
5. Entro il giorno 15 (quindici) del mese successivo al trimestre di riferimento, pena l'applicazione delle penali di cui al successivo articolo 15, il Concessionario dovrà inviare al Direttore dell'esecuzione una nota riassuntiva con l'indicazione dell'importo del canone e della royalty da versare, in particolare per quanto riguarda la royalty la nota dovrà contenere il dettaglio degli scontrini e delle fatture emesse nel trimestre di riferimento, con l'indicazione del fatturato (incluso quello relativo al primo scaglione), al netto dell'IVA, sul

quale applicare la royalty e la percentuale di royalty applicata in relazione ai diversi scaglioni raggiunti nell'anno solare.

6. In assenza di diverse indicazioni da parte del Direttore dell'esecuzione, nei 15 giorni successivi alla data di invio della nota riassuntiva di cui al precedente comma 5, il Concessionario dovrà provvedere al pagamento. Dell'avvenuto pagamento del canone e della royalty, sarà rilasciata apposita quietanza dal Concedente. In caso di ritardo nel pagamento del canone e della royalty dovuta, oltre agli interessi, troveranno applicazione le penali di cui al successivo articolo 15.
7. In nessun caso il Concessionario potrà pretendere riduzioni del canone o della royalty, o rimborsi o indennizzi di alcun genere, per le eventuali minori entrate dovute a chiusure tecniche della Pinacoteca. Nessun indennizzo, a nessun titolo, verrà inoltre riconosciuto al Concessionario in caso di scioperi o analoghe manifestazioni poste in essere dai dipendenti del Concedente.

## **ARTICOLO 8**

### **ALLESTIMENTO DEI LOCALI**

1. Gli interventi necessari all'allestimento funzionale dei locali e degli spazi concessi, inclusa la fornitura e l'installazione degli arredi e delle attrezzature a tal fine richiesti, la pulizia e manutenzione ordinaria dei locali, degli impianti ed ogni altra attività funzionale alla conduzione e gestione dei servizi è ad esclusivo carico del Concessionario.
2. Gli interventi di cui al precedente comma 1 dovranno essere eseguiti a perfetta regola d'arte, in conformità alla normativa applicabile e ai CAM (Criteri Ambientali Minimi) di riferimento come meglio specificato nel Capitolato Tecnico, nonché a tutte le prescrizioni tecnico-estetiche di cui al Capitolato Tecnico e all'Offerta Tecnica.
3. Le attività di allestimento funzionale dei locali e le pratiche finalizzate all'ottenimento delle autorizzazioni necessarie, ivi comprese quelle per l'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande, dovranno essere avviati immediatamente dopo la presa in consegna dei locali di cui al precedente articolo 2 ed ultimati entro il 1° ottobre 2018, ai fini dell'avvio dell'attività commerciale.
4. Eventuali proroghe dovranno essere previamente autorizzate dal Concedente, fermo restando che, decorso il termine di sopra indicato, decorrerà in ogni caso il termine di inizio della Concessione.
6. L'insieme degli interventi realizzati dal Concessionario sarà oggetto, preventivamente all'attivazione dei servizi, di specifico accertamento e verifica da parte del Concedente. In caso di esito negativo di tale verifica o di riscontrate difformità degli interventi posti in essere rispetto alle previsioni del Capitolato Tecnico, dell'Offerta Tecnica e del presente contratto, il Concessionario dovrà porre in essere, a propria cura e spese, tutti gli interventi eventualmente richiesti dal Concedente per porvi rimedio, fermo restando quanto previsto dagli articoli 15 e 20 del presente contratto.

## **ARTICOLO 9**

### **MODALITÀ ED ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI CONTRATTUALI**

1. I servizi oggetto della presente concessione dovranno essere svolti a perfetta regola d'arte, per il raggiungimento del massimo beneficio del Concedente e della clientela, in conformità

Contratto di affidamento in concessione dei servizi di caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera

alle vigenti normative e ai CAM (Criteri Ambientali Minimi) di riferimento come meglio specificato nel Capitolato Tecnico, in particolare igienico-sanitarie, e nel pieno rispetto delle modalità tecnico-gestionali indicate nel Capitolato Tecnico e nell'Offerta Tecnica.

2. Il Concessionario dovrà garantire l'assortimento e l'offerta gastronomica per i servizi oggetto di concessione, in conformità alle specifiche indicate nel Capitolato Tecnico e a quelle proposte in sede di Offerta Tecnica.
3. Il Concessionario dovrà, inoltre, provvedere all'acquisto delle materie prime selezionando i propri fornitori sulla base di adeguati criteri qualitativi. Le derrate alimentari impiegate per l'erogazione dei servizi dovranno essere di elevata qualità.
4. Il Concessionario è tenuto, altresì, a provvedere alla pulizia ordinaria e straordinaria dei locali, impianti, attrezzature e arredi di cui alla presente concessione, garantendo la pulizia giornaliera, la sanificazione e disinfestazione dei servizi igienici nel rispetto della normativa vigente e dei criteri minimi ambientali previsti nel Capitolato Tecnico. La dotazione dei materiali di consumo è a carico del Concessionario.  
Al fine di prevenire la presenza di insetti, roditori e altri animali nocivi, il Concessionario dovrà effettuare, con cadenza mensile e comunque ogni volta si renda necessario, trattamenti di disinfestazione e derattizzazione.
5. Il Concessionario si obbliga a provvedere alla raccolta differenziata dei rifiuti derivanti, a qualsiasi titolo, dalle sue attività, al loro trasporto in sacchi ermeticamente chiusi presso appositi contenitori dislocati esternamente ai locali e, comunque, al loro smaltimento, nel rispetto della normativa vigente.
6. Il Concessionario prende atto che, nel corso dell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, gli spazi della Pinacoteca continueranno ad essere utilizzati, per la loro destinazione istituzionale, dal personale dello stesso e/o di terzi autorizzati. Il Concessionario si impegna, quindi, ad eseguire le predette prestazioni, senza alcun onere aggiuntivo, salvaguardando le esigenze del Concedente, degli spazi della Pinacoteca e di terzi autorizzati, senza recare intralci, disturbi o interruzioni alla attività lavorativa in atto, e a procedere, eventualmente, alla riduzione in pristino dei locali.
8. Per la tutela del pubblico interesse, il Concessionario dovrà garantire idonea pubblicità ai prezzi dei servizi oggetto della presente concessione, esponendo permanentemente e in modo visibile alla clientela, i prezzi e le tariffe applicate.
10. Il Concessionario dovrà impiegare strumenti informatici e procedure di contabilizzazione idonee a consentire il controllo sistematico degli scontrini e la scontistica/convenzioni, in conformità a quanto proposto nell'Offerta Tecnica.
11. Il Concedente si riserva il diritto di controllare, in qualunque momento, i prezzi e le tariffe applicate dal Concessionario e di verificare presso i clienti se i prezzi e le tariffe applicate corrispondano al servizio reso.

## **ARTICOLO 10**

### **PERSONALE - OBBLIGHI DERIVANTI DAL RAPPORTO DI LAVORO**

1. Per le prestazioni richieste il Concessionario si obbliga ad avvalersi di personale specializzato con contratto di lavoro subordinato ovvero di somministrazione di lavoro ovvero con rapporto di lavoro comunque riconducibile a una delle tipologie contrattuali ammesse dalla Legge n. 183/2014 e successivi decreti attuativi, nonché di lavoratori, nei limiti e alle

Contratto di affidamento in concessione dei servizi di caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera

condizioni previsti nel presente contratto e suoi allegati. Il personale di cui il Concessionario si avvarrà per lo svolgimento delle prestazioni contrattuali, dovrà essere provvisto di adeguata qualificazione, 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

2. Al personale impiegato nelle prestazioni oggetto del contratto, il Concessionario dovrà applicare i contratti collettivi nazionali e territoriali in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni ai sensi dell'art. 30, comma 4, del D.Lgs. 50/2006, applicando condizioni normative e retributive non inferiori a quelle dagli stessi risultanti.
3. Il Concessionario riconosce alla Concedente la facoltà di richiedere la sostituzione di unità del personale addetto alle prestazioni che - a seguito di verifica - fossero ritenute dalla Concedente non idonee alla perfetta esecuzione del servizio. In tal caso il Fornitore si obbliga a proporre e a mettere a disposizione una nuova risorsa entro il termine di 7 giorni solari dalla comunicazione via fax da parte della Concedente, o di quello diverso che dovesse essere assegnato, pena l'applicazione delle penali, e a garantire la continuità del team di lavoro.
4. Il Gestore del Contratto sarà l'interlocutore del Concedente per qualsivoglia richiesta inerente ai servizi oggetto di concessione e sarà, a sua volta, garante della corretta organizzazione dei servizi nonché, in particolare, responsabile del controllo sulla assoluta e continua indipendenza del personale dal Concedente.
5. In considerazione di quanto precede, il Gestore del Contratto, per quanto di propria competenza, si obbliga ad attivare all'interno dell'Impresa ovvero nell'ambito dei rapporti tra l'Impresa e il Concedente, in virtù del presente contratto, tutte le necessarie procedure organizzative, nonché gli opportuni flussi comunicativi, affinché sia pacifico per le risorse coinvolte, a vario titolo, nell'erogazione delle attività, che le stesse non debbano ritenersi in alcun modo i) assoggettate al potere organizzativo, direttivo e disciplinare da parte del Concedente; ii) assoggettate ad attività di vigilanza e controllo sull'esecuzione dell'attività lavorativa da parte del Concedente; iii) inserite nell'organizzazione del Concedente.
6. Il Concedente si riserva di verificare la corretta applicazione di quanto sopra da parte del Gestore del Contratto, nonché di applicare le relative penali in caso di mancato adempimento, fatto salvo il risarcimento del maggior danno.
7. È a carico del Concessionario l'osservanza delle norme in materia di sicurezza, prevenzione degli infortuni e dell'igiene del lavoro, per quanto di spettanza. A tale fine, esso adotterà tutti i procedimenti e le cautele necessari per garantire la salute e l'incolumità degli operatori, delle persone addette ai lavori e dei terzi, dandone alla Concedente, a semplice richiesta, opportuna documentazione a dimostrazione degli adempimenti effettuati in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro e di salute dei lavoratori e manlevando e tenendo indenne la Concedente da qualsivoglia onere e responsabilità.
8. Nell'espletamento delle attività oggetto del presente contratto, il Concessionario dovrà ottemperare a tutti gli obblighi retributivi, previdenziali ed assicurativi verso i propri dipendenti, derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti nonché contrattuali in materia di lavoro, assicurazioni sociali e previdenza, assumendo a proprio carico tutti gli

oneri relativi nonché a provvedere a tutti gli obblighi previsti dal contratto collettivo di categoria applicabile.

9. Ai sensi di quanto previsto all'art. 30 comma 5 D. Lgs. 50/2016, nel caso in cui il Concedente riscontri che il documento unico di regolarità contributiva (DURC) segnala un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto (compreso il subappaltatore), il Concedente disporrà il pagamento direttamente agli enti previdenziali e assicurativi. Gli importi corrispondenti a inadempienze contributive del Concessionario verso i propri dipendenti versati dal Concedente ai competenti enti previdenziali e assicurativi saranno recuperati rivalendosi sulla garanzia definitiva di cui all'articolo 17.
10. Nel caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente del Concessionario, e se del caso, del subappaltatore impiegato nell'esecuzione del contratto, il Concedente inviterà per iscritto il soggetto inadempiente, ed in ogni caso il Concessionario, a provvedervi entro i successivi quindici giorni.
11. In assenza di risposta allo scadere del termine di cui al comma precedente oppure ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, il Concedente pagherà, anche in corso d'opera, direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate. In tal caso, i relativi importi saranno recuperati rivalendosi sulla garanzia definitiva di cui all'articolo 17. Qualora sia previsto il pagamento diretto al subappaltatore ai sensi dell'art. 174, comma 7, del D.lgs. 50/2016, gli importi eventualmente pagati dal Concedente saranno detratti dalle somme dovute al subappaltatore inadempiente. Il Concedente predisporrà delle quietanze che verranno sottoscritte direttamente dagli interessati. Nel caso in cui la richiesta del Concedente sia stata formalmente contestata dal Concessionario, il Concedente stesso provvederà all'inoltro delle richieste e delle contestazioni alla Direzione provinciale del lavoro per i necessari accertamenti.
12. 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, assicurando le turnazioni e le sostituzioni del personale assente per malattie o ferie in conformità con e nel pieno rispetto del progetto tecnico-gestionale di cui all'Offerta Tecnica.
13. E' altresì cura del Concessionario provvedere a che il personale impiegato nell'esecuzione dei servizi oggetto della concessione si presenti in stato di scrupolosa pulizia, vesta decorosamente, mantenga un comportamento cordiale verso i clienti ed il Concedente ed una corretta professionalità, e che sia portato a conoscenza delle norme di igiene, sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.
14. Nelle fasce orarie di massima attività dell'esercizio, dovrà essere garantita la contemporanea presenza e l'operatività in esercizio, nel numero e nella tipologia, dei dipendenti risultanti dal progetto tecnico-gestionale dei servizi di cui all'Offerta Tecnica.
15. Il Concessionario è responsabile dell'osservanza, da parte del personale impiegato nell'esecuzione della concessione, del rispetto delle prescrizioni a questi imposte dal Capitolato Tecnico e dovrà fornire, a propria cura e spese, ai dipendenti impiegati nell'esecuzione del contratto le dotazioni minime necessarie indicate nel Capitolato Tecnico.
16. All'interno del Verbale di avvio, il Concessionario dovrà indicare l'elenco del personale addetto all'esecuzione del contratto, recante i nominativi e i dati anagrafici, la relativa

---

Contratto di affidamento in concessione dei servizi di caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera

qualificazione professionale, gli estremi dei documenti di lavoro, assicurativi e del libretto sanitario, la retribuzione lorda annua, i certificati di lingua inglese, ove applicabile (e di eventuali altre lingue indicate in offerta tecnica, il Manuale di Autocontrollo redatto in conformità al Reg. CE n. 852/2004.

17. Nel caso in cui il Concessionario debba provvedere, per qualsiasi ragione, alla sostituzione di una delle risorse incluse nell'elenco di cui al precedente comma, il Gestore del Contratto dovrà darne comunicazione scritta al Direttore dell'Esecuzione, tramite mail, entro 5 (cinque) giorni lavorativi dalla variazione e tale modifica dovrà essere recepita all'interno della sezione "aggiornamenti" del verbale di avvio.
18. In caso di inadempimento da parte del Concessionario degli obblighi di cui ai precedenti commi, il Concedente, fermo il diritto al risarcimento del danno, ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il presente contratto.

## **ARTICOLO 11**

### **OBBLIGHI ED ADEMPIMENTI DEL CONCESSIONARIO**

1. Nell'espletamento dei servizi oggetto della presente concessione, oltre ad adempiere agli impegni tutti assunti con il presente contratto, il Concessionario è obbligato a:
  - a) eseguire le prestazioni tutte oggetto del presente contratto a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel Capitolato Tecnico, nell'Offerta Tecnica nonché nel presente contratto e nei suoi Allegati;
  - b) osservare la normativa vigente in materia di sicurezza e igiene degli alimenti, la legislazione in materia di somministrazione di alimenti e bevande, ivi inclusa la L.R. 6/2010, la legislazione in materia di trattamento dei rifiuti, tutti i criteri ambientali minimi come indicati nel Capitolato Tecnico e negli allegati al presente contratto, nonché a rispettare qualsiasi legge di settore applicabile;
  - c) osservare tutte le norme e tutte le prescrizioni tecniche e di sicurezza in vigore, nonché quelle che dovessero essere emanate nel corso di durata del presente contratto, restando espressamente convenuto che gli eventuali maggiori oneri, derivanti dall'osservanza delle predette norme e prescrizioni, resteranno ad esclusivo carico del Concessionario;
  - d) manlevare e tenere indenne il Concedente da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza e sanitarie vigenti;
  - e) acquisire, a propria cura e spese, qualsiasi autorizzazione, licenza, nulla-osta, permesso o altra forma di assenso necessario per l'utilizzo delle strutture ovvero per la gestione dei servizi oggetto di concessione;
  - f) presentare agli uffici competenti per territorio tutti i titoli abilitativi per la conduzione dell'attività, richiesti dalla normativa vigente, espletando tutte le formalità amministrative necessarie per lo svolgimento dei servizi in concessione;
  - g) provvedere all'avvio dei servizi comunque non oltre il 1 ottobre 2018 ;
  - h) provvedere tempestivamente al pagamento del canone e della royalty di concessione;
  - i) provvedere all'approvvigionamento e al trasporto dei prodotti alimentari, con assunzione del rischio relativo alla loro conservazione e/o loro naturale deterioramento;

- j) effettuare tutti gli adempimenti necessari per l'ottenimento delle necessarie autorizzazioni sanitarie e amministrative;
- k) dotare, a proprie spese, i locali in concessione delle finiture, arredi, attrezzature, macchinari, segnaletica interna ed esterna e strumenti idonei e funzionali allo svolgimento dell'attività, in conformità alle vigenti normative in materia di sicurezza, accessibilità, igiene e sanità;
- l) provvedere alle pulizie dei locali, degli arredi, delle apparecchiature e di tutte le attrezzature, fisse e mobili, necessarie ai fini dell'esecuzione dei servizi oggetto del presente contratto oltre che alla pulizia giornaliera, sanificazione e disinfestazione dei servizi igienici, nel rispetto dei criteri minimi ambientali previsti nel Capitolato Tecnico;
- m) mantenere in perfette condizioni d'uso, mediante periodici interventi di manutenzione ordinaria locali concessi, impianti tecnici (elettrici, di sicurezza, condizionamento, antincendio ecc.), attrezzature arredi, materiali e prodotti forniti ai fini della corretta esecuzione dei servizi oggetto del presente contratto, secondo il piano di manutenzione ed i manuali d'uso e manutenzione;
- n) provvedere alle operazioni di disinfestazione e derattizzazione dei locali, secondo le cadenze previste nel presente contratto, da effettuare nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie, attraverso ditte specializzate;
- o) adeguare il servizio ai mutamenti di orario della Pinacoteca che dovessero intervenire;
- p) provvedere al pagamento della tariffa per il servizio di raccolta e smaltimento rifiuti, nel rispetto delle disposizioni in materia di smaltimento rifiuti, gestione degli imballaggi, e di ogni altra normativa pubblica relativa alle attività di gestione degli esercizi, anche nelle more dell'esecuzione del presente contratto intervenuta;
- q) farsi carico della promozione della caffetteria, da sottoporre all'approvazione dell'Amministrazione, tenendo conto che, il nome previsto per il nuovo servizio sarà "Caffè Fernanda";
- r) concordare, nel corso della concessione, eventuali modalità di esibizioni occasionali di marchi terzi in caso di eventi o circostanze particolari;
- s) pubblicizzare, a propria cura e spese, i servizi oggetto del contratto, attraverso la stampa e i media, anche in connessione con le attività promozionali svolte dalla Pinacoteca di Brera;
- t) essere sempre in regola e assumere integralmente ogni onere presente e futuro, relativamente al pagamento di imposte, diritti, tasse inerenti alla gestione dell'attività e agli spazi concessi;
- u) assumere a proprio carico la custodia e la vigilanza su beni e spazi resi disponibili per l'esecuzione dei servizi in concessione, esonerando il Concedente da ogni e qualsiasi responsabilità a riguardo;
- v) provvedere direttamente agli allacciamenti, volture, pagamenti di tutte le utenze (elettriche, telefoniche etc.) relative ai locali messi a disposizione dal Concedente e necessari allo svolgimento dei servizi in concessione, sottoscrivendone i relativi contratti e sostenendone i costi;
- w) regolamentare l'entrata e l'uscita del personale e dei fornitori per le operazioni di carico e scarico attraverso accessi e spazi appositamente destinati, previamente concordati con il Concedente;

- x) provvedere, a propria cura e spese, a quanto altro ritenuto necessario per l'erogazione dei servizi concessi;
- y) contabilizzare, secondo le vigenti disposizioni in materia, tutti gli incassi rivenienti dalla gestione dei servizi oggetto del presente contratto;
- z) consentire e garantire il pagamento, da parte del pubblico, anche attraverso carte di credito (almeno i circuiti VISA e MasterCard), bancomat, POS ed altri sistemi similari;
- aa) conformarsi a quanto disposto per la concessione degli spazi e i servizi di ristorazione nel presente contratto e nel Capitolato Tecnico;
- bb) informare tempestivamente il Concedente, di eventuali sospensioni dei servizi in concessione determinati da cause di forza maggiore (scioperi, calamità naturali, ecc.), così da consentirne, in ogni caso, la preventiva comunicazione agli utenti;
- cc) assicurare il rispetto di quanto previsto nell'art. 1 della Legge 12.6.1990 n. 146 e s.m.i. recante "*Norme sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e sulla salvaguardia dei diritti della persona costituzionalmente tutelati. Istituzione della commissione di garanzia dell'attuazione della legge*";
- dd) non adibire i locali ad usi diversi da quelli pattuiti, né utilizzarli per attività difformi o ulteriori a quelle indicate nel presente contratto, fatte salve eventuali ulteriori attività espressamente autorizzate dal Concedente;
- ee) non installare dispositivi di videogiochi o apparecchi automatici affini;
- ff) dotarsi di un sistema di contabilizzazione automatica per gli incassi, tramite registratori di cassa a norma di legge;
- gg) consentire al Concedente di procedere, in qualsiasi momento e anche senza preavviso, alle verifiche sulla piena e corretta esecuzione del presente contratto, impegnandosi ora per allora a prestare la propria collaborazione per consentire lo svolgimento di tali verifiche;
- hh) rispettare tutte le indicazioni relative all'esecuzione contrattuale che dovessero essere impartite dal Concedente, nonché a dare immediata comunicazione a quest'ultimo di ogni circostanza che abbia influenza sull'esecuzione del contratto.
- ii) comunicare al Concedente, entro 10 giorni dall'intervenuta modifica, ogni modificazione negli assetti proprietari, nella struttura di impresa e negli organismi tecnici e amministrativi;
- jj) fornire al Concedente ogni informazione, reportistica e/o documentazione richiesta dal Concedente o prevista nel rispetto del Capitolato Tecnico, anche al fine di agevolare verifiche e controlli;
- kk) in corso di esecuzione contrattuale, su richiesta dell'Amministrazione e sulla base di quanto indicato dal Concessionario in gara in sede di offerta tecnica:
  - a. con riferimento al progetto per la destinazione di cibi e bevande non somministrati, disciplinato nel paragrafo 4.3 del Capitolato Tecnico, qualora offerto dal Concessionario, presentare all'Amministrazione la documentazione attestante la destinazione delle eccedenze alimentari ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale sulla base delle comunicazioni di cui all'art. 16 della L. 166/2016;
  - b. con riferimento ai criteri "Qualità ambientale di pane, formaggi e altri prodotti di origine animale (uova, miele, prodotti lattiero-caseari)", "Qualità ambientale di oli e grassi", "Qualità ambientale delle carni fresche e prodotti a base di carne",

“Qualità ambientale di ortofrutta, legumi e cereali, freschi o trasformati”, “Qualità ambientale dei Vini”, di cui alla tabella par. 8.2. del Disciplinare, presentare l’elenco delle aziende fornitrici e dei prodotti forniti con la specifica denominazione di vendita, le relative fatture d’acquisto in cui sia riportata la ragione sociale e la sede legale delle aziende fornitrici, le certificazioni in corso di validità legate alle caratteristiche produttive e qualitative dei prodotti forniti (prodotti biologici DOP/IGP/STG).

2. In caso di inadempimento da parte dell’Impresa degli obblighi di cui ai precedenti commi, il Concedente, fermo il diritto al risarcimento del danno, ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il presente contratto.

## **ARTICOLO 12**

### **OBBLIGHI E ONERI A CARICO DEL CONCEDENTE**

1. Il Concedente è tenuto a:
  - a) mettere in grado il Concessionario di svolgere correttamente i servizi oggetto di concessione alle condizioni esplicitate, collaborando a fornire tutti gli strumenti operativi di propria competenza;
  - b) designare il proprio referente contrattuale per i servizi forniti dal Concessionario e la persona che potrà sostituirlo nei periodi di assenza previsti dalla legge;
  - c) comunicare al Concessionario, con congruo anticipo, tutte le informazioni sulle variazioni dell’orario ordinario di apertura della Pinacoteca e tutte le attività straordinarie della Pinacoteca che possono avere riflessi sull’attività del Concessionario.

## **ARTICOLO 13**

### **SUBAPPALTO**

1. L’Impresa, conformemente a quanto dichiarato in sede di offerta, non intende affidare in subappalto l’esecuzione di alcuna attività oggetto delle prestazioni contrattuali.

## **ARTICOLO 14**

### **VERIFICHE E CONTROLLI**

1. Le verifiche in ordine al livello qualitativo del servizio e al rispetto da parte del concessionario degli obblighi contrattuali dallo stesso assunti, verranno svolte con le cadenze e le modalità che seguono.
2. Delle operazioni di verifica di conformità verrà redatto apposito certificato di conformità o documento equivalente che deve essere sottoscritto da tutti i soggetti intervenuti e trasmesso tempestivamente al RUP per gli adempimenti di competenza. Il predetto documento è inteso quale certificato di conformità per le prestazioni oggetto di verifica.
3. Ferme restando le verifiche di conformità sui servizi assentiti in concessione, alla data di completamento dell’allestimento dei locali funzionale all’esecuzione dei servizi oggetto di concessione, il Concedente disporrà la verifica degli interventi realizzati dal Concessionario, al fine di attestarne la conformità a quanto previsto dal Capitolato Tecnico, dall’Offerta Tecnica e dal presente contratto.

4. In caso di esito negativo della verifica di cui al precedente comma o di riscontrate difformità degli interventi eseguiti rispetto alle previsioni del Capitolato Tecnico, dell'Offerta Tecnica e del presente contratto, il Concessionario dovrà porre in essere, a propria cura e spese, tutti gli interventi eventualmente richiesti dal Concedente per porvi rimedio, fermo restando l'applicazione della relativa penale e la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto ai sensi del successivo articolo 20 nonché dell'art. 1456 c.c..
5. Le ulteriori verifiche di conformità avranno ad oggetto e si svolgeranno nei modi e con le forme previste ai paragrafi 6.1 e 6.2 del Capitolato tecnico.
6. Nel caso di esito positivo della verifica la data del documento attestante l'esito stesso verrà considerata quale "Data di Accettazione" relativamente alle attività verificate da parte del Concedente.
7. Nel caso di esito negativo della verifica di conformità, il Concedente dovrà eliminare i vizi accertati entro il termine massimo che sarà concesso dal Concedente nel certificato di conformità/documento equivalente. In tale ipotesi, la verifica di conformità verrà ripetuta, ferma l'applicazione delle penali relative di cui al Capitolato tecnico. Tutti gli oneri che il Concedente dovrà sostenere saranno posti a carico del Concessionario.
8. Nell'ipotesi in cui anche la seconda verifica di conformità dia esito negativo, il Concessionario, ferma restando l'applicazione delle penali, avrà facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto ai sensi del successivo articolo 20 nonché dell'art. 1456 c.c..
9. Il Concedente nel caso di particolari caratteristiche dell'oggetto contrattuale che non consentono la verifica di conformità per la totalità delle prestazioni contrattuali, si riserva la possibilità di effettuare ispezioni, verifiche e controlli a campione o in forma semplificata con modalità comunque idonee a garantire la verifica dell'esecuzione contrattuale.
10. Tutti gli oneri derivanti dalla verifica di conformità si intendono a carico del Concessionario.
11. In caso di esito positivo della verifica di conformità finale, il Concedente rilascerà il "certificato di verifica di conformità" qualora risulti che il Concessionario ha regolarmente eseguito le prestazioni contrattuali, nel rispetto di quanto previsto all'art. 102, d.lgs. n. 50/2016.
12. In occasione delle verifiche di conformità, il Concessionario è tenuto a prestare la massima collaborazione al Concedente comprovando il rispetto dei criteri minimi ambientali previsti nel ed in conformità al, Capitolato Tecnico e fornendo qualsiasi informazione e/o documentazione eventualmente richiesta dal Concedente o prescritta dal Capitolato Tecnico a tali fini.

## **ARTICOLO 15**

### **PENALI**

1. La qualità del servizio erogato sarà valutata, tenendo conto dell'indicatore di soddisfazione rilevato trimestralmente secondo le formule di cui al Capitolato Tecnico, a decorrere dall'avvio dei servizi.
2. L'importo delle penali applicabili al Concessionario sulla qualità del servizio è determinato sulla base degli scostamenti rilevati dal Concedente applicando le formule indicate nel Capitolato Tecnico.
3. Fermo quanto previsto ai commi 1 e 2 del presente articolo nonché da singole disposizioni del presente contratto, il Concedente potrà applicare al Concessionario le

---

Contratto di affidamento in concessione dei servizi di caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera

penali per inadempimenti contrattuali nei casi e nella misura di cui al capitolo 6 del Capitolato Tecnico.

4. Le penali verranno applicate previa contestazione dell'addebito e valutazione delle deduzioni addotte dal Concessionario e da questo comunicate al Concedente nel termine massimo di giorni 5 (cinque) solari dalla stessa contestazione. In assenza di deduzioni del Concessionario nei termini ovvero nel caso in cui il Concedente ritenga di non accoglierle, quest'ultimo ha facoltà di irrogare le penali.
5. Ferma restando l'applicazione delle penali previste nei precedenti commi, il Concedente si riserva di richiedere il maggior danno, sulla base di quanto disposto all'articolo 1382 cod. civ., nonché la risoluzione del presente contratto nell'ipotesi di grave e reiterato inadempimento agli obblighi contrattuali.
6. Fatto salvo quanto previsto ai precedenti commi, il Concessionario si impegna espressamente a rifondere al Concedente l'ammontare di eventuali oneri che lo stesso Concedente dovesse subire – anche per causali diverse da quelle di cui al presente articolo – a seguito di fatti che siano ascrivibili a responsabilità del Concessionario stesso.
7. Il Concedente, per i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo, si avvarrà della garanzia definitiva di cui all'articolo 17, senza bisogno di diffida o procedimento giudiziario ovvero potrà compensare il credito con quanto eventualmente dovuto all'Impresa a qualsiasi titolo.
8. Qualora l'importo complessivo delle penali inflitte all'Impresa raggiunga la somma complessiva pari al 10% del fatturato annuo del Concessionario, il Concedente ha facoltà, in qualunque tempo, di risolvere di diritto il presente contratto con le modalità nello stesso espresse, oltre il risarcimento di tutti i danni.
9. Nell'ipotesi in cui per tre trimestri consecutivi siano state applicate penali in relazione all'indicatore di soddisfazione del servizio, il Concedente ha facoltà di risolvere di diritto il contratto ai sensi del successivo articolo 20, fermo il risarcimento del maggior danno.

## **ARTICOLO 16**

### **DANNI, RESPONSABILITÀ CIVILE E POLIZZA ASSICURATIVA**

1. Il Concessionario assume in proprio ogni responsabilità, per tutta la durata del contratto, per qualsiasi danno causato a persone o beni, tanto del Concessionario stesso quanto del Concedente e/o di terzi, nell'esercizio della propria attività in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze relative all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ad esso riferibili, anche se eseguite da parte di terzi.
2. A fronte dell'obbligo di cui al precedente comma, il Concessionario ha presentato polizza/e assicurativa/e conforme/i ai requisiti indicati nei relativi allegati del Disciplinare di gara.
3. Resta ferma l'intera responsabilità del Concessionario anche per danni coperti o non coperti e/o per danni eccedenti i massimali assicurati dalle polizze di cui al precedente comma 2.
4. Con specifico riguardo al mancato pagamento del premio, ai sensi dell'art. 1901 del c.c., il Concedente si riserva la facoltà di provvedere direttamente al pagamento dello stesso, entro un periodo di 60 giorni dal mancato versamento da parte del Concessionario ferma restando la possibilità del Concedente di rivalersi sulla garanzia di cui all'articolo 17 nei limiti di quanto pagato.

Qualora il Concessionario non sia in grado di provare in qualsiasi momento la piena operatività delle coperture assicurative di cui al precedente comma 2 e qualora il Concedente non si sia avvalso della facoltà di cui al precedente comma 4, il contratto potrà essere risolto di diritto con conseguente ritenzione della garanzia prestata a titolo di penale e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

6. Resta fermo che il Concessionario si impegna a consegnare, annualmente e con tempestività, alla Concedente, la quietanza di pagamento del premio, atta a comprovare la validità della polizza assicurativa prodotta per la stipula del contratto o, se del caso, la nuova polizza eventualmente stipulata, in relazione al presente contratto

## **ARTICOLO 17**

### **GARANZIA DEFINITIVA**

1. Il Concessionario ha prestato garanzia definitiva.
2. La garanzia definitiva copre le obbligazioni assunte con il presente contratto ed il risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle stesse obbligazioni, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso il Concessionario, nonché le obbligazioni assunte con il Patto di integrità.
3. Il Concedente ha inoltre il diritto di valersi della garanzia definitiva, nei limiti dell'importo massimo garantito: i) per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento delle prestazioni nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno del Concessionario; ii) per provvedere al pagamento di quanto dovuto dal Concessionario per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori comunque presenti nei luoghi dove viene eseguito il contratto ed addetti all'esecuzione della concessione.
4. In particolare, il Concedente ha diritto di valersi direttamente della garanzia per l'applicazione delle penali e/o per la soddisfazione degli obblighi di cui agli articoli intitolati "Modalità ed esecuzione delle prestazioni contrattuali", "Personale - Obblighi derivanti dal rapporto di lavoro", "Danni, responsabilità civile e polizza assicurativa", "Penali", "Risoluzione", salvo in ogni caso il risarcimento del maggior danno.
5. Il Concedente ha diritto di incamerare la garanzia, in tutto o in parte, per i danni che essa affermi di aver subito, senza pregiudizio dei suoi diritti nei confronti del Concessionario per la rifusione dell'ulteriore danno eventualmente eccedente la somma incamerata.
6. La garanzia prevede espressamente la rinuncia 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.
7. Il Concessionario si impegna a tenere valida ed efficace la garanzia, mediante rinnovi e proroghe, per tutta la durata del presente contratto e, comunque, sino al perfetto adempimento delle obbligazioni assunte in virtù del presente contratto, pena la risoluzione di diritto del medesimo.
8. Il Concedente richiederà al Concessionario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte entro il termine di 10 (dieci) giorni dalla richiesta.
9. La garanzia sarà progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione contrattuale, nel limite massimo dell'80 per cento dell'iniziale importo garantito, secondo

Contratto di affidamento in concessione dei servizi di caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera

quanto stabilito dall'art. 103 del D. Lgs. n. 50/2016. L'ammontare residuo della garanzia definitiva deve permanere fino alla data di emissione del certificato finale di verifica di conformità attestante la corretta esecuzione del contratto.

9. L'ammontare residuo della garanzia definitiva deve permanere fino alla data di emissione del certificato di verifica di conformità attestante la corretta esecuzione del contratto.
10. Resta fermo tutto quanto previsto dall'art. 103 del D. Lgs. n. 50/2016.

## **ARTICOLO 18**

### **DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E CESSIONE DEL CREDITO**

1. E' fatto divieto al Concessionario di cedere, fatte salve le vicende soggettive dell'esecutore del contratto disciplinate all'art. 175, comma 1, lett. d), punto 2), D. Lgs. 50/2016, il presente contratto, a pena di nullità della cessione stessa.
2. Il Concessionario può cedere a terzi i crediti derivanti allo stesso dal presente contratto, nelle modalità espresse dall'art. 106, c. 13, D. Lgs. 50/2016. Le cessioni dei crediti devono essere stipulate mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate al Concedente. Si applicano le disposizioni di cui alla Legge n. 52/1991.
3. È fatto, altresì, divieto al Concessionario di conferire, in qualsiasi forma, procure all'incasso.
4. In caso di inadempimento da parte del Concessionario ai suddetti obblighi, la Concedente, fermo restando il diritto al risarcimento del danno, ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il presente Contratto. Resta fermo quanto previsto in tema di tracciabilità dei flussi finanziari.

## **ARTICOLO 19**

### **CESSAZIONE, REVOCA PER MOTIVI DI PUBBLICO INTERESSE, RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO DEL CONCEDENTE**

1. Ai sensi dell'art. 176 del D.lgs. 50/2016 la concessione cessa, senza applicazione dei termini di cui all'art. 21-*nonies* della Legge 241/1990, quando:
  - a) il contratto non avrebbe dovuto essere aggiudicato in considerazione di una grave violazione, con riferimento alla procedura di aggiudicazione, degli obblighi derivanti dai Trattati, come accertato dalla Corte di giustizia dell'Unione europea in un procedimento ai sensi dell'articolo 258 TFUE;
  - b) il contratto ha subito una modifica sostanziale che avrebbe richiesto il ricorso ad una nuova procedura ai sensi dell'art. 175, comma 8, del D. Lgs. n. 50/2016;
  - c) il Concessionario avrebbe dovuto essere escluso ai sensi dell'articolo 80 del D.Lgs. 50/2016.
2. Nel caso in cui l'annullamento d'ufficio dipenda da vizio non imputabile al Concessionario, a quest'ultimo saranno riconosciuti gli importi previsti dal successivo comma 3.
3. La Concessione può essere risolta per inadempimento del Concedente o revocata per motivi di pubblico interesse ai sensi dell'art. 176, comma 4. Ove si verificano tali ipotesi il Concessionario saranno riconosciuti:
  - a) Il valore delle attività di allestimento realizzati più gli oneri accessori, al netto degli ammortamenti, ovvero, nel caso in cui i predetti interventi non abbia ancora superato la fase di verifica, i costi effettivamente sostenuti e documentati dal Concessionario;
  - b) le penali e gli altri costi sostenuti o da sostenere in conseguenza della risoluzione, ivi inclusi gli oneri derivanti dallo scioglimento anticipato dei contratti di copertura del

---

Contratto di affidamento in concessione dei servizi di caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera

- rischio di fluttuazione del tasso di interesse;
- c) un indennizzo a titolo di risarcimento del mancato guadagno pari al 10 per cento del valore degli allestimenti ancora da eseguire ovvero , nel caso in cui l'opera abbia superato la fase di collaudo, del valore attuale dei ricavi risultanti dal piano economico-finanziario allegato alla concessione per gli anni residui di gestione.
4. Senza pregiudizio per il pagamento delle somme di cui al precedente comma, in tutti i casi di cessazione del rapporto concessorio diversi dalla risoluzione per inadempimento del concessionario, il concessionario ha il diritto di proseguire nella gestione ordinaria dell'opera, incassandone i ricavi da essa derivanti, sino all'effettivo pagamento delle suddette somme per il tramite del nuovo soggetto subentrante, fatti salvi gli eventuali investimenti improcrastinabili individuati dal concedente unitamente alle modalità di finanziamento dei correlati costi.
5. 6. L'efficacia della revoca della concessione è sottoposta alla condizione del pagamento da parte dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore delle somme previste al comma 3.
6. Qualora la concessione sia risolta per inadempimento del concessionario trova applicazione l'articolo 1453 del codice civile.
7. Per quanto non previsto, troveranno applicazione, in quanto compatibili, le ulteriori disposizioni dell'art. 176 del D.Lgs. 50/2016.

## **ARTICOLO 20**

### **RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO DEL CONCESSIONARIO**

1. Il Concedente, senza bisogno di assegnare alcun termine per l'adempimento, potrà risolvere il presente contratto ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., nonché ai sensi dell'art. 1360 cod. civ., previa dichiarazione da comunicarsi al Concessionario tramite pec, nei seguenti casi:
- a) sono state superate le soglie di cui all'art. 175 comma 2 del D. Lgs. n. 50/2016 relativamente alle fattispecie di cui al comma 1 lett. b) e c) del medesimo articolo;
  - b) sono state superate le soglie fissate dall'art. 175, comma 4, del D.Lgs. 50/2016 nel caso di modifiche sostanziali di cui all'art. 175, commi 5 e 7, del D. Lgs. n. 50/2016;
  - c) il Concessionario si è trovato, al momento dell'aggiudicazione dell'appalto in una delle situazioni di cui all'articolo 80, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016, e avrebbe dovuto pertanto essere escluso dalla gara;
  - d) il Concessionario ha commesso, nella procedura di aggiudicazione del presente contratto, un illecito antitrust definitivamente accertato, ai sensi dell'articolo 80, comma 5, lett. c) e secondo le linee guida A.N.AC.;
  - e) l'appalto non avrebbe dovuto essere aggiudicato in considerazione di una grave violazione degli obblighi derivanti dai Trattati, come riconosciuto dalla Corte di giustizia dell'Unione europea in un procedimento ai sensi dell'articolo 258 TFUE, o di una sentenza passata in giudicato per violazione del presente Codice;
  - f) mancata copertura dei rischi durante tutta la vigenza del contratto, ai sensi del precedente articolo 16 "Danni, responsabilità civile e copertura assicurativa";
  - g) azioni giudiziarie per violazioni di diritti di brevetto, di autore ed in genere di privativa altrui, intentate contro la Concedente, ai sensi del successivo articolo 25 "Brevetti industriali e diritto d'autore";

- h) nell'ipotesi di non veridicità delle dichiarazioni rese dal Concessionario ai sensi del D.p.r. n. 445/00, fatto salvo quanto previsto dall'art. 71, del medesimo D.P.R. 445/2000;
- i) nell'ipotesi di irrogazione di sanzioni interdittive o misure cautelari di cui al D. Lgs. n. 231/01, che impediscano al Concessionario di contrattare con le Pubbliche Amministrazioni;
- j) in caso di avvalimento, ove risultasse la violazione dell'art. 89, comma 9, del d. lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;
- k) in caso di violazione del Patto di Integrità: trova applicazione in particolare quanto previsto dall'art. 32 del D.L. 90/2014 convertito nella Legge n. 114/2014;
- l) in caso di sospensione dell'autorizzazione per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande, per cause imputabili al Concessionario;
- m) nel caso in cui per tre trimestri consecutivi siano state applicate penali in relazione agli indicatori di soddisfazione del servizio oggetto di concessione;
- n) nei casi di cui agli articoli del presente Contratto intitolati "Canone e royalty", "Obblighi ed adempimenti del Concessionario", "Verifica di conformità", "Penali", "Obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari", "Modalità ed esecuzione delle prestazioni contrattuali", "Personale - Obblighi derivanti dai rapporti di lavoro", "Obblighi di riservatezza", "Brevetti industriali e diritto d'autore", "Garanzia Definitiva", "Divieto di cessione del contratto e cessione del credito", "Trasparenza dei prezzi", "Subappalto", "Risoluzione", "Modello di organizzazione, gestione e controllo ex d.lgs. n. 231/2001 –Codice Etico - Piano triennale per la prevenzione della corruzione e della Trasparenza", "Trattamento dati personali".

Nelle fattispecie di cui al presente comma non si applicano i termini previsti dall'articolo 21-nonies della legge 7 agosto 1990 n. 241.

2. Il Concedente, senza bisogno di assegnare alcun termine per l'adempimento, ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., nonché ai sensi dell'art.1360 cod. civ., previa dichiarazione da comunicarsi al Concessionario tramite pec, deve risolvere il presente contratto nei seguenti casi:
  - a) qualora nei confronti del Concessionario sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, o nel caso in cui gli accertamenti antimafia presso la Prefettura competente risultino positivi, oppure sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'articolo 80 del D. Lgs. n. 50/2016;
  - b) qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti richiesti dalla legge;
  - c) qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti-richiesti dalla legge, ivi inclusa la decadenza dell'autorizzazione per l'attività di somministrazione di alimenti e bevande.
3. In caso in cui la Concedente accerti un grave inadempimento del Concessionario ad una delle obbligazioni assunte con il presente contratto tale da compromettere la buona riuscita delle prestazioni, la stessa formulerà la contestazione degli addebiti al Concessionario e contestualmente assegnerà un termine, non inferiore a quindici giorni, entro i quali il Concessionario dovrà presentare le proprie controdeduzioni. Acquisite e valutate negativamente le controdeduzioni ovvero scaduto il termine senza che il Concessionario

---

Contratto di affidamento in concessione dei servizi di caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera

abbia risposto, la Concedente ha la facoltà di dichiarare la risoluzione di diritto del contratto, di incamerare la garanzia ove essa non sia stata ancora restituita ovvero di applicare una penale equivalente, nonché di procedere all'esecuzione in danno dell'Impresa; resta salvo il diritto della Concedente al risarcimento dell'eventuale maggior danno.

4. Qualora il Concessionario ritardi per negligenza l'esecuzione delle prestazioni rispetto alle previsioni del contratto, la Concedente assegna un termine che, salvo i casi d'urgenza, non può essere inferiore a 10 (dieci) giorni, entro i quali il Concessionario deve eseguire le prestazioni. Scaduto il termine assegnato, e redatto processo verbale in contraddittorio con il Concessionario, qualora l'inadempimento permanga, la Concedente potrà risolvere il contratto, fermo restando il pagamento delle penali.
5. In caso di inadempimento del Concessionario anche a uno solo degli obblighi assunti con il presente contratto che si protragga oltre il termine, non inferiore a 15 (quindici) giorni, che verrà assegnato dalla Concedente, a mezzo pec, per porre fine all'inadempimento, la Concedente stessa ha la facoltà di dichiarare la risoluzione di diritto del contratto e di incamerare la garanzia definitiva ove essa non sia stata ancora restituita, ovvero di applicare una penale equivalente, nonché di procedere all'esecuzione in danno dell'Impresa; resta salvo il diritto della Concedente al risarcimento dell'eventuale maggior danno.
6. Nel caso di risoluzione del contratto, il Concessionario ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto ai sensi dell'art. 108, comma 5, del D. Lgs. 50/2016.
7. In caso di risoluzione del presente contratto, l'Impresa si impegna, sin d'ora, a fornire al Concedente tutta la documentazione tecnica e i dati necessari al fine di provvedere direttamente o tramite terzi all'esecuzione del presente contratto. In caso di risoluzione per responsabilità del concessionario, il Concessionario è tenuto a corrispondere anche la maggiore spesa sostenuta dal Concedente per affidare ad altra impresa le prestazioni ove la stazione appaltante non si sia avvalsa della facoltà prevista dall'art. 110 comma 1 del D. Lgs. n. 50/2016.
8. In tutti i casi di cui ai precedenti commi, fatto salvo il maggior danno il Concedente incamererà la garanzia definitiva.
9. Il Concedente, in caso di risoluzione e comunque nei casi di cui all'art. 110, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016 potrà interpellare progressivamente gli operatori economici che hanno partecipato all'originaria procedura di gara e risultati dalla relativa graduatoria al fine di stipulare una nuova concessione per l'affidamento delle prestazioni contrattuali alle medesime condizioni già proposte dal Concessionario in sede di offerta.
10. Resta fermo quanto previsto all'art. 108 del D. Lgs. n. 50/2016, in quanto compatibile.

## **ARTICOLO 21**

### **RECESSO**

1. Il Concedente ha diritto di recedere dal presente contratto in tutti i casi previsti dalla legge.
2. Resta fermo quanto previsto in materia di recesso dagli artt. 88, comma 4-ter, e 92, comma 4, del D. Lgs. n. 159/2011.

## **ARTICOLO 22**

### **TRASPARENZA DEI PREZZI**

---

Contratto di affidamento in concessione dei servizi di caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera

1. Il Concessionario espressamente ed irrevocabilmente:
  - a) dichiara che non vi è stata mediazione o altra opera di terzi per la conclusione del presente contratto;
  - b) dichiara di non aver corrisposto né promesso di corrispondere ad alcuno, direttamente o attraverso terzi, ivi comprese le Imprese collegate o controllate, somme di denaro o altra utilità a titolo di intermediazione o simili, comunque volte a facilitare la conclusione del contratto stesso;
  - c) si obbliga a non versare ad alcuno, a nessun titolo, somme di danaro o altra utilità finalizzate a facilitare e/o a rendere meno onerosa l'esecuzione e/o la gestione del presente contratto rispetto agli obblighi con esse assunti, né a compiere azioni comunque volte agli stessi fini;
  - d) si obbliga al rispetto di quanto stabilito dall'art. 42 del D.Lgs. n. 50/2016 al fine di evitare situazioni di conflitto d'interesse.
11. Qualora non risultasse conforme al vero anche una sola delle dichiarazioni rese ai sensi del precedente comma, ovvero il Concessionario non rispettasse gli impegni e gli obblighi ivi assunti per tutta la durata del presente contratto, lo stesso si intenderà risolto di diritto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 cod. civ., per fatto e colpa del Concessionario, che sarà conseguentemente tenuto al risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione e con facoltà di Consip S.p.A. di incamerare la garanzia prestata.
12. Il Concessionario si impegna al rispetto di tutte le previsioni di cui al Patto di integrità.

## **ARTICOLO 23**

### **OBBLIGHI DI RISERVATEZZA**

1. Il Concessionario ha l'obbligo, pena la risoluzione del contratto e fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni subiti dal Concedente, di mantenere riservati, anche successivamente alla scadenza del contratto medesimo, i dati, le notizie e le informazioni in ordine alle attività svolte in adempimento del presente contratto, nonché fatti, stati e condizioni relativi alle attività svolte dal Concedente di cui sia, comunque, venuta a conoscenza nel corso di esecuzione del contratto stesso.
2. Il Concessionario si impegna, altresì, a mantenere segrete e a non divulgare, pena la risoluzione del contratto e fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni subiti dal Concedente, le informazioni comunque ricevute in ordine al funzionamento dei sistemi di allarme, vigilanza e custodia della Pinacoteca e dei locali oggetto della presente concessione.
3. Gli obblighi di cui ai precedenti commi si estendono a tutto il materiale originario o predisposto in esecuzione del presente contratto, fatta eccezione per i dati, le notizie, le informazioni ed i documenti che siano o divengano di pubblico dominio.
4. Il Concedente è responsabile per l'esatta osservanza, da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, nonché dei propri eventuali subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di riservatezza di cui al primo e secondo comma e, pertanto, si impegna a non eseguire ed a non permettere che altri eseguano copie, estratti, note o elaborazioni di qualsiasi atto o documento di cui sia venuta in possesso in ragione dell'incarico affidatole con il contratto.

## **ARTICOLO 24**

---

Contratto di affidamento in concessione dei servizi di caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera

## **MARCHI**

1. Il Concessionario è tenuto ad utilizzare, per tutta la durata della concessione, il logotipo di cui al Capitolato Tecnico, al fine di caratterizzare in modo inequivocabile gli ambienti, i locali ed i servizi oggetto del presente contratto.
2. L'uso del marchio d'impresa ovvero di insegne del Concessionario, anche a fini pubblicitari, deve essere previamente autorizzato dal Concedente.
3. Nel corso di durata del presente contratto, in caso di eventi o circostanze particolari, Il Concedente potrà occasionalmente autorizzare l'utilizzo, non assumendone alcuna responsabilità, di marchi terzi le cui modalità di esibizione dovranno essere previamente concordate con il Concedente.

## **ARTICOLO 25**

### **BREVETTI INDUSTRIALI E DIRITTI D'AUTORE**

1. Il Concessionario assume ogni responsabilità conseguente all'uso di dispositivi o all'adozione di soluzioni tecniche o di altra natura che violino diritti di brevetto, di autore ed in genere di privativa altrui.
2. Qualora venga promossa nei confronti del Concedente azione giudiziaria da parte di terzi che vantino diritti sulle forniture acquistate, il Concessionario manleverà e terrà indenne il Concedente, assumendo a proprio carico tutti gli oneri conseguenti, inclusi i danni verso terzi, le spese giudiziali e legali a carico del Concedente.
3. Il Concedente si obbliga ad informare prontamente per scritto il Concessionario delle iniziative giudiziarie di cui al precedente comma; in caso di difesa congiunta, il concedente riconosce al Concessionario la facoltà di nominare un proprio legale di fiducia da affiancare al difensore del Concedente.
4. Nell'ipotesi di azione giudiziaria di cui al precedente comma 2, il Concedente, fermo restando il diritto al risarcimento del danno nel caso in cui la pretesa azionata sia fondata, ha facoltà di dichiarare la risoluzione di diritto del presente contratto, salvo che il Concessionario ottenga il consenso alla continuazione dell'uso delle apparecchiature il cui diritto di esclusiva è giudizialmente contestato.

## **ARTICOLO 26**

### **OBBLIGHI IN TEMA DI TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI**

1. Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8, della Legge 13 agosto 2010 n. 136, il Concessionario si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.
2. Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste dal presente contratto, si conviene che il Concedente, in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 3, comma 9 bis della Legge 13 agosto 2010 n. 136, senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, potrà risolvere di diritto il presente contratto ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., nonché ai sensi dell'art.1360 cod. civ., previa dichiarazione da comunicarsi al Concessionario con raccomandata a.r qualora le transazioni siano eseguite senza avvalersi del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della Legge 13 agosto 2010 n.136.

3. Il Concessionario si obbliga, a mente dell'art. 3, comma 8, secondo periodo della Legge 13 agosto 2010 n. 136, ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori o i subcontraenti, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010 n. 136.
4. Il Concessionario, il subappaltatore o il subcontraente che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui alla norma sopra richiamata è tenuto a darne immediata comunicazione al Concedente e la Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo della provincia ove ha sede il Concedente.
5. Il Concessionario si obbliga e garantisce che nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti, verrà assunta dalle predette controparti l'obbligazione specifica di risoluzione di diritto del relativo rapporto contrattuale nel caso di mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità dei flussi finanziari.
6. Il Concedente verificherà che nei contratti di subappalto sia inserita, a pena di nullità assoluta del contratto, un'apposita clausola con la quale il subappaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla richiamata Legge. Con riferimento ai contratti di subfornitura, il Concessionario si obbliga a trasmettere al Concedente, oltre alle informazioni sui sub-contratti di cui all'art. 105, comma 2, anche apposita dichiarazione resa ai sensi del DPR 445/2000, attestante che nel relativo sub-contratto, sia stata inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale il subcontraente assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla richiamata Legge, restando inteso che il Concedente, si riserva di procedere a verifiche a campione sulla presenza di quanto attestato, richiedendo all'uopo la produzione degli eventuali sub-contratti stipulati, e di adottare, all'esito dell'espletata verifica ogni più opportuna determinazione, ai sensi di legge e di contratto.
7. Il Concessionario è tenuto a comunicare tempestivamente e comunque entro e non oltre 7 giorni dalla/e variazione/i qualsivoglia variazione intervenuta in ordine ai dati relativi agli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i dedicato/i nonché le generalità (nome e cognome) e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su detto/i conto/i.
8. Ai sensi della Determinazione dell'AVCP (ora A.N.AC.) n. 10 del 22 dicembre 2010, il Concessionario, in caso di cessione dei crediti, si impegna a comunicare il/i CIG/CUP al cessionario, eventualmente anche nell'atto di cessione, affinché lo/gli stesso/i venga/no riportato/i sugli strumenti di pagamento utilizzati. Il cessionario è tenuto ad utilizzare conto/i corrente/i dedicato/i nonché ad anticipare i pagamenti al Concessionario mediante bonifico bancario o postale sul/i conto/i corrente/i dedicato/i del Concessionario medesimo riportando il CIG/CUP dallo stesso comunicato.

## **ARTICOLO 27**

### **MODELLO DI ORGANIZZAZIONE, GESTIONE E CONTROLLO EX D.LGS. N. 231/2001 – CODICE ETICO - PIANO TRIENNALE PER LA DI PREVENZIONE DELLA CORRUZIONE E DELLA TRASPARENZA**

1. Il Concessionario dichiara di essere a conoscenza del D.lgs. n. 231/2001 e della L. n. 190/2012.
2. Nel caso in cui la Concedente abbia predisposto un Codice etico, il Piano triennale per la prevenzione della Corruzione e della Trasparenza ai sensi della L. 190/2012 ed il Modello di organizzazione, gestione e controllo ai sensi del D.lgs. 231/2001, consultabili sul sito internet della stessa, il Concessionario dichiara di averne preso visione e, per effetto della

Contratto di affidamento in concessione dei servizi di caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera

sottoscrizione del presente Contratto, si impegna: (i) ad operare nel rispetto dei principi e delle previsioni di cui al D. Lgs. 231/2001; (ii) ove la Concedente abbia adottato un Modello di organizzazione, gestione e controllo, ai sensi del D.lgs. 231/2001, ad uniformarsi alle previsioni in esso contenute, iii) ad operare nel rispetto del Codice Etico e del Piano Triennale per la Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza ove adottati dalla Concedente. In particolare si precisa che gli obblighi in materia di riservatezza di cui al Codice Etico verranno rispettati anche in caso di cessazione dei rapporti attualmente in essere con la Concedente e comunque per i cinque anni successivi alla cessazione di efficacia del rapporto contrattuale.

3. In caso di inadempimento da parte del Concessionario agli obblighi di cui ai precedenti commi, fermo restando il diritto al risarcimento del danno, il Concedente ha facoltà di dichiarare risolto il presente contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c..

## **ARTICOLO 28**

### **INCOMPATIBILITÀ**

1. Il Concessionario dichiara espressamente ed irrevocabilmente che la conclusione della contratto avviene nel rispetto delle previsioni di cui all'articolo 53, comma 16 ter, del D. Lgs. n. 165/2001.
2. Qualora non risultasse conforme al vero la dichiarazione resa, il Concessionario prende atto e accetta che si applicheranno le conseguenze previste dalla predetta normativa.

## **ARTICOLO 29**

### **ONERI FISCALI E SPESE CONTRATTUALI**

1. Sono a carico del Concessionario tutti gli oneri tributari e le spese contrattuali ad eccezione di quelli che fanno carico al Concedente per legge.
2. Il Concessionario dichiara che le prestazioni di cui trattasi sono effettuate nell'esercizio di impresa e che alcune di esse sono soggette all'Imposta sul Valore Aggiunto, ai sensi del D.P.R. n. 633/72 e s.m.i.; conseguentemente, al presente contratto dovrà essere applicata l'imposta di registro in misura fissa, ai sensi dell'art. 40 del D.P.R. n. 131/86 con ogni relativo onere a carico del concessionario medesimo.

## **ARTICOLO 30**

### **FORO ESCLUSIVO**

1. Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra le parti in relazione alla interpretazione, esecuzione e risoluzione del presente contratto sarà competente in via esclusiva il Foro di Milano.

## **ARTICOLO 31**

### **TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

1. Il Concessionario dichiara di aver ricevuto prima della sottoscrizione del presente Contratto le informazioni di cui all'art. 13 del Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati (nel seguito anche "*Regolamento UE*"), circa il trattamento dei dati personali, conferiti per la sottoscrizione e l'esecuzione del Contratto stesso e di essere a conoscenza dei diritti riconosciuti ai sensi della predetta normativa. Tale informativa è

---

Contratto di affidamento in concessione dei servizi di caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera

contenuta nell'ambito del Disciplinare di gara, al paragrafo 14, che deve intendersi in quest'ambito integralmente trascritto.

2. La Concedente tratta i dati forniti dal Concessionario, ai fini della stipula del Contratto, per l'adempimento degli obblighi legali ad esso connessi, oltre che per la gestione ed esecuzione economica ed amministrativa del contratto stesso in adempimento di precisi obblighi di legge derivanti dalla normativa in materia di appalti e contrattualistica pubblica. Tutti i dati acquisiti dalla Concedente potranno essere trattati anche per fini di studio e statistici.
3. Con la sottoscrizione del Contratto, il Concessionario, in persona del legale rappresentante pro-tempore o di procuratore in grado di impegnare sullo specifico tema l'azienda, acconsente espressamente al trattamento dei dati personali come sopra definito e si impegna ad adempiere agli obblighi di rilascio dell'informativa e di richiesta del consenso, ove necessario, nei confronti delle persone fisiche interessate di cui sono forniti dati personali nell'ambito dell'esecuzione del contratto, per le finalità descritte nel Disciplinare di gara e sopra richiamate.
4. Il Concessionario prende atto ed acconsente che la ragione sociale dell'operatore economico ed i valori economici espressi in gara, siano pubblicati e diffusi tramite il sito internet della Concedente. Inoltre, le informazioni e i dati inerenti la partecipazione all'iniziativa di gara, nei limiti e in applicazione dei principi e delle disposizioni in materia di dati pubblici e riutilizzo delle informazioni del settore pubblico (D. Lgs. 36/2006 e artt. 52 e 68, comma 3, del D.Lgs. 82/2015), potranno essere utilizzati dalla Concedente, anche in forma aggregata, per essere messi a disposizione del Ministero dei Beni e delle attività Culturali e del Turismo o di altre pubbliche amministrazioni, persone fisiche e giuridiche, anche come dati di tipo aperto in ragione della normativa sul riutilizzo dei dati pubblici. Oltre a quanto sopra, in adempimento agli obblighi di legge che impongono la trasparenza amministrativa (art. 1, comma 16, lett. b e comma 32 L. 190/2012; art. 35 D. Lgs. n. 33/2012; nonché art. 29 D. Lgs. n. 50/2016 s.m.i.), il Concessionario prende atto ed acconsente a che i dati e/o la documentazione che la legge impone di pubblicare, siano pubblicati e diffusi tramite il sito internet della Concedente, nella sezione relativa alla trasparenza.
5. Con la sottoscrizione del contratto il Concessionario si obbliga ad adottare le misure di sicurezza di natura fisica, logica, tecnica e organizzativa idonee a garantire un livello di sicurezza adeguato al rischio, ivi comprese quelle specificate nel Contratto, unitamente ai suoi Allegati.
6. In ragione dell'oggetto del Contratto, ove il Concessionario sia chiamato ad eseguire attività di trattamento di dati personali, lo stesso sarà nominato "Responsabile del trattamento" dei dati personali ai sensi dell'art. 28 del Regolamento UE; a tal fine, esso si impegna ad improntare il trattamento dei dati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza nel pieno rispetto della normativa nazionale vigente in materia di trattamento dei dati personali (ivi inclusi gli ulteriori provvedimenti, comunicati ufficiali, autorizzazioni generali, pronunce in genere emessi dall'Autorità Garante per la Protezione dei Dati Personali) e di quanto disposto dall'art. 5 del Regolamento UE, limitandosi ad eseguire i soli trattamenti funzionali, necessari e pertinenti all'esecuzione delle prestazioni contrattuali e, in ogni modo, non incompatibili con le finalità iniziali per cui i dati sono stati raccolti e, in caso di eventuali finalità ulteriori, ad effettuare la ponderazione tra le finalità iniziali e quelle successive.

7. Il Concessionario, qualora venga nominato Responsabile del trattamento, si impegna a tenere un Registro del trattamento conforme a quanto stabilito dall'art. 30 del GDPR e a renderlo tempestivamente consultabile dal Titolare del trattamento.
8. Il Concessionario prende atto che la Concedente potrà operare verifiche periodiche, ispezioni e audit, anche tramite soggetti terzi autorizzati dalla Concedente, volti a riscontrare l'applicazione e l'adeguatezza delle misure di sicurezza dei dati personali applicate.
9. Nel caso in cui il Concessionario violi gli obblighi previsti dalla normativa in materia di protezione dei dati personali, o agisca in modo difforme o contrario alle legittime istruzioni impartitegli dal Titolare del Trattamento, oppure adotti misure di sicurezza inadeguate rispetto al rischio del trattamento, risponderà integralmente del danno cagionato agli "interessati". In tal caso, la Concedente potrà risolvere il contratto ed escutere la garanzia definitiva, salvo il risarcimento del maggior danno.
10. Il Concessionario si impegna ad osservare le vigenti disposizioni in materia di sicurezza e riservatezza e a farle osservare ai propri dipendenti e collaboratori che, opportunamente istruiti, saranno autorizzati trattamento dei Dati personali.

Milano, li 09/08/2018

Il Concedente  
Il legale rappresentante  
Pinacoteca di Brera  
C.F. 97725670158  
Certificatore: \_ARUBA  
Validità: dal 18/01/2016 al 17/01/2019  
Firma digitale: n. 15147707

Il Concessionario/L'Impresa  
Il legale rappresentante  
Alessandro Grassetto  
C.F.: GRSLSN65A04L736A  
Certificatore: INFOCERT  
Validità: dal 10/07/2018 al 10/07/2021  
Firma digitale: n 7420104500115156

Il sottoscritto Alessandro Grassetto, in qualità di legale rappresentante dell'Impresa dichiara di avere particolareggiata e perfetta conoscenza di tutte le clausole contrattuali e dei documenti ed atti ivi richiamati.

Ai sensi e per gli effetti di cui agli artt. 1341 e 1342 cod. civ., l'Impresa dichiara di accettare tutte le condizioni e patti ivi contenuti e di avere particolarmente considerato quanto stabilito e convenuto con le relative clausole; in particolare dichiara di approvare specificamente le clausole e condizioni di seguito elencate:

- Articolo 5 - Modifica della concessione durante il periodo di efficacia
- Articolo 7 - Canone di concessione e royalty;
- Articolo 9 - Modalità ed esecuzione delle prestazioni contrattuali – condizioni di vendita;
- Articolo 12 - Obblighi e oneri a carico del Concedente;
- Articolo 13 - Subappalto;
- Articolo 14 - Verifiche e controlli;
- Articolo 15 - Penali;

---

Contratto di affidamento in concessione dei servizi di caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera

Articolo 16 - Danni, responsabilità civile e polizza assicurativa;  
Articolo 17 - Garanzia definitiva;  
Articolo 18 - Divieto di cessione del contratto e cessione del credito;  
Articolo 19 - Cessazione, revoca per motivi di pubblico interesse, risoluzione per inadempimento del concedente;  
Articolo 20 - Risoluzione per inadempimento del concessionario;  
Articolo 21 - Recesso;  
Articolo 22 - Trasparenza dei prezzi;  
Articolo 23 - Obblighi di riservatezza;  
Articolo 25 - Brevetti industriali e diritti d'autore;  
Articolo 26 - Obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari;  
Articolo 27 - Modello di organizzazione, gestione e controllo ex d.lgs. n. 231/2001 – codice etico - piano triennale per la prevenzione della corruzione e della trasparenza  
Articolo 30 - Foro esclusivo;  
Articolo 31 - Trattamento dei dati personali;

Il Concessionario/L'Impresa  
il legale rappresentante  
Alessandro Grassetti  
C.F.: GRSLSN65A04L736A  
Certificatore: INFOCERT  
Validità: dal 10/07/2018 al 10/07/2021  
Firma digitale: n 7420104500115156



## CONSIP S.P.A. A SOCIO UNICO

### Bando di gara

#### SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

##### I.1) Denominazione e indirizzi

**Denominazione ufficiale:** Consip S.p.A. a socio unico

**Indirizzo postale:** via Isonzo, 19/E, Roma 00198, Italia, **Codice Nuts:** ITE43, Tel. 06/854491, Fax 06/85449288

**Persona di contatto:** Direzione Sourcing Beni e Servizi (DSBS) all'attenzione dell'Ing. Giulio Ferraro, in qualità di Responsabile del Procedimento

##### Indirizzi internet:

**indirizzo principale:** [www.consip.it](http://www.consip.it), [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it)

**indirizzo del profilo di committente:** [www.consip.it](http://www.consip.it)

I.2) **Concessione congiunta:** La concessione è aggiudicata da una centrale di committenza

I.3) **Comunicazione:** I documenti di gara sono disponibili per un accesso gratuito, illimitato e diretto presso: [www.consip.it](http://www.consip.it) e [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it)

**Ulteriori informazioni sono disponibili presso:** l'indirizzo sopra indicato

Le offerte e le domande di partecipazione vanno inviate in versione elettronica:

[www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it)

I.4) **Tipo di amministrazione aggiudicatrice:** Organismo di diritto pubblico

I.5) **Principali settori di attività:** Servizi generali delle amministrazioni pubbliche

#### Sezione II: Oggetto

##### II.1) Entità della concessione

II.1.1) **Denominazione:** Affidamento in concessione dei servizi di caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle attività culturali e del turismo- ID Sigef 1947 CIG 7219930AB5

II.1.2) **Codice CPV principale:** 55310000-6; 55330000-2; 55410000-7.

II.1.3) **Tipo di concessione:**  Lavori  Forniture  Servizi

II.1.4) **Breve descrizione:** il contratto ha per oggetto l'affidamento in concessione dei servizi di caffetteria e piccola ristorazione, da eseguirsi presso la Pinacoteca di Brera a Milano, per conto del Ministero dei Beni e delle attività culturali e del turismo. I servizi predetti rientrano tra i servizi di assistenza culturale e di ospitalità per il pubblico di cui all'art. 117 del D.lgs. n. 42/2004.

II.1.5) **Valore totale stimato:** Valore, IVA esclusa: 4.004.293,06 Valuta: Euro

##### II.1.6) Informazioni relative ai lotti

Questa concessione è suddivisa in lotti  sì  no



## II.2) Descrizione

**II.2.1) Denominazione:** Affidamento in concessione dei servizi di caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle attività culturali e del turismo.

**II.2.3) Luogo di esecuzione:** Codice NUTS: ITC4C Luogo principale di esecuzione: Milano – Pinacoteca di Brera, come meglio specificato nel Capitolato Tecnico.

**II.2.4) Descrizione dell'appalto:** vedi precedente punto II.1.4)

### II.2.5) Criteri di aggiudicazione

I criteri indicati di seguito

Prezzo

● Il prezzo non è il solo criterio di aggiudicazione e tutti i criteri sono indicati solo nei documenti di gara

### II.2.6) Valore stimato:

Valore, IVA esclusa: 4.004.293,06 Valuta: Euro

### II.2.7) Durata del contratto di concessione:

Durata in mesi: 96

Il contratto di concessione è oggetto di rinnovo: NO

**II.2.10) Informazioni sulle varianti:** Sono autorizzate varianti NO

**II.2.11) Informazioni relative alle opzioni:** Opzioni  SI ●NO

### II.2.13) Informazioni relative ai fondi dell'Unione europea:

La concessione è connesso ad un progetto e/o programma finanziato da fondi dell'Unione europea: NO

## SEZIONE III: INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO, FINANZIARIO E TECNICO

### III.1) Condizioni di partecipazione

#### III.1.1) Abilitazione all'esercizio dell'attività professionale, inclusi i requisiti relativi all'iscrizione nell'albo professionale o nel registro commerciale

È ammessa la partecipazione dei soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016 con le modalità di cui agli artt. 47 e 48 del D.Lgs. n. 50/2016 alle seguenti condizioni:

- a) iscrizione nel Registro delle Imprese per attività inerenti l'oggetto della concessione o in uno dei registri professionali o commerciali dello Stato di residenza se si tratta di uno Stato dell'UE in conformità con quanto previsto dall'art. 83, comma 3, D.Lgs. 50/2016;
- b) non sussistenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80, D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., di ogni altra situazione che determini l'esclusione dalle gare di appalto e/o l'incapacità di contrarre con la pubblica amministrazione, nonché della causa interdittiva di cui all'art. 53, comma 16-ter, del D.Lgs. n. 165/2001. Si applica l'art. 83, comma 9, del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. secondo le modalità indicate nel Disciplinare di gara.
- c) Ai sensi dell'art. 37 della L. n. 122/2010, gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio



nei Paesi inseriti nelle black list di cui al D.M. 4.5.1999 e al D.M. 21.11.2001 devono essere in possesso dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del D.M. 14.12.2010.

### **III.1.2) Capacità economica e finanziaria:**

Elenco e breve descrizione dei criteri di selezione:

a) aver realizzato, negli ultimi tre esercizi finanziari approvati alla data di pubblicazione del presente Bando, un fatturato specifico annuo medio per la prestazione del servizio di caffetteria e/o ristorazione presso esercizi commerciali aperti al pubblico non inferiore a Euro 500.000,00, IVA esclusa.

In caso di partecipazione di soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. d), e), f) e g), e comma 2, lett. b) e c) del d. lgs. n. 50/2016 e s.m.i. il suddetto requisito deve essere posseduto sulla base di quanto previsto nel Disciplinare di gara.

## **SEZIONE IV: PROCEDURA**

### **IV.1) Descrizione**

#### **IV.1.1) Tipo di procedura**

- Procedura aperta

#### **IV.1.8) Informazioni relative all'accordo sugli appalti pubblici (AAP)**

L'appalto è disciplinato dall'accordo sugli appalti pubblici : SI

### **IV.2) Informazioni di carattere amministrativo**

#### **IV.2.2) Termine per il ricevimento delle offerte o delle domande di partecipazione**

Data: (20/11/2017) Ora locale: (16:00:00)

#### **IV.2.4) Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte o delle domande di partecipazione:**

Italiano

#### **IV.2.6) Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta**

L'offerta deve essere valida per 240 giorni dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte.

#### **IV.2.7) Modalità di apertura delle offerte**

Data: (21/11/2017) Ora locale: (15:00:00) Luogo: punto I.1

Informazioni relative alle persone ammesse e alla procedura di apertura: sono indicate nella documentazione di gara.

## **Sezione V: Altre informazioni**

### **V.1) Informazioni relative alla rinnovabilità**

Si tratta di un appalto rinnovabile: NO

### **VI.3) Informazioni complementari:**

Il contratto di concessione non conterrà la clausola compromissoria.



Ciascun operatore è tenuto, anche ai sensi dell'art. 52 del D. Lgs. n. 50/2016 ad indicare nel DGUE l'indirizzo di posta elettronica certificata, il domicilio eletto.

Ai sensi dell'art. 51 del D. Lgs. n. 50/2016, la presente iniziativa non viene divisa in Lotti funzionali per le ragioni espresse nel Disciplinare di gara.

Come meglio chiarito nel Disciplinare di gara, agli operatori sarà chiesto di produrre

- i) garanzia provvisoria ai sensi dell'art. 93 del D. Lgs. n. 50/2016, la cui quantificazione è indicata nella documentazione di gara;
- ii) garanzia definitiva ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. n. 50/2016;
- iii) polizza assicurativa.

E' consentito il subappalto nei limiti e con le modalità di cui all'art. 174 del D. Lgs. n. 50/2016 nonché nei limiti di quanto previsto dal Disciplinare di gara.

Al fine di agevolare l'avviamento delle attività, il canone annuo offerto non è dovuto per il primo anno di concessione. Inoltre, la royalty annua non è dovuta relativamente al 1° scaglione (da 0 a 250.000 euro di ricavi delle vendite e delle prestazioni al netto dell'IVA).

Gli **importi a base d'asta**, che saranno oggetto di rialzo, sono i seguenti:

- Canone di concessione annuo:
  - Euro 20.000,00 (ventimila euro) (IVA esclusa) per gli anni successivi al primo, soggetto a rialzo;
- Royalty, definita per scaglioni, pari a un valore percentuale decrescente dei Ricavi annui delle vendite e delle prestazioni al netto di IVA. Nella tabella seguente si rappresentano i valori delle royalty poste a base d'asta per i diversi scaglioni di Ricavi annui delle vendite e delle prestazioni al netto di IVA.

Scaglione	A	B	C	D	E
Range Ricavi annui delle vendite e delle prestazioni al netto di IVA [€]	≤250.000,00	> 250.000,00 ≤ 350.000,00	> 350.000,00 ≤ 450.000,00	> 450.000,00 ≤ 550.000,00	> 550.000,00
Base d'asta [%]	base d'asta non prevista	5,5%	5,0%	4,5%	4,0%

Tali valori devono essere rialzati in gara e devono mantenersi decrescenti o uguali tra uno scaglione e il successivo. Esempio: la royalty offerta per lo scaglione "B" dovrà essere maggiore o uguale della royalty offerta per lo scaglione "C", a sua volta maggiore o uguale alla royalty offerta per lo scaglione "D", e così via.

La presente gara si svolgerà tramite Sistema informatico sul quale dovranno essere inserite le "offerte".

E' prevista la seguente ponderazione: punteggio massimo tecnico 70 punti ed economico 30 punti. I criteri di valutazione relativi alla qualità ed al prezzo e la relativa ponderazione sono indicati nella documentazione di gara.



Nella presente iniziativa dovranno essere rispettati i criteri ambientali minimi sulla base di quanto stabilito nella documentazione di gara.

Ai sensi dell'art. 171, comma 3 lett. b) del D.lgs. 50/2016 e s.m.i. la concessione è vincolata alla piena attuazione del piano economico finanziario del concessionario e al rispetto dei tempi previsti dallo stesso per la realizzazione degli investimenti in opere pubbliche; l'offerta, pertanto, dovrà espressamente contenere, a pena di esclusione, l'impegno espresso da parte del concessionario al rispetto di tali condizioni.

**VI.4) Procedure di ricorso**

**VI.4.1) Organismo responsabile delle procedure di ricorso**

**Denominazione ufficiale:** Tribunale Amministrativo Regionale per il Lazio – Roma, Via Flaminia, 189  
00196 Roma, Tel. 06 328721

**VI.4.3) Procedure di ricorso**

Informazioni dettagliate sui termini di presentazione dei ricorsi: Avverso il presente Bando è proponibile ricorso avanti il T.A.R. Lazio – Roma entro 30 giorni dalla data di pubblicazione sulla GURI.

**VI.5) Data di spedizione del presente avviso: (05/10/2017)**

*Ing. Cristiano Cannarsa*  
(L'Amministratore Delegato)

CAFFÈ  
**FERNANDA**  
PINACOTECA DI BRERA

***Gara a procedura aperta per  
l'affidamento in concessione dei servizi  
di caffetteria e piccola ristorazione  
presso la Pinacoteca di Brera per il  
Ministero dei Beni e delle Attività  
Culturali e del Turismo***



**Brera**

**FABBRO** S.p.A.

**Sommario**

J.1 <i>PIANO DI MARKETING</i> .....	2
J.2 <i>MONITORAGGIO E CONTROLLO DEL PIANO DI MARKETING</i> .....	7
J.3 <i>PROGETTO DI ALLESTIMENTO DELLA SALA CAFFETTERIA E DI PICCOLA RISTORAZIONE E DEL LOGGIATO</i> .....	9
J.4 <i>PROGETTO DI ALLESTIMENTO DEL LOCALE CUCINA E DEL BANCONE DELLA CAFFETTERIA</i> .....	17
J.6 <i>QUALITÀ AMBIENTALE DI PANE, FORMAGGI E ALTRI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE</i>	37
J.7 <i>QUALITÀ AMBIENTALE DI OLI E GRASSI</i> .....	38
J.8 <i>QUALITÀ AMBIENTALE DI ORTOFRUTTA, LEGUMI E CEREALI</i> .....	38
J.9 <i>QUALITÀ AMBIENTALE DELLE CARNI FRESCHE E PRODOTTI A BASE CARNE</i> .....	39
J.10 <i>QUALITÀ AMBIENTALE DELLA PASTA ALIMENTARE</i> .....	39
J.11 <i>QUALITÀ AMBIENTALE DEI VINI</i> .....	39
J.12 <i>PERSONALE</i> .....	40
J.13 <i>RESOCONTO TRIMESTRALE PER L'AMMINISTRAZIONE</i> .....	52
J.14 <i>SERVIZI ACCESSORI PER LA RISTORAZIONE</i> .....	54
J.15 <i>CAFFÈ FERNANDA PER IL SOCIALE</i> .....	55
J.16 <i>LINGUE STRANIERE - INGLESE</i> .....	57
J.17 <i>LINGUE STRANIERE - ALTRE LINGUE</i> .....	57
J.18 <i>DESTINAZIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI</i> .....	58

**J.1 PIANO DI MARKETING****1. EXECUTIVE SUMMARY**

**Il luogo – la funzione – Putenza**, rappresentano i tre elementi di riferimento principali del piano di attività del Caffè Fernanda. Essi saranno il nucleo strategico di costante riferimento del piano di marketing che **FABBRO S.p.A.** intende adottare. La costante consapevolezza, diretta e indiretta, dell'immagine imposta dal luogo, la funzione di promozione della conoscenza e della cultura in esso svolta, le peculiarità dell'utenza che lo frequenta, saranno gli elementi principali della proposta d'offerta complessiva. In tale direzione sarà orientata la gestione che si intende proporre in termini di realizzazione e gestione degli ambienti, selezione e formazione del personale, integrazione e partecipazione con l'ampia offerta di cultura proposte dalla Pinacoteca e dalle altre realtà presenti nel complesso.

**FABBRO S.p.A.** intende proporre una gestione dell'offerta di ristoro legata, ove concordato con le Direzione della Pinacoteca dei diversi Istituti presenti, orientata a:

- promuovere proposte collegate alle iniziative della Pinacoteca (visite serali, visite scolastiche, presenza bambini) con offerte di caffetteria, spuntini, aperitivi a tema (reading, musica, presentazione di prodotti della tradizione lombarda ma anche con riferimenti internazionali) ed a prezzo contenuto;
- coinvolgere gli allievi dell'Accademia attraverso borse di studio a tema e delle attività dell'Orto Botanico, ove possibile, con iniziative di sponsorizzazione ed esposizione ed utilizzo delle colture;
- utilizzo della Pinacoteca come momento di particolare attività formativa del personale del Caffè Fernanda, che, insieme alla attività di formazione dovuta da **FABBRO S.p.A.** relativa alla funzione specifica, sarà stimolata alla conoscenza delle principali opere custodite e delle iniziative culturali promosse da Brera.

**2. L'AZIENDA E LA SUA MISSION**

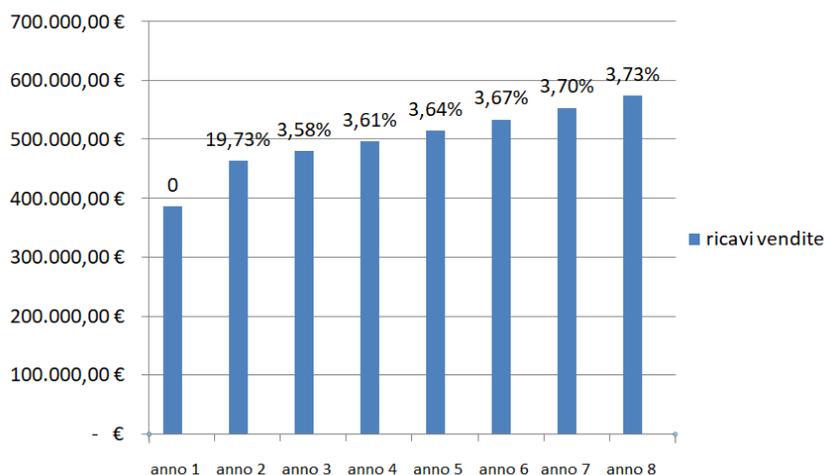
**FABBRO S.p.A.** è abituata a lavorare nel modo più sostenibile possibile da circa venti anni nei settori della ristorazione (food, coffee, vending) e del service (facility). La ricerca e l'attività di selezione di prodotti e materie prime di elevata qualità ha portato alla collaborazione con **BON – cibobuonochefabene-** società dedicata alla ricerca ed all'analisi di una sana alimentazione. Da sempre orientata costantemente ad una attività "sostenibile" con progetti che legano la tradizione alla ricerca di nuove proposte, con una gestione giovane e dinamica adottata come strategia aziendale.

Per spiegare il fulcro della filosofia BON riportiamo le parole della sua fondatrice e promotrice **dott.ssa Debora Cantarutti** laureata in Farmacia indirizzo fisiologico nutrizionale "*Oggi esistono differenti tipologie di marchi legati alla produzione alimentare: bio, veg, gluten free e altri, che mettono in evidenza le caratteristiche di preparazione dei prodotti o la natura degli ingredienti utilizzati, ma poco o nulla dicono sugli effetti che essi hanno sull'organismo. Eppure, ciò che più interessa al consumatore oggi è proprio l'effetto che i cibi possono avere sulla propria salute. Il tema diventa sempre più importante quanto più si sia abituati o costretti a mangiare fuori casa. Il progetto BON promuove la consapevolezza alimentare degli effetti del cibo sull'organismo. Promuove la diffusione di cibo sano fuori casa, in particolare per colazioni, pranzi, cene e snack nei bar, bistrot, tavole calde e ristoranti. BON promuove la diffusione di cibo sano corredato da informazioni chiare sugli effetti sulla salute dei prodotti utilizzati*".

*La costante attenzione al mantenimento di una immagine in continuo aggiornamento* (che non ceda alla banalità della routine), *l'offerta di un ambiente accogliente e stimolante* saranno i riferimenti strategici della gestione proposta per il Caffè Fernanda. Con tale finalità, sarà nominata una figura Aziendale che, in relazione alla peculiarità del luogo, avrà il ruolo di "Responsabile del servizio e referente dell'immagine e promozione iniziative". La persona incaricata (in possesso di adeguata preparazione multiculturale) sarà disponibile ad incontri con gli incaricati di Brera per contribuire, per le attività del Caffè Fernanda, alla migliore promozione delle iniziative dell'Istituto e per le comunicazioni relative alle proposte che **FABBRO S.p.A.** intenderà sottoporre all'approvazione della Direzione.

**GLI OBIETTIVI**

In Italia la sosta al bar è legata a ben precisi momenti della giornata, mentre in altri Paesi è una consuetudine e non di rado viene utilizzato anche come luogo di socializzazione, di lavoro, di pausa relax. Caffè Fernanda è posizionata non su strada ma strategicamente in un ambiente storico-culturale di altissimo rilievo in città; ciò vuole rappresentare l'apertura ad accogliere questo nuovo trend internazionale ed a rendere Caffè Fernanda un luogo di ritrovo. Dato che non vi è alcuno storico di caffetteria interna alla Pinacoteca, si può basarsi esclusivamente sui dati riguardanti l'affluenza annua dei visitatori al museo e sul piano economico finanziario prospettato come da bando. Partendo da un ipotetico scontrino medio pari a circa € 1.13, su una base di 343.173 visitatori annui, si stima un ricavo al primo anno (al netto d'IVA) di € 386.828,29, per arrivare all'ottavo anno ad un ricavo pari ad € 574.490,95.



Tale andamento sarà monitorato trimestralmente grazie ai report che **FABBRO S.p.A.** fornirà all'Amministrazione della Pinacoteca, facendo un continuo riscontro in base all'affluenza segnalata.

**3. L'ANALISI DEL CONTESTO**

**IL LUOGO**

Il palazzo di Brera è uno dei più importanti edifici della città ed è rappresentativo dell'architettura milanese del Richini e del Piermarini. L'eleganza dell'edificio, le importanti forme neoclassiche, tipiche dei vicini Palazzo Cusani, Teatro alla Scala e Palazzo Marino sono espressione della discrezione esteriore e della ricchezza interiore tipiche anche del carattere notoriamente espresso dai cittadini. Il contenuto degli edifici di Milano conquista e trasmette più di quanto le austere forme esteriori lasciano trasparire. In questo Brera è forse la maggiore rappresentazione della ricchezza artistica e culturale della città di Milano.

La Pinacoteca, l'Accademia, l'Osservatorio, la biblioteca Braidense, l'Orto Botanico costituiscono le diverse parti di un organismo che, raro nel suo genere, vive di storia e di contemporaneità. La dinamicità delle attività presenti nel complesso contribuiscono, tutte, alla sensazione di vitalità, interesse, curiosità, desiderio di conoscere e di apprendere indotte appena varcata la soglia dell'ingresso principale.

La capacità di attrazione delle attività e dell'edificio hanno generato negli anni alla creazione di un'ampia area circostante, il quartiere Brera, che da originario punto di incontro di artisti diversi (pittori, musicisti, scrittori), è diventato un centro di frequentazione per i cittadini, i visitatori, ambito di interessi per il settore della moda e del design, un punto di incontro alternativo alla monocentralità della Milano degli anni 90.

## **LA FUNZIONE**

L'ingresso in Brera difficilmente si può concludere senza con l'osservazione del "monumento" e la visita alla Pinacoteca. Il visitatore è immediatamente spinto ad esplorare il flusso degli abituali frequentatori. Subito si percepisce una realtà di "cittadella" inclusa, eterogenea per frequentatori unitariamente motivati al recepimento dell'ampia proposta di iniziative o semplicemente da una pausa di estraneazione del fare quotidiano.

L'importante ruolo formativo/educativo svolto all'interno del Palazzo, le attività sociali promosse nel tempo dalle istituzioni e finalizzate allo sviluppo della sensibilità verso le arti, la scienze, la letteratura dovranno essere costante elemento di riferimento nelle linee di gestione del servizio reso dal Caffè Fernanda con il contributo di immagine che lo stesso, anche in relazione alla posizione ed alla immediata visibilità, dovrà offrire.

La realizzazione del Caffè Fernanda all'interno del Palazzo di Brera avrà come finalità quindi l'offerta di momenti di pausa – ristoro con continuità di riferimento alle attività ed alle funzioni culturali svolte all'interno. Un luogo unico nel panorama cittadino per significato, dinamicità e stimolo culturale.

## **TARGET**

I dati relativi al numero di visitatori, alla loro distribuzione nei diversi mesi dell'anno, ed alle presenze nei diversi momenti della giornata forniscono una preziosa indicazione sulla modalità organizzativa, in termini di presenza del personale, tipologia prevalente di ipotesi di offerta.

Sono poi da considerare i flussi di studenti e la presenza del personale dipendente che a loro volta avranno esigenze ed orari di presenza propri. Non trascurabile è la presenza nell'area esterna (il cosiddetto quartiere Brera) di numerose attività con dipendenti di attività professionali, commerciali, di settore terziario quindi figure riferibili ad un medio/alto livello formativo; anch'essi legati a presenze diverse nei mesi dell'anno e negli orari giornalieri. A fronte di una ipotesi di flussi intensi sarà necessario porre ulteriore attenzione alla capacità di realizzare una immagine che induca ad una concezione del Caffè Fernanda lontana dall'idea diffusa di fast-food permettendo al tempo stesso sia la consumazione rapida che la possibilità di pause di relax per i visitatori.

**FABBRO S.p.A.** attraverso l'attenta e costante analisi di tali flussi, la flessibilità nel modificare ed adeguare la propria organizzazione in relazione alle presenze, avrà come finalità principale il mantenere, comunque, una costante originalità di immagine di un luogo elegante e contemporaneamente confidenziale.

Particolare attenzione sarà posta alla frequentazioni di bambini e classi scolastiche, in genere collocate in orari di flusso diverso da quello delle colazioni, dei pasti, degli aperitivi. La possibilità di avere attraverso il Responsabile e referente di immagine, le informazioni sulle visite programmate, potrà permettere anche l'attivazione di offerte appositamente studiate per le diverse occasioni.

I potenziali utenti individuati frequenteranno il locale in tempi e con motivazioni a volte diverse, in alcuni casi sovrapponibili. Per questo motivo è stata progettato un'offerta che si modula durante la giornata, andando incontro alle differenti esigenze, pensando ad una programmazione settimanale differente tra giorni lavorativi e giorni festivi.

## **4. BRAND IDENTITY**

L'ambiente che si intende realizzare avrà come riferimento l'allestimento realizzato dal Portaluppi in occasione della ristrutturazione degli anni '50. In chiave rivisitata saranno proposti arredi (per materiali e forme) ed illuminazione con chiaro riferimento a quegli anni. Si propone per l'interno una ambientazione che dia comunque continuità alle scelte operate per l'allestimento (colori, luci) delle sale espositive della Pinacoteca. Per gli esterni l'uso di arredi facilmente rimovibili darà l'idea di uno spazio occasionalmente allestito con forte capacità di riposizionamento degli arredi in relazione alle diverse occasioni e necessità. Particolare attenzione verrà posta inoltre alle stoviglie che saranno di qualità (meglio descritte nelle specifiche tavole), tutte identificate con il logo del Caffè Fernanda. Menu, carta intestata e bigliettini da visita avranno una caratterizzazione grafica propria e saranno il costante riferimento alla riconoscibilità del luogo. L'utilizzo di social network, sarà strettamente collegato alla promozione del Caffè Fernanda ed alle iniziative proprie della Pinacoteca. Le iniziative

sopra richiamate, rivolte ai momenti social e culturali saranno accompagnate da proposte alimentari (degustazioni, offerte full-ticket) e da specifici momenti informativi del personale che potranno contribuire alla diffusione delle informazioni sulle iniziative.

### **S.W.O.T. Analysis**

#### OPPORTUNITÀ

- Pausa caffè come momento sociale e di recupero delle energie da consumare in qualsiasi ora della giornata.
- Spesso si abbina il caffè (o simili) al consumo di cibo.
- Crescita di nicchie di consumatori alla ricerca di maggior qualità del prodotto.
- Aumento del turismo nelle metropoli europee.
- La pausa caffè è un momento rilassante che si adatta al marketing esperienziale (non si vende solo il prodotto ma anche l'esperienza che ne deriva).
- Importanza di tematiche ambientali e di sviluppo.

#### MINACCE

- Mercato italiano ormai saturo di produzione ed offerta di caffè.
- Grande concorrenza nella zona di servizi simili.
- All'estero il caffè è vissuto come un momento rilassante della giornata da consumarsi in tempi lunghi.
- Diffusione crescente in tutta Europa di catene come Starbucks.
- Eccessivo utilizzo dello strumento promozionale (sconti).

#### FORZA

- Pausa caffè come momento di socializzazione in diversi momenti della giornata.
- Attenzione a cibi sani, naturali, non nocivi.
- Posizionamento distintivo su una utenza caratterizzata dall'alta qualità (minore concorrenza diretta).
- Orientamento strategico verso la creazione di valore per il Cliente attraverso un prodotto eccellente (qualità totale, fattori addizionali, servizi) ed eticamente corretto (rispetto dei produttori, responsabilità sociale).
- Alta professionalità del personale.
- Forte presenza di spunti di interazione con la funzione del luogo.
- Ubicazione interna in area con forte afflusso.
- Presenza nelle vicinanze di spazi gestiti da **FABBRO S.p.A.**

#### DEBOLEZZA

- Calo del potere d'acquisto, soprattutto percepito, dei consumatori.
- Ubicazione interna e non su strada.
- Spazi interni contenuti rispetto alle ipotesi di flusso.
- Difficoltà di differenziazione di aree di consumo (colazioni, pasti, enoteca).
- Limitazione strutturale delle aree di preparazione.

### **5. CORPORATE IDENTITY**

Il progetto di immagine coordinata del Caffè Fernanda è basato su due elementi fondamentali: [l'atmosfera raffinata](#) degli ambienti che ospiteranno il caffè ed il [logo dalle forme arrotondate](#).

Il progetto grafico discende da quello di allestimento e vuole essere coerente con esso. Partendo dalle forme arrotondate del banco, elemento caratterizzante dello spazio, delle cornici curve degli specchi e dalla palette di

colori scelti per l'allestimento si è costruito il progetto dei menu, biglietti da visita e quanto utile per l'attività della caffetteria.

Il layout del menù è molto semplice ed è costituito da tre carte distinte in colore e dimensione, che saranno inserite in un apposito portamenu disegnato per questo scopo. Quando le tre carte sono inserite nel portamenu si presentano in dimensione crescente in modo da facilitare la ricerca delle pietanze. L'idea è quella di associare ad ognuno dei tre menù i piatti più richiesti nelle diverse fasce orarie della giornata. Il [rosa, blu e senape sono i colori che caratterizzano lo spazio e che evocano lo stile degli anni '50](#), periodo in cui venne affidato a Fernanda Wittgens il compito di ricostruire la Pinacoteca.

# CAFFÈ FERNANDA PINACOTECA DI BRERA



## 6. LOYALTY PROGRAM

Gli orari di apertura previsti sono in linea con le aperture della Pinacoteca, con le occasioni serali e festive ed estive, favoriscono la possibile offerta di proposte dedicate ai gruppi di visitatori e cultori di Brera.

In tal senso potranno essere realizzati menu tematici programmati e su prenotazione.

La proposta di momenti di degustazione di cibi della tradizione, di coinvolgimento di produttori di cibi biologici e di particolare sfiziosità alimentare, la degustazione di vini scelti con attenzione, saranno alcuni degli elementi di curiosità promossi da **FABBRO S.p.A.**

Grazie anche al progetto “[Caffè Fernanda per il sociale](#)”, verranno proposte attività di musica, letture ed altre forme di intrattenimento anche teatrale, svolte in collaborazione con il P.R.A.P. della Lombardia da parte di persone in esecuzione penale. Puntare su un progetto sociale sarà essere dunque ulteriore occasione di coinvolgimento e di sensibilizzazione.

## J.2 MONITORAGGIO E CONTROLLO DEL PIANO DI MARKETING

COMUNICAZIONE: la presenza e le attività del Caffè Fernanda saranno oggetto di comunicazione attraverso le pagine web delle realtà già presenti ed attive in Milano. Ove possibile saranno promossi inserimenti nelle pagine degli Istituti di Brera (Pinacoteca, Accademia), pagine di attività ed iniziative di realtà già diffuse (Brera design district, informaMi – comune Milano). Invio di comunicazioni a attività di ospitalità della zona (Hotel Carlyle). La comunicazione del proprio brand sarà diffusa con riferimenti all'offerta ed all'immagine del Caffè, alle iniziative proprie e collegate alle attività di Brera, alle occasioni di eventi cittadini. Viene ipotizzata l'istituzione di proposte di cucina (ricette) diffuse via web e con riferimenti alle opere ed agli artisti presenti nella Pinacoteca (prodotti in uso in diversi periodi storici, modalità di preparazione, rielaborazione di piatti anche in chiave internazionale). Verrà attivato un riferimento mail specifico attraverso il quale sarà possibile accogliere proposte, livelli di soddisfazione e/o insoddisfazione e richieste di prenotazione banqueting.

Tali attività saranno rese possibile dalla collaborazione con BON ed alla istituzione della figura del “responsabile e referente dell'immagine promozione iniziative”.

Inoltre, dato il non trascurabile nuovo codice di comunicazione nato con il web, sarà da valutare la scelta di utilizzare alcuni social network. Da non sottovalutare sarà anche il nuovo trend di comunicazione che le aziende stanno rivalutando e modificando per porsi sul mercato, non fornendo più solo informazioni di tipo tecnico, ma utilizzando il cibo come strumento di **storytelling**, in particolare attraverso lo sfruttamento del più moderno e potente mezzo comunicativo ovvero il web. Ecco quindi che si inizia a parlare di “**social food**”.

La presenza su queste piattaforme è importante perché permette di arrivare a nuovi clienti che non conoscono il locale, a clienti passivi che non lo cercano direttamente e a tutto il crescente target di persone (giovani e non), che si affidano al web per la scelta del luogo da frequentare.

E' importante avere uno spazio on-line curato con accattivanti fotografie e informazioni chiare e mantenere uno standard qualitativo di livello per poter ottenere recensioni positive che rassicurano anche gli utenti che non badano solo al contesto della Pinacoteca, ma anche alla comunità che lascia i suoi commenti on line.

### SCelta POSSIBILE DEI CANALI - **Social Network**

**Facebook** è il social network più diffuso e versatile.

**Instagram** per puntare al nuovo target di giovani utilizzando foto accattivanti.

**Twitter** consente lo scambio di messaggistica veloce con l'inserimento di loghi aziendali, immagini e una pagina personalizzata.

Tutti i 3 canali servono principalmente per fidelizzare i clienti passivi, che senza sollecitazioni non effettuano prenotazioni. Storicamente il 90% dei ristoranti è sui social network ed il 70% dei ristoranti ha aumentato le vendite del 10% da quando gestisce i suoi canali social

### **Portali specializzati**

**Google** per ottenere visibilità sui motori di ricerca. Fondamentale sarà l'abbinamento delle parole chiave, come caffetteria/Pinacoteca/Brera/Caffè Fernanda, per poter raggiungere i più alti posizionamenti nella ricerca online.

**Tripadvisor** ormai utilizzato dalla maggior parte dei consumatori per scegliere ristorante e bar.

### **Misura della soddisfazione e del mantenimento di immagine**

Il controllo del livello di soddisfazione e di attenzione sarà attivato con il riscontro degli accessi dai diversi siti collegati, la misura della partecipazione alle iniziative promosse, la tipologia delle consumazioni maggiormente richieste. Lo stile che identificherà il Caffè Fernanda è fortemente condizionato dal luogo e dalla clientela che lo frequenta. Obiettivi strategici, che saranno alla base della gestione e per i quali sarà necessario attuare adeguati strumenti di controllo, sono:

- qualità della immagine: la scelta di interior design, dei complementi offerti per il servizio, della attenzione alla qualità e continua formazione/informazione del personale addetto. Elementi che dovranno garantire l'incremento "misurato" di utenza, la fidelizzazione del target di utenza, evitando derive commerciali di difficile gestione. Nello stesso tempo dare adeguate soddisfacenti risposte a richieste di semplice e confidenziale approccio (scolaresche di diverse fasce di età, giovani, lavoratori).
- Gestione della qualità dei menu anche in riferimento alla formulazione di proposte articolate e con stimoli a riferimenti ad iniziative legate a tematiche specifiche promosse dalla Pinacoteca. In tal senso sarà operato, oltre al controllo di qualità, un programma di iniziative.
- Analisi del target di utenza nelle diverse fasce temporali di frequentazione. Tale analisi permetterà di attivare le iniziative opportune per individuare le categorie di frequentatori con le diverse esigenze di approccio al Caffè Fernanda. Sarà in questo modo possibile meglio individuare ed attrarre i clienti più disponibili ad una frequentazione del "caffè d'arte". Tipologia di locale una volta presente nel quartiere.
- Analisi dell'affluenza dei visitatori alla Pinacoteca, in relazione ai ricavi delle vendite. Valutazione dell'incremento di afflusso non solo di visitatori del Museo, ma anche di studenti, turisti e cittadini.
- Analisi dei riscontri di gradimento tramite il web.

**Azioni correttive**

L'analisi dei livelli di soddisfazione e dei risultati attesi in termini di affluenza e, con maggiore attenzione, al tipo di affluenza, permetterà di adottare le opportune iniziative necessarie all'efficacia delle proposte gestionali poste in essere. Grazie al report trimestrale, tali azioni correttive potranno essere poste in atto così da intervenire in maniera tempestiva.

**J.3 PROGETTO DI ALLESTIMENTO DELLA SALA CAFFETTERIA E DI PICCOLA RISTORAZIONE E DEL LOGGIATO**

Progetto a cura di **RGASTUDIO**

**SALA CAFFETTERIA**

Il progetto di allestimento del Caffè Fernanda vuole porsi in continuità con la filosofia dell'allestimento "emozionale" progettato per la nuova Pinacoteca di Brera. Il progetto trova quindi la sua genesi nella scelta di un colore che sposti il progetto cromatico del Museo anche per gli spazi della caffetteria.

Il blu proposto per le pareti mette in risalto il monumento di marmo bianco dedicato ad Andrea Appiani e realizzato da Thorvaldsen nel 1821 e fa da sfondo alla grande tela ubicata sopra il banco. Il ripristino dei grandi serramenti ad arco contribuisce inoltre a restituire all'ambiente l'atmosfera degli anni '50 del progetto originario di Piero Portaluppi.



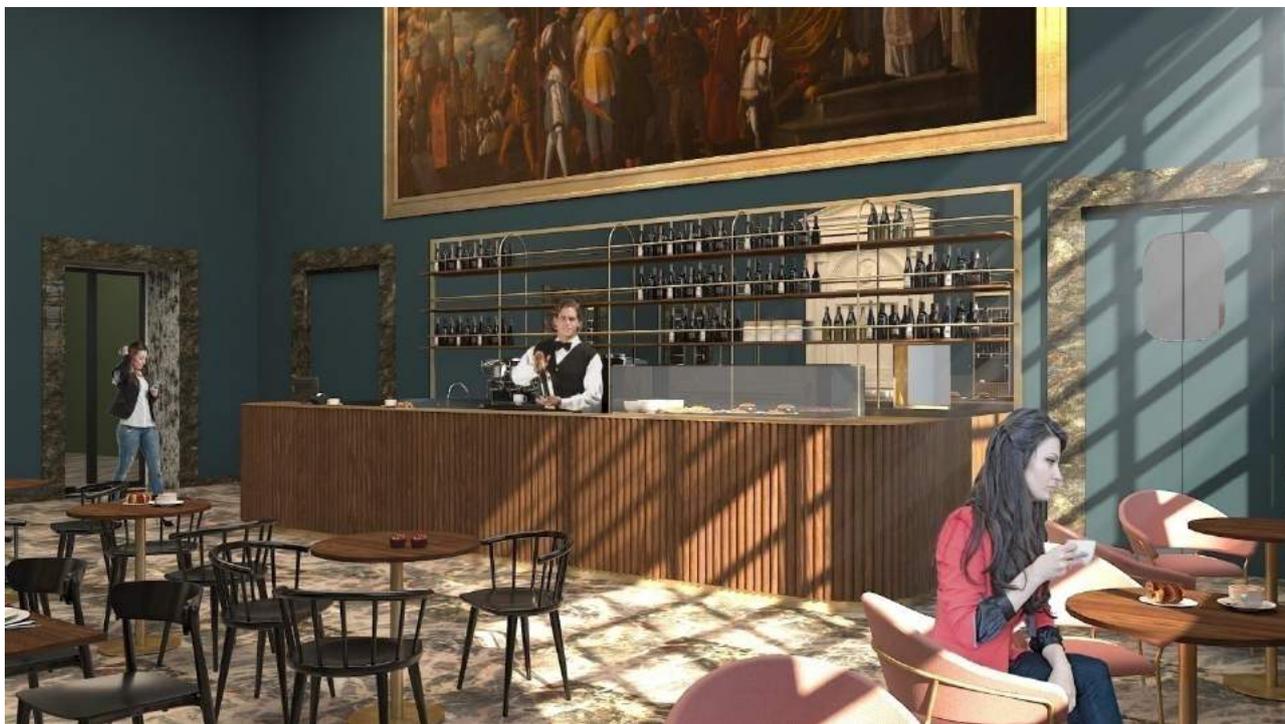
La sala caffetteria è composta essenzialmente da tre aree: la zona del grande banco in prossimità della cucina; la lunga panca sotto le finestre ad arco e l'area di consumazione più tradizionale in prossimità della scultura.

Il banco, realizzato con liste semicircolari di legno massello "canaletto", ha gli angoli arrotondati in modo da non presentarsi visivamente come un ostacolo dal lato dell'uscita della Pinacoteca, accompagnando così idealmente il visitatore verso i percorsi principali dell'ambiente (ingresso alla Pinacoteca, ritiro borse, uscita sulla corte interna). Sotto le grandi finestre ad arco è stata disegnata una lunga seduta imbottita. Di fronte a questa seduta sono stati pensati dei tavolini tondi e delle poltroncine imbottite con struttura metallica. La prima porzione della panca, in prossimità dell'ingresso alla cucina, è stata pensata come un mobile che potrà contenere posateria, tovaglioli e tutto quanto utile al servizio.

Per l'area di somministrazione vera e propria, collocata lungo la parete che ospita la scultura, sono state individuate due tipologie di arredi. Nella prima area, verso il banco, allestita con tavoli circolari e poltroncine con schienale ad arco in legno curvato e verniciato. Nella zona retrostante sono utilizzati dei tavoli quadrati che possono essere avvicinati e consentendo diverse soluzioni con una seduta contemporanea che reinterpreta la classica sedia da bistrot dotata di uno schienale avvolgente e comodo.

Complessivamente i posti a sedere per lo spazio interno sono 32.

I materiali scelti per i tavoli sono i medesimi del bancone: noce per i piani e gamba centrale in ottone. Le sedute imbottite rivestite in tessuto hanno una struttura leggera in acciaio color ottone. Le altre sedute sono in massello di frassino tinto nero.



Gli arredi a disegno saranno realizzati da artigiani di comprovata esperienza con cui l'azienda collabora da tempo, per gli arredi di forniture ci si avvarrà della collaborazione di PEDRALI, azienda lombarda con referenze internazionali nel settore della ristorazione e che realizza prodotti durevoli e di qualità con grande attenzione alla sostenibilità dei cicli produttivi. Nelle pareti ai lati della scultura sono collocati grandi specchi dalle cornici arrotondate in ottone.

## PROGETTO DI ILLUMINAZIONE

*progetto di illuminazione a cura di HI-LITE NEXT, azienda leader nella progettazione illuminotecnica, con sede a Milano Brera*

È stata scelta una soluzione di illuminazione in linea con la filosofia degli spazi espositivi: i proiettori illuminano con fasci di luce drammatica solo i tavoli, il banco bar e le opere d'arte. Lungo le travature in gesso sono previsti sottili binari dimmerabili che garantiscono la flessibilità dello spazio: si possono creare diverse scene di luce per ogni occasione (evento particolare, uso quotidiano) e i proiettori possono essere spostati e orientati qualora dovesse cambiare la disposizione degli arredi.

L'attenzione viene focalizzata sul banco bar e sul grande quadro collocato sopra il banco, questa è infatti la zona più illuminata del locale grazie anche alle linee luminose incassate negli arredi della parete di fondo. Il resto delle pareti rimane più in ombra, ad eccezione della scultura di Thorvaldsen delle Tre Grazie che viene messa in risalto da un'illuminazione d'accento dedicata. Tutti i proiettori previsti in progetto sono dell'azienda austriaca Prolicht, che produce apparecchi di altissima qualità e dal design minimale che ben si sposano con l'architettura della Pinacoteca.

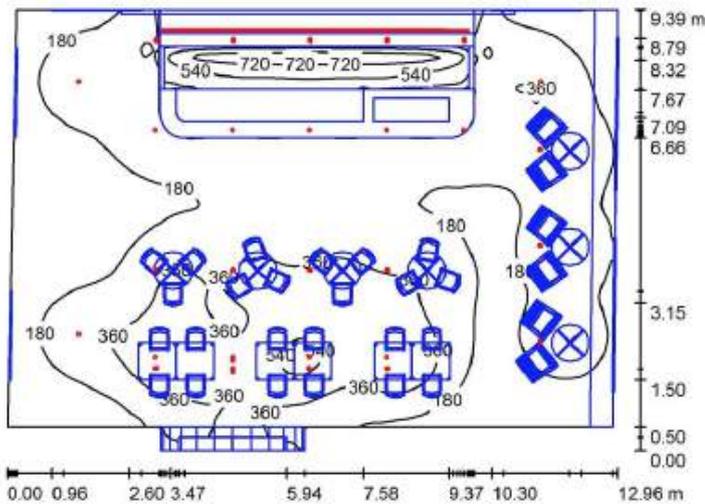


Proiettore Prolicht Imagine  
Led 17W 3000K 25° bianco



Striscia Led retrobancone  
AWG – Prism h bianco

**CAFFE' WITGENS / Summary**



Height of Room: 6.840 m, Maintenance factor: 0.80

Values in Lux, Scale 1:121

Surface	$\rho$ [%]	$E_{av}$ [lx]	$E_{min}$ [lx]	$E_{max}$ [lx]	u0
Workplane	/	269	33	908	0.124
Floor	20	173	5.99	478	0.035
Ceilings (3)	70	36	23	56	/
Walls (14)	50	41	4.46	540	/

Workplane:  
Height: 0.850 m  
Grid: 128 x 128 Points  
Boundary Zone: 0.000 m

**Luminaire Parts List**

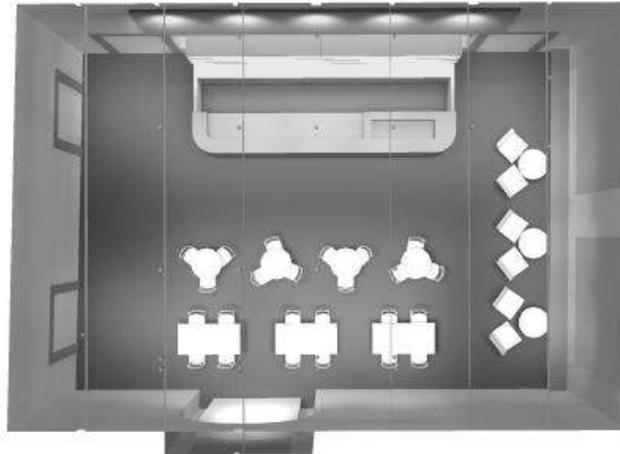
No.	Pieces	Designation (Correction Factor)	$\Phi$ (Luminaire) [lm]	$\Phi$ (Lamps) [lm]	P [W]
1	23	Prolicht 330-0082-F1R120.Idt IMAGINE_330-0082-F1R120__1/ (1.000)	1449	2300	18.0
2	5	Prolicht 330-0082-F1R140.Idt IMAGINE_330-0082-F1R140__1/ (1.000)	1453	2300	18.0
3	18	Viabizzuno F6.250.42 arcoLED 1m 3000K (Type 1)* (1.000)	600	600	12.0
4	6	Viabizzuno F6.250.42 arcoLED 1m 3000K (1.000)	1201	1200	12.0
5	1	Viabizzuno F6.250.42 arcoLED 1m 3000K (1.000)	600	600	12.0
6	3	Viabizzuno F6.250.42 arcoLED 1m 3000K (Type 2)* (1.000)	300	300	12.0

\*Modified Technical Specifications

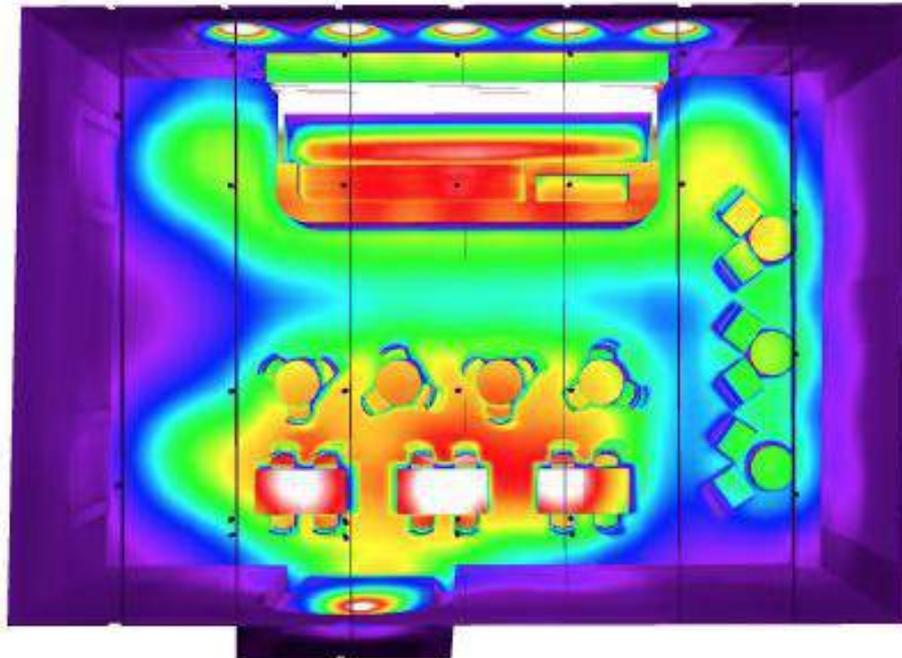
Total: 60090 Total: 83900 840.0

Specific connected load:  $7.28 \text{ W/m}^2 = 2.71 \text{ W/m}^2/100 \text{ lx}$  (Ground area:  $115.40 \text{ m}^2$ )

CAFFE' WITGENS / 3D Rendering



CAFFE' WITGENS / False Colour Rendering



lx

CAFFÈ WITTGENS / 3D Rendering



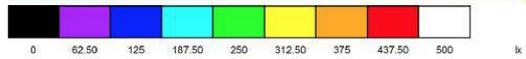
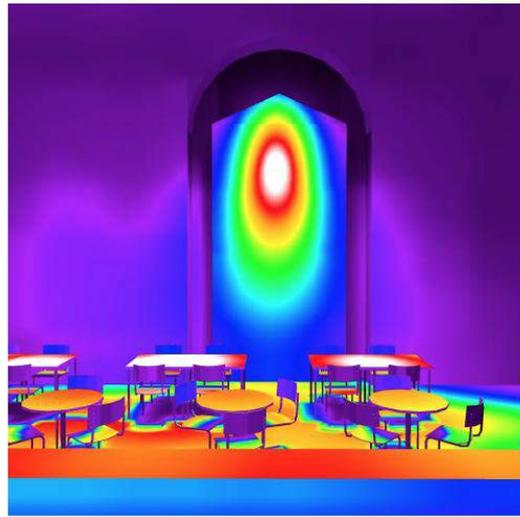
CAFFÈ WITTGENS / False Colour Rendering



CAFFÈ WITTGENS / 3D Rendering



CAFFÈ WITTGENS / False Colour Rendering



**LOGGIATO**

Il progetto per gli spazi esterni vuole essere “leggero”, mantenendo il più possibile inalterata l’immagine architettonica dell’elegante porticato del Richini. Le sedute proposte sono sedie attraverso cui si può guardare, quasi invisibili nello spazio, reinterpretazione dei classici modelli in ferro battuto.



I colori scelti per sedute e tavoli sono essenzialmente un grigio e un ciano, colori che si ritrovano nelle pietre del porticato e nelle porte di accesso alla Pinacoteca, oggi chiuse.

Per rispettare la richiesta di un semplice e rapido disallestimento dello spazio sono state scelte sedute rapidamente impilabili; il piano dei tavoli invece si ripiega di lato consentendo il rapido spostamento e stoccaggio. La seduta è dotata di un cuscino del medesimo grigio della struttura.

Al centro del portico è stata pensata un'eccezione: una piccola area allestita con divano e poltrone che possono offrire una diversa modalità di consumazione. I posti a sedere totali sono 40.



**TOVAGLIATO, POSATERIA, SERVIZI DA TAVOLA**

Per i **servizi da tavola** si propone **Richard Ginori**. La porcellana Richard Ginori per raggiungere il massimo grado di traslucenza e resistenza attraverso due successive cotture a 1.000°C e 1.400°C.

La serie **Antico Doccia** è realizzata in pura porcellana disegnata dalle forme curve del profilo. E' espressione del *savoir faire* e dell'artigianalità Richard Ginori. Dalla serie sono stati selezionati: il segnaposto (31cm), i piatti piani (17cm - 21cm - 26cm), piatto fondo (24cm), piatto pasta (28cm), tazza caffè, piattino caffè (13,5cm), tazza e piattino Tea, teiera 0,4l, lattiera, portazucchero con logo.



Per la posateria si propone **Mepra** con la linea **Morgana** disegnata da *Giulio Iacchetti*.



FABBRO S.p.A. propone per l'apparecchiatura delle tovagliette intrecciate pvc tipo "americane" tessuto 35x45cm. Il colore selezionato riprenderà i toni presenti nell'allestimento. Con questa soluzione si ottiene una apparecchiatura elegante, estremamente pulibile e che produce meno rifiuti delle classiche tovagliette di carta usa e getta. In alternativa avanziamo la possibilità di scelta delle tovagliette attraverso un concorso dettagliato nel paragrafo J.5.



Per i bicchieri si è scelto di utilizzare i prodotti dell'azienda **Bormioli Rocco**, storica azienda che produce collezioni per la tavola. Per il Caffè Fernanda proponiamo la serie UNO, prima serie del progetto inAlto, che nel 2014 ha definito i nuovi parametri estetici e qualitativi dell'offerta di Bormioli dedicata all'alta ristorazione: la brillantezza grazie al vetro Star Glass, la resistenza dello stelo grazie al Trattamento XLT, la leggerezza grazie a una migliore distribuzione del vetro e la stabilità grazie al nuovo piattello dei calici. Le forme essenziali e sofisticate ideate dal designer Aldo Cibic, hanno dato vita a una collezione che è un'icona di eleganza.





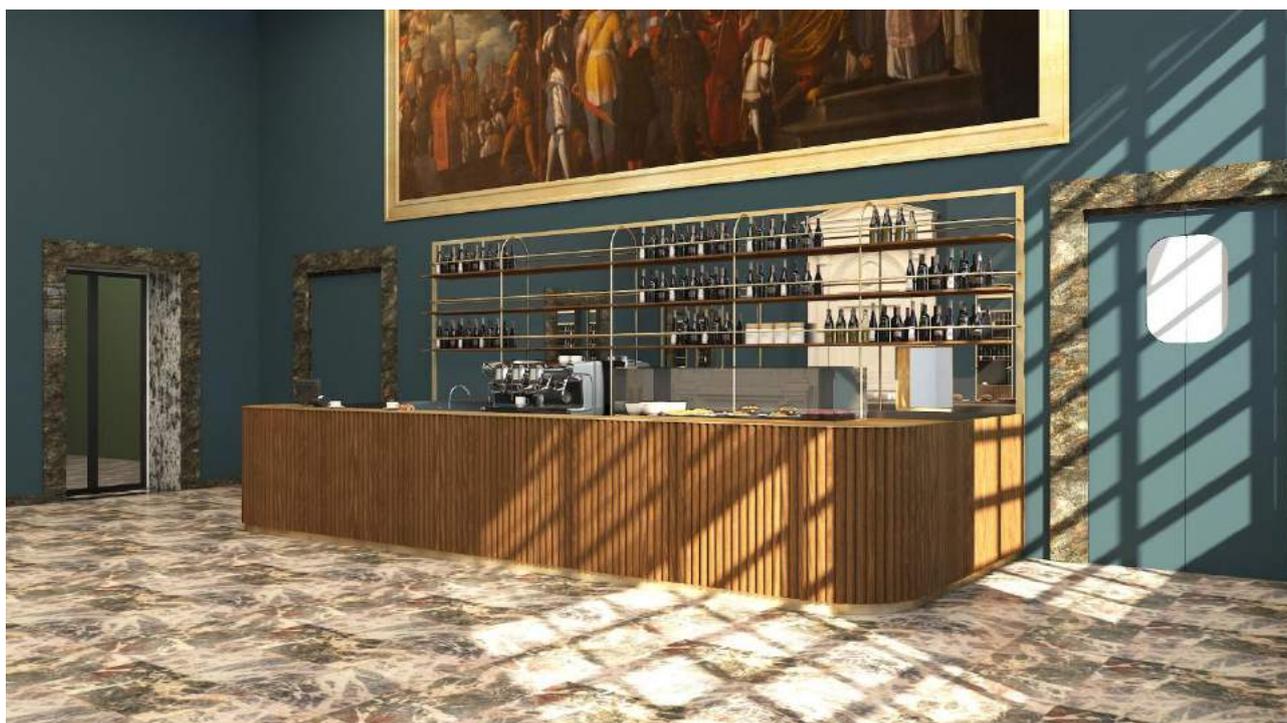
Per l'elenco completo delle attrezzature si rimanda agli allegati J.3

**J.4 PROGETTO DI ALLESTIMENTO DEL LOCALE CUCINA E DEL BANCONE DELLA CAFFETTERIA**

progetto a cura di **RGASTUDIO E ANGELO PO**

**BANCONE**

Il disegno del banco è ispirato alle caffetterie degli anni '50 e alle tipiche linee arrotondate del design dell'epoca. La parte frontale è composta da circa 200 liste semicircolari di legno massello, il piano è in ottone "tipo delabrè". Il retrobanco è allestito con dei grandi specchi incorniciati da un profilo in ottone al quale sono ancorate le mensole per le bottiglie. Dei sottili tubi dello medesimo metallo servono da reggimensola per le bottiglie.



Il banco e il retrobanco saranno collegati da una pedana al fine di consentire il passaggio degli impianti.

Nella parte frontale del banco sono inserite (da sinistra e destra) la cassa, le basi refrigerate, la lavabicchieri, il lavello, il produttore del ghiaccio e una grande vetrina refrigerata. Il retrobanco ospita (da sinistra a destra) la [\*storica macchina\*](#) del caffè FAEMA E61 del 1961, la zona preparazioni fredde "a vista" con l'affettatrice e le piastre scaldapanini, e la macchina per gli smoothies in appoggio su basamenti neutri e refrigerati. Il lay-out e le attrezzature sono concepiti per ridurre il rischio igienico, aumentare l'efficienza e l'ergonomia dell'impianto, garantendo così condizioni di lavoro ottimali per gli addetti e ottimizzazione nell'uso del personale e delle risorse.

## **CUCINA**

Il layout della cucina è così concepito: la parete sotto la grande finestra ospita la zona lavaggio con lavello e lavastoviglie frontale, le tre pareti che formano una "C" ospitano le preparazioni e la cottura fino al passavivande collocato sulla parete verso il banco. Nella zona preparazione troviamo: l'armadio frigorifero, il lavello per il lavaggio con comando a gomito, il forno, il vetroceramica induzione 2 zone, il cuocipasta e una base refrigerata in corrispondenza del passavivande. E' prevista una cappa con filtri a carboni attivi che non necessita di canna fumaria.

Per l'elenco completo delle attrezzature si rimanda agli allegati J.4

### ***Angelo Po***

Angelo Po, azienda con 95 anni di storia, è leader di mercato nella progettazione e produzione di impianti completi per la ristorazione professionale in tutto il mondo. Angelo Po è parte di Marmon Food, Beverage & Water Technologies, società della holding statunitense Berkshire Hathaway Inc, e opera su scala mondiale attraverso sedi estere e una capillare rete di vendita. Angelo Po progetta strumenti efficienti ed affidabili per gli chef, macchine ad alto livello tecnologico che messe a sistema assicurano flessibilità e controllo per esprimere il talento senza limiti alla creatività. Materie prime di qualità, robot di saldatura laser, di taglio, di piegatura di ultima generazione, attrezzature per la lavorazione dei dettagli progettate e realizzate internamente: ogni processo, ogni fase della produzione è studiata, predisposta, monitorata con passione per garantire l'eccellenza qualitativa. Inoltre possiede il sistema di gestione ambientale certificato UNI EN ISO 14001 e, secondo i prodotti, le certificazioni CE, CB SCHEME, CSQA, NSF, AGA, WRAS, ETL, KGS, BELGAQUA, Ucraina, EAC.

### ***Rgastudio***

Rgastudio si occupa dal 2006 di progettazione architettonica e design. Lo studio gestisce progetti di diversa natura e scala, dalla fase preliminare a quella esecutiva, lavorando in team con una serie di consulenti di varie discipline. Particolare attenzione è rivolta alla fase di realizzazione; il cantiere è affrontato come un laboratorio in cui la scelta dei materiali e la cura artigianale dei dettagli diventano un momento determinante per la completa riuscita del progetto. Ad oggi sono stati sviluppati progetti e realizzazioni di edifici pubblici e privati, scuole, uffici, residenze e spazi commerciali. Negli ultimi anni lo studio ha acquisito una specifica competenza nella progettazione di spazi dedicati alla ristorazione. Fra le realizzazioni si segnalano: il ristorante Ratanà, Erba Brusca e Taglio a Milano e il Bistrot Lavazza a Torino.

**J.5 OFFERTA GASTRONOMICA**

Lo chef gastronomo proposto da **FABBRO S.p.A.** per l'espletamento del servizio è il sig. F. P., viene di seguito riportato il *Curriculum Vitae*.

**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome e cognome	<b>F. P.</b>
Dati personali	//

**POSIZIONE ATTUALE**

Da	Da 1 maggio 2017
Nome del datore di lavoro	FABBRO S.p.A.
Tipo di azienda o settore	Ristorazione
Tipo di impiego	Chef responsabile cucina
Principali mansioni e responsabilità	Attività svolta presso il ristorante sito nel Circolo Ufficiali di Palazzo Cusani via del Carmine 8 Milano. Preparazione primi piatti, secondi e contorni per il servizio riservati al Comando Militare ed agli ospiti del Circolo Ufficiali. Coordinamento delle attività di preparazione, cottura e distribuzione. Preparazione pranzi o cene per particolari eventi svolti all'interno del Circolo. Preparazione portate per servizio al tavolo. Controllo dell'attività di cucina dal ricevimento merci fino alla distribuzione, gestione del personale interno alla cucina con suddivisione e controllo dei compiti assegnati.

**ESPERIENZE LAVORATIVE**

Date	Da aprile 2012 al 30/04/2017
Nome del datore di lavoro	PARTY SERVICE S.r.l.
Tipo di azienda o settore	Ristorazione
Tipo di impiego	Chef responsabile cucina
Principali mansioni e responsabilità	Attività svolta presso il ristorante sito nel Circolo Ufficiali di Palazzo Cusani via del Carmine 8 Milano. Preparazione primi piatti, secondi e contorni. Coordinamento delle attività di preparazione, cottura e distribuzione. Preparazione pranzi o cene per particolari eventi svolti all'interno del Circolo. Preparazione portate per servizio al tavolo. Controllo dell'attività di cucina dal ricevimento merci fino alla distribuzione, gestione del personale interno alla cucina con suddivisione e controllo dei compiti assegnati.
Date	Da maggio 2010 ad aprile 2012
Nome del datore di lavoro	TRIBU CATERING S.r.l.
Tipo di azienda o settore	Ristorazione
Tipo di impiego	Chef responsabile cucina
Principali mansioni e responsabilità	Preparazione primi piatti, secondi e contorni con servizio al tavolo. Organizzazione del lavoro in cucina con suddivisione e controllo dei compiti impartiti.
Date	Da gennaio 2008 a maggio 2010

Nome del datore di lavoro	SOTPS GOURMET
Tipo di azienda o settore	Ristorazione
Tipo di impiego	Chef responsabile cucina
Principali mansioni e responsabilità	Preparazione primi piatti, secondi e contorni con servizio al tavolo. Organizzazione del lavoro in cucina con suddivisione e controllo dei compiti impartiti.
Date	Da giugno 2002 a gennaio 2008
Nome del datore di lavoro	BNB CATERING S.r.l.
Tipo di azienda o settore	Ristorazione
Tipo di impiego	Chef responsabile cucina
Principali mansioni e responsabilità	Preparazione primi piatti, secondi e contorni con servizio al tavolo. Organizzazione del lavoro in cucina con suddivisione e controllo dei compiti impartiti.
Date	Dal 1996 a giugno 2002
Nome del datore di lavoro	SADLER RISTORANTE E BANQUETING
Tipo di azienda o settore	Ristorazione
Tipo di impiego	Cuoco Capo partita
Principali mansioni e responsabilità	Preparazione primi piatti, secondi e contorni con servizio al tavolo.
Date	Dal 1993 al 1196
	Attività di cuoco in occasione di servizi extra presso ristoranti quali SOTIS, SADLER, BNB, HOTEL DIANA, HOLIDAYS INN, BATTIVACCIO

**ISTRUZIONE**

Anno di diploma	1993/1994
Nome e tipo di istituto di istruzione	Diploma di tecnico della ristorazione conseguito presso Istituto Alberghiero "Carlo Porta" in Milano
Conoscenze linguistiche	Inglese e francese

**PROCESSI DI PREPARAZIONE**

Ogni fase del processo produttivo legata alla preparazione delle portate dell'assortimento caffetteria e piccola ristorazione avverrà nel pieno rispetto delle norme igienico sanitarie descritte nel Manuale di Autocontrollo. In esso si ritrovano tutti gli standard igienici che devono seguire gli operatori per approntare ogni singola fase di produzione. Inoltre richiamiamo le normative cardine su cui si basano i processi: D.P.R. 327/80, Reg CE 852/853/854 del 2004, D. Lgs 193 del 2007. Inoltre nel Manuale sono dettagliate tutte le schede di Autocontrollo che gli operatori dovranno compilare in ogni fase del processo produttivo.

Ogni fase di lavorazione prevista quotidianamente contiene, per propria natura, degli elementi potenzialmente pericolosi, è dunque necessario predisporre adeguati controlli atti a scongiurare tali eventi. Tutte le preparazioni e le lavorazioni effettuate in loco avvengono in ottemperanza al ricettario aziendale.

Nel locale di preparazione avviene una separazione temporale degli spazi in funzione delle diverse fasi di lavorazione; al termine di ogni precisa operazione di preparazione avverranno operazioni di pulizia e sanificazione prima di passare alla fase successiva.

**FABBRO S.p.A.** ha redatto i diagrammi di flusso per ogni prodotto/categoria di prodotto o processi ai quali

ha applicato il Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare, individuando tutti gli eventuali punti critici di controllo. I diagrammi realizzati forniscono una base per la valutazione del possibile verificarsi, incremento o riduzione dei pericoli per la sicurezza alimentare. Schematicamente è possibile identificare i flussi di produzione seguito esposti.

- **ricevimento merci**
  - **stoccaggio / conservazione merci**
  - **lavorazioni e preparazioni**
  - **cottura**
  - **distribuzione**
  - **lavaggio, pulizia e sanificazione.**
- **Ricevimento merci:** lo scarico delle merci avviene in orari idonei per permettere tutti i controlli dettati dal Manuale aziendale (controllo automezzi, temperature, imballaggi). I fornitori consegnano la merce tramite automezzi coibentati e/o refrigerati, muniti di tutte le autorizzazioni sanitarie previste dalla normativa vigente. Le derrate sono immediatamente trasferite nell'area stoccaggio. Le operazioni di ricevimento delle derrate constano di attento controllo visivo al fine di verificare l'integrità degli imballaggi e del controllo strumentale (uso del termometro) per verificare la corretta temperatura delle derrate.
  - **Stoccaggio/conservazione merci:** immediato stoccaggio nei frigoriferi e pozzetti surgelati per le merci deperibili (cella ortofrutta, salumi e formaggi, carni bianche e rosse, surgelati), nei magazzini per le derrate secche e nel magazzino dedicato i detersivi e materiali per la sanificazione. Disposizione ordinata con evidenza della data di scadenza o TMC. Ogni frigorifero dispone di un display esterno con l'indicazione della temperatura interna; in tal modo viene sempre monitorata la temperatura di stoccaggio delle derrate. La logistica del magazzino e delle derrate segue l'ordine FIFO (first in / first out) e FEFO (First expired / first out) ovvero le derrate con scadenza ravvicinata e le prime derrate ad essere state immagazzinate saranno le prime ad essere utilizzate.
  - **Lavorazioni e preparazioni:** le preparazioni, di qualunque genere esse siano, implicano dei potenziali rischi; il personale è scrupolosamente formato per conoscere le varie tipologie di pericoli da fronteggiare nonché i metodi preventivi, i controlli e gli interventi atti a garantire costantemente la qualità e la bontà delle preparazioni. È possibile riconoscere e schematizzare 7 processi di preparazione all'interno del servizio caffetteria e piccola ristorazione a seconda del prodotto che si intende preparare e/o lavorare:
    - ❖ **Prodotti da forno freschi:** per questa tipologia di prodotti non vi sono né preparazioni né lavorazioni da effettuarsi prima che vengano esposti. Sia i prodotti da forno freschi dolci che quelli salati vengono consegnati giornalmente da fornitori qualificati e, dopo i controlli del caso, vengono posti in vendita a temperatura idonea a seconda del prodotto.
    - ❖ **Prodotti ortofrutticoli freschi:** prima del loro utilizzo vengono sanificati, porzionati e mantenuti ad una temperatura di +4°C fino al consumo.
    - ❖ **Brioche:** la scrivente utilizza anche prodotti prelievati e surgelati. Prima dell'uso vengono riattivati e viene portata a termine la cottura. Le indicazioni sono riportate sulle confezioni, ma generalmente le brioche vengono scaldate a 180°C per circa 20 minuti. Le brioche esposte sono corredate da apposita documentazione relativa gli ingredienti/allergeni ed alla data di lavorazione/scadenza.
    - ❖ **Prodotti da forno:** vi sono alcune particolari tipologie di prodotti che non necessitano di una riattivazione in forno, ma che dopo la fase di scongelamento sono già pronti al consumo. Fra questi citiamo ad esempio i muffin.
    - ❖ **Preparazioni salate:** tutte queste preparazioni avvengono quotidianamente partendo da materie prime fresche consegnate giornalmente e da altre derrate che precedentemente subiscono lavorazioni quali lavaggio e taglio (per le verdure fresche) e taglio con l'affettatrice (per salumi ed alcune tipologie di formaggio). Durante le prime ore del mattino avviene una grossa produzione in termini qualitativi e quantitativi in funzione della ampia affluenza prevista nel momento del pranzo; successivamente

verranno effettuati dei reintegri ed integrazioni. Il ricettario aziendale contempla gli ingredienti e le modalità operative da seguire nella preparazione.

- ❖ **Insalate ed insalatone:** le verdure utilizzate per la preparazione seguono la procedure sopra descritte per i prodotti ortofrutticoli freschi.
- ❖ **Macedonie, spremute, centrifughe e frullati:** la macedonia di frutta viene preparata giornalmente in loco utilizzando frutta fresca di stagione, le porzioni vengono esposte al pubblico in appositi contenitori monoporzione chiusi a temperatura refrigerata ed apposita etichettatura prevista dalla normativa. Anche le spremute, centrifughe e frullati vengono preparate quotidianamente e a specifica richiesta dell'utente, partendo da agrumi di 1° qualità.

• **Cottura:** proseguendo con il processo produttivo a valle delle preparazioni troviamo la zona destinata alla cottura. Per la cottura verranno utilizzati forni a convezione di vapore e cuoci pasta con tecnologie atte a semplificare il lavoro, massimizzare la sicurezza dei lavoratori consentendo al contempo una corretta pulizia ed igienizzazione degli stessi. L'installazione di sistemi automatici, termostati e resistenze ottimizzate assicurano un duraturo risparmio energetico ed una bassa remissività. Tutte le apparecchiature alimentate elettricamente devono essere provviste della marcatura CE e prodotte in stabilimenti certificati ISO 9001.

Nel processo di cottura dei pasti i parametri tempo/temperatura sono fissati in 75 °C al cuore del prodotto per almeno 2 minuti.

• **Pulizia e sanificazione** di ogni zona di preparazione, oltre a stoviglie, utensili e quanto altro utilizzato per il servizio. Per garantire la migliore qualificazione degli operatori ed i necessari standard di risultato, **FABBRO S.p.A.** utilizza le migliori attrezzature e tecnologie disponibili sul mercato. La scrivente impiega prodotti di detersione di primarie case produttrici nazionali e multinazionali con certificazione di rispondenza alle severe normative europee vigenti in materia di tutela della salute pubblica e dell'ambiente (Reg. 852/2004 e norme ISO). Come contemplato nella normativa europea e nazionale sui GPP e sull'utilizzo dei CAM, le direttive per gli acquisti interessano varie categorie merceologiche; per quanto riguarda il settore del Cleaning, riporta testualmente "evitare o ridurre l'uso di sostanze chimiche rischiose, usare prodotti certificati che rispettino i criteri dell'ECOLABEL, formazione adeguata del personale, utilizzare dei panni in microfibra riutilizzabili e tecniche di pulizia adeguate". In funzione di queste disposizioni la scrivente si impegna ad utilizzare principalmente prodotti a marchio Ecolabel, fatta eccezione per i prodotti con composizione a base acida ed i disinfettanti Presidio Medico Chirurgico (per queste tipologie di prodotti non esiste certificazione Ecolabel).

**FABBRO S.p.A.** ottempera al Regolamento UE 1169/2011 per l'etichettatura dei prodotti alimentari e appone su ogni sua referenza un'etichetta riportante i dati previsti da normativa (denominazione di vendita, peso, scadenza, ingredienti, modalità di conservazione)

Tutte le preparazioni seguiranno un codice colore ovvero per ogni specifica lavorazione verranno utilizzati taglieri ed utensili di uno specifico colore. Ciò impedirà di usare impropriamente degli utensili per più lavorazioni evitando così contaminazioni crociate. La specifica dei colori sarà chiaramente esposta.

## FILOSOFIA NELLA REALIZZAZIONE DEL MENU' DI BRERA

**1. La Pinacoteca di Brera è il primo museo al mondo che per la propria offerta gastronomica produce a KM 0 da un appezzamento di terra a suo nome, materie prime coltivate con metodo biologico e biodinamico.**

Uno degli elementi distintivi della nostra proposta è l'inserimento di un appezzamento di terra presente nell'area di Milano, coltivato in parte da persone affette da disabilità, intitolato alla "Pinacoteca di Brera" e dedicato esclusivamente alla produzione biologica e biodinamica.

Quindi nel menu si troveranno materie prime come zucchine, basilico, melanzane, pomodorini, rucola, piccoli frutti come fragole o altri ortaggi con la dicitura "**dall'orto della Pinacoteca di Brera**". Inoltre, sarà possibile

realizzare dei pacchetti dedicati ai bambini che prevedono delle attività didattiche direttamente sul campo come la raccolta di alcune primizie (esempio fragole) e poi proseguire in un secondo tempo con una visita alla Pinacoteca insieme ai genitori.



ORTO DELLA  
PINACOTECA  
DI BRERA

**2. Il museo che presenta nella sua caffetteria le best practice dei principali musei internazionali,** rivalorizzate secondo la tradizione locale e grazie all'orientamento funzionale degli ingredienti per meglio rispondere alle esigenze del pubblico giovane e particolarmente attento al proprio benessere. Abbiamo dato largo spazio alle verdure, semi e cereali anche gluten free come la quinoa, il miglio (ampiamente coltivato fino dall'antichità in Lombardia) o i derivati della farina di grano saraceno, cercando di realizzare piatti gustosi e allo stesso tempo ricchi sostanze bioattive e funzionali al benessere dell'organismo.

Sono stati studiati approfonditamente i menù di alcuni dei principali musei del mondo (tra cui Louvre, British Museum, Metropolitan Museum, National Gallery, Musee d'Orsay, Hermitage, Musei Vaticani, Palazzo Ducale di Venezia).

Da questo studio abbiamo **identificato alcune best practice** che sono state riviste secondo la tradizione locale e con un orientamento più attuale.

#### **Best practice**

- l'offerta gastronomica in questi musei prevede sempre panini e insalate per un pasto veloce;
- di fondamentale importanza la presenza di offerte veg e alimenti funzionali;
- per chi ha più tempo a disposizione ci sono sempre offerte di piatti gourmet (di solito presenti nei ristoranti più che nelle caffetterie)
- ci sono piatti tradizionali e nel caso del menu della Pinacoteca abbiamo cercato di dare ampio spazio ai piatti della tradizione Lombarda e Milanese, accompagnando la descrizione del piatto con alcune note di gastronomia storica;
- ci sono ingredienti che diventano fonte di benessere per chi li consuma.

### I piatti principali

Piatti caldi prevedono una zuppa del giorno, come la vellutata o la crema. Anche in questo caso con un'offerta di opzioni che seguono la stagionalità e innovative dal punto di vista degli ingredienti. Aggiunta di semi e ingredienti ricchi di fitocomposti. Le zuppe sono comuni in tutte le proposte internazionali e particolarmente orientate su un pubblico di ogni nazione.

Nell'offerta piatti caldi abbiamo inserito alcune opzioni di risotti o di gnocchi secondo tradizione e secondo stagionalità, comunque in una veste nuova e più allettante dal punto di vista del gusto. Abbiamo utilizzato ricette con ingredienti DOP per creare un connubio di sapori per un risultato più gourmet. A titolo esemplificativo, il risotto all'arancia e taleggio DOP oppure i pizzoccheri, piatto lombardo ma con ricetta alleggerita per esaltare le proprietà nutraceutiche del grano saraceno.

Nelle offerte internazionali inoltre, è molto apprezzata la presenza di un **piatto unico**.

Le nostre proposte prevedono di seguire le linee guida internazionali per creare un piatto equilibrato e nutriente. Per far ciò abbiamo inserito la carne bianca biologica, il pesce magro oppure i legumi. Questi sono accompagnati da verdura cotta oppure sotto forma di sformatino (apprezzato soprattutto dai bambini) e una fonte di grassi sani (possono essere olive/avocado, semi oppure frutta secca).

Per quanto riguarda i dolci, sono un vero **must have** in tutti i menu analizzati. In alcuni casi, il numero di dessert proposti supera di gran lunga quello dei piatti principali. E' stato formulato cercando di rispondere alle esigenze di tutta la clientela: quella che desidera il dolce che appaga durante una pausa, quella che desidera un dolce più leggero senza sacrificare il gusto, quella che desidera sperimentare dolci preparati con farine alternative a basso impatto glicemico (come quella di farro, oppure quella di castagne o di riso), i visitatori stranieri che desiderano assaggiare i dolci tipici del territorio.

Il pane avrà le seguenti caratteristiche:

#### PANE – formato 45gr ca.

- 100% integrale (solo cereali italiani ricche di fibre, vitamine e sali minerali);
- low carb (a basso contenuto di carboidrati);
- sole (pane al mais e semi di girasole);
- spighetta al prezzemolo;
- bianco;

#### PANE – formato 35gr ca

- alla curcuma con semi di papavero;
- agli spinaci con semi di sesamo;
- alla barbabietola con semi di lino.

#### CRACKERS

- semi di zucca;
- semi di sesamo nero e bianco;
- low carb.

#### DOLCE

- torta del giorno con mele e senza grassi;
- crostatine di grano saraceno e marmellata di ribes;
- muffin al grano saraceno, mela e cannella;
- biscotti cuore di mela con farina integrale.

FABBRO S.p.A. ha previsto anche alcune proposte per coloro che visiteranno il museo il giovedì sera e che vorranno gustarsi un aperitivo prima di dedicarsi alla visita. Con lo stesso criterio verranno proposti degli aperitivi dedicati agli eventi serali oppure menu che prenderanno ispirazione dalle mostre in programma nei prossimi mesi.

Il menu proposto da FABBRO S.p.A. per i gentili Clienti del Caffè Fernanda è costituito dalle seguenti alternative.

- **I PIATTI TRADIZIONALI**

#### **RISOTTO ALLA MILANESE**

Il mitico risotto alla milanese è nato nel 1574 durante le nozze della figlia di Mastro Valerio di Fiandra, vetraio fiammingo che all'epoca lavorava alle vetrate del Duomo di Milano per rappresentare episodi della vita di Sant'Elena. Mastro Valerio aveva un assistente (sembra che si chiamasse Zafferano) particolarmente bravo a creare speciali tonalità grazie all'aggiunta di zafferano ai colori. Stando a quando narra la leggenda, il giorno del matrimonio della figlia del Mastro Vetraio, l'assistente, forse per gioco, convinse il cuoco ad aggiungere un pò di zafferano nel risotto che, all'epoca, veniva servito con solo burro.

LO ZAFFERANO: LA SPEZIA DELLA FELICITÀ - lo zafferano, appartiene alla famiglia delle Iridacee, i suoi primi utilizzi risalgono al 700 a.C. e sembra che il nome stesso prenda origine dal persiano "Zar par 'an" che letteralmente significa "avente foglie dorate". Per ottenere un grammo di zafferano sono necessari almeno 150 pistilli. Lo zafferano, viene definito anche "fiore della salute" per le sue documentate proprietà curative: recenti studi ne hanno messo in luce i suoi effetti positivi sull'umore. Ricchissimo di carotenoidi (crocina, licopene, zeaxantina) e vitamine del gruppo B (in primis B6, B2 e B1, ed anche la B12 che manca soprattutto nell'alimentazione dei vegani). È eccellente per innalzare il tono dell'umore e questo effetto antidepressivo sembra sia legato alla presenza di un principio attivo, la crocina, che favorisce il riassorbimento della serotonina.

#### **BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP**

*con finocchio affettato, melagrana e scaglie di mandorle accompagnata da pane di segale o focaccia.*

LA BRESAOLA - il nome si compone di due parti, di cui la seconda ("sal") appare evidentemente legata all'impiego del sale nel processo di conservazione del prodotto. Molti più dubbi ci sono invece sulla prima metà del nome: alcuni la riconducono al termine germanico "brasa", legato all'utilizzo in tempo antico di bracieri per ridurre l'umidità nei locali di stagionatura e al tempo stesso aromatizzare il prodotto con foglie di alloro e bacche di ginepro; altri lo collegano a "brisa", un dialettismo della Valchiavenna che indicava una ghiandola bovina particolarmente salata

#### **POLLO ALLA GONZAGA**

*accompagnato da valeriana e Rucola dall'orto della Pinacoteca.*

Ricetta che risale al XVII secolo, realizzata per la prima volta da Bartolomeo Stefani, cuoco alla corte dei Gonzaga di Mantova. Questa preparazione è citata nel manuale "L'arte di ben cucinare" del 1662; la carne, dopo essere stata lessata in una pentola con acqua, sedano, carota e cipolla, viene sfilacciata e condita semplicemente con un'emulsione di olio, aceto e succo di limone. Ciò che rendeva unico il piatto e gli donava una particolare nota agrodolce - molto in voga tra le classi più agiate sin dal Medioevo - è l'aggiunta del cedro candito e dell'uvetta sultanina, fatta rinvenire in acqua, zucchero e vino bianco. La preparazione originale, in realtà, non prevedeva l'uso del pollo ma del cappone, il grosso volatile che a partire dal Cinquecento cominciò a diffondersi alle mense dei nobili del Nord e Centro Italia, apprezzato per la morbidezza delle sue carni.

LA RUCOLA: UN CONCENTRATO DI VITAMINE - appartiene alla famiglia delle Brassicaceae, vanta importanti proprietà depurative, rimineralizzanti e tonificanti. Apporta vitamine e sali minerali (in particolare calcio, magnesio e ferro). Alcuni fitocomposti come la quercitina (antinfiammatoria) e carotenoidi come il betacarotene e la luteina (antiossidanti).

• **LA SELEZIONE FORMAGGI****TRIS DI FORMAGGI \***

*serviti con polenta o pane di segale, pere, mostarda di zucca, noci*

\* a scelta tra Gorgonzola DOP, Formagella del Luinese DOP, Formai de Mut DOP, Quartirolo Lombardo DOP, Taleggio DOP

**Gorgonzola DOP:** formaggio tra i più salutari nato dall'errore di un mandriano nel XII sec nell'omonima cittadina lombarda. Il Gorgonzola vanta numerose proprietà benefiche per l'organismo: già nel Medioevo se ne suggeriva il consumo per curare i disturbi gastrointestinali, è ricchissimo di vitamine (A, B2, B5 e B12), minerali (calcio, magnesio, selenio), proteine nobili e una percentuale di grassi contenuta. Ad apportare benefici alla salute, a quanto pare, sarebbero proprio le muffe di questo tipico formaggio, ma anche i fermenti lattici: le muffe appartengono alla specie "*Penicillium roqueforti*", i fermenti lattici sono molto simili a quelli presenti nello yogurt. Affinché muffe e fermenti possano riprodursi, è necessario che il gorgonzola venga prodotto solo ed esclusivamente con latte proveniente dalle mucche della zona DOP, quindi non inquinato in alcun modo da pesticidi o antibiotici.

**Formagella del Luinese DOP:** è l'unico formaggio DOP italiano prodotto con solo latte di capra. Nelle splendide valli del Verbano, nella provincia di Varese, gli abitanti del posto si dedicano quasi esclusivamente all'allevamento delle capre da secoli. Lo testimonia una fonte letteraria relativa alla lista della spesa scritta dai sacerdoti di Valtravaglia in occasione della visita del cardinale Federico Borromeo nel 1596.

**Formai de Mut DOP:** formaggio tipico dell'Alta Valle Brembana il cui nome tradotto dal dialetto bergamasco, significa "formaggio di monte": con tale espressione si fa riferimento agli alpeggi collocati tra i 1.300 e i 2.500 metri di quota, sui quali pascolano tradizionalmente i bovini durante il periodo estivo e dai quali proviene un prodotto di ineguagliabile pregio. Nell'antichità si parlava di questo formaggio, in quanto veniva utilizzato come forma di pagamento dell'affitto del pascolo.

**Quartirolo Lombardo DOP:** prende origine nella parte della Lombardia situata tra il Po e le valli prealpine di Bergamo e Lecco probabilmente nel X secolo dalla pratica dei mandriani lombardi di far soggiornare il bestiame in montagna durante i mesi estivi. Secondo la tradizione, a settembre al rientro a valle dalle stalle di montagna, gli animali trovavano l'ultima erba cresciuta dopo il terzo taglio di fieno, che prende il nome di erba quartirolo; l'insieme di fiori, piante aromatiche e officinali conferiscono un gusto molto particolare al prodotto. Nutrendosi di tale erba, le vacche producono un latte a moderato contenuto di grassi e dalle precise caratteristiche organolettiche, che conferiscono al formaggio un gusto particolare, leggermente acidulo.

**Taleggio DOP:** un formaggio di origini antichissime, forse anteriori al X secolo. Documenti risalenti al 1200 fanno riferimento ai commerci e agli scambi di cui era oggetto il Taleggio, insieme ad altri formaggi. Plinio, nella sua *Historia Naturalis* (libro III-17) è tra i primi accreditati autori a descrivere la ricchezza dei pascoli e la produzione di ottimo formaggio nella pianura lombarda, zona in cui la praticoltura e la produzione di latte avevano raggiunto già ai suoi tempi la massima intensità. Plinio chiama genericamente "caseus" questo formaggio, ma precisa che sono stati gli Orobii a diffonderne per primi la lavorazione. Gli Orobii, anteriori agli Etruschi, che erroneamente furono considerati i primi abitanti dell'Italia del Nord, e che comunque appresero poi dagli Orobii l'arte di fare il formaggio che ora da più di un secolo, è noto con il solo nome di Taleggio. Il nome "Taleggio" nascerà però molti secoli dopo Plinio, e verrà da quella Val Taleggio che è situata tra Bergamo e San Pellegrino, patria di casari di grandissima fama e abilità, che "esportarono" la loro tecnologia in tutta la regione lombarda. Nel 1438 era del resto stato inaugurato il braccio navigabile Pavia-Milano, per il trasporto delle derrate alimentari in città. In seguito, pochissimi anni dopo, Leonardo da Vinci, Magistrato delle Acque del Ducato di Milano, provvederà al progetto totale di bonifica, tagliando le conche del Naviglio, e l'approvvigionamento caseario e di altre derrate sarà così celere e gradito. Per le nozze di Bianca Maria Visconti e Francesco Sforza nel 1441, in Cremona, compare nelle svariate specialità servite a mensa e viene lodato ampiamente.

• LE INSALATE

<b>FERNANDA</b>	
<i>Insalata mista, pomodorini confit, avocado, fagioli cannellini, caprino, olive taggiasche, pistacchi, basilico*</i> <i>*dall'Orto della Pinacoteca</i>	—> piatto vegetariano, ricco di proteine e acidi grassi essenziali GLUTEN FREE
<b>OMEGA 3</b>	
<i>Sgombro al vapore, rucola*, finocchio, avocado, cipolla rossa caramellata, semi di Chia</i> <i>*dall'Orto della Pinacoteca</i>	—> piatto ricco di grassi omega 3 e di antiossidanti. La cipolla rossa caramellata apporta antocianine, molecole antiossidanti, i semi di Chia apportano aminoacidi essenziali e la loro assunzione è utile nei soggetti che necessitano di tenere sotto controllo il colesterolo nel sangue, GLUTEN FREE.
<b>CAESAR BON</b>	
<i>Insalata romana, pollo alla griglia BIO, cavolo cappuccio viola, parmigiano reggiano, granola di semi (girasole e semi di zucca)</i>	
<b>DETOX VEG</b>	
<i>Puntarelle fresche, mela verde, olive taggiasche, broccoli*, cavolo cappuccio rosso* noci, sesamo, scorza limone BIO</i> <i>* dall'Orto della Pinacoteca</i>	—>piatto VEGANO , GLUTEN FREE ricco di ingredienti alcalinizzanti, aiuta rimuovere i residui acidi dall'organismo
<b>QUINOA VEG</b>	
<i>Quinoa, zucca al forno, melanzana* al forno, uvetta, pomodorini confit* e salsa tahine profumata al Basilico*</i> <i>* dall'Orto della Pinacoteca</i>	—>piatto VEGANO, GLUTEN FREE. Ricco di fibre e proteine veg. La quinoa è molto saziante e nutriente, apporta sali minerali come potassio, magnesio, zinco, ferro, calcio. La salsa tahine, è ricca di acidi grassi essenziali.
<b>TINTORETTO</b>	
<i>Lattuga romana, Bresaola Igp, carciofi, zucchine grigliate*, melagrana, salsa di menta e capperi</i> <i>* dall'Orto della Pinacoteca</i>	—>piatto GLUTEN FREE, ricco di ingredienti in grado di apportare importanti fitocomposti antiossidanti. Ideale per chi desidera tenersi in forma.

• I PANINI ARTIGIANALI

<b>LEONARDO DA VINCI</b>	
<i>Pane integrale di farro, Bresaola della Valtellina IGP, caprino, rucola* e noci</i> <i>*dall'Orto della Pinacoteca</i>	
<b>SPAGNOLETTO</b>	
<i>Pane con semi, Fesa di tacchino arrosto BIO, pomodorini confit, melanzane grigliate*, lattuga romana, maionese veg</i> <i>*dall'Orto della Pinacoteca</i>	
<b>BRONZINO</b>	
<i>Pane di segale o di farro, salmone affumicato, avocado, rucola*, pesto di pomodori secchi</i> <i>* dall'Orto della Pinacoteca</i>	
<b>MORETTO</b>	
<i>Pane integrale, prosciutto di Parma, formaggio primosale, zucchine grigliate*, patè olive nere</i> <i>* dall'Orto della Pinacoteca</i>	
<b>TINTORETTO</b>	
<i>Pane low carb, Lattuga romana, Bresaola IGP, carciofi, zucchine grigliate*, melagrana, salsa di menta e capperi</i>	

\* dall'Orto della Pinacoteca

**EL GRECO - VEG**

*Pane di segale, zucchine grigliate\*, pesto di semi di canapa decorticata, mandorle e basilico homemade\*, pomodorini confit, olive nere profumate alla menta*

\*dall'Orto della Pinacoteca

—> per la realizzazione dei panini viene utilizzato esclusivamente pane fresco. Prestiamo la massima attenzione all'utilizzo di pani realizzati con farine integrali macinate a pietra. Nel menù del Caffè Fernanda è previsto ad esempio l'utilizzo di pane a base di farina di farro integrale. Il farro è considerato la più antica tipologia di cereale coltivato. Apporta fibre e vitamine del gruppo B e grazie a un indice glicemico più basso rispetto al comune grano è consigliato a chi deve mantenere sotto controllo la glicemia. Questo aspetto lo rende particolarmente adatto ad essere consumato sotto forma di panino per uno snack veloce e allo stesso tempo nutriente ed equilibrato. Inoltre il farro rispetto al frumento contiene mediamente più proteine di più facile digeribilità. La pezzatura dei panini è di circa 70-80 grammi come suggerito dalle principali linee guida e il ripieno presenta una fonte di proteine, delle verdure fresche o grigliate, una fonte di acidi grassi sani.

—> Gli ortaggi provenienti dall'Orto della Pinacoteca sono ottenuti con coltivazione Biologica e Biodinamica, questo conferisce maggiore valore all'offerta.

• **I PIATTI CALDI**

**CREMA DI CECI E BROCCOLETTI \***

\*dall'Orto della Pinacoteca

**CREMA DI ZUCCA \* con crostini integrali**

\*dall'Orto della Pinacoteca

**CREMA DI CARCIOFI E ORZO**

**VELLUTATA DI CAROTE CON SEMI DI GIRASOLE, CHIA E LINO**

**VELLUTATA DETOX**

*Lenticchie, miglio, broccolo\*, pomodoro, finocchi, curcuma*

\*dall'Orto della Pinacoteca

—> Abbiamo scelto di inserire delle vellutate perché sono molto apprezzate dai visitatori stranieri. In tutti i menu analizzati è presente una vellutata o zuppa del giorno. Abbiamo cercato di riproporla in una veste più moderna mantenendo la tradizione del luogo, l'utilizzo di verdure fresche di stagione e soprattutto di arricchirle di alcuni ingredienti in grado di migliorare il profilo nutrizionale del prodotto finale.

**RISOTTO BIO ALLA MILANESE**

**RISOTTO AGLI ASPARAGI (primavera)**

**RISOTTO ALL'ARANCIA BIO E TALEGGIO DOP (inverno)**

—> Nel menù non può mancare il tipico risotto alla Milanese. Per chi già lo conosce e apprezza, abbiamo previsto di inserire altri tipi di risotto utilizzando verdure di stagione (esempio asparagi in primavera, zucchine dell'Orto della Pinacoteca in estate, arancia d'inverno, topinambur o zucca in autunno).

**GNOCCHI DI CASTAGNE E PATATE BIO**

*con crema di zucca (inverno)*

**GNOCCHI DI CASTAGNE E PATATE BIO**

*su fonduta di Taleggio Dop (inverno)*

—>Gli gnocchi fanno parte della tradizione italiana, ma in questo caso vogliamo offrire una versione rivisitata e degna di essere a tutti gli effetti un piatto gourmet.

**PIZZOCCHERI DI GRANO SARACENO CON TOPINAMBUR**

**PIZZOCCHERI DI GRANO SARACENO CON**

—> I Pizzoccheri sono realizzati con farina di grano saraceno: una delle migliori fonti di minerali essenziali per il benessere dell'organismo. Grazie al naturale contenuto di D-chiro-inositolo, aiuta a controllare i livelli di insulina. Adatto al periodo invernale perché

<b>FUNGHI</b>	ha proprietà rimineralizzanti e fortificanti e soprattutto in caso di stanchezza e affaticamento
---------------	--

<b>PENNETTE INTEGRALI BIO CON POMODORINI* E BASILICO BIO*</b>
<i>*dall'Orto della Pinacoteca</i>

• **I PIATTI UNICI**

<b>ARROSTO DI VITELLO BIO oppure ARROSTO DI TACCHINO BIO</b>
--

<i>accompagnato da patate al forno BIO, flan di zucchine* alla menta e insalata misticanza</i>
<i>* dall'Orto della Pinacoteca</i>

<b>POLPETTINE DI TROTA BIO</b>
--------------------------------

<i>accompagnate da riso basmati integrale profumato al cardamomo, sformatino di zucca BIO, broccoli* aromatizzati alla senape</i>
<i>* dall'Orto della Pinacoteca</i>

<b>POLPETTE DI POLLO E SPINACI BIO</b>
--

<i>accompagnate da quinoa con zucca BIO e porri, fagiolini verdi profumati all'arancia, maionese veg all'avocado</i>
--

<b>POLPETTINE DI QUINOA, ZUCCHINE* E LENTICCHIE</b>
---

<i>accompagnate da sformatino di topinambur, fagiolini verdi profumati all'arancia, maionese veg all'avocado</i>
<i>* dall'Orto della Pinacoteca</i>

<b>MILANESINA DI VITELLO CON PANURE DI CORN FLAKES</b>
--

<i>accompagnata da finocchi gratinati , flan di carote e piselli, insalata di carote con semi di zucca</i>
--

<b>LASAGNE DI VERDURE CON BESCIAMELLA VEG</b>
---

<i>accompagnate da verdure di stagione gratinate o zucchine* trifolate alla menta * dall'Orto della Pinacoteca</i>
--

<b>POLPETTINE DI MIGLIO, SPINACI E RICOTTA</b>
--

<i>accompagnate da zucca* gratinata al forno e semi di girasole, hummus di ceci alle erbe fini e puntarelle marinate agli agrumi</i>
<i>* dall'Orto della Pinacoteca</i>

<b>RISO BASMATI INTEGRALE CON AZUKI ED EDAMAME</b>
--

<i>accompagnato hummus di zucca e broccoli *al vapore aromatizzati all'arancia BIO</i>
<i>* dall'Orto della Pinacoteca</i>

<b>CROCCHETTE DI MERLUZZO</b>
-------------------------------

<i>accompagnate da flan di spinaci e carote, maionese veg, riso venere con pomodori secchi e olive taggiasche</i>
---

<b>CROCCHETTE DI LEGUMI (LENTICCHIE E CECI)</b>
---

<i>accompagnate da insalata di carote e finocchi con semi di zucca e girasole, flan di piselli</i>
--

—> nella realizzazione dei piatti unici abbiamo previsto:

- piatto completo con carne GLUTEN FREE (esempio arrosto di tacchino bio)
- piatto completo con pesce (esempio crocchette di merluzzo)
- piatto completo VEGANO e GLUTEN FREE (esempio polpettine di quinoa e zucchine)
- piatto completo vegetariano e GLUTEN FREE (esempio polpettine di miglio, spinaci e ricotta)
- piatto completo di carne GLUTEN FREE (esempio milanesina di vitello con panure di corn flakes)
- una proposta di pasta al forno ma più leggera rispetto la versione con ragù alla bolognese sia per la presenza di verdure che per la besciamella realizzata con bevanda vegetale al posto del latte

• **I DESSERT**

<b>TORTA DEL GIORNO</b>
<b>CROSTATA</b>

**TORTA DI MELE realizzata con farina integrale**

**MOUSSE AL CIOCCOLATO**

**TIRAMISÙ**

**MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA**

- **I DOLCI LEGGERI E DIETETICI**

**QUADROTTI BIO DI MELA E NOCI O MANDORLE CON SCIROPPO D'ACERO**

**BROWNIE AL CACAO, NOCCIOLE E FAGIOLI NERI**

**TORTA ALLE CAROTE E MANDORLE GLUTEN FREE**

**TORTA INTEGRALE CON MIRTILLI**

**PASTICCINI PER IL TE'**

—> in tutti i menù analizzati i dessert hanno una collocazione molto ampia perché possono essere consumati in diversi momenti della giornata: a colazione, a pranzo, a merenda per una pausa golosa o in accompagnamento al tè pomeridiano. Abbiamo previsto di inserire dolci tipici, apprezzati da una clientela sia italiana che straniera, e inserito anche delle proposte più leggere per meglio rispondere alle esigenze di chi è attento alla propria alimentazione. Il punto di forza di tali proposte è l'utilizzo di farine integrali, ad esempio quella di farro già naturalmente ricche di fibre e che presentano un ridotto indice glicemico e di frutta fresca, secca e a guscio (mele, mirtilli, noci, pinoli, mandorle), verdure (carote, zucchine), che apportano ulteriori fibre in grado di controllare l'assorbimento degli zuccheri. Per zuccherare viene utilizzato miele oppure zucchero di canna rigorosamente integrale, nessun edulcorante sintetico o aromi artificiali. Il cioccolato è fondente al 70%, il tiramisù potrà essere realizzato con yogurt greco 0% di grassi oppure con ricotta per renderlo più leggero. Il brownie al cacao è proposto in una versione GLUTEN FREE e senza derivati del latte e in più è un dolce ricco di proteine vegetali (presenti nei fagioli)

- **I DOLCI TRADIZIONALI del territorio lombardo**

**PANETTONE NEL PERIODO NATALIZIO**

Il panettone è il dolce lievitato tipico di Milano, all'inizio aveva l'apparenza di una sorta di focaccia dolce perché veniva cotto "libero" sulle teglie. E' grazie ad Angelo Motta, agli inizi del 900 che il panettone assume la forma che tutti conosciamo: inventa e introduce il pirottino di carta, che fa sì che il panettone si sviluppi in altezza. Nel 1919 cambia anche la tecnica di fermentazione, la pasta viene fatta lievitare per due volte per 36 ore prima della cottura.

**IL PAN DE MEJ**

Il pan de Mej veniva realizzato con farina di miglio fino al XVII secolo, in seguito sostituita dalla farina di granturco. Si preparava tradizionalmente il 23 aprile per celebrare S. Giorgio, come buon auspicio per una stagione fertile. S. Giorgio non è solo il protettore degli eserciti, ma anche il protettore dei lattai, per questo il 23 aprile era il giorno del rinnovo dei contratti del latte.

**LA SBRISOLONA**

La sbrisolona invece nasce nel Cinquecento come dolce povero a base di farina di mais, farina bianca e zucchero miscelate nelle stesse quantità. Nelle versioni più antiche, inoltre, non si usavano né burro o strutto, né uova, oggi nelle moderne ricette per favorire la manipolazione dell'impasto ci sono ricette con uova e burro. Saranno i Gonzaga a renderlo un dolce più ricco grazie all'aggiunta di mandorle o nocciole tritate.

- **I MENU COLAZIONE**

<b>COLAZIONE BIO a scelta fra</b>
Caffè Bio Famoso
Cappuccino con latte Bio o con bevanda vegetale
Thè o tisana Bio
Spremuta di arancia Bio
Quadrotti Bio e mandorle con sciroppo d'acero
Brioche vegana Bio con marmellata Bio
Macedonia di frutta fresca Bio

<b>MENU COLAZIONE FERNANDA</b>
Smoothie di frutta
Macedonia di frutta fresca
Yogurt greco con granola di semi e cereali soffiati
Bevanda calda

<b>ALTRE PROPOSTE</b>
Yogurt greco con frutta
Yogurt greco con granola e pezzi di cioccolato fondente
Muffin integrali home made (cioccolato, mirtili, mandorla)
Torta del giorno
Brownie al cacao
Torta integrale di carote e mandorle GLUTEN FREE
Quadrotti Bio di Mela e Noci con sciroppo d'acero

- **I MENU BAMBINI**

<b>MENU BIO PESCE</b>
Pasta di grano duro con sugo di pomodoro e basilico* BIO
Polpettine di trota BIO
Sformatino di spinaci BIO
Frutto di stagione
* dall'Orto della Pinacoteca

<b>MENU BIO CARNE</b>
Risotto di zucchine* oppure Risotto asparagi oppure Risotto alla zucca,
Arrostito di tacchino al forno BIO oppure Polpette di pollo BIO
Verdure di stagione gratinate BIO oppure sformatino di spinaci BIO oppure carote a julienne BIO
frutto di stagione
* dall'Orto della Pinacoteca

- **L'APERITIVO DELLA PINACOTECA**

<b>GRAN TAGLIERE DI PICCOLE SFIZIOSITÀ</b>
Olive
Cubetti di parmigiano e pere

Mostarda di frutta homemade  
 Pinzimonio di verdure  
 Pomodori secchi  
 Focaccia integrale  
 Mini sandwich integrali  
 Aperitivo alcolico o analcolico

• **MENU RICORRENZE**

**MENU DI NATALE (evento previsto il 13 dicembre presso Pinacoteca di Brera)**

Antipasti  
     Pesce spada affumicato con sfoglie di pere e datteri (PESCE, GLUTEN FREE)  
     Gocce di polenta con fonduta di taleggio profumato al tartufo (VEGETARIANO)  
     Rose di Bresaola IGP con cavolo cappuccio viola e cachi mela (CARNE, GLUTEN FREE)

Piatto principale  
     Arrosto di tacchino ripieno di castagne  
     Broccoli profumati alla senape  
     Quenelle di patate viola (CARNE)  
     Vellutata di zucca e topinambur,  
     Salmone in crosta di pistacchi di Bronte con fagiolini e carote glassati (PESCE)  
     Crespella di grano saraceno ripiena di funghi e porri con besciamella veg  
     Sformatino di lenticchie rosse e piselli, indivia brasata (VEGANO e GLUTEN FREE)

Dessert  
     Panettone con crema calda alla vaniglia  
     Fondant di cioccolato, coulis di cachi, sorbetto alla mela verde (VEGANO)  
     Mousse alla frutta secca profumata alla cannella

**MENU CARAVAGGIO (ovvero cosa si mangiava nel 1600)**

Antipasto  
     Farinata di miglio e castagne

Piatto principale  
     Insalatina di campo  
     Formaggio caprino  
     Hummus di fave profumato alla maggiorana con tortino di patate e verze accompagnato da pane di segale senza sale

Dessert  
     Pan de Mej (dolce che veniva realizzato fino a tutto il 1600 utilizzando farina di miglio.  
     Lo si è scelto perché il miglio nella versione decorticata del chicco è privo di glutine, apporta numerosi Sali minerali (ferro, magnesio, silicio, potassio, calcio) e una discreta dose di amminoacidi facilmente assimilabili. Contiene diverse vitamine del gruppo B e per la ricchezza di silicio sostiene la crescita di capelli e unghie. E' l'unico cereale alcalinizzante, ovvero aiuta a rimuovere dall'organismo le eccessive scorie acide derivanti dal consumo di formaggi o carni.

Riportiamo a titolo dimostrativo alcuni piatti della gastronomia Lombarda da inserire occasionalmente nei menu ed in occasione di eventi particolari.

**SCIATT** - frittelle ripiene di formaggio, il nome deriva dalla gobba creata dal ripieno che li rende somiglianti a sciatt, cioè a rospi. Per altri il termine è la sincope dialettale di sciadatto = già adatto, cioè senza forma, vicino

all'italiano sciatto.
<b>PANCOTTO o PANCOTT</b> - in milanese, è uno dei piatti poveri comuni a tutte le regioni d'Italia, basato sul riutilizzo del pane raffermo o secco. Documentata da tempi antichissimi, la probabile ricetta archetipa si trova nella Plus Tractogalata del Re Coquinaria attribuito ad Apici.
<b>STRANGOLAPRET</b> - piatto conosciuto in tutta la penisola anche come strozzapreti, il prete è il ghiottone per eccellenza che rischia di strozzarsi a causa dell'eccessiva foga con cui ingurgita questi gnocchetti compatti.
<b>TRANGOLAPRET</b> - la loro forma ricorda dei cassoncini o dei ravioli ripieni, secondo l'antica tradizione principalmente di Caso, ovvero formaggio.
<b>TUCCH E REGELL</b> - piatto tipico della zona di Bellagio. Il termine Tucch deriva dalla radice Tucà, poiché la polenta viene appallottolata tra le dita. Regell deriva da Regiùu (capofamiglia), forse perché era compito rituale del patriarca versare il Regell ai presenti, quasi un bicchiere della staffa, prima di concludere il pasto.
<b>URGIADA O ORIADA</b> - questo termine identifica una classica minestra d'orzo, consumata prevalentemente in inverno nelle zone montane della Lombardia, oltre che nella fascia collinare e prealpina. L'orzo è un tipo di cereale molto resistente ai climi freddi, la scarsa adattabilità della sua farina alla panificazione ne ha ridotto l'utilizzo alimentare alla preparazione di zuppe, minestre. Nell'antica Roma il termine Hordearius era attribuito a persone pompose e gonfie e ad oratori logorroici
<b>RUSTIN NEGAA</b> - sono codini di vitello ricavati dalla lombata nella parte corrispondente alle vertebre lombari, alti almeno due centimetri, infarinati e rosolati in fondo di pancetta e burro, poi bagnati con vino bianco secco e cotti finché non sono glassati. Questo piatto viene citato dal Cherubini con il termine "Rost Nega" nel 1839.

Inoltre **FABBRO S.p.A.** inserirà nell'assortimento proposto anche le crepes. Sono prodotti sia salati con alternative classiche o innovative, sia dolci guarnite con frutta fresca, cioccolato fondente o al latte, maron glace. L'assortimento colazione comprende anche prodotti vegani a base di pasta sfoglia con farcitura ai 7 frutti oltre ad un'ampia selezione di prodotti da forno veg o gluten free. A titolo esemplificativo muffin, crostatine, tortine al limone, canestrelli.

L'offerta per la caffetteria che **FABBRO S.p.A.** propone per Caffè Fernanda parte da una vasta gamma di tè e infusi selezionati tra le migliori foglie. La proposta prevede l'utilizzo sia di tè in foglie sia di tè in filtro.

Per quanto riguarda il **tè in foglie**, questa linea prevede che ogni filtro, prodotto con fibre di lino e cotone, venga sigillato sartorialmente e poi custodito in un packaging sicuro impreziosito con un angioletto in gesso da collezionare. La linea che prende il nome di Angels Tea comprende una selezione di 16 gusti totalmente **BIO** ovvero:

### TÈ CLASSICI



#### CHAKRA

*Il tè verde più amato e bevuto. Grazie all'alto livello di polifenoli, combatte l'invecchiamento ed è ideale nelle diete ipocaloriche.*



#### NEW AGE

*Questo tè nero proviene dall'Assam. L'alta concentrazione di sali minerali rende New Age ottimo per la prima colazione.*



#### GLISTEN

*Due tè neri: indiano e di Ceylon. Questa miscela è la scelta tipica d'oltre manica per una colazione o una pausa energetica.*

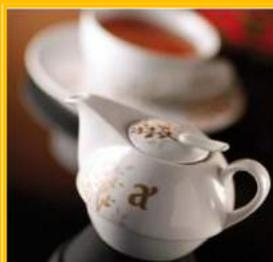


#### MOONLIGHT

*Miscela fruttata e aromatica di tè nero Darjeeling è arricchita con l'aroma unico e solare del bergamotto di Calabria.*



**TÈ MODERNI**



**MELODY**

Un tè rosso, rivo di caffeina ma ricco di proteine e antiossidanti, unisce al rooibos sudafricano il ganodema cinese: noto per rinforzare il sistema immunitario.



**OPEN MIND**

Il gusto fruttato e fresco del rooibos si arricchisce con gli aromi dei frutti esotici. Open Mind è ottimo come rinvigorente grazie al contenuto di antiossidanti e al lemongrass.



**JEWEL**

In Jewel si sposano il gusto del tè verde d'Asia con il sentore della radice di liquirizia. Due ingredienti per un piacevole effetto digestivo.



**TREASURE**

Petali di calendula regalano un delicato aroma a una miscela di tè verde sencha del Giappone e bucce d'arancia di Sicilia. Il risultato è un infuso con proprietà antinfiammatorie.



**INFUSI ALLA FRUTTA**



**BLISS**

Freschezza, delicatezza, dolcezza. Adatto a chiunque questo infuso mè un mix di mela e bucce d'arancia che regala un sapore discreto ma aromatico.



**TREE OF LIFE**

È l'infuso dell'estate grazie al sentore della rosa canina accanto a quelli di mela, ibisco, foglie di mora e lamponi. Privo di caffeina, è ottimo in ogni momento della giornata.



**DEW DROPS**

Un gusto che non ci si aspetta: quello della barbabietola. Oltre al colore, questo prezioso ingrediente dona all'infuso benessere e armonia.



**SWEET HEART**

Il giro del mondo in una tazza: mela, ibisco, arancia, rosa canina, lamponi e ganoderma, che rinforza il sistema immunitario e completa questo viaggio sensoriale.

**TISANE**



**DAYLIGHT**

Lo stress passa dallo stomaco: tisana alla verbena, Daylight aiuta a lenire le sue affezioni grazie anche alla proprietà dei petali di tagete.



**SPRING GARDEN**

Le proprietà ipotensive delle foglie dell'ulivo rendono Spring Garden utile a controllare la pressione. E' una tisana dal gusto balsamico grazie ai pezzi di mela e lemongrass.



**SUNNY**

E' una tisana alle foglie di mora, chiodi di garofano e anice. Depurativa, è utile per prevenire le malattie cardiovascolari. Il suo mix comprende anche la mela e verbena.



**REBIRTH**

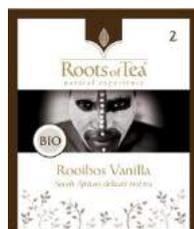
Armonia, freschezza e una forte azione disintossicante grazie a menta e radice di cardo. Questa tisana intensa e balsamica è ottima contro la cattiva digestione.

La linea di **tè in filtro** comprende una gamma di 24 gusti più ricercati nel mercato, senza glutine e OGM, di cui **12 gusti sono biologici**. La bustina di tè presenta una chiusura ermetica su 4 lati che mantiene inalterate le proprietà organolettiche del tè e un interno dorato per permettere una conservazione ottimale del prodotto. Il numero sul fronte semplifica la gestione del prodotto. La materia prima presenta un taglio broken che conferisce un'infusione più intensa e il filtro viene chiuso con una cucitura a nodo. La linea prede il nome di **Roots Of Tea**. A titolo esemplificativo la scrivente propone:

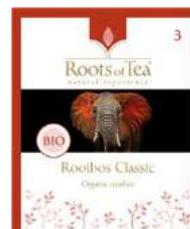
**TÈ CLASSICI**



**ENGLISH BREAKFAST**  
Miscela forte di tè neri indiani, avvolgente e corposa. **Da coltivazione biologica.**



**ROOIBOS VANILLA**  
Delicato infuso rosso sudafricano, esaltato dalle dolci e delicate note delle bacche di vaniglia. **Da coltivazione biologica.**



**ROOIBOS CLASSIC**  
Pregiato infuso, chiamato tè rosso africano, naturalmente privo di caffeina. **Da coltivazione biologica.**



**LEMON TEA**  
Miscela di tè neri aromatizzati al limone, coltivati secondo i principi dell'agricoltura biologica.



**WHITE TEA**  
Il più raffinato e prestigioso tè al mondo, dall'aroma delicato e leggero e dal gusto pieno e rotondo.



**RED FRUIT TEA**  
Armoniosa miscela di tè neri indiani dall'aroma intenso e fruttato.

**INFUSI**



**GINGER AND LEMON**  
Le note speziate dello zenzero, ottimo digestivo e rilassante per i muscoli dell'addome, si uniscono a quelle agrumate del limone. **Da agricoltura biologica.**



**MEDITERRANEAN INFUSION**  
Infuso a base di karkadè e rosa canina dalle proprietà infiammatorie, depurative e digestive. **Da agricoltura biologica.**



**WILD ROSE**  
Infuso alla rosa canina tonificante e depurante, con note di limone, capace di donare una prolungata sensazione di benessere. **Da agricoltura biologica.**

La scrivente, inoltre propone anche la linea di **Ice Tea Infusion**, ovvero pregiate miscele monoporzione costituite da vere foglie di tè, che permettono di servire un freschissimo tè ghiacciato che libera il proprio gusto ed aroma attraverso il naturale processo dell'infusione, da ottenere nell'esclusiva infusiera dedicata.

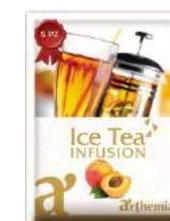
**ICE TEA INFUSION**



**BREAKFAST LEMON TEA**  
Con estratto di Melissa. Inizia bene la tua giornata con un tè che racchiude la fresca energia del limone e le virtù rilassanti della melissa.



**MELON TEA**  
Con estratto di Bardana. Il melone è il frutto del sole, della gioia da gustare tutto l'anno. Una dolce freschezza che si unisce alle proprietà depurative della bardana.



**PEACH TEA**  
Con estratto di Tiglio. Una pausa rinfrescante e gustosa con il piacere morbido e soave delle pesche più succose e il dolce benessere del tiglio.



**FOREST FRUIT TEA**  
Con estratto di Rosa Canina. Una pausa di dissetante vitalità, accesa dall'azione tonificante della rosa canina.



Fabbro S.p.A. oltre alla linea di tè propone per l'offerta della caffetteria anche la linea dedicata alla Cioccolata. Una selezione di 18 gusti più ricercati nel mercato che permette di proporre: 14 gusti di cioccolate, 4 gusti di creme calde e 10 cioccolate senza lattosio e grassi idrogenati e certificate **Vegan Ok**. Tutti i prodotti sono privi di glutine e senza OGM. La linea Vegan Ok prende il nome di **Cioccolata è Vita**, una linea composta da 10 gusti da preparare esclusivamente con Soyadrink Valsoia, in modo da proporre una cioccolata leggera ma dal gusto deciso, senza lattosio, senza grassi idrogenati e con il 50% di calorie in meno rispetto ad una classica cioccolata.

**CIOCCOLATA ITALIANA**



**LATTE**  
 Ricca di buon latte fresco è una tentazione a cui non si può dire di no.



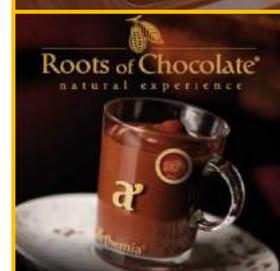
**BIANCA E NOCCIOLA**  
 La cioccolata regina della dolcezza per eccellenza.



**BIANCA**  
 Cremosa e dolce al punto giusto è la preferita dai più piccoli.



**MOU**  
 La dolcezza e la morbidezza del mou in una fumante tazza di cioccolata.



**CIOCCOLATA E' VITA**



**FONDENTE**  
 Dal gusto forte e deciso, per i veri amanti del cioccolato.



**ARANCIA E CANNELLA**  
 L'energia dell'arancia e il tocco speziato della cannella una cioccolata sorprendente.



**COCCO**  
 Un gusto esotico dove la freschezza del cocco sposa il miglior cioccolato.

L'assortimento di bevande fredde comprende una serie di prodotti innovativi studiati appositamente per una caffetteria di alta qualità e prestigio. Specificatamente essi sono:



**Gamma Organic Bio**, acqua minerale San Benedetto addizionata con frutta selezionata e zucchero di canna proveniente da coltivazioni bio garantite da certificazione ICEA:  
**The bio**, nuova linea di tè bio che nasce per rispondere alle esigenze di coloro che seguono uno stile di vita sano e in armonia con la Terra e nel rispetto dell'ambiente



**Energade bio**, bevande che uniscono la purezza dell'acqua minerale con la freschezza del lime con aloe e il gusto di frutti rossi con bacche di Goji. Ideale per chi vuole prendersi cura del proprio corpo ritrovando il contatto con la natura.



**The**, gamma di tè senza zuccheri aggiunti con pochissime calorie. Disponibile anche il tè decaffeinato senza teina.



Zero, gamma di bevande a base di vero succo di frutta con fruttosio, senza conservanti e coloranti artificiali



Zero, gamma di bibite gassate in tanti gusti. Oltre alla linea classica si aggiunge linea zero Zuccheri aggiunti ideale per chi sta attento alla propria forma fisica senza rinunciare al piacere di una bibita gassata.

All'interno della caffetteria sarà possibile consumare anche un delizioso smoothies. I frullati si ottengono grazie alla rapida rotazione di due o più lame di metallo, si ottiene un succo per 'rottura' delle fibre solide e taglio delle parti più dure che però restano a piccoli pezzetti. La bevanda che ne risulta è un composto di succo e polpa, ricco quindi di fibre, antiossidanti e sali minerali. I frullati sono preparati con frutta non sbucciata e sovente è necessario aggiungere un liquido come acqua o latte per rendere la bevanda più liquida e gradevole. A fronte delle necessità etiche o dietetiche relative al consumo di latte, **FABBRO S.p.A.** predisporrà una linea di preparazione con latte di soia, di mandorle o di cocco. Inoltre nel periodo estivo verrà proposto l'inserimento della linea



"Frappè" ovvero frullati con ghiaccio tritato o gelato. I frullati saranno disponibili sia con aggiunta di zucchero, ma preferibilmente saranno serviti senza

zuccheri aggiunti in quanto, utilizzando frutta ad uno stato di maturazione ottimale, il fruttosio contenuto sarà sufficiente per edulcorare il frullato. La scelta di frullati sarà ampia e variegata, saranno disponibili frullati di frutta, verdura ma anche a base di frutta e verdura assieme. Giornalmente verranno proposti smoothies frutto della "fantasia" dello chef, ma il commensale avrà la possibilità di comporsi il prodotto che meglio preferisce.

A titolo esemplificativo riportiamo alcuni esempi di ricette

Frullato spezza fame (sedano, cetriolo, mela, latte di soia)	Frullato depurativo (ananas, fragole, anguria, mango)
Centrifugato energizzante (zucchine, sedano, spinaci)	Centrifugato estivo (mango, carote, zenzero)
Estratto anti influenzale (ortaggi foglia verde, mela)	Estratto depurativo (pompelmo, cetriolo, menta)

**J.6 QUALITÀ AMBIENTALE DI PANE, FORMAGGI E ALTRI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE**

Precedentemente all'esposizione da parte di **FABBRO S.p.A.** dei quantitativi migliorativi delle derrate oggetto del presente, e dei successivi, paragrafi, riteniamo opportuno e doveroso citare quanto riportato nei CAM.

Il Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare ha emanato il "Piano d'Azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione" (PAN GPP). Il piano è stato adottato con il Decreto Interministeriale del 11/04/08 ed aggiornato con il Decreto del 10/04/13. Il Ministero ha emanato il 25/07/11 il decreto che adotta i CAM "Criteri Ambientali Minimi" per la ristorazione collettiva.

Il PAN GPP fornisce un quadro generale sul *Green Public Procurement*, definisce degli obiettivi nazionali, identifica le categorie di beni, servizi e lavori di intervento prioritarie per gli impatti ambientali e i volumi di spesa, su cui definire i CAM. Per assicurare la gestione del PAN GPP il nuovo piano d'azione 2013 ha previsto il "Comitato di Gestione"; a tale organo è affidata l'attività di coordinamento ed alcuni compiti tecnici. La sua composizione è rimasta invariata fino all'emanazione dell'ultimo Decreto che lo norma ovvero il decreto del Ministro dell'Ambiente n. 247 del 21/09/2016. Accanto al Comitato di gestione vi è il "Tavolo di confronto permanente" (dove avviene il confronto con le centrali di acquisto regionali sui CAM prima della loro adozione) ed i "Tavoli di

consultazione” con le associazioni di categoria, specifici per ciascuna categoria di prodotto indicata nel Piano. Il monitoraggio del GPP è obbligatorio e tale dovere è stato confermato dal nuovo codice degli appalti (D. Lgs n. 50/2016 e suo I correttivo D. Lgs 56 del 5/05/2017). Nello specifico gli articoli 34 e 144 prevedono che i CAM siano applicati in tutto, o in parte, in tutte le procedure di acquisto svolte dalle stazioni appaltanti; i quantitativi CAM del settore ristorazione risultano essere:

**A)** per prodotti quali frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine

- per almeno il **40%** espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione **biologica** in accordo con i regolamenti (Ce) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il **20%** espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG.

**B)** per prodotti quali carne

- per almeno il **15%** in peso sul totale, da produzione **biologica** in accordo con i regolamenti (Ce) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il **25%** in peso sul totale, da prodotti IGP DOP.

**C)** per prodotti quali pesce

- per almeno il **20%** espresso in percentuale di peso sul totale da acquacoltura biologica o da pesca sostenibile.

**FABBRO S.p.A.** intende proporre una percentuale maggiore rispetto a quanto stabilito dalla legge. Riportiamo di seguito le derrate che saranno utilizzate, le percentuali stabilite nei CAM e le percentuali migliorative prospettate.

<i>Tipologia Derrata</i>	<i>% biologico CAM</i>	<i>% biologico MIGLIORATIVA</i>
Pane e prodotti da forno	40 %	70 %
Formaggi, latte e yogurt	40 %	70 %
Uova	40 %	70 %

<i>Tipologia Derrata</i>	<i>% DOP, IGP e STG CAM</i>	<i>% DOP, IGP e STG MIGLIORATIVA</i>
Pane e prodotti da forno	20 %	70 %
Formaggi, latte e yogurt	20 %	100 %
Uova	Non previsto	//

## J.7 QUALITÀ AMBIENTALE DI OLI E GRASSI

In riferimento alle percentuali CAM richiamate nel paragrafo J.6, le quantità di olio e grassi migliorative saranno le seguenti.

<i>Tipologia Derrata</i>	<i>% biologico CAM</i>	<i>% biologico MIGLIORATIVA</i>
Burro	40 %	100 %
Olio extravergine di oliva	40 %	95 %

<i>Tipologia Derrata</i>	<i>% DOP, IGP CAM</i>	<i>% DOP, IGP MIGLIORATIVA</i>
Burro	Non previsto	//
Olio extravergine di oliva	20 %	100 %

## J.8 QUALITÀ AMBIENTALE DI ORTOFRUTTA, LEGUMI E CEREALI

In riferimento alle percentuali CAM richiamate nel paragrafo J.6, le quantità di ortofrutta, legumi e cereali freschi o trasformati saranno le seguenti.

<i>Tipologia Derrata</i>	<i>% biologico CAM</i>	<i>% biologico MIGLIORATIVA</i>
Frutta	40 %	70 %
Verdure ed ortaggi	40 %	70 %
Legumi e cereali	40 %	70 %
Patate	40 %	70 %
Pomodoro e prodotti trasformati	40 %	70 %

<i>Tipologia Derrata</i>	<i>% DOP, IGP CAM</i>	<i>% DOP, IGP MIGLIORATIVA</i>
Frutta	20 %	70 %
Verdure ed ortaggi	20 %	70 %
Legumi e cereali	20 %	70 %
Patate	20 %	70 %
Pomodoro e prodotti trasformati		80 %

### J.9 QUALITÀ AMBIENTALE DELLE CARNI FRESCHE E PRODOTTI A BASE CARNE

In riferimento alle percentuali CAM richiamate nel paragrafo J.6, le quantità di ortofrutta, legumi e cereali freschi o trasformati saranno le seguenti.

<i>Tipologia Derrata</i>	<i>% biologico CAM</i>	<i>% biologico MIGLIORATIVA</i>
Pollo fresco (intero, petto, fusi, sovracosce e cosce)	15 %	60 %
Tacchino fresco (fesa)	15 %	60 %

<i>Tipologia Derrata</i>	<i>% biologico</i>	<i>% DOP, IGP e STG</i>
Bovino fresco (noce, scamone, sottofesa, spalla)	25 %	60 %
Vitellone (macinato)	25 %	60 %

### J.10 QUALITÀ AMBIENTALE DELLA PASTA ALIMENTARE

In riferimento alle percentuali CAM richiamate nel paragrafo J.6, le quantità di ortofrutta, legumi e cereali freschi o trasformati saranno le seguenti.

<i>Tipologia Derrata</i>	<i>% biologico CAM</i>	<i>% biologico MIGLIORATIVA</i>
Pasta	40 %	95 %

<i>Tipologia Derrata</i>	<i>% DOP, IGP CAM</i>	<i>% DOP, IGP MIGLIORATIVA</i>
Pasta	20 %	80 %

### J.11 QUALITÀ AMBIENTALE DEI VINI

Il metodo “biologico” trova ampio spazio anche nella vinificazione con la produzione di vini di prestigio che possono vantare la menzione Bio. La vinificazione biologica è regolamentata sia dal Reg. CE 834/07 e, quale completamento della stessa, dalle “Norme UE per la produzione di vino biologico” emanate il 1/08/2012. Precedentemente a tale data i vini potevano essere identificati solo come “provenienti da uve biologiche”; successivamente alla stesura del lavoro dello SCOF (*Standing Committee on Organic Farming*) i vini possono riportare il termine “biologico” e relativo logo comunitario.

**FABBRO S.p.A.** si impegna a fornire un quantitativo di vino biologico pari al 70 % sul totale di vini offerti all'interno del Caffè Fernanda.

Ulteriore titolo di pregio per il settore enologico risultano essere le denominazioni DOC e DOCQ.

DOC è acronimo di Denominazione di Origine Controllata, è una denominazione che certifica la zona di origine della raccolta delle uve utilizzate per la produzione del prodotto sul quale è apposto il marchio, le caratteristiche sono connesse all'ambiente naturale ed ai fattori umani e rispettano uno specifico disciplinare di produzione approvato con Decreto Ministeriale. DOCG è l'acronimo di "Denominazione di Origine Controllata e Garantita" e si attribuisce a quei vini aventi già la DOC, che oltre ad avere speciali pregi organolettici, abbiano acquisito una particolare fama. E' la massima qualificazione attualmente prevista per un vino.

**FABBRO S.p.A.** si impegna a fornire un quantitativo di vini DOC E DOCQ pari al 100 % dei vini offerti all'interno del Caffè Fernanda.

## J.12 PERSONALE

Il modello organizzativo del personale che **FABBRO S.p.A.** intende attuare si basa su:

- una definizione precisa delle mansioni di ciascun dipendente;
- un organico ottimizzato nel tempo e nello spazio al fine di garantire un funzionamento continuo delle attività nel rispetto del ritmo di ciascuno;
- un'attenta pianificazione di ogni fase di lavorazione per garantire che il servizio inizi e si svolga negli orari definiti negli atti di gara;
- una valorizzazione delle attitudini e delle predisposizioni di ogni lavoratore in modo da poterlo rendere il più possibile produttivo ed efficiente.

La responsabilità operativa del servizio presso Caffè Fernanda sarà affidata al **Responsabile del servizio** il quale si avvarrà dell'appoggio delle *figure dirigenziali* di sede. Le figure dirigenziali della scrivente sono elencate nella tabella sottostante; esse svolgeranno nei confronti del responsabile del servizio, ciascuna per le proprie specifiche competenze, un ruolo di supervisione, controllo e supporto sia operativo che logistico.

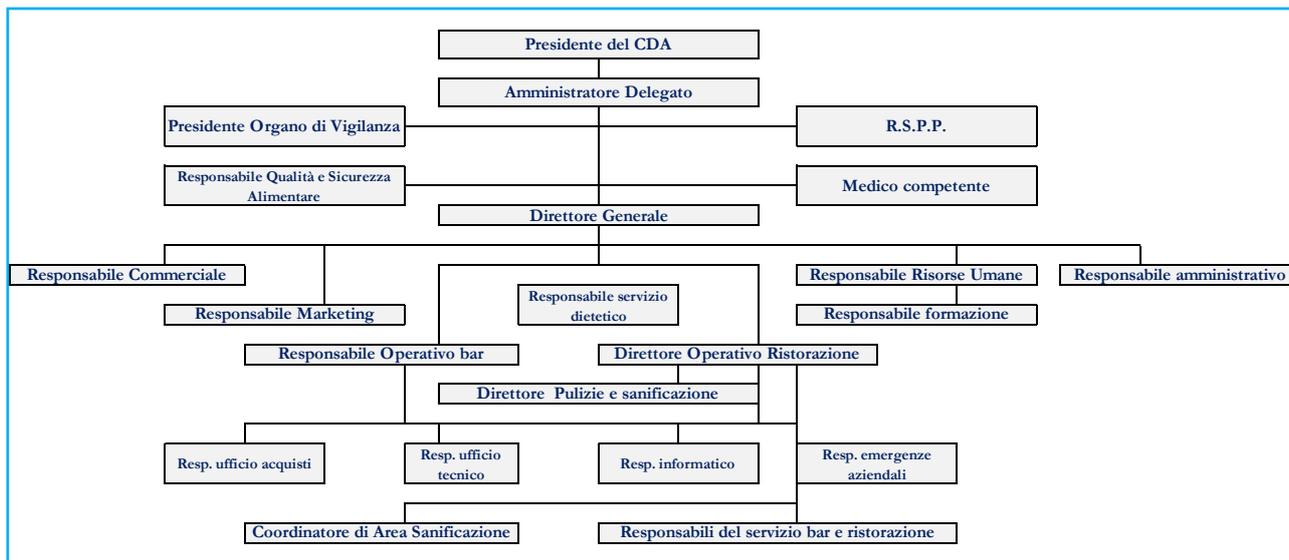
<b>FIGURA</b>	<b>TITOLO DI STUDIO</b>
DIRETTORE OPERATIVO NAZIONALE RISTORAZIONE	Laurea Scienze e Tecnologie Alimentari
RESPONSABILE QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE	Laurea Scienze e Tecnologie Alimentari
RESPONSABILE SERVIZIO DIETETICO	Laurea in Dietistica
RESPONSABILE RISORSE UMANE	Laurea in Economia e Commercio
RESPONSABILE FORMAZIONE AZIENDALE	Laurea in Scienze dell'Educazione
RESPONSABILE EMERGENZE AZIENDALI	Diploma perito informatico
RESPONSABILE INFORMATICO	Diploma perito informatico
RESPONSABILE UFFICIO ACQUISTI	Laurea in Scienze della Ristorazione
RESPONSABILE UFFICIO TECNICO	Laurea in Ingegneria
RESPONSABILE UFFICIO COMMERCIALE	Laurea in Psicologia
RESPONSABILE UFFICIO MARKETING	Laurea in marketing e comunicazione

La loro attività consiste prettamente:

- a) supporto e supervisione delle attività che avvengono negli impianti produttivi. A titolo esemplificativo l'ufficio Risorse Umane con il suo Responsabile supporterà i responsabili nelle nuove aperture delle unità operative e coadiuverà tutti i passaggi di gestione occupandosi di accordi sindacali e contrattazioni con i dipendenti; l'ufficio dietetico supervisionerà ogni aspetto dietetico nutrizionale legato all'offerta merceologica e nutrizionale offerta sia come caffetteria che piccola ristorazione;
- b) aggiornamento attraverso il team di formazione con studio ed attuazione dei corsi;

- c) sorveglianza attraverso l'ufficio Qualità, il suo responsabile effettuerà visite ispettive e audit per accertarsi delle reali condizioni in cui operano i dipendenti;
- d) coordinamento attraverso l'ufficio emergenze aziendale per fronteggiare situazioni improvvise e straordinarie;
- e) controllo della gestione attraverso gli uffici Amministrativi con elaborazione del conto economico dell'impianto, controllo dei costi del personale attraverso le Risorse Umane.

L'organigramma della Società è di seguito rappresentato.



In ogni unità operativa è presente un **organico** definito di lavoratori, di seguito viene riportato l'elenco delle principali figure professionali coinvolte nella gestione del servizio caffetteria e piccola ristorazione, accompagnato da una specifica relativa alle competenze richieste e alla qualifica professionale. Il modello operativo della realtà del Caffè Fernanda è composto da:

**RESPONSABILE DEL SERVIZIO (2° livello)** - Scopo della posizione: è il diretto responsabile e rappresentante **FABBRO S.p.A.** nei confronti della Vostra Amministrazione. La sua funzione primaria, in coordinamento con il Direttore Operativo Nazionale Ristorazione è di gestire i rapporti con il Cliente assicurando una costante qualità del servizio, nel rispetto del contratto stipulato. Principali responsabilità: assicurare una corretta gestione economica del/degli impianto/i a lui affidato/i migliorandone i risultati, analizzando e predisponendo gli elementi per la revisione del budget. Analisi dei risultati e, in accordo con il Direttore Operativo Nazionale, miglioramento della redditività dell'impianto; redigere i documenti contabili per determinare i risultati gestionali; sorvegliare il processo produttivo, con rigoroso controllo quantitativo e qualitativo dei prodotti serviti; controllare la continuità del servizio; garantire l'applicazione delle norme di igiene e sicurezza controllando il corretto utilizzo e delle attrezzature; motivare il personale, assicurando un coordinamento dei lavori e creando un clima di fattiva partecipazione; ottimizzare le risorse disponibili, rilevare le presenze del personale, segnalare eventuali esigenze di assunzione e valutare i risultati professionali; organizzare i turni del personale; addestrare/formare il personale sensibilizzandolo sull'importanza di un corretto comportamento da un punto di vista igienico sanitario; evidenziare eventuali problemi sindacali, chiedendo l'intervento dell'ufficio risorse umane; controllare la fase di ricevimento sotto il profilo qualitativo e quantitativo; verificare il grado di soddisfazione complessiva per i servizi svolti raccogliendo gli eventuali appunti/suggerimenti promossi dalla Vostra Amministrazione.

Lui riporta a: direttore operativo nazionale ristorazione. A lui riporta: tutto il personale dell'impianto.

Esperienza: i responsabili dipendenti della scrivente sono tutti provvisti di maturata e consolidata esperienza nel settore ristorativo; fra essi vengono annoverati sia responsabili laureati in materie scientifiche sia dipendenti che hanno raggiunto tale posizione dopo lunga esperienza.

**NUTRIZIONISTA (4° livello)** - Scopo della posizione: gestire l'aspetto dietetico nutrizionale dell'offerta proposta. Principali responsabilità: elaborare e verificare i menu e la proposta offerta (sia caffetteria che ristorazione); tutelare la qualità nutrizionale e organolettica del prodotto; controllare l'igienicità delle derrate, ambienti di lavoro e prodotti; formare il personale sotto il profilo dietetico nutrizionale; controllare la qualità delle derrate in arrivo ed in giacenza. Lei riporta a: responsabile del servizio e ufficio dietetico di sede. A lei riporta: tutto il personale dell'impianto. Esperienza: comprovata esperienza nel settore dietetico nutrizionale.

**CHEF GASTRONOMO (3° livello)** - Scopo della posizione: organizzare il lavoro sotto l'aspetto gestionale ed operativo ottenendo il massimo risultato con un costo contenuto o comunque in linea con le previsioni. Principali responsabilità: curare il rispetto delle grammature dei piatti e delle ricette, dei menu; organizzare le preparazioni quotidiane dividendo i compiti con gli altri collaboratori; garantire una totale igienicità della preparazioni curando e verificando, in particolare, il rigoroso rispetto delle norme igieniche; rispettare rigorosamente il capitolato; gestire il magazzino e gli ordini derrate; applicare le procedure HACCP e compilare le schede contemplate nel manuale; organizzare il proprio lavoro e quello dei suoi aiutanti evitando quanto più possibile le rimanenze e gli avanzi. Lui riporta a: responsabile del servizio. A lui riporta: tutto il personale dell'impianto. Esperienza: comprovata esperienza come chef.

**BARISTA (5° livello)** - Scopo della posizione: assicurare un efficiente servizio bar caffetteria. Principali responsabilità: servizio caffetteria e bevande, servizio bar al Cliente; preparare quanto richiesto ed ordinato dal Cliente; entrare in diretto contatto con il Cliente con comportamento improntato sulla cordialità e cortesia; allestire e reintegrare i banchi espositivi ed i frigo-bar; eseguire operazioni di pulizia e sanificazione; gestire le derrate ed il magazzino; gestire raccolta differenziata. Lui riporta a: responsabile del servizio.

**CASSIERE (5° livello)** - Scopo della posizione: gestione delle casse del bar. Principali responsabilità: gestione cassa; emissione scontrini; conteggi contabili a chiusura casse e versamenti contanti; aiuto agli addetti al bar in caso di necessità e/o esigenze particolari. Lui riporta a: responsabile del servizio.

Inoltre sono presenti le seguenti figure professionali:

**RESPONSABILE HACCP (4° livello)**. Il suo compito è gestire l'aspetto HACCP e Autocontrollo delle unità operative. Si occupa direttamente degli audit di controllo, della modulistica HACCP, della formazione del personale e delle non conformità. La sua figura fa capo all'ufficio qualità di sede.

Infine, marchiamo la presenza di tre figure professionali la cui presenza è obbligatoria per disposizione del D. Lgs 81/2008: RSPP, ASPP e Medico Competente.

Nella realtà del Caffè Fernanda le figure presenti sono rappresentate nei seguenti diagrammi di Gantt, dove vengono evidenziate le specifiche mansioni ed i livelli contrattuali riferiti al CCNL Turismo Pubblici Esercizi comparto Ristorazione Collettiva.



risultato efficiente e duraturo nel tempo. Questo metodo viene modellato ed applicato alle realtà di ogni singola unità operativa in modo da ottenere l'obiettivo finale ovvero una pianificazione completa di ogni variante compresa nell'appalto. Le fasi analizzate sono molteplici, ma in questa sede l'attenzione è focalizzata sulla pianificazione del personale. Il primo step è l'individuazione delle unità di tempo necessarie allo svolgimento delle singole fasi componenti le attività connesse alla realizzazione di servizio; in questa fase si focalizza l'attenzione sul servizio richiesto, sul numero di pasti e consumazioni previste e la loro distribuzione nell'arco della giornata in modo da valutare il monte ore giornaliero/settimanale/mensile. Da ciò si ricava l'organizzazione ottimale necessaria allo svolgimento del servizio. Nello studio sono contemplate innumerevoli variabili quali giorni di riposo del personale, ferie, malattie, aumenti, situazioni di emergenza. Inoltre vengono valutate le figure di controllo e coordinamento con il fine di ottenere anche da loro maggior efficienza e produttività.

### **DOTAZIONE DEL PERSONALE**

All'inizio del servizio **FABBRO S.p.A.** doterà tutto il personale di: quaderni operativi; manuali di prevenzione antinfortunistica e D.Lgs 81/08; manuali previsti dalla Certificazione ISO 9001:2008; divise aziendali personalizzate, di colore e foggia diverse a seconda delle attività svolte. Sulle divise saranno apposte cartellini personali di riconoscimento, riportanti i dati personali, foto, qualifica e logo aziendale; appositi Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai lavori che svolgono.

### **IL KIT INFORMATIVO PER IL LAVORATORE**

In conformità al proprio Codice Etico, in osservanza dei principi di responsabilità sociale sui quali si fonda la Certificazione SA 8000, in possesso da **FABBRO S.p.A.**, è stato realizzato un "kit informativo" destinato a ciascun lavoratore operativo presso l'appalto. L'obiettivo è fornire ai lavoratori maggiore consapevolezza relativamente ai diritti e doveri che li vedono protagonisti; la pubblicazione pertanto intende rappresentare un utile strumento affinché ciascun lavoratore possa essere consapevole delle proprie capacità ed abbia la certezza di svolgere il proprio lavoro al meglio.

### **DESCRIZIONE DELLE DIVISE IN USO AL LAVORATORE**

Il personale impiegato per l'espletamento del servizio presso Caffè Fernanda è altamente qualificato e possiede conoscenze professionali e tecniche adeguate alle mansioni da svolgere.

I dipendenti della scrivente che operano all'interno dei Vostri locali devono assicurarsi che la propria divisa e i DPI siano sempre ordinati e puliti prima di iniziare il proprio lavoro. La divisa deve essere indossata nello spogliatoio di competenza. Il personale attenersi alle procedure di buona prassi igienica e di sicurezza sui luoghi di lavoro, così come previsto sia dal Manuale di Autocontrollo che dal Duvri su cui il personale è stato formato ed informato. Il personale in servizio rispetterà le consuete norme di educazione che definiscono i criteri di un comportamento civile e di correttezza del lavoro. In particolare deve:

- svolgere il servizio negli orari prestabiliti;
- rispettare gli ordini di servizio eseguendo le operazioni affidate secondo le metodiche e frequenze stabilite;
- non prendere ordini da estranei nell'espletamento del servizio;
- rifiutare qualsiasi compenso e/o regalia;
- non prendere visione dei documenti, mantenendo il segreto d'ufficio su fatti e circostanze concernenti: l'organizzazione e l'andamento della stessa;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento delle attività svolte all'interno della Pinacoteca.

### **GESTIONE DELLA TURNAZIONE E SOSTITUZIONE DEL PERSONALE**

L'organizzazione studiata da **FABBRO S.p.A.** per realizzare il servizio caffetteria tiene in considerazione i riposi

settimanali, nonché le sostituzioni di assenze dovute al godimento degli istituti contrattuali (ferie, ROL, festività abolite, malattie ed infortuni). L'organico viene calcolato quindi considerando la necessità descritta e nel rispetto del CCNL, degli Accordi Sindacali e dalle tabelle ministeriali. Per garantire continuità al servizio richiesto della presente gara assicurando nel contempo efficienza ed efficacia dello stesso, nella programmazione dei turni di lavoro si è convenuto di sviluppare un orario settimanale pari a **6 giorni di lavoro e 1 di riposo** (6+1).

Per abbassare l'assenteismo del personale la scrivente concede benefit per livello minimo di assenteismo raggiunto.

Per garantire la massima continuità al servizio evitando un abbassamento degli standard di qualità attesa, è necessario sopperire ad eventuali assenze impreviste in maniera efficiente e repentina. Le modalità di reperimento del personale variano in funzione del fatto che si debba garantire un nuovo posto di lavoro o si debba semplicemente avviare a sostituzioni del personale in forza per supplire a ferie, malattie o altre cause di interruzione momentanea del servizio non programmate. Si può infatti affermare che alla base di un buon servizio caffetteria vi sono svariati fattori quali: la struttura organizzativa della società di gestione, la capacità di adeguarsi rapidamente alle esigenze del mercato, se non addirittura la capacità di prevenirle dimostrandosi così innovatori, la professionalità degli operatori.

Le modalità di gestione delle assenze possono essere sintetizzate come successivamente esposto; sottolineiamo che le sostituzioni avverranno in tempo reale ovvero dalla comunicazione dell'assenza del dipendente si attiveranno immediatamente tutti canali in modo che la sostituzione avvenga nel minor tempo possibile.

**ASSENZE IMPROVVISE** (solitamente causate da malattie, infortuni o urgenze inaspettate):

- 1) prolungamento dell'orario di lavoro del personale già operante nell'impianto. Nel caso in cui il personale presente si assenti improvvisamente il turno verrà coperto dal personale già presente in loco con prolungamento e/o modificazione dell'orario di lavoro;
- 2) utilizzo personale squadra jolly. essa è composta da personale con analoga funzione, capacità ed esperienza nel settore caffetteria e ristorazione, già formato e disponibile a sostituzione per l'area geografica di competenza; tale squadra di dipendenti full time è indicativamente così composta:  
•n°5 chef      •n°5 cuochi      •n°5 baristi      •n°5 cassieri      •n°5 addette servizi ristorazione
- 3) utilizzo di personale operante in strutture gestite dalla scrivente vicine geograficamente, e come tipologia di servizio, alla Vostra realtà ovvero Palazzo Cusani (con erogazione del servizio bar, caffetteria, ristorazione).

**ASSENZA PROLUNGATE E/O PROGRAMMATE** (ferie, rol, congedi di varia natura, lunghe malattie/infortuni):

- 1) utilizzo personale squadra jolly (vedasi composizione sopra descritta);
- 2) utilizzo di personale operante in strutture gestite dalla scrivente (vedasi sopra);
- 3) nuove assunzioni. L'eventuale necessità di dover assumere nuova personale è soddisfatta da un'ampia rete informativa in grado di reperire il personale in tempi ristretti. Presso la sede vi è un ampio archivio di *curricula* di personale che potenzialmente potrebbe essere impiegato. **FABBRO S.p.A.**, generalmente predilige reperire personale già qualificato o comunque già operante nel settore, grazie ad un efficiente ufficio Risorse Umane è in grado di vagliare attentamente tutte le candidature trovando tra esse i soggetti rispondenti alle richieste ed alle necessità.

## **SISTEMA INFORMATIVO PER GESTIONE ASSENZE DEL PERSONALE**

Il sistema informativo (portale) si interfaccia con la rilevazione delle presenze tramite badge e consente di avere costantemente sotto controllo la situazione delle presenze e delle assenze del personale impiegato presso ogni singola unità operativa. In caso di assenza di un operatore, il responsabile del servizio può interrogare il software richiedendo la disponibilità di personale formato per la sostituzione (il sistema elenca, infatti, il personale

disponibile a sostituire una determinata risorsa con gli stessi requisiti professionali). Il software evidenzia il turno di lavoro rimasto scoperto e suggerisce automaticamente una risorsa disponibile e formata proprio per quel turno e per quella tipologia di servizio (la persona che ha coperto più volte quel turno); il sistema manda un alert anche in caso di ritardo da parte degli operatori:

## **PROGRAMMA DI INTERVENTO IN CASO DI SCIOPERO**

**FABBRO S.p.A.** si impegna alla pianificazione e programmazione delle attività previste in appalto nel caso in cui si verificasse la possibilità di scioperi da parte del personale impiegato per lo svolgimento dei servizi.

**FABBRO S.p.A.** si impegna, in accordo con la Vostra Amministrazione ad elaborare un “programma esecutivo di emergenza”. In accordo con le Organizzazioni Sindacali territoriali, aziendali e/o di unità produttiva,

**FABBRO S.p.A.** definirà le regole di comportamento e le modalità operative che assicurino la presenza degli operatori addetti all’esecuzione dei servizi essenziali previsti.

## **FORMAZIONE DEL PERSONALE**

**FABBRO S.p.A.** ha assunto da sempre, quale valore fondante della gestione delle risorse umane, la necessità e l’impegno di una formazione programmata e pianificata del personale. La formazione costituisce, pertanto, l’elemento focale per il raggiungimento degli obiettivi qualitativi fissati dal Manuale di Qualità certificato ISO 9001:2008, dagli Enti Committenti e desiderata dagli utenti. Il piano di formazione rappresenta un’importante forma di investimento sulle proprie risorse umane, grazie al quale è possibile incrementare il valore aggiunto dei propri prodotti/servizi. **TEAM DI FORMAZIONE** **FABBRO S.p.A.** ha predisposto un “Team di Formazione” guidato dal responsabile della formazione aziendale. Le funzioni del team sono: analizzare e valutare i bisogni formativi aziendali; progettare le attività di formazione (calendario, unità operative interessate); coordinare le attività di formazione; progettare e produrre tutto il materiale didattico (sia cartaceo che elettronico); tenere i corsi; monitorare e verificare le attività di formazione; implementare i corsi proposti in funzione delle nuove esigenze aziendali; aggiornare costantemente i contenuti dei corsi. Il team è composto dalle seguenti figure professionali: responsabile della formazione aziendale, coordinatore del progetto formativo, tutor e docenti. Il Responsabile della formazione aziendale sovrintende alla realizzazione del piano formativo svolgendo attività direttiva. Il Coordinatore del progetto formativo ha la sua funzione di programmare le attività formative. I Tutor d’aula ricoprono il ruolo di interfaccia tra i docenti, il coordinatore del progetto ed i partecipanti all’attività formativa. Ai docenti spetta il compito di tenere i corsi ed essere a diretto contatto con i dipendenti. In considerazione della specificità dei corsi programmati, i docenti saranno sia dipendenti interni della società sia consulenti esterni. In linea generale i docenti sono specialisti della ristorazione ovvero Tecnologi Alimentari e Tecnologi della Ristorazione, vi saranno inoltre RSSP, ASSP, medico competente. I docenti dipendenti sono figure aziendali che per mansioni e conoscenze sono chiamati a tenere dei corsi di formazione, invece per alcuni temi specifici si chiederà l’intervento di consulenti e professionisti esterni. Tale attività verrà svolta anche da **GALDUS Società Cooperativa sociale**.

**IL PIANO FORMATIVO** ogni piano formativo è studiato dal team di formazione specificatamente per una realtà. Il piano formativo raccoglie tutte le modalità con cui viene predisposta la formazione ed è composto da: **1)** modalità operative; **2)** fasi del piano formativo articolato in 5 fasi; **3)** verifica dell’attività formativa.

In fase di avvio, sarà condiviso un piano dei controlli delle attività formative secondo il metodo *logical framework* che consente di seguire, monitorare ogni passo del progetto ed eventualmente modificarne l’assetto in conseguenza di possibili variazioni ed imprevisti.

**MODALITÀ OPERATIVE** il percorso formativo verrà realizzato con modalità didattiche differenziate e finalizzate all’efficacia degli apprendimenti, le modalità prevedono sia corsi in aula sia corsi in modalità *e-learning*.

➤ **CORSI IN AULA** tale sistema prevede una prima parte teorica, sviluppata in aula o a mezzo videoconferenza ed un secondo momento teorico/pratico da svolgersi direttamente nelle unità operative. Nella

sessione in aula è previsto l'utilizzo di dispense su supporto cartaceo e video. Nella classica formazione in aula i gruppi sono composti da minimo 6 a massimo 15 persone, per consentire ai docenti di instaurare uno stretto rapporto con i partecipanti così da ottimizzarne la comprensione. Questo sistema è efficace a sostenere processi di cambiamento organizzativo e gestionale e per favorire l'integrazione, basata sul confronto delle esperienze ed il coinvolgimento dei partecipanti. Accanto a questa forma più tradizionale, vi sono altre due tipologie di corsi in aula: formazione in piccolo gruppo e formazione individuale. Nel dettaglio: [formazione in piccolo gruppo](#) (2/5 dipendenti) è la risposta più agile alle esigenze di piccole realtà dislocate in diversi punti del territorio che rendono difficile, se non impossibile, il ritrovarsi con altri colleghi di sedi limitrofe. Normalmente la formazione in piccolo gruppo si svolge "in home", vale a dire presso la stessa sede di lavoro che diventa, tramite una metodologia di *project work* e di *coaching*, al tempo stesso luogo di produzione e luogo di apprendimento. In tal caso il docente alterna lezioni teoriche, che comunque prevedono un forte coinvolgimento dei partecipanti, a sessioni operative in cui supporta la normale operatività con consigli e interventi in tempo reale. [Formazione individuale o 1-to 1](#) si presenta come necessaria quando nella sede operativa vi è una sola risorsa, che quindi non ha la possibilità di assentarsi, oppure quando il ruolo ricoperto è unico in azienda. L'intervento è molto specifico e si desidera massimizzare il risultato in poco tempo. Il docente in questo caso ricopre un ruolo di *mentoring* (attività di formazione aziendale effettuata affiancando lavoratori più esperti a quelli appena assunti).

➤ [MODALITÀ E-LEARNING](#) la scrivente ha sperimentato la modalità di erogare corsi di formazione *e-learning* attraverso un portale web dedicato. E' stata creata una piattaforma di formazione per permettere a tutti i dipendenti di partecipare ai corsi di formazione in modo autonomo. I vantaggi di tale formazione constano nella libertà di usufruire della piattaforma in completa autonomia e in qualsiasi momento della giornata; inoltre i tutor sono sempre disponibili ed il materiale didattico è sempre fruibile. L'insegnamento *e-learning* è un processo di formazione continua che implica l'utilizzo delle tecnologie di rete per progettare, distribuire, scegliere, gestire e ampliare l'apprendimento. In questa ottica gli elementi principali nella progettazione di contenuti erogabili via rete sono tre: • [l'interattività](#) ovvero la necessità di coinvolgere il discente, generalmente avvalendosi del *learning by doing*; • [la dinamicità](#) ovvero il bisogno del discente di acquisire nuove competenze mirate *just in time*; • [la modularità](#) ossia la possibilità di organizzare i contenuti di un corso secondo gli obiettivi formativi e le necessità dell'utenza. L'accesso è possibile da qualsiasi computer collegato a internet, senza la necessità di scaricare software dedicati ma solamente con le proprie password di accesso.

#### APPROFONDIMENTO MODALITÀ E-LEARNING

**A) La tecnologia della piattaforma.** Il sistema si appoggia su una piattaforma informatica appositamente progettata al fine di erogare corsi on-line e di gestire la comunità degli utenti.

**B) I riferimenti normativi.** La piattaforma nasce prioritariamente per soddisfare i fabbisogni in ambito di formazione dei lavoratori sulla sicurezza e salute sul lavoro, pertanto rispetta i requisiti disciplinati dall'Accordo Stato-Regioni del 21/12/2011 relativi agli standard metodologici di erogazione. Tali standard sono applicabili a qualsiasi altra tipologia di corso, garantendone l'efficacia della didattica e l'attendibilità rispetto all'effettiva fruizione da parte degli utenti.

**C) Le caratteristiche dell'e-learning.** La piattaforma e-learning garantisce un apprendimento dinamico e interattivo che consente la visualizzazione dei contenuti in diverse modalità (video, audio, testuale, animazioni), l'interazione per facilitare l'attenzione e l'apprendimento, il *tutoring on line* per sostenere motivazione e costanza, il *testing* in diversi momenti dei moduli formativi per verificare e facilitare l'apprendimento, la gradualità e sistematicità nella fruizione dei contenuti ed infine il mix tra attività in aula tradizionale e attività on line.

**D) La progettazione dei contenuti.** La piattaforma consente di progettare e realizzare contenuti ex-novo, dimensionati e specializzati in risposta a specifiche esigenze aziendali. Per garantirne l'efficacia è necessario che il corso, nella sua interezza, sia in grado di comunicare con chiarezza ed efficacia all'utente. Quando necessario, deve essere prevista una preventiva verifica della comprensione linguistica (soprattutto per utenti stranieri) prima che questi possano accedere al corso. Nel corso, il docente deve utilizzare un linguaggio chiaro e comprensibile; i contenuti scritti presentati devono essere facilmente leggibili; i filmati di approfondimento devono rendere chiaramente comprensibili gli esempi cui si riferiscono; i documenti di approfondimento devono consentire all'utente di incrementare le informazioni di base fornite dal corso; i test di verifica dell'apprendimento devono presentare domande progettate in modo che siano facilmente comprensibili, adeguate ed inerenti ai contenuti delle lezioni ed esposte in modo casuale per garantire l'impossibilità di proporre test uguali a diversi utenti e in caso di mancato superamento da parte dell'utente; la durata del corso deve rispondere alle richieste di legge. Il tempo di fruizione

deve essere misurabile in modo effettivo; registrando questo parametro si può verificare quanto tempo ci impiega l'utente a prendere visione dei vari componenti del corso, senza applicare nessun coefficiente "inventato" (ad esempio assumendo che un'ora di e-learning equivale a 2 ore d'aula).

**E) L'e-tutor.** L'attività didattica e-learning viene sempre assistita da un e-tutor a disposizione dell'utente per garantire la costante raccolta di osservazioni, esigenze e bisogni specifici degli utenti assistendolo nel suo percorso didattico. La reportistica dell'attività degli utenti in formato elettronico consente il grande vantaggio di effettuare statistiche ed analisi sull'andamento dei corsi da parte dell'e-tutor e del soggetto formatore.

**F) Il rigore didattico.** È di fondamentale importanza che il sistema e-learning sia progettato per offrire il massimo rigore didattico tecnicamente possibile. Ogni componente didattico del corso deve essere visto per intero dall'utente per essere dato per acquisito dal sistema. Devono essere previste delle prove di autovalutazione distribuite lungo il percorso formativo. Il superamento del test di verifica, in itinere e finali, deve avvenire soltanto con la percentuale di sufficienza considerata necessaria per il tipo di corso (almeno l'80% di risposte esatte) da parte dell'utente. Tale controllo non può in alcun modo essere by-passato dall'utente. Dove necessario per alcuni corsi, devono essere previste esercitazioni scritte da parte dell'utente che devono essere controllate dall'e-tutor prima di consentire all'utente la prosecuzione o la chiusura del corso.

**G) L'architettura tecnologica.** La piattaforma garantisce la massima stabilità dal punto di vista software, appoggiandosi su infrastrutture informatiche adeguatamente strutturate per reggere il traffico degli utenti e sicure per garantire la tutela dei dati personali trattati. Il sistema e-learning DynDevice risulta sempre stabile nel tempo ed in grado di funzionare anche in caso di picchi di utenti collegati. L'infrastruttura tecnologica su cui si appoggia è ben strutturata ed assistita in server farm che garantiscono continuità del servizio 24 ore su 24, idonei sistemi di back-up e di ripristino, connettività suppletive ed alternative in caso di cadute di linea o picchi di traffico e sistemi di gestione dei dati contenuti tali da garantirne la riservatezza.

**H) Il controllo dell'attività didattica.** La piattaforma DynDevice consente la possibilità, da parte di un organismo di vigilanza, di operare attività di verifica on-line su ciascun utente. L'amministratore dei corsi ha in qualsiasi momento la possibilità di controllare la situazione del percorso formativo dell'utente, accedendo ai dati dei "LOG" dell'utente ovvero il numero delle volte in cui egli è entrato nel sistema didattico con data, ora e durata della connessione, i corsi, le unità didattiche e le singole parti del corso svolte con i dati di valutazione dell'efficacia del corso svolto.

**I) I requisiti di sistema.** Per fruire dei corsi on-line sulla piattaforma e-Learning DynDevice sono: Browser per internet aggiornato (Internet Explorer, Firefox, Chrome, Safari, Opera o la rispettiva versione mobile dei browser medesimi), dispositivo (MAC, PC, tablet o smartphone iOS / Android / Windows Phone), connessione ad internet tramite banda larga (ADSL / fibra o 3G / HSDPA / HSUPA).

**FASI DEL PIANO FORMATIVO 1° FASE: ANALISI PRELIMINARE** è la fase in cui si provvede alla raccolta sul campo delle notizie ed all'esame delle informazioni utili ed attendibili in merito a ciascuna delle variabili direttamente o indirettamente coinvolte nella realizzazione del progetto formativo. In questa fase, i tutor provvederanno, mediante interviste strutturate (sia individuali che di gruppo), nonché con osservazioni dirette sul campo, ad analizzare i concreti bisogni di formazione a livello micro organizzativo, al fine di pervenire alla definizione puntuale degli obiettivi didattici dei contenuti.

**2° FASE: ADDESTRAMENTO TECNICO OPERATIVO** specifico per singola figura l'addestramento tecnico operativo si svolge successivamente al momento dell'assunzione e prima dell'inizio dell'attività lavorativa. Questo corso ha una durata variabile a seconda delle necessità che insorgono durante il suo svolgimento, dalla mansione e dalla risposta che ogni singolo dipendente mostra a questo addestramento; come durata minima riteniamo appropriato 3 ore. Obiettivo di tale fase è il trasferimento di conoscenze, tecniche ed abilità da una persona che già li possiede ad un'altra che deve essere formata; a titolo esemplificativo i responsabili del servizio neo assunti verranno affiancati dal direttore operativo nazionale che provvede ad effettuarne l'inserimento. Il Team di formazione in collaborazione con l'ufficio risorse umane dovrà assicurarsi che le figure inserite abbiano acquisito o che siano già in possesso delle capacità tecniche/abilitative specifiche e previste per ogni singola mansione.

**3° FASE: CORSI DI FORMAZIONE AL MOMENTO DELL'ASSUNZIONE** scopo di questa terza fase è formare e informare tutti i collaboratori neo assunti in Azienda dediti alla gestione, esecuzione e controllo del servizio, in merito all'organizzazione aziendale e tutti i sistemi di gestione (sicurezza alimentare, ambiente, sicurezza sui luoghi di lavoro). Pertanto, è stato progettato un sistema di formazione incentrato sui temi ritenuti fondamentali per un dipendente neo assunto. La differenza con la 2° fase consta che in quella fase vi è un trasferimento di procedure operative pratiche peculiari della mansione che si andrà a svolgere da un dipendente ad un altro; mentre in questa terza fase vi sono una serie di corsi che toccano vari aspetti oltre che di gestione anche inerenti alle certificazioni e alle procedure interne e saranno tenuti dal Team di formazione. Questi corsi di

formazione verranno tenuti **entro 1 mese dall'assunzione del dipendente**. I corsi sono riservati a tutti i dipendenti, salvo specifiche sotto riportate.

\*  modalità in e-learning

<i>CORSO</i>	<i>DURATA IN ORE T=TEORICO P=PRATICO</i>	<i>OBIETTIVI E CONTENUTI</i>
<b>1. Addestramento tecnico operativo</b>	3 - T/P	Addestramento tecnico operativo specifico per singola figura (2^ fase addestramento tecnico operativo)
<b>2. Gli organi di controllo</b>	2 - T	 Conoscenza delle procedure da attuarsi in caso di controllo. Organi di controllo: nas, ASST, enti privati. Procedure in caso di ispezione: documenti, verbali, comunicazioni.
<b>3. Le procedure aziendali</b>	2 - T/P	Acquisizione delle procedure aziendali: descrizione delle stesse e modalità di espletamento, ordini, inventario, non conformità, programmi informatici da utilizzarsi, procedura vari uffici di sede.
<b>4. Normativa di riferimento</b>	3 - T	Normative di riferimento italiane ed europee in materia di igiene, preparazione e produzione pasti, sanificazione. L'evoluzione delle normative e la loro applicazione nella realtà quotidiana.
<b>5. Formazione Haccp e Manuale Autocontrollo</b>	6 - T	Indicazioni sul manuale di Autocontrollo, i principi HACCP, il piano di autocontrollo con applicazione, punti critici, procedure, riesame. Modulistica dell'impianto. <b>Corso obbligatorio D. Lgs 193/2007 e Reg CE 852/2004 entro 60 gg dall'assunzione.</b>
<b>6. Le schede di Autocontrollo</b>	3 - T/P	 Modalità di compilazione delle schede Autocontrollo presenti in impianto. Prova on line di compilazione.
<b>7. La rintracciabilità agroalimentare</b>	3 - T	 Tracciabilità e rintracciabilità Nozioni di base, etichettatura, rintracciabilità. Normativa reg CE 178/02..
<b>8. La pulizia e la sanificazione</b>	3 - T/P	Procedure corrette per la sanificazione, igiene ambienti, utensili e attrezzature. Procedure, tempistiche, prodotti utilizzati, modalità di impiego. Schede tecniche e di sicurezza dei detersivi.
<b>9. Igiene e microbiologia degli alimenti</b>	2 - T	Apprendimento prassi igienica e cenni di microbiologia. Contaminazioni, microrganismi, infezioni alimentari, tossinfezioni, intossicazioni, micotossine, virus,
<b>10. Principi di dietetica e nutrizione</b>	2 - T	Nozioni di nutrizione e dietetica, Sinu, Larn, celiachia, allergie, intolleranze, diete speciali. <b>Destinatari:</b> nutrizioniste.
<b>11. Corso sicurezza base e specifica art 37 DLgs 81/08</b>	4 - T	Descrizione D. Lgs. 81/08, documento valutazione dei rischi, rischi specifici dell'attività e utilizzo attrezzature, prodotti chimici, dpi. Procedure di emergenza ed evacuazione, procedure descritte e definite dal S.P.P. <b>Corso obbligatorio (D.Lgs 81/08) per tutto il personale entro 60 gg dall'assunzione</b>
<b>12. Corso formazione aggiornamento</b>	6 - T	Rischi legati alla mansione, corso derivante da applicazione accordo stato regioni del 21/12/11 su disposizioni DLgs 81/08. <b>Corso obbligatorio (D. Lgs 81/08) per tutto il personale entro 60 gg dall'assunzione.</b>
<b>13. Le certificazioni aziendali</b>	3 - T	ISO 14001 applicazione del sistema di gestione ambientale e il DM 25/07/2011; ISO 22005:2007 sistema di rintracciabilità filiera agroalimentare; ISO 9001:2008 e altre certificazioni possedute.
<b>14. Responsabilità sociale – SA 8000:2008</b>	2 - T	Applicazione Sistema di Responsabilità SA 8000 Salute e sicurezza discriminazioni, orari di lavoro, remunerazioni, lavoro, norme vigenti.

- *Responsabile del servizio: totale corsi = 13 e totale ore = 42 ore di formazione*
- *Dietista: totale corsi = 14 e totale ore = 44 ore di formazione*
- *Chef gastronomo: totale corsi = 13 e totale ore = 42 ore di formazione*
- *Baristi e cassieri: totale corsi = 13 e totale ore = 42 ore di formazione*

**4° FASE: CORSI DI FORMAZIONE INIZIO APPALTO** scopo di questa fase è formare tutti i dipendenti che inizieranno uno specifico appalto. Le nozioni impartite saranno specifiche per l'appalto in oggetto e verranno

tenuti **entro 1 mese dall'apertura della commessa**. I corsi sono riservati a tutti i dipendenti, salvo specifiche sotto riportate.

<i>CORSO</i>	<i>DURATA IN ORE T=TEORICO P=PRATICO</i>	<i>OBIETTIVI E CONTENUTI</i>
<b>1. Intervento di ingresso: capitolato e offerta tecnica</b>	3 - T	Fornire informazioni relative all'appalto attraverso lo studio del Capitolato comprensivo dei suoi allegati. Inoltre studio della relazione tecnica proposta dalla scrivente.
<b>2. Intervento di ingresso: il Cliente</b>	3 - T	Fornire informazioni relative al Cliente con approfondimento: organi, funzioni, caratteristiche, aspettative e obiettivi da raggiungere. Utenza del servizio: esigenze e necessità.
<b>3. L'organizzazione del servizio I parte</b>	4 - T	Procedure del servizio: approvvigionamento derrate, ricevimento, stoccaggio deperibili e non deperibili, conservazione.
<b>4. Norme comportamentali</b>	1 - T	Descrizione delle norme comportamentali del personale <b>FABBRO S.p.A.</b> durante l'orario del servizio.
<b>5. La gestione delle emergenze</b>	2 - T	<b>e</b> Gestione delle situazioni di emergenza che si potrebbero verificare: casistica, rischio, pericolo, gestione delle situazioni, procedure comportamentali. Recapiti e comunicazioni da inviare.
<b>6. Attrezzatura e dotazioni</b>	3 - T	Fornire nozioni sulle attrezzature presenti in impianto e locali annessi: utilizzo, dotazioni di sicurezza da utilizzare.
<b>7. La conservazione degli alimenti</b>	3 - T	Nozioni sulla conservazione degli alimenti: modalità, pericoli e rischi in tutte le fasi del processo, rintracciabilità e campionatura, non conformità.
<b>8. La temperatura nei processi produttivi</b>	3 - T	Importanza della temperatura nei processi produttivi, gestione e controllo della stessa in ogni fase del processo. Il pasto caldo: valori critici, il termometro e il suo utilizzo. Abbattimento.
<b>9. Igiene del personale</b>	3 - T	Igiene del personale nel servizio bar e caffetteria: importanza, problematiche, abbigliamento e regole
<b>10. Il servizio bar e caffetteria</b>	3 - T	Gestione del bar e caffetteria: servizio, peculiarità, personale, gestione della cassa/incassi, sanificazione. <b>Destinatari:</b> baristi
<b>11. Gestione della cassa</b>	2 - T	Corso mirato alla formazione delle figure di cassiere con gestione della contabilità giornaliera. <b>Destinatari:</b> cassieri
<b>12. La raccolta differenziata</b>	2 - T	<b>e</b> Modalità per la raccolta dei rifiuti, modalità, tempi e caratteristiche della raccolta differenziata. Le forme di riciclo.
<b>13. Igiene del personale</b>	3 - T	Igiene del personale nella ristorazione aziendale: importanza, problematiche, abbigliamento e regole.
<b>14. Corso primo soccorso</b>	12 - T/P	Conoscenza tecniche di primo soccorso.
<b>15. Corso incendio rischio elevato</b>	16 - T/P	Conoscenza tecniche di spegnimento incendi
<b>16. La comunicazione</b>	3 - T	<b>e</b> La comunicazione della ristorazione: importanza, metodi, efficacia, l'approccio con l'utente. Il lavoro di gruppo.
<b>17. L'impatto ambientale nella ristorazione</b>	2 - T	Corso finalizzato alla conoscenza dell'impatto ambientale del servizio offerto e delle migliorie che la scrivente apporta per ridurlo. Sensibilizzazione delle tematiche ambientali con corretta gestione dell'acqua e dell'energia.
<b>18. L'approccio psicologico</b>	2 - T	Corso tenuto da uno psicologo sull'importanza che il servizio caffetteria ha per i clienti, corretto approccio che gli operatori devono avere con gli utenti. <b>Destinatari:</b> baristi, cassieri

- *Responsabile del servizio e nutrizionista: totale corsi = 15 e totale ore = 63 ore di formazione*
- *Chef gastronomo: totale corsi = 15 e totale ore = 63 ore di formazione*
- *Baristi: totale corsi = 17 e totale ore = 68 ore di formazione*
- *Cassieri: totale corsi = 17 e totale ore = 67 ore di formazione*

In aggiunta vi saranno prove di evacuazione e formazione specifica per preposti e R.L.S.

La proposta formativa è stata elaborata anche alla luce di quanto riportato nelle prescrizioni del punto **5.5.3 Formazione del personale** di cui all'Allegato 1 dei PANGPP dove viene riportato testualmente "La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione, previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche: alimentazione e salute; alimentazione e ambiente; corretta gestione dei rifiuti; uso detersivi a basso impatto ambientale ed energia, trasporti e mense".

5° FASE: CORSI DI AGGIORNAMENTO oltre ai corsi di formazione erogati, **FABBRO S.p.A.** ritiene indispensabile un aggiornamento annuale di temi fondamentali per il corretto svolgimento del servizio. Nel caso dell'appalto in oggetto, sono stati previsti i seguenti corsi

CORSO	DURATA IN ORE T=TEORICO P=PRATICO	OBIETTIVI E CONTENUTI
<b>1. Variazioni aziendali impianto</b>	2 - T	Giornata formativa rivolta a tutti gli operatori presenti nell'appalto in merito a tutte le variazioni/modificazioni aziendali che vi sono state nell'anno, nuove procedure, programmi e referenti interni. <b>Destinatari:</b> tutto il personale
<b>2. Variazioni aziendali Responsabile</b>	3 - T	Giornata formativa annuale rivolta a tutti i responsabili del servizio. Verranno dettagliati i piani aziendali, nuovi programmi gestionali, nuove figure di riferimento, variazioni/modificazioni nelle procedure aziendali. <b>Destinatari:</b> responsabile del servizio

In aggiunta a ciò saranno previsti altri corsi in funzione delle necessità e/o criticità che si rileveranno nel corso della gestione del servizio o a seguito dell'apertura di non conformità. In questi casi sarà il responsabile del servizio che concorderà con il team di formazione i contenuti, le modalità di erogazione, il calendario ed i destinatari.

VERIFICA DELL'ATTIVITÀ FORMATIVA al termine di ogni corso, il docente sottoporrà i partecipanti ad un test di verifica con lo scopo di valutare il grado di apprendimento dei contenuti trasmessi. Esso viene corretto direttamente in aula (on-line se il corso è in modalità *e-learning*) per poter risolvere tempestivamente eventuali incertezze e dubbi. A tutti i partecipanti verrà consegnata una dispensa riepilogativa e sarà rilasciato un attestato di frequenza. Le valutazioni dei corsi saranno effettuate in base a parametri di valutazione standardizzati, in modo da rendere attendibile ed equa la misurazione delle performance e delle conoscenze. Le persone che non dovessero superare il test dovranno sostenere nuovamente l'esame. La valutazione degli apprendimenti sarà effettuata attraverso:

- 1) questionari multiple choice - serie di domande scritte standardizzate volte a misurare l'acquisizione di specifiche conoscenze. Il partecipante dovrà individuare la risposta esatta scegliendo tra 3/4 opzioni. I quesiti si devono prestare ad una sola interpretazione e le risposte errate devono essere plausibili cosicché la risposta fornita rappresenti il risultato di un articolato processo di discriminazione fra le alternative offerte. Normalmente la valutazione si intende sufficiente in presenza di almeno 6 risposte esatte su 10;
- 2) questionari a domande aperte - serie di domande scritte volte a misurare la padronanza di uno o più argomenti. Il partecipante risponde per iscritto senza avere una struttura di riferimento e con ampia libertà di espressione;
- 3) colloqui orali - normalmente utilizzati per verificare l'effettiva conoscenza degli argomenti in caso di risultato non sufficiente nei test scritti. Il docente alterna domande a risposte chiuse, o con valori prefissati, a domande aperte in cui il partecipante potrà esprimersi liberamente ed impostare il discorso mettendo in evidenza le sue conoscenze;
- 4) osservazione sul campo delle attività pratiche - in caso di attività laboratoriale o di formazione *on the job*, il docente potrà osservare gli allievi in fase operativa e di esecuzione di specifiche attività oggetto di apprendimento. In tal caso il docente completerà delle griglie di osservazione esprimendo una valutazione su

ogni *skill* che viene posto come obiettivo formativo;

- 5) autovalutazione delle performance - in modo analogo alla modalità precedente, anche qui gli allievi potranno essere chiamati ad osservare se stessi in azione e ad esprimere una valutazione delle proprie capacità in relazione agli obiettivi di miglioramento proposti. Le griglie di autovalutazione sono normalmente le stesse compilate dai formatori, in modo da poter creare occasioni di confronto costruttivo;
- 6) percezione di autoefficacia - questo tipo di autovalutazione è simile a quella precedente, ma pone l'attenzione maggiormente su aspetti motivazionali e di realizzazione di sé;
- 7) questionari di customer satisfaction - il sistema di gestione per la qualità prevede la somministrazione di un questionario di *customer satisfaction* a tutti i partecipanti alle attività formative, attraverso il quale è valutato l'impatto del corso in generale, le modalità con cui è stato erogato, il livello di competenza tecnica e didattica dei formatori impegnati.

Dopo 3 mesi di attività lavorativa a tutti i dipendenti sarà consegnata una **chiavetta USB** contenente tutto il materiale dei corsi di formazione frequentati.

### J.13 RESOCONTO TRIMESTRALE PER L'AMMINISTRAZIONE

Come specificato nell'articolo 7 del Capitolato Tecnico **FABBRO S.p.A.** è chiamata a redigere un documento denominato "*Resoconto Trimestrale*" le cui modalità di consegna sono riportate nel medesimo articolo. In questa sede focalizzeremo l'attenzione sui contenuti specifici di tale documento.

Tutti i dati sono riferiti al trimestre precedente.

Servizio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• numero totale degli scontrini con valore totale e medio emessi giornalmente per ogni giorno del trimestre;</li> <li>• numero totale degli scontrini con valore totale e medio emessi in determinate fasce orarie;</li> <li>• numero totale degli scontrini con valore totale e medio emessi nelle aperture serali del giovedì;</li> <li>• numero totale degli scontrini con valore totale e medio emessi nelle giornate dove sono stati presentati eventi speciali ed in giornate festive;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• numero erogazioni di caffè giornalieri e totali nel trimestre di riferimento;</li> <li>• numero brioches consumate giornalmente e totali nel trimestre di riferimento;</li> <li>• per ogni prodotto disponibile nell'assortimento verrà fornito il dato di consumo medio dello stesso nel trimestre di riferimento;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• criticità rilevate con approfondita descrizione;</li> <li>• resoconto delle audit svolte nell'ambito del Sistema Qualità</li> <li>• azioni intraprese per sopperire alle criticità rilevate;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• relazione sui tempi di attesa per ordinare e per ricevere l'ordinativo; relazione comprensiva di tempi medi di attesa rilevati a campione durante varie fasce orarie quotidiane;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• relazione sulle attività, prospettive ed iniziative preventivate e calendarizzate per il trimestre successivo;</li> <li>• report sulle attività svolte nel il trimestre precedente;</li> </ul>
Assortimento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• numero nuovi prodotti introdotti con schede tecniche e motivazione del loro inserimento in assortimento;</li> <li>• numero prodotti rimossi dall'assortimento con relazione sulle motivazione dell'esclusione</li> </ul>
Fornitori	<ul style="list-style-type: none"> <li>• numero nuovi fornitori introdotti nell' "Elenco fornitori ufficiali" con descrizione degli stessi;</li> <li>• numero fornitori rimossi dall' "Elenco fornitori ufficiali" e motivazione dell'eliminazione;</li> </ul>
Non conformità	<ul style="list-style-type: none"> <li>• numero non conformità rilevate nel trimestre con relativa descrizione;</li> <li>• descrizione azioni correttive intraprese per fronteggiare e sanare le NC rilevate;</li> </ul>

<p><b>Personale</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• elenco del personale attualmente in forza presso Caffè Fernanda con evidenza di eventuali dipendenti aggiunti e/o rimossi dallo stesso. Motivazioni della variazione dell'assetto;</li> <li>• valore FTE;</li> <li>• organigramma della struttura operativa in loco con evidenza di eventuali variazioni;</li> <li>• organigramma della struttura organizzativa <b>FABBRO S.p.A.</b> con evidenza di eventuali variazioni;</li> <li>• numero e contenuto dei corsi di formazione tenuti nel trimestre corredato da elenco dei dipendenti che li hanno seguiti, elenco e titolo di studio dei docenti, materiale formativo consegnato ai singoli dipendenti;</li> </ul>
<p><b>Customer satisfaction</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• elaborazione dei dati di <i>customer satisfaction</i> come specifica in calce.</li> </ul>
<p><b>Trend</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sulla base dei dati che verranno forniti dalla Vostra Amministrazione relativi agli ingressi alla Pinacoteca di Brera, la scrivente elaborerà i dati in modo da ottenere graficamente il trend evolutivo delle consumazioni (suddivise a titolo esemplificativo in base la consumo di caffè, prodotti caffetteria, preparazioni salate, dolci) rapportate agli ingressi rilevati.</li> </ul>

CUSTOMER SATISFACTION: l'indice di gradibilità del servizio verrà elaborato sulla base dei dati rilevati attraverso l'APP dedicata. L'App è scaricabile gratuitamente con smartphone con sistema operativo iOS ed Android. Il personale **FABBRO S.p.A.** potrà creare nuovi questionari, definire se usare una sezione fissa con dati utilizzabili (ad esempio sesso ed età), definire le sezioni del questionario (in una sezione è possibile inserire domande con risposte chiuse, in un'altra inserire domande con risposta si/no) e caricarvi al suo interno le domande. Ogni consumatore del Caffè Fernanda potrà così esprimere liberamente il proprio giudizio sul servizio e segnalare qualsiasi appunto ritenga opportuno e doveroso. Pertanto le indagini di Customer satisfaction sono di due tipi: a) questionario con domande a risposte predefinite, b) parte per libera segnalazione.

Con cadenza trimestrale i dati raccolti verranno elaborati dal sistema ed inclusi nel resoconto trimestrale. Il sistema presenta i risultati sia in forma numerica che in forma grafica mediante istogrammi, grafici torta o altra reportistica richiesta. Il sistema permette inoltre di comparare diverse campagne svolte nel tempo in modo da valutarne il trend evolutivo. Per rispetto della privacy il software elaborerà tutti i risultati affinché appaiano in forma anonima.

Ulteriore documentazione da produrre da parte di **FABBRO S.p.A.** sarà al termine della vigenza contrattuale il "*Resoconto finale della concessione*". Tale documento vuole rappresentare la conclusione del periodo contrattuale attraverso un minuzioso resoconto delle attività svolte; elenchiamo le voci che lo comporranno; trattasi per la maggior parte dei dati valutati nel resoconto trimestrale, ma ampliando la valutazione negli anni. Per ogni voce verrà relazionato l'andamento ed il trend evolutivo riscontrato negli 8 anni in modo da avere una valutazione meticolosa ed oggettiva del servizio. I punti oggetto del resoconto finale saranno i medesimi del resoconto trimestrale: analisi sul numero scontri, analisi relativa al consumo di vari prodotti presenti nell'assortimento; trend evolutivo rapportato agli ingressi alla Pinacoteca, report delle non conformità, azioni preventive e correttive con riesame della Qualità, relazioni sulle attività svolte (ad titolo esemplificativo attività sociali) nel periodo di vigenza contrattuale, relazione sul personale in forza con andamento negli anni e comprensivo di ogni aspetto ad esso legato, analisi della customer satisfaction.

Per ogni voce del resoconto verrà fornito anche un rapporto sulle esigenze future, ciò vuole essere un documento con il quale la Vostra Amministrazione potrà valutare future scelte e cambiamenti del servizio.

L'analisi dei dati che comporranno sia il resoconto trimestrale sia il resoconto finale è affidata al Responsabile Qualità e Sicurezza Alimentare. All'ufficio Qualità; a lui ed al suo Ufficio spetta il compito di elaborare i dati sia in forma grafica che relazionale che andranno inseriti nel resoconto.

L'ufficio ha l'onere di reperire gli elementi necessari per poter stilare le reportistica sopradescritta, alcuni dati sono direttamente reperibili come ufficio Qualità, per altri invece bisognerà avvalersi degli uffici di sede. A titolo esemplificativo l'ufficio acquisti compilerà la parte relativa all'assortimento ed ai fornitori. Il Responsabile avrà poi il compito finale di verificare e controllare il report prodotto. La consegna del resoconto trimestrale e finale alla Vostra Spettabile Amministrazione avverrà in concerto fra il responsabile Qualità e il responsabile del servizio.

**FABBRO S.p.A.** annovera quale responsabile del Qualità e Sicurezza Alimentare il dott. Nicola Russo in possesso di laurea in "Scienze e Tecnologie Alimentari" e master in "Economia del Sistema Agroalimentare".

## J.14 SERVIZI ACCESSORI PER LA RISTORAZIONE

La semplificazione del tempo necessario per ordinare e del tempo necessario per pagare potranno essere ridotte attraverso l'introduzione di una serie di migliorie tecnologiche. Le semplificazioni sono concatenate fra loro ed attraverso l'inserimento di quanto successivamente descritto si potrà avere il doppio vantaggio, ovvero ordinare cibi e bevande in tempi rapidissimi, senza coda e poter effettuare altrettanto rapidamente l'operazione di pagamento.

Innanzitutto menzioniamo l'introduzione da parte di **FABBRO S.p.A.** di una [cassa automatica](#). Essa rappresenta la soluzione di *self payment* studiata per velocizzare sia il lavoro degli operatori sia per ridurre il tempo per ordinare dei Clienti. E' un sistema attraverso il quale il Cliente potrà ordinare, pagare le proprie consumazioni e ritirare lo scontrino in modalità *self service*. Il totem utilizzato comprende anche un lettore di tessere ricaricabili che possono essere sia ricaricate nel totem sia utilizzate per pagare quello che si sceglie al momento scalando la cifra da quanto ricaricato in precedenza.

Ulteriore semplificazione delle modalità di pagamento consta nella possibilità di usare varie [metodologie di pagamento](#) quali contante, bancomat, carte di credito, ticket restaurant.

Inoltre vi sarà la possibilità di pagare attraverso apposita [App](#). L'App è scaricabile gratuitamente e permette di accedere ad un'area riservata in cui sarà possibile effettuare la transazione di pagamento in totale autonomia e sicurezza.

Un servizio accessorio alla ristorazione che riveste notevole importanza è l'intrattenimento riservato ai gentili Clienti nel tempo di attesa. I metodi di semplificazione sopradescritti tendono ad accelerare i tempi di ordinazione e pagamento, ma vi sono dei tempi tecnici che non possono essere annullati; **FABBRO S.p.A.** mira a "colmare" questi tempi con attività e/o servizi.

La componente tecnologica riveste una parte preponderante, pertanto il primo servizio offerto sarà il [wi fi](#) gratuito all'interno del Caffè Fernanda. Successivamente vi sarà la collocazione nel locale caffetteria di un [totem interattivo](#). I contenuti del totem saranno vagliati con la Vostra Amministrazione, ma l'impronta che la scrivente vorrebbe dare è la possibilità di avere un totem multimediale dove vi siano analisi sulle opere in esposizione alla Pinacoteca. Accanto alla storia, troverà spazio un approfondimento sugli artisti e sulla pittura in un senso più ampio e completo; vi saranno contributi multimediali quali video ed interviste a critici ed autori. Se possibile a Voi gradita, la scrivente provvederà ad inserire anche una componente ludica sempre focalizzata sull'arte; questa sezione ludica sarà riservata a [ragazzi](#) ed adulti e sarà articolata con domande a risposta chiusa e [disegni](#).

Accanto a tutti questi servizi tecnologici, **FABBRO S.p.A.** intende offrire anche il classico intrattenimento da caffetteria ovvero la [lettura del giornale](#). Nei locali verranno posizionati quotidiani delle principali testate nazionali accompagnate da testate internazionali di rilievo.

Il tema delle modalità di intrattenimento per i ragazzi nell'attesa delle ordinazioni è stato sviluppato attraverso delle attività prettamente ludiche. In una area definita della caffetteria, individuata in concerto con la Vostra Amministrazione, verrà posizionato tutto l'occorrente per attività artistiche di disegno e colore. Essendo la proposta riservata ad una ampia fascia di età, vi saranno sia pennarelli, matite colorate, disegni già fatti da colorare oppure fogli bianchi per libera creazione.

Altra proposta per il momento di attesa della consumazione potrà essere, in determinati orari, un accompagnamento musicale. In una area della caffetteria verrà allestito quanto necessario per poter suonare musica dal vivo. Ciò vuole essere un momento fortemente rilassante e distensivo e la selezione di artisti e musiche verrà meticolosamente valutata.

Altra attività a Voi riservata in compartecipazione con il P.R.A.P. della Lombardia sarà l'intrattenimento teatrale presentato dal personale in esecuzione penale. Il teatro è una delle attività contemplate nelle proposte per la rieducazione e l'inserimento dei detenuti nella vita lavorativa al termine del periodo detentivo. Dalla unione e collaborazione con gli Istituti Penitenziari nasce questa forma di intrattenimento per i Clienti. Nell'attesa della preparazione della loro ordinazione potranno soffermarsi a vedere gli spettacoli o gli sketch proposti dalla compagnia dell'Istituto. A titolo esemplificativo menzioniamo alcune attività svolte del personale in esecuzione penale. Nel mese di novembre 2017 al Teatro della Luna di Milano andrà in scena "Figliol prodigo" musical scritto e diretto con i detenuti del Circuito di Alta Sicurezza della Casa di Reclusione Milano Opera; sempre in novembre è prevista la trasferta a Lecce dello spettacolo teatrale "Giochi di luce e ombre" scritto, diretto ed interpretato da studenti dell'università Bicocca e detenuti presso la Casa di Reclusione di Milano. Questo spettacolo sta facendo il giro d'Italia, esso nasce quale esperienze formativa e sociale che vuole mostrare i vantaggi per il territorio quando si attivano percorsi di coinvolgimento di Università e Case di Reclusione; l'esperienza è nata da un protocollo d'intesa fra l'Università di Milano Bicocca e il P.R.A.P. Lombardia.

Infine proponiamo un intrattenimento che nasce dal progetto **Book City**. Book city è un'iniziativa voluta nel 2012 dal Comune di Milano e dall'associazione Book City in affiancamento ad altre associazioni di librai e biblioteche. Il fine del progetto è realizzare un evento condiviso tra tutti i protagonisti del sistema editoriale, con l'obiettivo di mettere al centro di una serie di eventi diffusi sul territorio il libro, la lettura e i lettori. Da ciò si diramano una serie di eventi per scuole, mostre, carceri e tanto altro. Prendendo spunto da questa iniziativa (nel mese di novembre 2017 è in corso la XI edizione) **FABBRO S.p.A.** propone la lettura quale intrattenimento presso Caffè Fernanda. In una parte raccolta della caffetteria sarà prevista la presenza di una persona che in determinati orari leggerà, per il gentile Cliente, un'opera che potrà essere un classico della letteratura italiana oppure un saggio o un romanzo. Se attività gradita la lettura potrà avvenire anche in lingua inglese riprendendo i classici della narrativa britannica.

## J.15 CAFFÈ FERNANDA PER IL SOCIALE

L'impegno di **FABBRO S.p.A.** in ambito sociale si concretizza quotidianamente all'interno dei locali della caffetteria con semplici accorgimenti in grado di agevolare il Cliente affetto da disabilità. Il nostro personale darà priorità alle ordinazioni ed ai pagamenti di persone disabili, contemporaneamente verrà data precedenza al servizio al tavolo di tali persone.

Ulteriore impegno della scrivente sarà l'inserimento all'interno della caffetteria del menu scritto con il sistema di scrittura Braille in modo da poter essere accessibile a persone non vedenti.

Accanto all'impegno promulgato durante il servizio, vi sono altre attività a rilevanza sociale individuate da **FABBRO S.p.A.**, esse sono tre e nello specifico:

- l'attività con il P.R.A.P. della Lombardia
- l'indizione di una borsa di studio annuale

- un concorso con contributo economico.

Tutte le proposte verranno sostenute con la Vostra Amministrazione e Caffè Fernanda quale promotore delle iniziative.

L'attività con il P.R.A.P. della Lombardia verrà avviata tramite la stipula di un protocollo di intesa fra le parti. Lo scopo dell'attività è sviluppare dei percorsi concreti di inclusione sociale e reintegrazione socio-lavorativa per il personale in esecuzione penale. Il beneficio sarà sia per i detenuti che saranno impegnati in una concreta attività di recupero sia per la Vostra Amministrazione che trarrà beneficio dall'attività compiuta da tali persone.

La legge 354/75 con l'articolo 17 comma 1 prevede che *“La finalità del reinserimento sociale dei condannati e degli internati deve essere perseguita anche sollecitando ed organizzando la partecipazione di privati e di istituzioni o associazioni pubbliche o private all'azione rieducativa”*; in virtù di ciò **FABBRO S.p.A.** si prodiga con iniziative sociali.

Il progetto prevede un percorso di reintegrazione sociale e lavorativa di persone sottoposte ad esecuzione penale nel locale caffetteria della Pinacoteca di Brera. La scelta dell'attività lavorativa avverrà nell'ambito delle aree di competenze possibili di sviluppo del lavoro penitenziario; l'attività dovrà valorizzare le risorse impiegate nella prospettiva futura di un loro reinserimento nella società. Infine l'attività dovrà favorire percorsi di responsabilizzazione dei detenuti.

L'attività prevede l'inserimento di una figura proveniente da un Istituto Penitenziario di Milano; il contratto avrà durata annuale con un monte ore pari a 20 ore. Il lavoro che prevalentemente gli verrà assegnato sarà magazzinaggio e aiuto preparazione. Ad avvio del percorso verranno individuati i tutor referenti che avranno onere di sorvegliare sul corretto comportamento delle figure neo inserite oltre che far imparare loro direttamente il lavoro e compito da svolgere.

Il sistema di monitoraggio sarà giornaliero, il soggetto inserito sarà sempre affiancato da un tutor interno aziendale che avrà l'obbligo e la responsabilità nei suoi confronti. A cadenza periodica vi saranno momenti di confronto e valutazione dell'attività svolta.

La borsa di studio indetta da **FABBRO S.p.A.** è focalizzata per un target di studenti provenienti da famiglie che versano in difficoltà economiche; la borsa prevede anche una quota riservata esclusivamente a studenti in condizioni di disabilità. Il bando di concorso verrà indetto annualmente con un numero di posti variabile.

Questa borsa di studio vuole essere una opportunità aggiuntiva alla borsa di studio già indetta dall'Accademia di Brera per gli studenti della stessa. **FABBRO S.p.A.** vuole offrire un complemento, una borsa aggiuntiva per aumentare il numero di studenti fruitori di un contributo economico. Sottolineiamo nuovamente che i requisiti per accedere alla borsa privilegeranno i studenti meno abbienti.

La stesura del bando avverrà in stretta collaborazione con l'Amministrazione della Accademia nella predisposizione del bando di concorso.

Ulteriore attività promossa in ambito sociale vuole essere l'indizione di un concorso.

Attualmente **FABBRO S.p.A.** non ha individuato, volontariamente, il logo o l'immagine da inserire sulla tovagliette a disposizione del servizio piccola ristorazione; ma vuole che sia la sua Clientela a proporle e a disegnarle. Pertanto il *focus* del concorso sarà il disegno delle tovagliette da utilizzarsi all'interno del Caffè Fernanda. Gli unici canoni stabiliti saranno le dimensioni e il materiale delle stesse, in quanto le tovagliette dovranno rientrare in misure standard per le attività ristorative e di biodegradabilità in ottemperanza a quanto riportato nei CAM per i prodotti in carta tessuto. Lo stile richiesto dovrà sempre essere in linea con i canoni estetici richiesti dalla Vostra Amministrazione, dopo di che ogni altra libertà creativa sarà ben accettata.

Essendo il risvolto sociale il filo conduttore dell'iniziativa, il concorso sarà riservato a ragazzi ed adulti che frequentano centri socio educativi o istituti milanesi specifici per accogliere persone affette da disabilità.

La scelta della tovaglietta avverrà in compartecipazione tra la scrivente e la Vostra Amministrazione.

Il vincitore del concorso riceverà un contributo economico.

**J.16 LINGUE STRANIERE - INGLESE**

FABBRO S.p.A. dispone di numero 1 dipendente in forza presso Caffè Fernanda che ha una conoscenza della lingua inglese certificata almeno B2 da enti accreditati. Viene riportato il certificato quale comprova.



**CAMBRIDGE ENGLISH**  
Language Assessment  
Part of the University of Cambridge

Reference No.  
**15CIT0100117**  
To be quoted on all correspondence

**First Certificate in English**

**Statement of Results**

Candidate name  
**SIBILLA VILLANI**

Place of entry  
**MILAN**

Session  
**December (FS) 2015**

Result  
**Pass at Grade A**

Overall Score  
**184**

CEFR Level  
**C1**

CEFR Level	Cambridge English Scale	Certificated Results	Reading	Use of English	Writing	Listening	Speaking
<b>C1</b>	190	Grade A Grade B Grade C	184	188	188	181	180
	180						
	170						
<b>B2</b>	160						
<b>B1</b>	150	Level B1					
	140						
	130						

The First Certificate in English (FCE) is an examination targeted at Level B2 in the Council of Europe's Common European Framework of Reference.

Candidates achieving Grade A (between 180 and 190 on the Cambridge English Scale) receive the First Certificate in English stating that they have demonstrated ability at Level C1. Candidates achieving Grade B or Grade C (between 160 and 179 on the Cambridge English Scale) receive the First Certificate in English at Level B2.

Candidates whose performance is below Level B2, but falls within Level B1 (between 140 and 159 on the Cambridge English Scale), receive a Cambridge English certificate stating that they have demonstrated ability at Level B1.

Cambridge English Language Assessment examination results can be quickly and securely verified online at: [www.cambridgeenglish.org/verifiers](http://www.cambridgeenglish.org/verifiers)

Results	Score
<b>Pass at Grade A</b>	180 — 190
<b>Pass at Grade B</b>	173 — 179
<b>Pass at Grade C</b>	160 — 172
<b>Level B1</b>	140 — 159

Candidates taking the First Certificate in English scoring between 122 and 139 on the Cambridge English Scale do not receive a certificate.

Cambridge English Scale scores below 122 are not reported for the First Certificate in English.

**Other**

**X** - the candidate was absent from part of the examination  
**Z** - the candidate was absent from all parts of the examination  
**Pending** - a result cannot be issued at present, but will follow in due course  
**Withheld** - the candidate should contact their centre for information  
**Exempt** - the candidate was not required to sit this part of the examination

**THIS IS NOT A CERTIFICATE**  
Cambridge English Language Assessment reserves the right to amend the information given before the issue of certificates to successful candidates.

**J.17 LINGUE STRANIERE - ALTRE LINGUE**

FABBRO S.p.A. dispone di 1 dipendente madrelingua spagnola che parla anche correttamente l'inglese e, a livello base, il francese.

**J.18 DESTINAZIONE DELLE ECCEденZE ALIMENTARI**

Il cibo non somministrato verrà devoluto alla ONLUS Siticibo Banco Alimentare. Banco Alimentare nasce in Italia dall'idea di due grandi personaggi quali il Cavalier Danilo Fossati, presidente della Star, e Monsignor Luigi Giussani, fondatore di Comunione e Liberazione. Il 30 marzo 1989 viene ufficializzata la nascita della Fondazione Banco Alimentare sul modello della *Fundació Banc dels Aliments di Barcellona*.



Siticibo invece è un programma della Fondazione Banco Alimentare che nasce a Milano nel 2003, è un servizio voluto fortemente da Cecilia Canepa che con la stessa Fondazione, è stata promotrice di un'azione legislativa indispensabile all'avvio del progetto. Grazie a loro il Parlamento Italiano, primo in Europa e secondo agli Stati Uniti, ha approvato a larga maggioranza la legge che “*Disciplina la distribuzione dei prodotti alimentari ai fini della solidarietà sociale*”, ovvero la legge 155 del 2003, conosciuta come “**Legge del Buon Samaritano**”. Tale norma consente a tutte le Onlus che operano a fini di solidarietà sociale di recuperare gli alimenti rimasti invenduti nel circuito della ristorazione organizzata e donarlo ad Enti caritativi che si occupano dei più poveri.

L'attività di Siticibo consiste nel recuperare esclusivamente dalla ristorazione organizzata (mense aziendali, refettori scolastici, alberghi, ristoranti), tutti quei cibi cucinati, alimenti freschi come frutta e verdura e prodotti da forno, di ottima qualità e perfettamente integri, non serviti, che nel giro di poche ore attraverso una rete logistica di furgoni attrezzati e volontari che prestano il loro tempo, vengono consegnati e consumati presso gli enti beneficiari riceventi. Le procedure: uno dei punti di forza che caratterizza l'attività di Siticibo è l'assoluto rigore nel rispetto delle procedure di raccolta e distribuzione del cibo nonché un'attenzione costante ai soggetti destinatari. Le procedure seguite sono chiare, semplici e di immediata applicazione per tutti, garantendo l'igiene degli alimenti assicurandone l'integrità e l'appetibilità dei prodotti e le loro caratteristiche organolettiche. Si tratta dei cibi stoccati nei contenitori multiporzione di competenza degli operatori addetti alla distribuzione dei pasti. Gli alimenti possono essere primi piatti, secondi piatti, contorni, dessert, frutta, pane. Gli alimenti vengono mantenuti alle temperature previste dalla legislazione in materia di sicurezza alimentare. Gli operatori della scrivente procedono alla predisposizione del cibo nelle gastronomie per la consegna che avviene giornalmente all'addetto Siticibo. Le gastronomie vengono inserite in appositi contenitori termici per il trasporto ed avviati alla veicolazione su automezzi di proprietà Siticibo. Queste procedure tengono conto di due elementi: da un lato l'elevata deperibilità e la brevità del ciclo di vita degli alimenti raccolti, dall'altro la vulnerabilità dei destinatari ossia persone che spesso vivono in situazioni precarie. Infatti, per quanto riguarda il cibo cucinato, Siticibo raccoglie solo alimenti controllati, in applicazione alle norme ed ai principi della catena del freddo, oltre ad alimenti a temperatura ambiente quali il pane.

In riferimento alla procedura in oggetto l'Associazione con cui la scrivente stipulerà l'accordo di collaborazione, in caso di aggiudicazione della presente procedura, è *Banco Alimentare della Lombardia “Danilo Fossati” Onlus - via Giovanni XXIII n.17/19 Muggiò (Milano)*.

**AUTOCERTIFICAZIONE**

*(legge 127/97 e successive modificazioni - D.P.R. 445/2000, richiamate le responsabilità di cui all'art. 76 del medesimo provvedimento)*

Il sottoscritto MASSIMILIANO FABBRO nato a Paderno Dugnano (MI) il 18/05/68 domiciliato per la carica in Nova Milanese – Via Berlinguer, 20, in qualità di Presidente del Consiglio di Amministrazione e Legale Rappresentante della Società FABBRO S.p.A. con sede legale a Milano in Via dei Bossi n. 10 e sede amministrativa a Nova Milanese (MB) in Via Berlinguer, 20, telefono 0362/41724, fax 0362/364326, Codice Fiscale e P.IVA 03803800964,

**D I C H I A R A**

il diniego accesso agli atti per le seguenti parti dell'offerta tecnica:

- paragrafo J.1 “Piano di marketing”;
- paragrafo J.2 “Monitoraggio e controllo del piano marketing”;
- paragrafo J.3 “Progetto di allestimento sala caffetteria”;
- paragrafo J.4 “Progetto allestimento locale cucina e del bancone”;
- paragrafo J.5 “Offerta gastronomica”;
- paragrafo J.6 “Qualità ambientale pane, formaggi e prodotti di origine animale”;
- paragrafo J.7 “Qualità ambientale oli e grassi”;
- paragrafo J.8 “Qualità ambientale ortofrutta, legumi e cereali”;
- paragrafo J.9 “Qualità ambientale carni fresche e prodotti a base carne”;
- paragrafo J.10 “Qualità ambientale dei vini”;
- paragrafo J.11 “Personale”;
- paragrafo J.12 “Resoconto trimestrale”
- paragrafo J.13 “Servizi accessori per la ristorazione”
- paragrafo J.14 “Caffè Fernanda per il sociale”
- paragrafo J.15 “Lingue straniere inglese”
- paragrafo J.16 “lingue straniere altre lingue”
- paragrafo J.17 “Destinazione delle eccedenze alimentari”

Riguardo le ragioni che motivano il diniego all'accesso agli atti, ai sensi dell'art. 53 del D. Lgs. 50/2016, si ritiene opportuna una preliminare e sommaria ricognizione del quadro normativo - giurisprudenziale vigente in materia. Il diritto di accesso nell'ambito delle procedure di gara è disciplinato dall'art. 53 del D.Lgs 50/2016; il comma 5 di tale norma espressamente stabilisce che sono esclusi dal diritto di accesso le “informazioni fornite nell'ambito dell'offerta o a giustificazione della medesima che costituiscano [...] segreti tecnici o commerciali”.

In altre parole, il disposto di cui al citato art. 53, co. 5, esclude l'accesso in relazione a segreti tecnici o commerciali, comprovati e motivati dalla società detentrici e, fra questi, vi rientra il c.d. *know-how* aziendale. Detto interesse deve necessariamente essere considerato prevalente, oltre che realmente attuale e concreto.

Come già rilevato dal Consiglio di Stato, in applicazione della precedente normativa in materia di accesso di cui al D.lgs. 163/06 (i cui termini essenziali sono oggi riproposti nel D. Lgs. 50/2016), “*Ai sensi dell'art. 13, comma 5, d.lg. n. 163/2006, è esclusa dal raggio di azionabilità del diritto di ostensione la documentazione suscettibile di rilevare il know-how industriale e commerciale contenuto nelle offerte delle imprese partecipanti, sì da evitare che operatori economici in diretta concorrenza tra loro possano utilizzare l'accesso non già per prendere visione della stessa allorché utile a coltivare la legittima aspettativa al conseguimento dell'appalto, quanto piuttosto per giovare delle specifiche conoscenze possedute da altri al fine di conseguire un indebito vantaggio commerciale all'interno del mercato*” (Consiglio di Stato, sez. VI, 10/05/2010, n. 2814 e negli stessi termini T.A.R. Venezia, (Veneto), sez. I, 18/04/2016, n. 398, secondo cui “*non è consentito esercitare l'accesso alla documentazione ove l'impresa abbia dichiarato che sussistano esigenze di tutela del*

segreto tecnico o commerciale e il richiedente non abbia dimostrato la concreta necessità di utilizzare tale documentazione in uno specifico giudizio”).

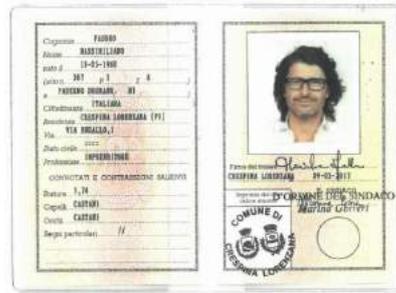
La giurisprudenza amministrativa ha, dunque, precisato che è presente una speciale disposizione in materia di accesso negli appalti pubblici finalizzata alla salvaguardia del diritto alla riservatezza dei partecipanti alle procedure di affidamento e dei soggetti privati che hanno formato alcuni degli atti ivi indicati. Inoltre e sempre nel segno di quanto s’è detto innanzi, qualora il richiedente **non abbia dimostrato la concreta necessità ed utilità di utilizzare tale documentazione** in uno specifico giudizio, non sussistono le giustificate motivazioni per consentire l’accesso alla documentazione. **L’accesso agli atti dovrà essere rigettato, ai sensi dell’art. 53, co. 5, del D. Lgs 50/2016, per tutti quei documenti ed informazioni afferenti il know-how aziendale della rappresentata società rinvenibili nei documenti afferenti l’offerta presentata nella gara in argomento.** Quanto precede, in quanto si tratta, all’evidenza, di informazioni relative all’organizzazione aziendale che caratterizzano le peculiarità dei processi organizzativi e le particolari tecniche produttive della scrivente e costituiscono il fulcro principale della competitività aziendale nello specifico mercato (*ed in particolare, le tecniche produttive, la potenzialità della società in ordine ai costi aziendali, alla formulazione dei prezzi dei propri prodotti finiti*), la cui divulgazione a chi che sia comporta un sicuro e grave pregiudizio all’ulteriore esercizio dell’attività di impresa in regime di concorrenza, con effetti distorsivi del mercato e grave ed irreparabile danno per la scrivente.

Alla luce delle argomentazioni suddette, e nel ribadire il proprio fermo diniego alla visione dei documenti presentati dalla scrivente nella gara in oggetto e di impedirne l’estrazione in copia, sia parziale che totale.

In fede.

**FIRMATO DIGITALMENTE**

Il Presidente del Consiglio di Amministrazione  
(*Massimiliano Fabbro*)





***Gara a procedura aperta per  
l'affidamento in concessione dei  
servizi di caffetteria e piccola  
ristorazione presso la Pinacoteca di  
Brera per il Ministero dei Beni e delle  
Attività Culturali e del Turismo***



**FABBRO** S.p.A.



## Sommario

J.1 PIANO DI MARKETING.....	Errore. Il segnalibro non è definito.
J.2 MONITORAGGIO E CONTROLLO DEL PIANO DI MARKETING .....	Errore. Il segnalibro non è definito.
J.3 PROGETTO DI ALLESTIMENTO DELLA SALA CAFFETTERIA E DI PICCOLA RISTORAZIONE E DEL LOGGIATO .....	Errore. Il segnalibro non è definito.
J.4 PROGETTO DI ALLESTIMENTO DEL LOCALE CUCINA E DEL BANCONE DELLA CAFFETTERIA.....	Errore. Il segnalibro non è definito.
J.6 QUALITÀ AMBIENTALE DI PANE, FORMAGGI E ALTRI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE .....	Errore. Il segnalibro non è definito.
J.7 QUALITÀ AMBIENTALE DI OLI E GRASSI.....	Errore. Il segnalibro non è definito.
J.8 QUALITÀ AMBIENTALE DI ORTOFRUTTA, LEGUMI E CEREALI .....	Errore. Il segnalibro non è definito.
J.9 QUALITÀ AMBIENTALE DELLE CARNI FRESCHE E PRODOTTI A BASE CARNE.....	Errore. Il segnalibro non è definito.
J.10 QUALITÀ AMBIENTALE DELLA PASTA ALIMENTARE.....	Errore. Il segnalibro non è definito.
J.11 QUALITÀ AMBIENTALE DEI VINI .....	Errore. Il segnalibro non è definito.
J.12 PERSONALE .....	Errore. Il segnalibro non è definito.
J.13 RESOCONTO TRIMESTRALE PER L'AMMINISTRAZIONE .....	Errore. Il segnalibro non è definito.
J.14 SERVIZI ACCESSORI PER LA RISTORAZIONE.....	Errore. Il segnalibro non è definito.
J.15 CAFFÈ FERNANDA PER IL SOCIALE .....	Errore. Il segnalibro non è definito.
J.16 LINGUE STRANIERE - INGLESE .....	Errore. Il segnalibro non è definito.
J.17 LINGUE STRANIERE - ALTRE LINGUE .....	Errore. Il segnalibro non è definito.
J.18 DESTINAZIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI.....	Errore. Il segnalibro non è definito.

**AUTOCERTIFICAZIONE**

(legge 127/97 e successive modificazioni - D.P.R. 445/2000, richiamate le responsabilità di cui all'art. 76 del medesimo provvedimento)

Il sottoscritto MASSIMILIANO FABBRO nato a Paderno Dugnano (MI) il 18/05/68 domiciliato per la carica in Nova Milanese – Via Berlinguer, 20, in qualità di Presidente del Consiglio di Amministrazione e Legale Rappresentante della Società FABBRO S.p.A. con sede legale a Milano in Via dei Bossi n. 10 e sede amministrativa a Nova Milanese (MB) in Via Berlinguer, 20, telefono 0362/41724, fax 0362/364326, Codice Fiscale e P.IVA 03803800964,

**DICHIARA**

il diniego accesso agli atti per le seguenti parti dell'offerta tecnica:

- paragrafo J.1 "Piano di marketing";
- paragrafo J.2 "Monitoraggio e controllo del piano marketing";
- paragrafo J.3 "Progetto di allestimento sala caffetteria";
- paragrafo J.4 "Progetto allestimento locale cucina e del bancone";
- paragrafo J.5 "Offerta gastronomica";
- paragrafo J.6 " Qualità ambientale pane, formaggi e prodotti di origine animale";
- paragrafo J.7 " Qualità ambientale oli e grassi";
- paragrafo J.8 " Qualità ambientale ortofrutta, legumi e cereali";
- paragrafo J.9 " Qualità ambientale carni fresche e prodotti a base carne";
- paragrafo J.10 " Qualità ambientale dei vini";
- paragrafo J.11 " Personale";
- paragrafo J.12 "Resoconto trimestrale"
- paragrafo J.13 "Servizi accessori per la ristorazione"
- paragrafo J.14 "Caffè Fernanda per il sociale"
- paragrafo J.15 "Lingue straniere inglese"
- paragrafo J.16 "lingue straniere altre lingue"
- paragrafo J.17 "Destinazione delle eccedenze alimentari"

Riguardo le ragioni che motivano il diniego all'accesso agli atti, ai sensi dell'art. 53 del D. Lgs. 50/2016, si ritiene opportuna una preliminare e sommaria ricognizione del quadro normativo - giurisprudenziale vigente in materia. Il diritto di accesso nell'ambito delle procedure di gara è disciplinato dall'art. 53 del D.Lgs 50/2016; il comma 5 di tale norma espressamente stabilisce che sono esclusi dal diritto di accesso le "informazioni fornite nell'ambito dell'offerta o a giustificazione della medesima che costituiscano [...] segreti tecnici o commerciali".

In altre parole, il disposto di cui al citato art. 53, co. 5, esclude l'accesso in relazione a segreti tecnici o commerciali, comprovati e motivati dalla società detentrici e, fra questi, vi rientra il c.d. *know-how* aziendale. Detto interesse deve necessariamente essere considerato prevalente, oltre che realmente attuale e concreto.

Come già rilevato dal Consiglio di Stato, in applicazione della precedente normativa in materia di accesso di cui al D.lgs. 163/06 (i cui termini essenziali sono oggi riproposti nel D. Lgs. 50/2016), "Ai sensi dell'art. 13, comma 5, d.lg. n. 163/2006, è esclusa dal raggio di azionabilità del diritto di ostensione la documentazione suscettibile di rilevare il *know-how* industriale e commerciale contenuto nelle offerte delle imprese partecipanti, si da evitare che operatori economici in diretta concorrenza tra loro possano utilizzare l'accesso non già per prendere visione della stessa allorché utile a coltivare la legittima aspettativa al conseguimento dell'appalto, quanto piuttosto per giovare delle specifiche conoscenze possedute da altri al fine di conseguire un indebito vantaggio commerciale all'interno del mercato" (Consiglio di Stato, sez. VI, 10/05/2010, n. 2814 e negli stessi termini T.A.R. Venezia, (Veneto), sez. I, 18/04/2016, n. 398, secondo cui "non è consentito esercitare l'accesso alla documentazione ove l'impresa abbia dichiarato che sussistano esigenze di tutela del

segreto tecnico o commerciale e il richiedente non abbia dimostrato la concreta necessità di utilizzare tale documentazione in uno specifico giudizio”).

La giurisprudenza amministrativa ha, dunque, precisato che è presente una speciale disposizione in materia di accesso negli appalti pubblici finalizzata alla salvaguardia del diritto alla riservatezza dei partecipanti alle procedure di affidamento e dei soggetti privati che hanno formato alcuni degli atti ivi indicati. Inoltre e sempre nel segno di quanto s’è detto innanzi, qualora il richiedente **non abbia dimostrato la concreta necessità ed utilità di utilizzare tale documentazione** in uno specifico giudizio, non sussistono le giustificate motivazioni per consentire l’accesso alla documentazione. **L’accesso agli atti dovrà essere rigettato, ai sensi dell’art. 53, co. 5, del D. Lgs 50/2016, per tutti quei documenti ed informazioni afferenti il know-how aziendale della rappresentata società rinvenibili nei documenti afferenti l’offerta presentata nella gara in argomento.** Quanto precede, in quanto si tratta, all’evidenza, di informazioni relative all’organizzazione aziendale che caratterizzano le peculiarità dei processi organizzativi e le particolari tecniche produttive della scrivente e costituiscono il fulcro principale della competitività aziendale nello specifico mercato (*ed in particolare, le tecniche produttive, la potenzialità della società in ordine ai costi aziendali, alla formulazione dei prezzi dei propri prodotti finiti*), la cui divulgazione a chi che sia comporta un sicuro e grave pregiudizio all’ulteriore esercizio dell’attività di impresa in regime di concorrenza, con effetti distorsivi del mercato e grave ed irreparabile danno per la scrivente.

Alla luce delle argomentazioni suddette, e nel ribadire il proprio fermo diniego alla visione dei documenti presentati dalla scrivente nella gara in oggetto e di impedirne l’estrazione in copia, sia parziale che totale.

In fede.

**FIRMATO DIGITALMENTE**

Il Presidente del Consiglio di Amministrazione  
(*Massimiliano Fabbro*)



Il progetto di immagine coordinata è generato a partire dallo studio delle diverse utenze che si susseguono durante la giornata: sono state così individuate tre diverse categorie: la caffetteria, il pranzo e l'aperitivo. Queste individuano tre diversi menu a disposizione della clientela. Ogni menu è caratterizzato da diversi colori e dimensioni. La nuance è stata scelta sulla base del contesto e dei colori già presenti all'interno della Pinacoteca. Inoltre, il progetto grafico si ispira alle forme arrotondate tipiche delle cornici degli anni 50 andando così a creare un ambiente armonico e unitario.

### 3 DIVERSI USI DURANTE IL GIORNO



### 3 DIVERSI MENU CON COLORI



### LE CORNICI



### USO DEL LOGOTIPO E DEI CARATTERI



30



CARATTERE: Idilica  
H: 8 mm  
COLORE: nero

CARATTERE: Idilica  
H: 2,5 mm  
COLORE: nero

CARATTERE: Stylish Calligraphy  
H: 3 mm  
COLORE: nero

CARATTERE: Stylish Calligraphy  
H: 2,5 mm  
COLORE: nero

Il layout del menu si presenta in modo semplice e lineare. Il menu si divide in tre fogli rigidi alti 1 mm con altezze diverse. Una volta sovrapposte le singole parti nell'apposito porta menu è comunque possibile continuare a vedere i titoli dei tre cartoncini in maniera tale da rendere facile e veloce la scelta delle pietanze e delle bevande. Le liste quindi sono sempre presenti sui tavoli in un apposito contenitore atto anche a contenere lo zucchero.

26,8

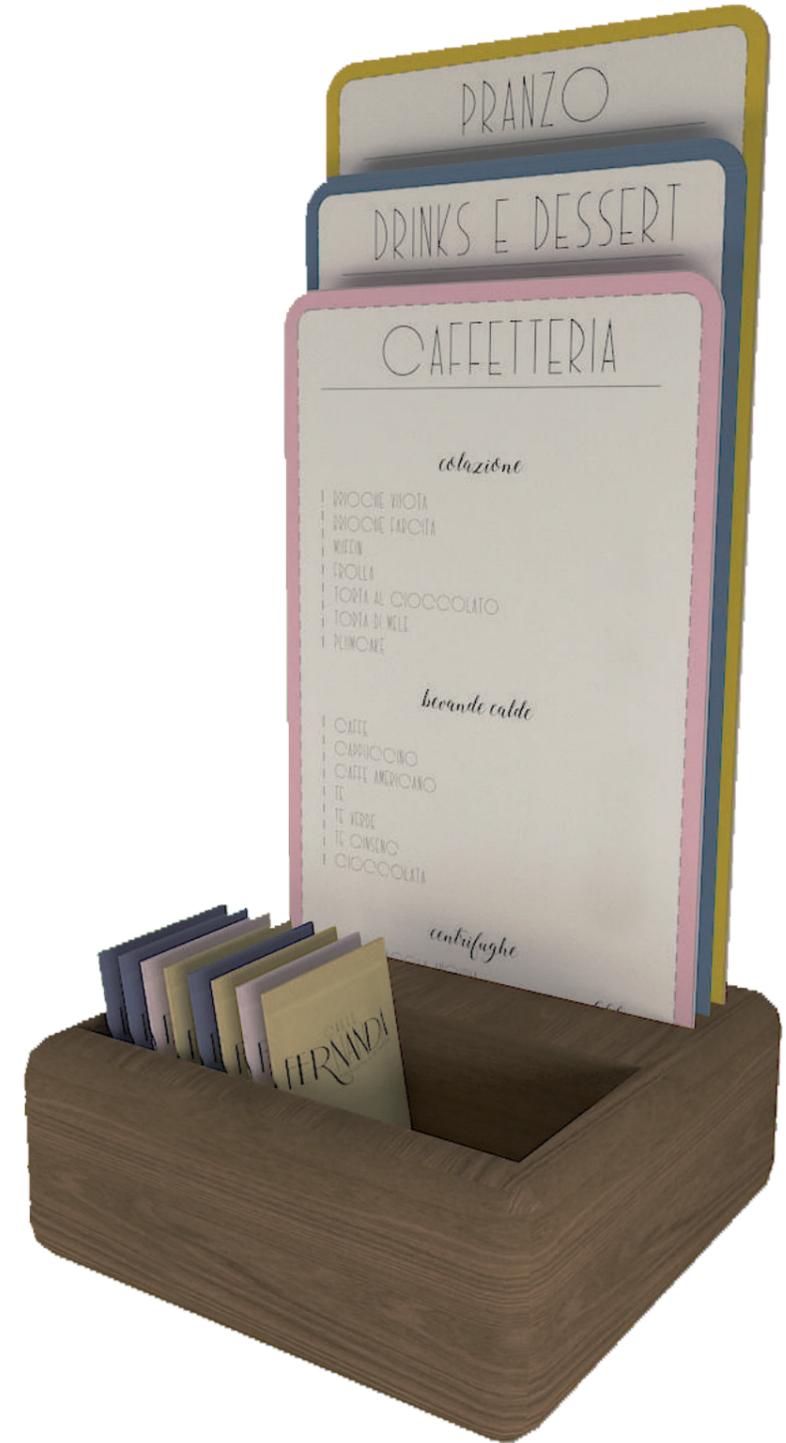
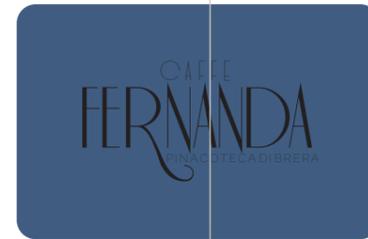


23,7



13





GARA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DI CAFFETTERIA E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA PINACOTECA DI BRERA PER IL MINISTERO DEI BENI E DELLE ATTIVITA' CULTURALI E DEL TURISMO

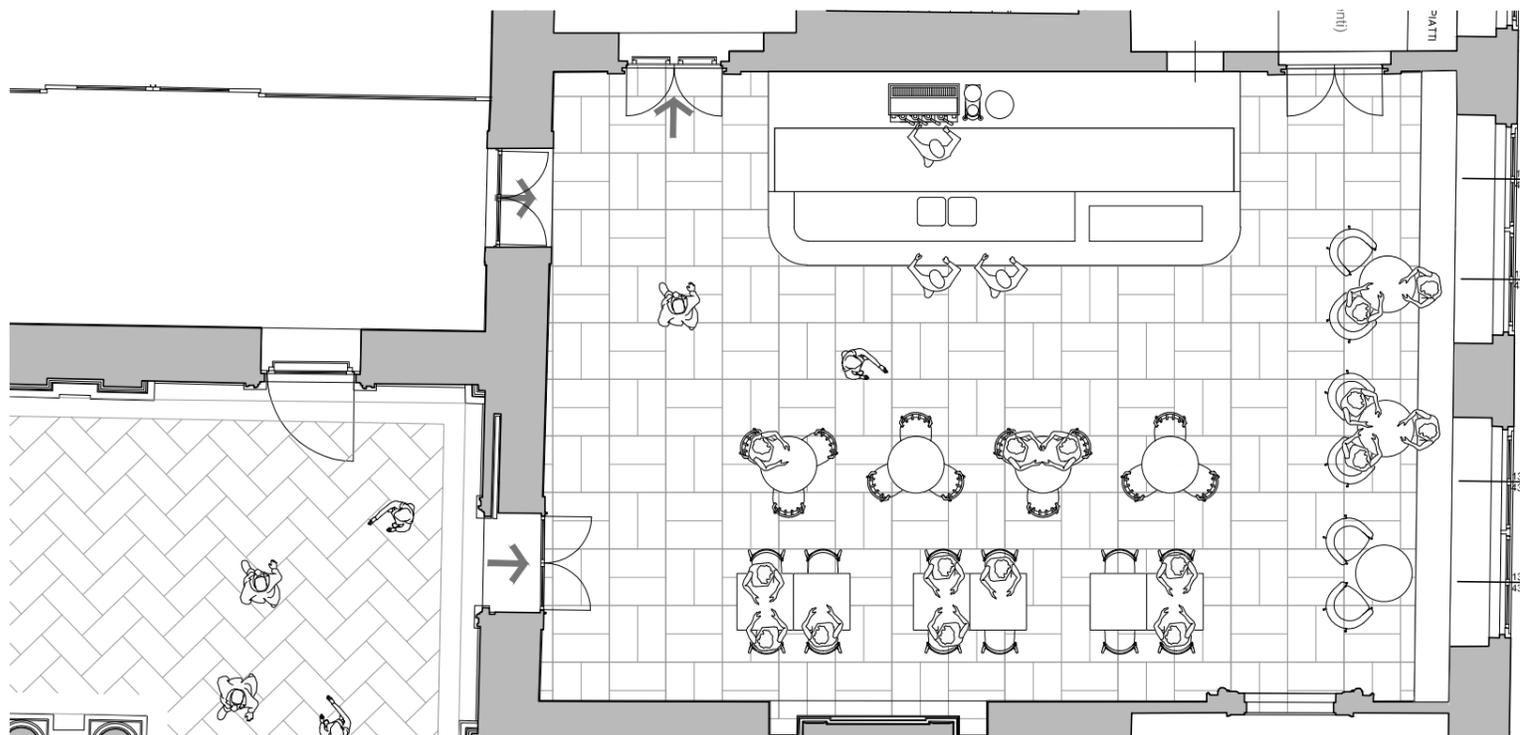
PROGETTAZIONE  
**rgastudio** arch. Giovanni Iamele  
arch. Raffaele Azzarelli  
arch. Giuliano Iamele

ATTREZZATURE  
**ANGELO PO**  
A Marmon/Berkshire Hathaway Company  
s.s Romana sud, 90  
41012 - Capri (MO)

**FABBRO SpA.**  
Via Berlinguer, 20  
20834 - Nova Milanese (MB)

ELABORATO  
MOODBOARD IMMAGINE  
COORDINATA

TAVOLA



PIANTA LOGGIATO - scala 1.100



## ABACO

### ARREDI



POLTRONCINA  
JAZZ 3716  
OTTONE - TESSUTO ROSA  
PEDRALI R&D  
N° 6



TAVOLO  
TONDI INOX 4401  
PIANO NOCE - GAMBA OTTONE  
PEDRALI R&D  
N° 7



SEDIA  
NEMA 2820  
NERA  
PEDRALI R&D  
N°12



TAVOLO  
QUADRATI INOX 4402  
PIANO NOCE - GAMBA OTTONE  
PEDRALI R&D  
N° 6



SEDIA  
NYM 2835  
NERA  
PEDRALI R&B  
N° 12

### MATERIALI



LEGNO  
NERO



TESSUTO  
ROSA



OTTONE

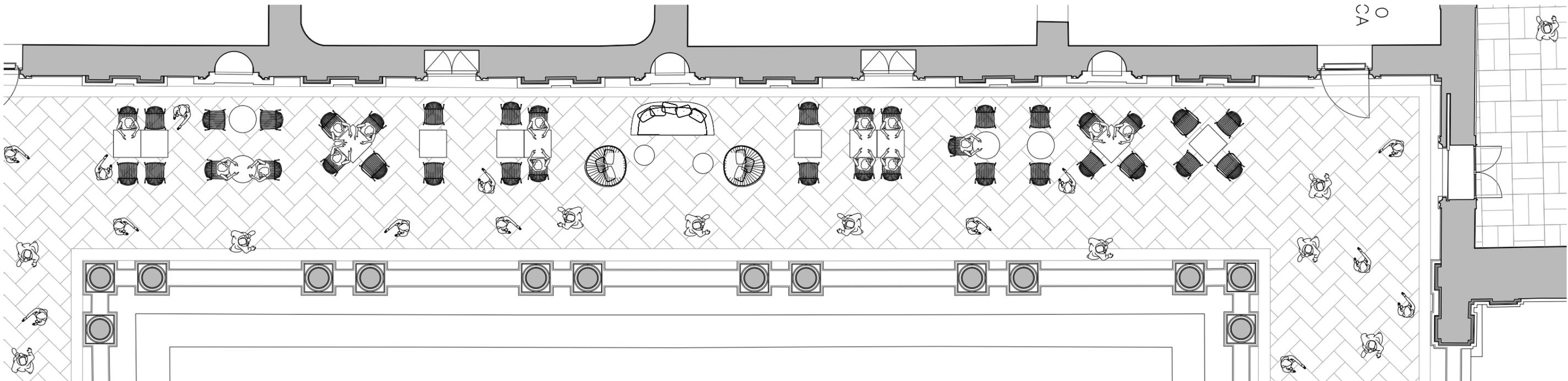


LEGNO  
NOCE

Il progetto di allestimento del Caffè Fernanda vuole porsi in continuità con la filosofia dell'allestimento "emozionale" progettato per la nuova Pinacoteca di Brera. Il progetto trova quindi la sua genesi nella scelta di un colore che sposi il progetto cromatico del museo anche per gli spazi della caffetteria.

Il blu proposto per le pareti mette in risalto il monumento di marmo bianco dedicato ad Andrea Appiani e realizzato da Thorvaldsen nel 1821 e fa da sfondo alla grande tela ubicata sopra il banco. Il ripristino dei grandi serramenti ad arco contribuisce inoltre a restituire all'ambiente l'atmosfera degli anni '50 del progetto originario di Piero Portaluppi.

La sala caffetteria è composta essenzialmente da tre aree: la zona del grande banco in prossimità della cucina; la lunga panca sotto le finestre ad arco e l'area di consumazione più tradizionale in prossimità della scultura.



PIANTA LOGGIATO - scala 1.100

## ABACO



SEDIA  
NOLITA 3650.3 - CUSCINO  
GRIGIO (GI) - CIANO (AZ100)  
PEDRALI R&D  
N° 25



SEDIA  
NOLITA 3659.3 - CUSCINO  
GRIGIO (GI) - CIANO (AZ100)  
PEDRALI R&D  
N° 12



TAVOLO  
QUADRATI NOLITA 5454  
GRIGIO (GI) - CIANO (AZ100)  
PEDRALI R&D  
N° 11



TAVOLO  
TONDI NOLITA 5453T  
GRIGIO (GI) - CIANO (AZ100)  
PEDRALI R&D  
N° 4



TAVOLO TONDI BASSO  
NOLITA 5453  
GRIGIO (GI) - CIANO (AZ100)  
PEDRALI R&D  
N° 2



DIVANO  
AMI B32C  
BIANCO  
PAOLA LENTI  
N° 1



POLTRONA  
NIDO B23A  
BIANCO  
PAOLA LENTI  
N° 2



ROPE CORDA, 10  
BIANCO



ACCIAIO  
GRIGIO



ACCIAIO  
CIANO

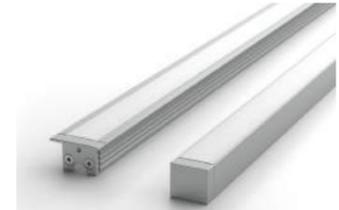


ELEMENTI



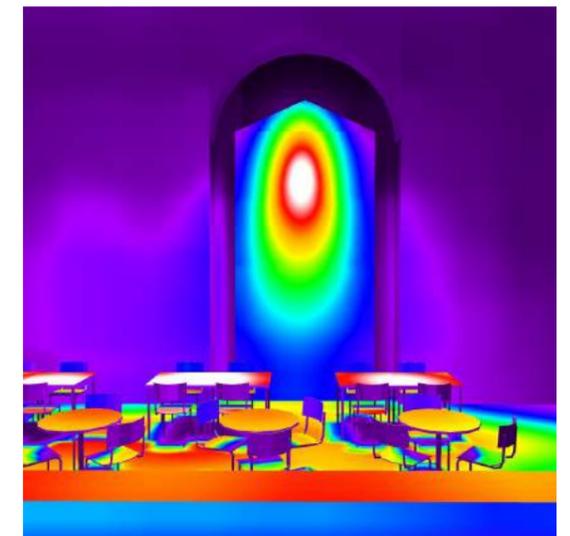
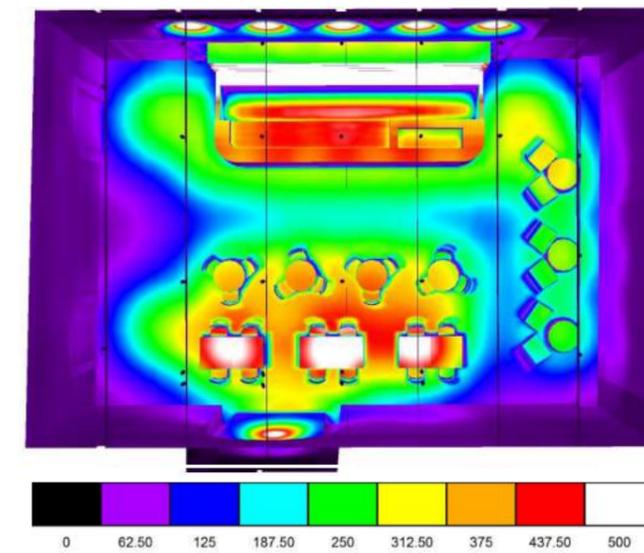
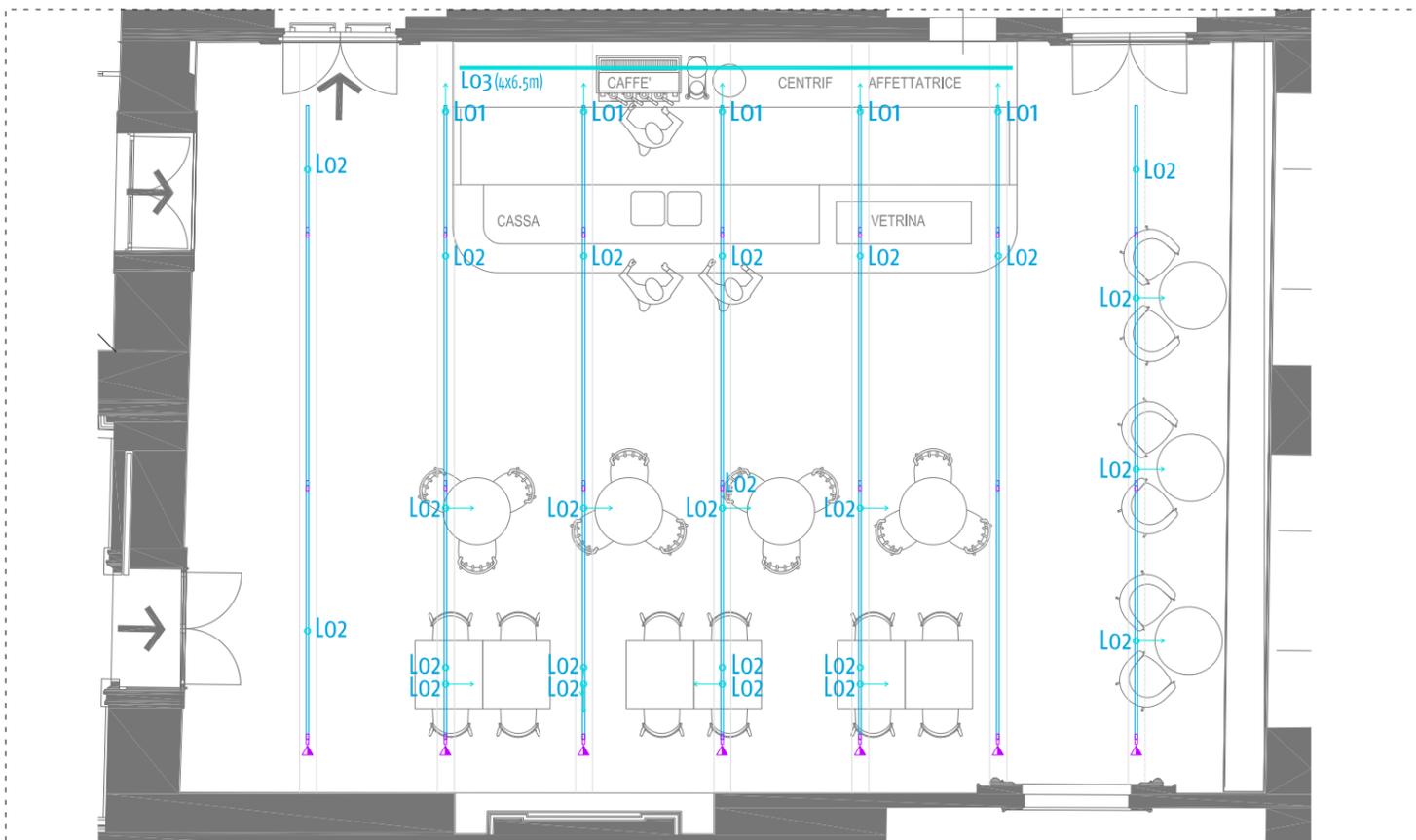
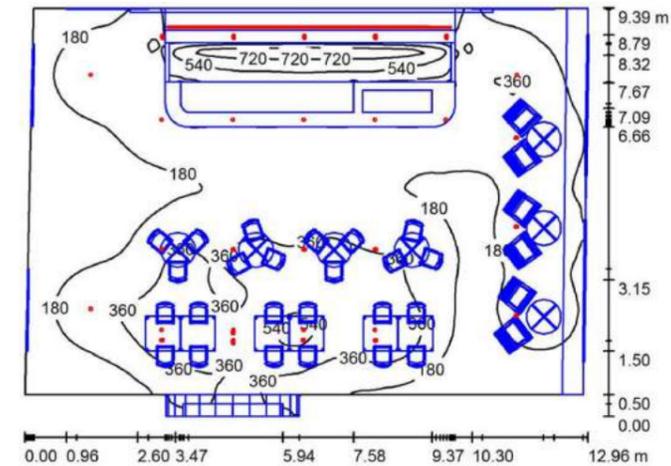
L01  
PROIETTORI PER QUADRO  
PROLICHT IMAGE LED 40° 17W 3000K  
BIANCO  
N° 5

L02  
PROIETTORI  
PROLICHT IMAGE 17W 3000K  
DALI 25°  
BIANCO  
N° 23



L03  
STRISCIA LED RETROBANCO  
AWG- PRISM H  
BIANCO  
N° 26

CALCOLI ILLUMINOTECNICI



**Richard  
Ginori**  
1735



CERAMICHE

MARCHIO: Richard Ginori  
SERIE: Antico Doccia

**MEPRA**  
S.p.A.  
IDEE PER LA CASA



POSATE

MARCHIO: Mepra  
SERIE: Morgana



TOVAGLIETTE  
AMERICANE

DIM: 35x45 cm



BICCHIERI

MARCHIO: Bormioli Rocco  
SERIE: Uno

CAFFÈ  
**FERNANDA**  
PINACOTECA DI BRERA

GARA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DI CAFFETTERIA E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA PINACOTECA DI BRERA PER IL MINISTERO DEI BENI E DELLE ATTIVITA' CULTURALI E DEL TURISMO

PROGETTAZIONE

**rgastudio** arch. Giovanni lamele  
arch. Raffaele Azzarelli  
arch. Giuliano lamele

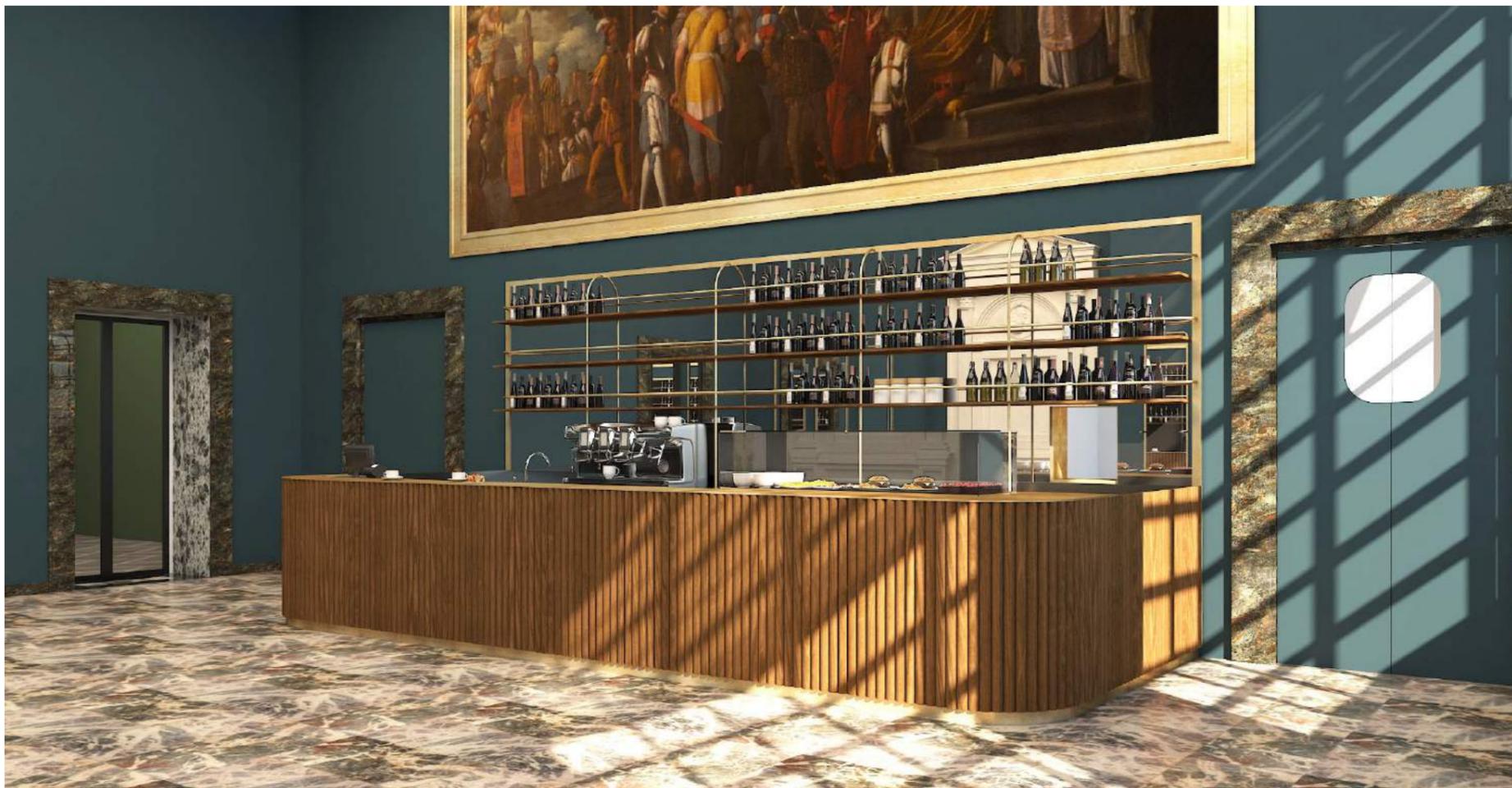
ATTREZZATURE

**ANGELO PO**  
A Marmont / Berkshire Hathaway Company  
s.s Romana sud, 90  
41012 - Capri (MO)

**FABBRO** Sp.A.  
Via Berlinguer, 20  
20834 - Nova Milanese (MB)

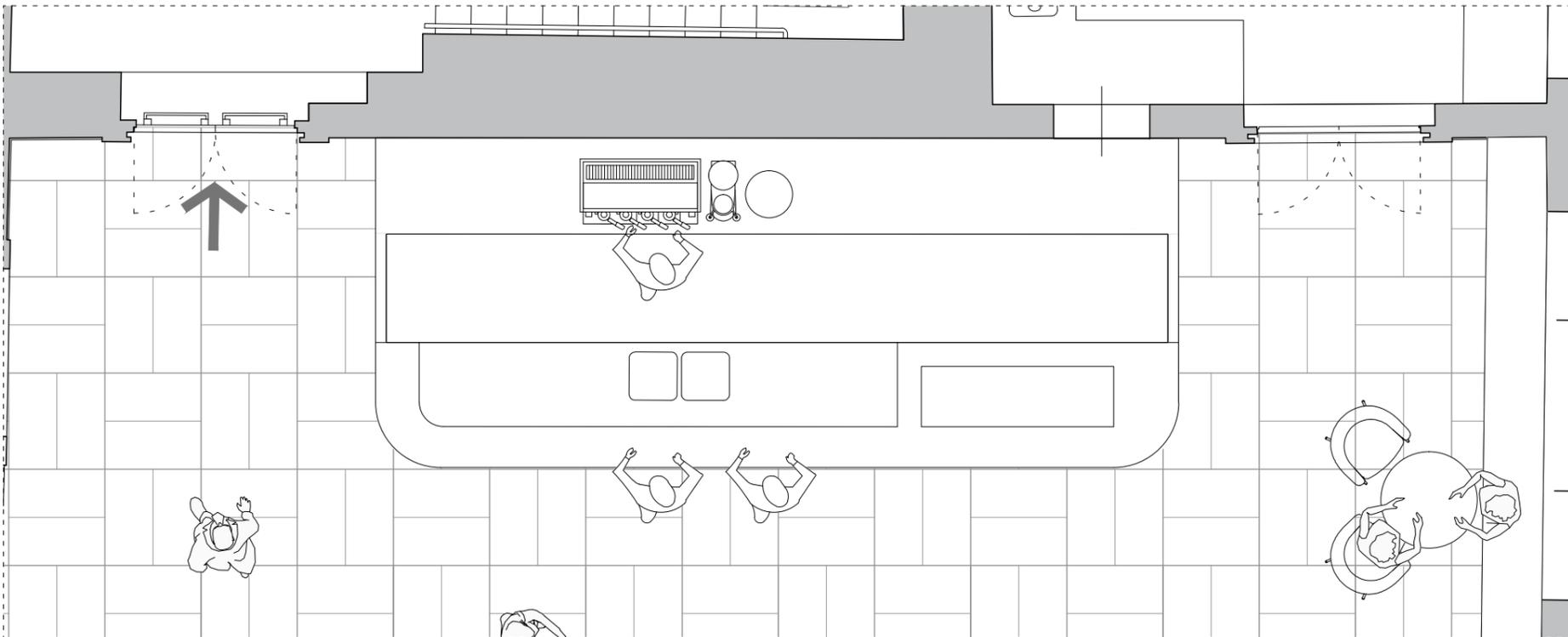
ELABORATO  
SERVIZI  
TAVOLO

TAVOLA



## MATERIALI

-  LEGNO NOCE
-  OTTONE DELABRE
-  SPECCHIO
-  ACCIAIO
-  VETRO
-  MARMI
-  PARETE BLU



PIANTA BANCO - scala 1.50

**DISCIPLINARE DI GARA A PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DI  
CAFFETTERIA E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA PINACOTECA DI BRERA PER IL MINISTERO DEI BENI  
E DELLE ATTIVITÀ CULTURALI E DEL TURISMO**

**ID 1947**

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall’Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



<b>1</b>	<b>PREMESSA</b> .....	<b>4</b>
1.1	Responsabile del procedimento.....	4
1.2	Modalità di reperimento della documentazione di gara .....	4
1.3	Il Sistema informatico .....	4
1.4	Durata del procedimento.....	5
1.5	Interpello.....	5
1.6	Sopralluogo .....	5
1.7	Richieste di chiarimenti.....	6
1.8	Banca dati.....	6
1.9	Requisiti richiesti .....	6
<b>2</b>	<b>OGGETTO</b> .....	<b>7</b>
2.1	Prestazioni .....	7
2.2	Valore della concessione e base d’asta .....	7
2.3	Durata del contratto di concessione .....	8
2.4	CIG .....	8
2.5	Costi per rischi da interferenza (DUVRI).....	8
<b>3</b>	<b>IL SISTEMA</b> .....	<b>8</b>
3.1	Il Sistema .....	8
3.2	Gestore del Sistema.....	10
3.3	La registrazione al Sistema .....	10
<b>4</b>	<b>PRESENTAZIONE DELL’OFFERTA</b> .....	<b>11</b>
4.1	Invio dell’offerta .....	11
4.2	Area comunicazioni .....	13
4.3	Forma di partecipazione .....	14
<b>5</b>	<b>Documentazione amministrativa</b> .....	<b>15</b>
5.1	Documenti amministrativi da produrre.....	15
5.2	Documento di gara unico europeo (d’ora in poi anche DGUE) .....	15
5.3	Documento di partecipazione .....	19
5.4	Avvalimento.....	20
5.5	Pagamento del contributo all’ANAC.....	22
5.6	Garanzia provvisoria ed impegno del fideiussore .....	22
5.6.1	<i>Eventuali riduzioni della garanzia</i> .....	25
5.7	Procura .....	28
5.8	Fallimento, concordato preventivo con continuità aziendale.....	28
5.9	Atti relativi al RTI o Consorzio.....	28
<b>6</b>	<b>OFFERTA TECNICA</b> .....	<b>29</b>
<b>7</b>	<b>OFFERTA ECONOMICA</b> .....	<b>30</b>
<b>8</b>	<b>MODALITA’ DI AGGIUDICAZIONE</b> .....	<b>32</b>
8.1	Criterio di aggiudicazione e criteri di valutazione .....	32
8.2	Punteggio tecnico .....	32
8.3	Punteggio economico .....	41
<b>9</b>	<b>PROCEDURA DI GARA</b> .....	<b>44</b>
9.1	Nomina Commissione e sedute.....	44

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall’Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



9.2	Ulteriori regole e vincoli .....	48
9.3	Controllo sul possesso dei requisiti di accesso alla gara .....	49
9.4	Accesso agli atti all'esito della procedura di gara.....	52
<b>10</b>	<b>ADEMPIMENTI PER LA STIPULA .....</b>	<b>52</b>
<b>11</b>	<b>GARANZIA .....</b>	<b>54</b>
11.1	Garanzia definitiva.....	55
<b>12</b>	<b>POLIZZA ASSICURATIVA.....</b>	<b>56</b>
<b>13</b>	<b>SUBAPPALTO .....</b>	<b>57</b>
<b>14</b>	<b>TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI .....</b>	<b>58</b>
<b>15</b>	<b>CODICE ETICO - MODELLO DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE EX D.LGS. N. 231/2001 - Piano di Prevenzione della Corruzione .....</b>	<b>60</b>
<b>16</b>	<b>REGOLE DI CONDOTTA PER L'UTILIZZAZIONE DEL SISTEMA.....</b>	<b>60</b>
<b>17</b>	<b>ALLEGATI .....</b>	<b>61</b>

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



## **1 PREMESSA**

La Consip S.p.A. a socio unico (di seguito per brevità anche Consip) per conto del Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo (di seguito per brevità anche Concedente o Committente), ha indetto una Gara comunitaria a procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., in un unico lotto CIG 7219930AB5 per l'affidamento, in concessione, dei servizi di caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera, mediante Bando di gara inviato per la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea in data 05/10/2017 e sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana e pubblicato sul "profilo del committente" [www.beniculturali.it](http://www.beniculturali.it) e della stazione appaltante [www.consip.it](http://www.consip.it) (di seguito, per brevità anche solo "Sito"), sul sito [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it) come da determina pubblicata sul sito [www.consip.it](http://www.consip.it).

Ai sensi dell'art. 216, comma 11, del D. Lgs. n. 50/2016, le spese per la pubblicazione sulla GURI del presente Bando sono rimborsate alla Consip dall'aggiudicatario entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione. Tali importi sono stimati, in misura indicativa, complessivamente in Euro 4.000,00; rimane inteso che la Consip S.p.A. renderà noto all'aggiudicatario, nella comunicazione di aggiudicazione, l'esatto ammontare del suddetto importo, comprensivo anche dei costi degli eventuali avvisi relativi a proroghe e/o rettifiche al bando.

La presente procedura fa seguito al Disciplinare siglato il 23 dicembre 2015 tra la Consip e il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo.

### **1.1 Responsabile del procedimento**

E' designato quale Responsabile del procedimento, l'ing. Giulio Ferraro ai sensi e per gli effetti dell'art. 31 del D. Lgs.n. 50/2016.

### **1.2 Modalità di reperimento della documentazione di gara**

La documentazione ufficiale di gara è disponibile in formato elettronico, firmato digitalmente, sui siti [www.consip.it](http://www.consip.it) e [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it). Per la lettura della documentazione firmata digitalmente è necessario dotarsi dell'apposito software per la verifica della firma digitale, rilasciato da uno dei certificatori iscritti all'Elenco di cui all'articolo 29 del D.Lgs. 82/2005 e disponibile sul sito [www.agid.gov.it](http://www.agid.gov.it). Sui suddetti siti Internet è disponibile la versione elettronica della documentazione in formato PDF/Word/Excel non firmata digitalmente. In caso di discordanza tra le due versioni in formato elettronico a prevalere sarà la versione firmata digitalmente.

### **1.3 Il Sistema informatico**

La presente procedura si svolgerà, ove non diversamente espressamente previsto, attraverso l'utilizzazione di un Sistema telematico (di seguito per brevità anche solo "Sistema"), conforme all'art. 40 del D. Lgs.n. 50/2016 e nel rispetto delle disposizioni di cui al D. Lgs. n. 82/2005,

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



dettagliatamente descritto nel seguito, mediante il quale verranno gestite le fasi di pubblicazione della procedura, presentazione delle offerte, analisi delle offerte stesse e aggiudicazione, oltre che le comunicazioni e gli scambi di informazioni, tutto come meglio specificato nel presente Disciplinare di gara. Ai fini della partecipazione alla presente procedura è indispensabile: a) la previa registrazione al Sistema, con le modalità e in conformità alle indicazioni che saranno rese nel seguito del presente disciplinare; b) il possesso e l'utilizzo della firma digitale di cui all'art. 1, co. 1, lett. s) del D. Lgs.n. 82/2005; c) la seguente dotazione tecnica minima: un personal computer collegato ad internet e dotato di un browser Microsoft Internet Explorer 7.0 o superiore, oppure Mozilla Firefox 3+ o superiore; Safari 3.1+ o superiore, Opera 10+ o superiore, Google Chrome 2+ o superiore; un programma software per la conversione in formato pdf dei file che compongono l'offerta.

#### **1.4 Durata del procedimento**

Ai sensi del combinato disposto dell'articolo 2, comma 2, della L. 241/1990, e dell'art. 32, comma 4, del D. Lgs.n. 50/2016, il termine del procedimento è quello indicato al punto IV.2.2 del Bando di gara per la vincolatività delle offerte, che decorre dalla data di scadenza del termine ultimo per la loro presentazione, in ragione della particolare complessità delle offerte che verranno presentate dai partecipanti e del numero di concorrenti che si prevede interverranno alla presente gara che potrebbe comportare un prolungamento delle attività della Commissione di gara.

#### **1.5 Interpello**

La Consip S.p.A., nei casi di cui all'art. 110, comma 1, D. Lgs.n. 50/2016, potrà interpellare progressivamente gli operatori economici che hanno partecipato all'originaria procedura di gara e inseriti nella relativa graduatoria al fine di stipulare una nuova concessione per l'affidamento del completamento delle prestazioni contrattuali alle medesime condizioni già proposte dall'aggiudicatario in sede di offerta.

#### **1.6. Sopralluogo**

È facoltà del Concorrente effettuare un sopralluogo dei locali, presso l'immobile in cui gli stessi sono ubicati, prima della presentazione dell'offerta. Il sopralluogo potrà essere effettuato, dal martedì al giovedì, dal giorno 10/10/2017 al giorno 16/11/2017, dalle ore 09:00 alle ore 12:00, previo appuntamento da concordare con la Direzione della Pinacoteca. Il referente da contattare per fissare l'appuntamento è l'arch. Angelo Rossi tel 02-72263214 o 02-72263251.

Il sopralluogo potrà essere effettuato da un rappresentante legale o da un direttore tecnico del concorrente, come risultanti da certificato CCIAA/Albo/Registro o da soggetto diverso, munito di delega, purché dipendente dell'operatore economico. Il Concorrente dovrà previamente comunicare i nominativi e le qualifiche dei soggetti che effettueranno il sopralluogo nonché presentare, al momento del sopralluogo, eventuali deleghe dei soggetti abilitati ad effettuarlo.

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



### **1.7 Richieste di chiarimenti**

Eventuali informazioni complementari e/o chiarimenti sul contenuto del Bando di gara, del presente Disciplinare di gara, dello Schema di Contratto di concessione, del Capitolato Tecnico e degli altri documenti della procedura, potranno essere richiesti alla Consip S.p.A.. Le richieste, formulate in lingua italiana, dovranno essere trasmesse entro e non oltre il termine delle ore 12:00 del giorno 31/10/2017 in via telematica, attraverso la sezione del Sistema riservata alle richieste di chiarimenti, previa registrazione al Sistema stesso.

I chiarimenti e le informazioni sulla documentazione della procedura verranno pubblicati in formato elettronico, firmato digitalmente, sui siti di cui al punto I.1 del Bando di gara.

Eventuali rettifiche al Bando di gara verranno pubblicate secondo le modalità di legge, salvo quanto previsto al paragrafo 4.1.

### **1.8 Banca dati**

La Deliberazione AVCP n. 111 del 20.12.2012, così come modificata dal comunicato del Presidente del 12.6.2013 e aggiornata dalla Delibera dell'ANAC del 17.2.2016 n. 157, all'art. 9 comma 1 bis, per gli appalti di importo a base d'asta pari o superiore a € 40.000,00, svolti attraverso procedure interamente gestite con sistemi telematici stabilisce che il ricorso al sistema AVCPass per la verifica dei requisiti sarà regolamentato attraverso una successiva deliberazione dell'Autorità. Visto che alla data di pubblicazione del Bando di gara non risulta essere stata pubblicata la suindicata deliberazione, la Consip effettuerà la verifica circa il possesso dei requisiti economico finanziari e tecnico professionali inerenti la presente iniziativa con le modalità descritte nel presente Disciplinare.

### **1.9 Requisiti richiesti**

In ragione di quanto previsto dall'art. 83 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i., si precisa che Consip S.p.A. si è determinata a prevedere un limite di partecipazione alla presente gara connesso al fatturato aziendale - segnatamente, il requisito di fatturato specifico di cui al punto III.1.2 del Bando di gara - per una serie di motivazioni. In particolare, assume fondamentale importanza la possibilità di selezionare attraverso la presente gara operatori economici dotati di capacità economico-finanziaria proporzionata al valore annuo della concessione, tale da garantire la congruità della capacità produttiva del Concessionario con l'impegno prescritto dal contratto aggiudicato. Ciò detto, anche sulla base di un'approfondita analisi del mercato di riferimento, preventivamente svolta al fine di determinare il requisito di fatturato specifico di cui sopra, tale da garantire comunque la più ampia partecipazione alla gara da parte degli operatori economici che competono nel settore oggetto di gara, nella quantificazione del menzionato requisito è stato utilizzato un metodo di calcolo integralmente rispettoso dei criteri individuati ed indicati al riguardo dal D. Lgs. n. 50/2016.

A quanto fin qui brevemente esposto, si aggiunga che, al fine di incentivare la partecipazione in forma associata alla gara da parte degli operatori economici del mercato di riferimento e,

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



conseguentemente, di favorire anche la partecipazione delle piccole e medie imprese di settore potenzialmente interessate, nella presente gara viene incentivata la partecipazione di RTI o Consorzi.

## **2 OGGETTO**

### **2.1 Prestazioni**

La presente procedura è volta alla stipula di un contratto avente ad oggetto l'affidamento in concessione dei servizi di caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera a Milano per la Committente, alle condizioni tutte espressamente stabilite nel Capitolato Tecnico e nello Schema di Contratto.

Tutti i servizi sopra indicati devono avere le caratteristiche minime stabilite nel Capitolato Tecnico, a **pena di esclusione**.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 51, comma 1, del D.lgs. n. 50/2016 la presente iniziativa non viene suddivisa in lotti funzionali in quanto i servizi previsti costituiscono un *unicum* trovando, pertanto, la loro ottimizzazione tecnica ed economica attraverso un modello necessariamente integrato.

### **2.2 Valore della concessione e base d'asta**

Il valore stimato medio annuo della concessione è pari a Euro 500.536,63 (Euro cinquecentomilacinquecentotrentasei/63) che, moltiplicato per la durata della concessione fissata in 96 mesi (8 anni), porta ad un valore complessivo pari a Euro 4.004.293,06 (Euro quattromilioniquattromiladuecentonovantatre/06). La modalità di stima del valore della concessione ai sensi dell'art. 167, comma 4, del D.Lgs. 50/2016 è meglio specificata nel paragrafo 3.4 del Capitolato Tecnico.

Al fine di agevolare l'avviamento delle attività, il canone annuo offerto non è dovuto per il primo anno di concessione. Inoltre, la royalty annua non è dovuta relativamente al 1° scaglione (da 0 a 250.000 euro di ricavi delle vendite e delle prestazioni al netto dell'IVA).

Gli **importi a base d'asta**, che saranno oggetto di rialzo, sono i seguenti:

- Canone di concessione annuo:
  - Euro 20.000,00 (ventimila euro) (IVA esclusa) per gli anni successivi al primo, soggetto a rialzo;
- Royalty, definita per scaglioni, pari a un valore percentuale decrescente dei Ricavi annui delle vendite e delle prestazioni al netto di IVA. Nella tabella seguente si rappresentano i valori delle royalty poste a base d'asta per i diversi scaglioni di Ricavi annui delle vendite e delle prestazioni al netto di IVA.

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



Scaglione	A	B	C	D	E
Range Ricavi annui delle vendite e delle prestazioni al netto di IVA [€]	≤250.000,00	> 250.000,00 ≤ 350.000,00	> 350.000,00 ≤ 450.000,00	> 450.000,00 ≤ 550.000,00	> 550.000,00
Base d'asta [%]	base d'asta non prevista	5,5%	5,0%	4,5%	4,0%

Tali valori devono essere rialzati in gara e devono mantenersi decrescenti o uguali tra uno scaglione e il successivo. Esempio: la royalty offerta per lo scaglione "B" dovrà essere maggiore o uguale della royalty offerta per lo scaglione "C", a sua volta maggiore o uguale alla royalty offerta per lo scaglione "D", e così via.

Saranno esclusi dalla gara i concorrenti che offrano:

- canone di concessione inferiore all'importo a base d'asta;
- royalty di concessione inferiore alla percentuale a base d'asta e/o in violazione della regola sopra descritta.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del d. lgs. n. 50/2016 e s.m.i., i costi della manodopera sono stimati complessivamente pari a Euro 1.689.367,00.

Il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del **miglior rapporto qualità/prezzo**, come meglio precisato al successivo paragrafo 8.1.

### 2.3 Durata del contratto di concessione

Il Contratto ha una durata di 96 (novantasei) mesi, la cui decorrenza è definita nello Schema di Contratto di concessione.

### 2.4 CIG

Il codice identificativo della gara (CIG), anche ai fini delle contribuzioni dovute, ai sensi dell'art. 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, dagli operatori economici che intendono partecipare alla gara in oggetto, è il seguente: 7219930AB5.

Le istruzioni operative relative al pagamento della suddetta contribuzione sono pubblicate e consultabili sul sito internet dell'ANAC.

### 2.5 Costi per rischi da interferenza (DUVRI)

I costi per la sicurezza da rischi da interferenza sono pari a € 1.361,00. A tal proposito si allega al Capitolato Tecnico il DUVRI redatto dal Concedente.

## 3 IL SISTEMA

### 3.1 Il Sistema

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



Il Sistema è costituito da una piattaforma telematica di negoziazione nella disponibilità di Consip S.p.A., conforme alle regole stabilite dal D. Lgs. n. 82/2005 (Codice dell'Amministrazione Digitale) e dalle pertinenti norme del D. Lgs. n. 50/2016.

Salvo il caso di dolo o colpa grave, la Consip S.p.A. ed il Gestore del Sistema non potranno essere in alcun caso ritenuti responsabili per qualunque genere di danno, diretto o indiretto, che dovessero subire gli operatori economici registrati, i concorrenti, la Committente, l'Amministrazione, o, comunque, ogni altro utente (utilizzatore) del Sistema, e i terzi a causa o comunque in connessione con l'accesso, l'utilizzo, il mancato utilizzo, il funzionamento o il mancato funzionamento del Sistema.

Si precisa, altresì, che ciascun operatore economico, per la presentazione dell'offerta, ha a disposizione una capacità pari alla dimensione massima di 13 MB per singolo file, oltre la quale non ne è garantita la tempestiva ricezione. Nel caso fosse necessario l'invio di file di dimensioni maggiori si suggerisce il frazionamento degli stessi in più file. Per quanto concerne, invece, l'area comunicazioni del Sistema, ciascun operatore ha a disposizione una capacità pari alla dimensione massima di 6 MB per comunicazione. Nel caso fosse necessario inviare comunicazioni con allegati file di dimensioni superiori si suggerisce l'invio di più comunicazioni.

È in ogni caso responsabilità dei concorrenti far pervenire a Consip tempestivamente tutti i documenti e le informazioni richieste per la partecipazione alla gara, pena l'esclusione dalla procedura.

Ogni operazione effettuata attraverso il Sistema:

1. è memorizzata nelle registrazioni di sistema, quale strumento con funzioni di attestazione e tracciabilità di ogni attività e/o azione compiuta a Sistema;
2. si intende compiuta nell'ora e nel giorno risultante dalle registrazioni di sistema.

Il tempo del Sistema è il tempo ufficiale nel quale vengono compiute le azioni attraverso il Sistema medesimo e lo stesso è costantemente indicato a margine di ogni schermata del Sistema. In particolare, il tempo del Sistema è sincronizzato sull'ora italiana riferita alla scala di tempo UTC (IEN), di cui al D.M. 30 novembre 1993, n. 591. L'accuratezza della misura del tempo è garantita dall'uso, su tutti i server, del protocollo NTP che tipicamente garantisce una precisione nella sincronizzazione dell'ordine di 1/2 millisecondi. Le scadenze temporali vengono sempre impostate a livello di secondi anche se a livello applicativo il controllo viene effettuato dal sistema con una sensibilità di un microsecondo ( $10^{-6}$  secondi).

Le registrazioni di sistema relative ai collegamenti effettuati al Sistema e alle relative operazioni eseguite nell'ambito della partecipazione alla presente procedura, sono conservate nel Sistema e fanno piena prova nei confronti degli utenti del Sistema. Tali registrazioni di sistema hanno carattere riservato e non saranno divulgate a terzi, salvo ordine del giudice o in caso di legittima richiesta di accesso agli atti, ai sensi della Legge n. 241/1990.

Le registrazioni di sistema sono effettuate ed archiviate, anche digitalmente, in conformità alle disposizioni tecniche e normative emanate ai sensi degli articoli 43 e 44 del D. Lgs. n. 82/2005.

Tutti gli utenti, con l'utilizzazione del Sistema, esonerano la Consip S.p.A. ed il Gestore del Sistema da ogni responsabilità relativa a qualsivoglia malfunzionamento o difetto relativo ai

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



servizi di connettività necessari a raggiungere, attraverso la rete pubblica di telecomunicazioni, il Sistema medesimo.

Ove possibile la Consip S.p.A. e/o il Gestore del Sistema comunicheranno anticipatamente agli utenti del Sistema gli interventi di manutenzione sul Sistema stesso. Gli utenti del Sistema, in ogni caso, prendono atto ed accettano che l'accesso al Sistema utilizzato per la presente procedura potrà essere sospeso o limitato per l'effettuazione di interventi tecnici volti a ripristinarne o migliorarne il funzionamento o la sicurezza.

Qualora si desideri ausilio nel superamento di problemi tecnici riscontrati nel corso della procedura di Registrazione e/o presentazione dell'offerta, si consiglia di contattare il Call Center dedicato presso i recapiti indicati nel sito [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it), di lasciare i dati identificativi dell'impresa e di specificare le problematiche riscontrate, fermo restando il rispetto di tutti i termini perentori previsti nella documentazione di gara.

### **3.2 Gestore del Sistema**

Fermo restando che, per la presente procedura, stazione appaltante ed Amministrazione aggiudicatrice è la Consip S.p.A., la stessa si avvale, del supporto tecnico del Gestore del Sistema (ovvero il soggetto indicato sul sito [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it) risultato aggiudicatario della procedura ad evidenza pubblica all'uopo esperita) incaricato anche dei servizi di conduzione tecnica delle applicazioni informatiche necessarie al funzionamento del Sistema, assumendone ogni responsabilità al riguardo. Il Gestore del Sistema ha l'onere di controllare i principali parametri di funzionamento del Sistema stesso, segnalando eventuali anomalie del medesimo.

Il Gestore del Sistema è, in particolare, Responsabile della sicurezza informatica, logica e fisica del Sistema stesso e riveste il ruolo di Amministratore di Sistema ai sensi della disciplina che regola la materia. Lo stesso è altresì responsabile dell'adozione di tutte le misure stabilite dal D. Lgs. n. 196/2003 in materia di protezione dei dati personali.

### **3.3 La registrazione al Sistema**

L'offerta per la presente procedura deve essere presentata esclusivamente attraverso il Sistema, e quindi per via telematica mediante l'invio di documenti elettronici sottoscritti con firma digitale, ove espressamente previsto.

Per poter presentare offerta tramite il Sistema è necessario procedere alla Registrazione presso il Sistema. La Registrazione deve sempre essere effettuata - necessariamente - da un operatore economico singolo, a prescindere dalla volontà di partecipare alla procedura in forma associata: tale intenzione potrà essere concretizzata nella fase di presentazione dell'offerta e non in quella della semplice registrazione.

La registrazione al Sistema deve essere richiesta unicamente dal soggetto dotato dei necessari poteri per richiedere la Registrazione e impegnare l'operatore economico medesimo.

All'esito della Registrazione al soggetto che ne ha fatto richiesta viene rilasciata una *userid* e una *password* (d'ora innanzi anche "*account*"). L'*account* è strettamente personale e riservato ed è utilizzato quale strumento di identificazione informatica e di firma elettronica ai sensi del D. Lgs.

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



n. 82/2005 (Codice dell'Amministrazione Digitale). Il titolare dell'*account* è tenuto a operare nel rispetto dei principi di correttezza e buona fede, in modo da non arrecare pregiudizio al Sistema, ai soggetti ivi operanti e, in generale, a terzi, in conformità a quanto previsto dall'art. 13 delle Regole del sistema e-Procurement. L'*account* creato in sede di registrazione è necessario per ogni successivo accesso alle fasi telematiche della procedura. L'operatore economico, con la registrazione e, comunque, con la presentazione dell'offerta, dà per rato e valido e riconosce senza contestazione alcuna quanto posto in essere all'interno del Sistema dall'*account* riconducibile all'operatore economico medesimo; ogni azione inerente l'*account* all'interno del Sistema si intenderà, pertanto, direttamente e incontrovertibilmente imputabile all'operatore economico registrato.

L'accesso, l'utilizzo del Sistema e la partecipazione alla procedura comportano l'accettazione incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nel presente Disciplinare di gara, nei relativi allegati (tra cui in particolare le Regole del Sistema di e-Procurement della Pubblica Amministrazione, Allegato 9), e le istruzioni presenti nel sito, nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite la pubblicazione nel sito [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it) o le comunicazioni attraverso il Sistema.

In caso di violazione delle Regole tale da comportare la cancellazione della Registrazione dell'operatore economico, l'operatore economico medesimo non potrà partecipare alla presente procedura.

#### **4 PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**

##### **4.1 Invio dell'offerta**

Tutti documenti relativi alla presente procedura fino all'aggiudicazione dovranno essere inviati a Consip esclusivamente per via telematica attraverso il Sistema, in formato elettronico ed essere sottoscritti, ove richiesto a **pena di esclusione**, con firma digitale di cui all'art. 1, comma 1, lett. s) del D. Lgs.n. 82/2005.

L'Offerta dovrà essere fatta pervenire dal concorrente a Consip S.p.A., attraverso il Sistema, **entro e non oltre il termine perentorio delle ore 16:00:00 del giorno indicato al punto IV.2.2) del Bando di gara**, pena l'**irricevibilità** dell'offerta e comunque la sua irregolarità.

L'ora e la data esatta di ricezione delle offerte sono stabilite in base al tempo del Sistema.

\*\*\*

Si precisa che qualora si verifichi un mancato funzionamento o un malfunzionamento del Sistema tale da impedire la corretta presentazione delle offerte, la Consip adotta i necessari provvedimenti al fine di assicurare la regolarità della procedura nel rispetto dei principi di cui all'art. 30 del d. lgs. n. 50/2016, anche disponendo la sospensione del termine per la ricezione delle offerte per il periodo di tempo necessario a ripristinare il normale funzionamento dei mezzi e la proroga dello stesso per una durata proporzionale alla gravità del mancato funzionamento. Nei casi di sospensione e proroga, il Sistema assicura che, fino alla scadenza del termine prorogato, venga mantenuta la segretezza delle offerte inviate. E' consentito o agli operatori economici che hanno già inviato l'offerta di ritirarla ed eventualmente sostituirla.

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



La pubblicità di tale proroga avviene attraverso la tempestiva pubblicazione di apposito avviso presso tutti gli indirizzi Internet disponibili di cui al punto I.1 del Bando di gara.

\*\*\*

L'“OFFERTA” è composta da:

A – **Documentazione amministrativa;**

B – **Offerta tecnica;**

C – **Offerta economica.**

il cui contenuto è meglio descritto nei successivi paragrafi.

Tutta la documentazione amministrativa, l'offerta tecnica e quella economica devono essere in lingua italiana o, se redatte in lingua straniera, devono essere corredate da traduzione giurata in lingua italiana.

Sul sito [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it), nell'apposita sezione relativa alla presente procedura, la presentazione dell'OFFERTA dovrà avvenire attraverso l'esecuzione di passi procedurali che consentono di predisporre ed inviare i documenti di cui l'OFFERTA si compone (ossia:

- **Documentazione amministrativa;**
- **Offerta tecnica;**
- **Offerta economica;**

il cui contenuto è meglio descritto nei successivi paragrafi.

Si precisa che, prima dell'invio, tutti i file che compongono l'offerta, che non siano già in formato .pdf, devono essere tutti convertiti in formato .pdf.

La presentazione dell'OFFERTA e il relativo invio avvengono esclusivamente attraverso la procedura guidata prevista dal Sistema che può essere eseguita in fasi successive, attraverso il salvataggio dei dati e delle attività effettuate, fermo restando che l'invio dell'OFFERTA deve necessariamente avvenire entro la scadenza del termine perentorio di presentazione sopra stabilito. I passi devono essere completati nella sequenza stabilita dal Sistema.

Si chiede al concorrente coerenza tra i dati imputati a Sistema e quelli riportati nella documentazione prodotta in OFFERTA.

E' sempre possibile modificare i passi precedentemente eseguiti: in tale caso si consiglia di prestare la massima attenzione alla procedura di preparazione dell'offerta guidata dal Sistema, in quanto le modifiche effettuate potranno avere conseguenze sui passi successivi. È in ogni caso onere e responsabilità del concorrente aggiornare costantemente il contenuto di ogni fase e di ogni passo relativo alla presentazione dell'OFFERTA.

L'invio dell'OFFERTA, in ogni caso, avviene solo con la selezione dell'apposita funzione di “conferma ed invio” della medesima.

Il Sistema utilizzato dalla Consip S.p.A. adotta una modalità di esecuzione delle predette azioni e attività tale da consentire il rispetto della massima segretezza e riservatezza dell'OFFERTA e dei documenti che la compongono, e tale da garantire la provenienza, l'identificazione e l'inalterabilità dell'offerta medesima.

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



La presentazione dell'OFFERTA mediante il Sistema è a totale ed esclusivo rischio del procedente, il quale si assume qualsiasi rischio in caso di mancata o tardiva ricezione dell'OFFERTA medesima, dovuta, a mero titolo esemplificativo e non esaustivo, a malfunzionamenti degli strumenti telematici utilizzati, a difficoltà di connessione e trasmissione, a lentezza dei collegamenti, o a qualsiasi altro motivo, restando esclusa qualsivoglia responsabilità della Consip S.p.A. ove per ritardo o disguidi tecnici o di altra natura, ovvero per qualsiasi motivo, l'OFFERTA non pervenga entro il previsto termine perentorio di scadenza.

In ogni caso, fatti salvi i limiti inderogabili di legge, il concorrente esonera Consip S.p.A. e il Gestore del Sistema da qualsiasi responsabilità per malfunzionamenti di qualsiasi natura, mancato funzionamento o interruzioni di funzionamento del Sistema. Consip S.p.A. si riserva, comunque, di adottare i provvedimenti che riterrà necessari nel caso di malfunzionamento del Sistema.

Si precisa inoltre che:

- l'OFFERTA presentata entro il termine di presentazione della stessa è vincolante per il concorrente;
- entro il termine di presentazione dell'OFFERTA, chi ha presentato un'OFFERTA potrà ritirarla; un'OFFERTA ritirata equivarrà ad un'offerta non presentata;
- il Sistema non accetta OFFERTE presentate dopo la data e l'orario stabiliti come termine di presentazione delle OFFERTE, nonché OFFERTE incomplete di una o più parti la cui presenza è necessaria ed obbligatoria.

Al concorrente è richiesto di allegare, quale parte integrante dell'OFFERTA, a pena di esclusione, i documenti specificati nei successivi paragrafi, ove richiesto, sottoscritti con firma digitale. Si raccomanda di inserire detti allegati nella sezione pertinente ed in particolare, di non indicare o comunque fornire i dati dell'offerta economica in sezione diversa da quella relativa alla stessa, pena l'esclusione dalla procedura.

Il concorrente è consapevole, ed accetta con la presentazione dell'OFFERTA, che il Sistema può rinominare in sola visualizzazione i *files* che il medesimo concorrente presenta attraverso il Sistema; detta modifica non riguarda il contenuto del documento, né il nome originario che restano, in ogni caso, inalterati.

Oltre a quanto previsto nel presente documento, restano salve le indicazioni operative ed esplicative presenti a Sistema, nelle pagine internet relative alla procedura di presentazione dell'offerta.

Il concorrente che intenda partecipare in forma riunita (es. RTI/Consorzi, sia costituiti che costituendi) dovrà in sede di presentazione dell'OFFERTA indicare la forma di partecipazione e indicare gli operatori economici riuniti o consorziati. Il Sistema genera automaticamente una password dedicata esclusivamente agli operatori riuniti, che servirà per consentire ai soggetti indicati di prendere parte (nei limiti della forma di partecipazione indicata) alla compilazione dell'OFFERTA.

## **4.2 Area comunicazioni**

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



Anche ai sensi dell'art. 52 del D. Lgs.n. 50/2016 e s.m.i. l'operatore economico con la presentazione dell'offerta elegge automaticamente domicilio nell'apposita "Area comunicazioni" ad esso riservata ai fini della ricezione di ogni comunicazione inerente la presente procedura. L'operatore economico elegge altresì domicilio presso la sede e l'indirizzo di posta elettronica certificata che indica al momento della presentazione dell'OFFERTA.

Ai medesimi fini, in caso di RTI o Consorzio ordinario di concorrenti ogni impresa facente parte del RTI o del Consorzio con la presentazione dell'offerta elegge automaticamente domicilio nell'apposita area del Sistema ad essa riservata.

Nel caso di indisponibilità del Sistema, e comunque in ogni caso in cui Consip lo riterrà opportuno, Consip invierà le comunicazioni inerenti la presente procedura per mezzo di posta elettronica certificata, indicato dal concorrente.

### 4.3 Forma di partecipazione

È ammessa la partecipazione alla presente procedura degli operatori economici di cui all'articolo 3, comma 1, lettera p), del D.Lgs. n. 50/2016 e di cui all'art. 45, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016, ivi inclusi gli operatori economici stabiliti in altri Stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi. In particolare è ammessa la partecipazione:

- di raggruppamenti temporanei di concorrenti (RTI), di cui all'art. 45, comma 2, lett. d) del D. Lgs. n. 50/2016, costituiti o costituendi, con l'osservanza della disciplina di cui all'art. 48 del D. Lgs. n. 50/2016;

- di Consorzi ordinari di cui di cui all'art. 45, comma 2, lett. e) del D.Lgs. n. 50/2016, costituiti o costituendi, con l'osservanza della disciplina di cui all'art. 48 del D. Lgs. n. 50/2016;

Pena l'esclusione dalla gara, è fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un Raggruppamento temporaneo o Consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in Raggruppamento o Consorzio ordinario di concorrenti.

Si precisa che, a **pena di esclusione**, nel caso di soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. d), e), f) e g) del d. lgs. n. 50/2016 e s.m.i. la mandataria dovrà eseguire le prestazioni oggetto del contratto in misura maggioritaria in senso relativo, pertanto in misura superiore rispetto alle mandanti/consorziate;

- di consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro, di consorzi tra imprese artigiane e di consorzi stabili di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c), del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.. Per quanto riguarda i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lettera c), del detto Decreto, è necessario che i consorziati abbiano stabilito di operare in modo congiunto nel settore dei contratti pubblici per un periodo di tempo non inferiore a 5 anni.

I Consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c), del D. Lgs. n. 50/2016, sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il Consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'art. 353 del c.p.

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



Saranno esclusi dalla gara i concorrenti per i quali si accerti che le relative offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi.

Ai sensi dell'art 37 della Legge n. 122/2010, gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei Paesi inseriti nelle così dette black list di cui al decreto del MEF del 4.5.1999 e al decreto del MEF del 21.11.2001 devono essere in possesso dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del D.M. 14.12.2010 del MEF. Consip effettuerà nei confronti di tutti i concorrenti i dovuti controlli d'ufficio attraverso la consultazione del sito internet del Dipartimento del Tesoro ove sono presenti gli elenchi degli operatori economici aventi sede nei paesi inseriti nelle black list in possesso dell'autorizzazione ovvero di quelli che abbiano presentato istanza per ottenere l'autorizzazione medesima.

## **5 DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**

### **5.1 Documenti amministrativi da produrre**

Con riferimento alla "*Documentazione amministrativa*" il concorrente dovrà inviare e far pervenire a Consip S.p.A. attraverso il Sistema i seguenti documenti:

1. documento di gara unico europeo (DGUE);
2. documento di partecipazione alla gara;
3. documento attestante il versamento del contributo all'A.N.AC.;
4. garanzia provvisoria;

ove necessario:

5. documentazione relativa all'avvalimento;
6. procura;
7. documenti per il caso di fallimento e concordato preventivo con continuità aziendale;
8. atti relativi al RTI o Consorzio;

il tutto come meglio specificato nei successivi paragrafi.

### **5.2 Documento di gara unico europeo (d'ora in poi anche DGUE)**

A **pena di esclusione**, il concorrente dovrà predisporre e caricare a Sistema nell'apposita sezione denominata "DGUE - Documento di gara unico europeo dell'impresa concorrente" il Documento di gara unico europeo, in conformità al modello allegato al presente Disciplinare.

Il DGUE dovrà sempre a **pena di esclusione** dalla procedura essere sottoscritto con firma digitale dal legale rappresentante del concorrente avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura.

In caso di RTI o in Consorzio, a pena di esclusione dalla procedura del RTI o Consorzio, un DGUE, sottoscritto digitalmente da soggetto avente i poteri necessari per impegnare l'operatore nella presente procedura, dovrà essere prodotto:

- i) da tutte le imprese componenti il RTI o il Consorzio, in caso di RTI o Consorzi ordinari di concorrenti sia costituiti che costituendi;
- ii) dal Consorzio medesimo e da tutte le imprese consorziate indicate quali concorrenti, in caso di

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



Consorti di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D. Lgs. n. 50/2016;

Inoltre, il DGUE dovrà essere prodotto **sempre a pena di esclusione**:

iii) in caso di avvalimento, dall'impresa ausiliaria (il DGUE dovrà essere firmato digitalmente da soggetto munito di poteri idonei ad impegnare l'ausiliaria e caricato nella sezione del Sistema denominata "Eventuale DGUE - Documento di gara unico europeo delle imprese ausiliarie");

iv) in caso di subappalto, dalle subappaltatrici (in tal caso il documento dovrà essere firmato digitalmente da soggetto munito di idonei poteri delle subappaltatrici e caricato nella sezione del Sistema denominata "Eventuale DGUE - Documento di gara unico europeo delle imprese subappaltatrici").

In caso di procuratore i cui poteri non siano riportati sulla CCIAA, dovrà essere prodotta la procura nell'apposita sezione del Sistema denominata "Eventuali procure", come nel seguito meglio indicato.

Ogni DGUE deve essere compilato in conformità alle Linee Guida predisposte dal Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti (MIT), nonché delle linee guida eventualmente adottate dall'A.N.AC. o eventualmente delle seguenti ulteriori istruzioni.

Con tale documento il concorrente dovrà, tra le altre cose, autodichiarare ai sensi del DPR n. 445/2000 ed in particolare:

- a) l'insussistenza, a **pena di esclusione**, di tutte le cause di esclusione di cui all'art. 80 del d. lgs. n. 50/2016 e s.m.i. (Parte III e Parte IV del DGUE); con particolare riferimento al punto III.1.1 lett. a) il concorrente dovrà indicare nella Parte IV, Sezione A, n. 1) il numero di iscrizione al registro delle imprese e l'oggetto sociale;
- b) il possesso, a **pena di esclusione**, del requisito relativo alla capacità economico-finanziaria di cui al **punto III.1.2 del Bando di gara** (Parte IV Sezione B del DGUE); per "fatturato specifico medio annuo" si intende il valore che si ricava dividendo l'importo del fatturato realizzato complessivamente dal concorrente negli esercizi finanziari considerati nel Bando di gara per il numero dei medesimi esercizi finanziari (Fatturato specifico medio annuo = fatturato complessivo degli ultimi 3 esercizi finanziari approvati alla data di pubblicazione del bando di gara diviso 3 ;
- c) l'assenza, a **pena di esclusione**, delle cause di incompatibilità di cui **all'art. 53, co. 16-ter, del D.lgs. n. 165/2001** nei confronti della stazione appaltante (Consip S.p.A.); si precisa in proposito che, ai soli fini dell'applicazione dei divieti di cui al comma 16-ter dell'art. 53 del D.lgs. n. 165/2001, l'art. 21 del D.lgs. n. 39/2013 ha chiarito che devono considerarsi dipendenti delle pubbliche amministrazioni, degli enti pubblici o degli enti privati in controllo pubblico anche i soggetti titolari di uno degli incarichi di cui al medesimo D.lgs. n. 39/2013, ivi compresi i soggetti esterni con i quali le pubbliche amministrazioni, gli enti pubblici o gli enti privati in controllo pubblico stabiliscono un rapporto di lavoro, subordinato o autonomo;
- d) l'intenzione, o meno, di ricorrere al subappalto.

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



In caso affermativo, il concorrente dovrà indicare le prestazioni da affidare in subappalto e il nominativo del subappaltatore.

In particolare, il DGUE del subappaltatore, redatto con le modalità sopra indicate, dovrà contenere le informazioni di cui alle sezioni A e B della parte II, alla parte III, alla parte IV, lett. A, n. 1 e alla parte VI);

- e) in caso di ricorso all'**avvalimento**, l'identità dell'Impresa ausiliaria ed i requisiti oggetto di avvalimento (si precisa che in tal caso il DGUE dell'ausiliaria, redatto con le modalità sopra indicate, dovrà contenere le informazioni di cui alle sezioni A e B della parte II, alla parte III, alla parte IV ove pertinente e alla parte VI).

Le cause di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016 non si applicano alle aziende o società sottoposte a sequestro o confisca ai sensi dell'articolo 12-sexies del D.L. n. 306/1992, convertito, con modificazioni, dalla L. 356/1992 o degli artt. 20 e 24 del D. Lgs. n. 159/2011, ed affidate ad un custode o amministratore giudiziario o finanziario, limitatamente a quelle riferite al periodo precedente al predetto affidamento.

\*\*\*

La dichiarazione sull'assenza della causa di esclusione di cui all'art. 80, commi 1, 2 e 5, lett. l) del D. Lgs. n. 50/2016, dovrà essere resa dal legale rappresentante del concorrente o da soggetto munito di idonei poteri del concorrente nei confronti di tutti i soggetti che rivestono le cariche di cui all'art. 80, comma 3, del D. Lgs. n. 50/2016 - ossia del titolare e del direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; di un socio e del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dei soci accomandatari e del direttore tecnico, se si tratta di società in accomandita semplice; dei membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, ivi compresi institori e procuratori generali, dei membri degli organi con poteri di direzione o di vigilanza (ovvero i membri del collegio sindacale nelle società con sistema di amministrazione tradizionale, ai membri del comitato per il controllo sulla gestione nelle società con sistema di amministrazione monistico, ai membri del consiglio di gestione e ai membri del consiglio di sorveglianza, nelle società con sistema di amministrazione dualistico), dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo (come i revisori contabili e l'Organismo di Vigilanza di cui all'art. 6 del D. Lgs. n. 231/2001), del direttore tecnico, del socio unico e del socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio; dei soggetti cessati dalle cariche prima indicate nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara e comunque fino alla presentazione dell'offerta, qualora l'impresa non dimostri che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionata. I reati di cui all'art 80 co. 1 non rilevano quando sono stati depenalizzati o quando è intervenuta la riabilitazione o quando i reati sono stati dichiarati estinti dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima.

Rispetto al socio unico ed al socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci assumono rilevanza sia la persona fisica che quella giuridica e nei loro confronti il concorrente (l'eventuale ausiliaria o l'eventuale subappaltatore) dovrà/dovranno rendere le dichiarazioni relative all'assenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80, commi 1 e 2 del d.lgs. n. 50/2016 e

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



s.m.i..

Nel caso di persone giuridiche, le cariche rilevanti sono quelle degli amministratori dotati di poteri di rappresentanza (es: Amministratore Delegato, Consigliere Delegato, Consigliere con poteri di rappresentanza etc.). Si precisa inoltre che nel caso di società con due soli soci (siano essi persona giuridica o fisica), in possesso, ciascuno, del cinquanta per cento (50%) della partecipazione azionaria, le dichiarazioni previste ai sensi dell'art. 80 (commi 1 e 2), del D.lgs. n. 50/2016 e s.m.i. devono essere rese per entrambi.

Si precisa, inoltre, che in caso di cessione/affitto d'azienda o di ramo d'azienda, incorporazione o fusione societaria intervenuta nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando e comunque sino alla data di presentazione dell'offerta, la dichiarazione sull'assenza della causa di esclusione di cui all'art. 80, commi 1, 2 e 5 lett. l) del D. Lgs. n. 50/2016, deve essere resa anche nei confronti di tutti i soggetti sopra indicati, che hanno operato presso la impresa cedente/locatrice, incorporata o le società fuse nel'anno antecedente la pubblicazione del bando e comunque sino alla data di presentazione dell'offerta e ai cessati dalle relative cariche nel medesimo periodo, che devono considerarsi "soggetti cessati" per il concorrente.

\*\*\*

Nel DGUE parte III il concorrente dovrà rendere tutte le dichiarazioni ivi indicate e relative alle fattispecie di cui all'art. 80 commi 1, 2 e 5 lett. l) del d. lgs. n. 50/2016 e s.m.i., rispetto a tutti i soggetti indicati al comma 3 dell'art. 80, come sopra individuati, senza prevedere l'indicazione del nominativo dei singoli soggetti.

L'indicazione dei nominativi dei soggetti dell'art. 80, comma 3, sarà chiesta con le modalità, successivamente descritte, al concorrente collocato al primo posto nella graduatoria provvisoria di merito.

Nel DGUE devono essere dichiarate altresì tutte le fattispecie di cui all'art. 80, comma 5, del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. In particolare si precisa che:

- tra le infrazioni debitamente accertate delle norme in materia di salute e sicurezza sul lavoro nonché degli obblighi di cui all'articolo 30, comma 3 (di cui all'art. 80, comma 5, lett. a), rientrano anche quelle da cui siano derivati provvedimenti definitivi di condanna nei confronti dei soggetti di cui all'art. 80, co. 3, del d. lgs. n. 50/2016 e s.m.i., per condotte poste in essere nell'esercizio delle funzioni conferite dall'operatore economico concorrente. La valutazione in ordine alla gravità della condotta realizzata dall'operatore economico è rimessa alla stazione appaltante;
- tra le fattispecie di cui all'art. 80, comma 5, lett. c), del D. Lgs. n. 50/2016 (rilevanti per il periodo di tempo indicato all'art. 80, comma 10, del d. lgs. n. 50/2016 e s.m.i.), rientrano gli illeciti antitrust definitivamente accertati o altre circostanze idonee ad incidere sull'integrità o affidabilità del concorrente. Il concorrente nell'indicazione o meno delle relative fattispecie rilevanti dovrà tenere conto delle indicazioni rese nelle Linee Guida n. 6 dell'A.N.AC. recanti *"Indicazione dei mezzi di prova adeguati e delle carenze nell'esecuzione di un precedente"*

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



*contratto di appalto che possano considerarsi significative per la dimostrazione delle circostanze di esclusione di cui all'art. 80, comma 5, lett. c) del Codice”.*

In tal caso e nel caso siano state adottate misure di self cleaning, dovranno essere prodotti tutti i documenti pertinenti (ivi inclusi gli eventuali provvedimenti di condanna) al fine di consentire alla stazione appaltante Consip ogni opportuna valutazione.

\*\*\*

In caso di partecipazione in forma aggregata, a pena di esclusione:

- i requisiti di partecipazione di cui al **punto III.1.1)** lett. a) e b) del Bando di gara dovranno essere posseduti e dichiarati:
  - (i) da ciascuna delle imprese raggruppande o raggruppate in caso di RTI (sia costituito che costituendo);
  - (ii) da ciascuna delle imprese consorziate o consorziate in caso di Consorzio ordinario di concorrenti (sia costituito che costituendo);
  - (iii) dal Consorzio e dalle imprese indicate quali concorrenti nel caso di Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D. Lgs n. 50/2016;
  - iv) da ciascuna impresa parte degli operatori di cui all'art. 45, comma 2, lett. f) e g) del d. lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;
  
- il requisito di capacità economico-finanziaria del fatturato **di cui al punto III.1.2, del Bando di gara**
  - i) in caso di soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. d), e), f) e g) del d. lgs n. 50/2016 e s.m.i. dovrà essere posseduto dall'operatore economico (es. RTI o Consorzio ordinario) nel suo complesso; in particolare, a pena di esclusione, la mandataria dovrà possedere il suddetto requisito in misura maggioritaria in senso relativo, pertanto in misura percentuale superiore rispetto a quella spesa da ciascuna delle altre imprese (mandanti /consorziate); resta inteso che ciascuna impresa dovrà rendere, comunque, la dichiarazione relativamente al proprio requisito; non è richiesta la coincidenza tra quota di requisito posseduto e quota di esecuzione delle prestazioni;
  - ii) in caso di Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b), del D. Lgs n. 50/2016 e s.m.i. dovrà essere posseduto dal Consorzio;
  - iii) in caso di Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. c), del D. Lgs n. 50/2016 e s.m.i. potrà essere posseduto sia dal Consorzio (maturato in proprio), sia dalle singole imprese consorziate designate per l'esecuzione delle prestazioni, sia, mediante avalimento, dalle singole imprese consorziate non designate per l'esecuzione del contratto; in ogni caso il Consorzio e le Consorziate esecutrici dovranno precisare con quale modalità il Consorzio possiede il requisito. E' comunque vietato il cumulo del requisito derivante dall'utilizzo delle medesime commesse, o incarichi o contratti.

### **5.3 Documento di partecipazione**

**A pena di esclusione**, il concorrente dovrà predisporre e caricare a Sistema nell'apposita sezione

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



denominata “Documento di partecipazione alla gara” la dichiarazione conforme al modello allegato.

Il Documento di partecipazione dovrà, sempre a **pena di esclusione** dalla procedura, essere sottoscritto con firma digitale dal legale rappresentante del concorrente avente i poteri necessari per impegnare l’impresa nella presente procedura.

In caso di RTI o in Consorzio, a pena di esclusione dalla procedura del RTI o Consorzio, il suddetto documento, sottoscritto digitalmente da soggetto avente i poteri necessari per impegnare l’operatore nella presente procedura, dovrà essere prodotto:

- i) da tutte le imprese componenti il RTI o il Consorzio, in caso di RTI o consorzio ordinario di concorrenti sia costituiti che costituenti;
- ii) dal Consorzio medesimo e da tutte le imprese consorziate indicate quali concorrenti, in caso di Consorzi di cui all’art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D. Lgs.n. 50/2016.

In caso di procuratore i cui poteri non siano riportati sulla CCIAA, dovrà essere prodotta la procura nell’apposita sezione del Sistema denominata “Eventuali procure”, come nel seguito meglio indicato.

Il documento contiene attestazioni relative ai dati del soggetto che sottoscrive la dichiarazione, i dati del concorrente e la forma di partecipazione, l’accettazione delle modalità della procedura, nonché le ulteriori informazioni ivi indicate, tra le quali in particolare quelle relativa a:

- l’assenza delle cause di incompatibilità di cui all’art. 53, co. 16-ter, del D.lgs. n. 165/2001 nei confronti della Committente;
- la conoscenza del Patto di integrità allegato al presente disciplinare e l’impegno a sottoscriverlo in sede di stipula;
- se del caso, le autodichiarazioni sul possesso dei requisiti di cui all’art. 93, comma 7, del D. Lgs. n. 50/2016 ai fini della riduzione della garanzia provvisoria;
- l’acquisizione di tutti gli elementi per una idonea valutazione tecnica ed economica delle prestazioni contrattuali al fine di essere in condizione di presentare una offerta adeguata e completa;
- in caso di RTI e Consorzi ordinari di concorrenti costituenti, l’impegno, in caso di aggiudicazione, a costituire RTI/Consorzio conformandosi alla disciplina di cui all’art. 48, co. 8, del D. Lgs. n. 50/2016, conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all’impresa qualificata mandataria/capogruppo, la quale stipulerà il Contratto di concessione in nome e per conto delle mandanti/consorziate;
- in caso di RTI e Consorzi ordinari, la ripartizione delle prestazioni contrattuali che ciascuna impresa raggruppata, raggruppanda, consorziata e/o consorzianda assume, tenendo conto che la mandataria capogruppo dovrà, a pena di esclusione, eseguire le prestazioni in misura maggioritaria in senso relativo, dunque superiore rispetto alle mandanti/consorziate;
- in caso di Consorzi di cui all’art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D. Lgs. n. 50/2016, le consorziate che fanno parte del Consorzio e quelle per le quali il Consorzio concorre.

#### **5.4 Avvalimento**

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall’Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



Secondo le modalità e condizioni di cui agli articoli 172, comma 2, e 89 del D. Lgs. n. 50/2016, il concorrente - singolo o consorziato o raggruppato - può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti economico-finanziari, avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto (anche partecipante allo stesso raggruppamento o al consorzio) dichiarandolo espressamente nel DGUE. Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido delle obbligazioni assunte con la stipula del contratto di concessione.

A tale fine, si ricorda che il contratto di concessione è in ogni caso eseguito dall'impresa ausiliata e l'impresa ausiliaria può assumere il ruolo di subappaltatore nei limiti dei requisiti prestati.

Si precisa inoltre, che, in caso di ricorso all'avvalimento:

- non è ammesso che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, pena l'esclusione di tutti i concorrenti che si siano avvalsi della medesima impresa;
- non è ammessa la partecipazione contemporanea alla gara dell'impresa ausiliaria e di quella che si avvale dei requisiti di quest'ultima, pena l'esclusione di entrambe le imprese;
- è ammesso che il concorrente possa avvalersi di più imprese ausiliarie per il medesimo requisito. L'ausiliaria non può avvalersi a sua volta di altro soggetto;
- è sempre ammesso l'avvalimento all'interno di un RTI o Consorzio ordinario tra mandante e mandataria o tra consorziate.

Il concorrente deve, a **pena di esclusione** dalla procedura, inviare e fare pervenire a Consip attraverso l'apposita sezione del Sistema denominata "*Eventuale documentazione relativa all'avvalimento*" nell'ambito della *Documentazione amministrativa* i seguenti documenti:

- a) **Dichiarazione** sottoscritta con firma digitale dal legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare l'impresa ausiliaria attestante
  - l'obbligo incondizionato e irrevocabile, verso il concorrente e verso il Concedente, di messa a disposizione per tutta la durata della concessione delle risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
  - la non partecipazione alla gara in proprio o associata o consorziata;
- b) **Documento di gara Unico Europeo**, di cui al precedente paragrafo 5.2;
- c) **originale** (firmato digitalmente dal concorrente e dall'ausiliaria) o **copia autentica notarile** del **contratto** in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse e/o i mezzi prestati necessari per tutta la durata del contratto. Il predetto contratto dovrà essere **determinato nell'oggetto**, nella durata, e dovrà contenere ogni altro elemento utile ai fini dell'avvalimento. Pertanto il contratto di avvalimento dovrà riportare, a pena di nullità e quindi di esclusione, l'indicazione specifica, esplicita ed esauriente dei requisiti forniti e dei mezzi e delle risorse messe a disposizione dall'impresa ausiliaria in ordine ai requisiti oggetto di avvalimento. Il Concedente eseguirà in corso d'esecuzione del contratto di concessione le verifiche sostanziali circa l'effettivo possesso dei requisiti e delle risorse oggetto dell'avvalimento da parte dell'impresa ausiliaria e l'effettivo

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



impiego delle risorse medesime nell'esecuzione della concessione ed in particolare che le prestazioni oggetto di gara sono svolte direttamente dalle risorse umane e strumentali dell'impresa ausiliaria, che il titolare del contratto utilizza in adempimento degli obblighi derivanti dal contratto di avvalimento.

Si precisa che nel caso di dichiarazioni mendaci, ferma restando l'applicazione dell'art. 80, comma 12, del D. Lgs. n. 50/2016 nei confronti dei sottoscrittori, la stazione appaltante esclude il concorrente e escute la garanzia provvisoria.

Consip verificherà se l'ausiliaria soddisfa i criteri di selezione o se sussistono motivi di esclusione ai sensi dell'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016 ed imporrà all'operatore economico di sostituire i soggetti che non soddisfano un pertinente criterio di selezione o per i quali sussistono motivi obbligatori di esclusione, entro un termine perentorio che non sarà inferiore a 20 giorni, pena l'esclusione dalla gara.

### **5.5 Pagamento del contributo all'ANAC**

Il concorrente, prima della presentazione dell'offerta, dovrà eseguire, a pena di esclusione dalla procedura e con le modalità che seguono, il pagamento del contributo di cui all'art. 1, commi 65 e 67, della L. 266/2005, recante evidenza del codice di identificazione, di cui al punto 2.4 del presente Disciplinare. Le istruzioni operative relative al pagamento della suddetta contribuzione sono pubblicate e consultabili sul sito internet dell'Autorità Nazionale Anticorruzione.

A riprova dell'avvenuto pagamento del contributo all'A.N.AC., il partecipante deve inviare e fare pervenire a Consip attraverso il Sistema:

- a) in caso di versamento **on line** mediante carta di credito dei circuiti Visa, MasterCard, Diners, American Express, copia della ricevuta, trasmessa dal "sistema di riscossione", del versamento del contributo;
- b) in caso di versamento in contanti – mediante il modello di pagamento rilasciato dal Servizio di riscossione e attraverso i punti vendita della rete dei tabaccai abilitati - copia dello scontrino rilasciato dal punto vendita corredata da dichiarazione di conformità all'originale ai sensi del DPR 445/2000, sottoscritta con firma digitale del legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura;
- c) in caso di versamento attraverso bonifico bancario internazionale da parte di operatore economico straniero copia della ricevuta del bonifico bancario corredata da dichiarazione di autenticità, sottoscritta con firma digitale del legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura.

Il versamento è effettuato: nel caso di RTI costituito o costituendo a cura dell'impresa mandataria; in caso di Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c), del D.lgs. n. 50/2016 e s.m.i., dal Consorzio, anche nel caso di indicazione delle consorziate esecutrici; nel caso di Consorzi ordinari costituiti dal Consorzio o dalla capogruppo, nel caso di Consorzi ordinari costituendi dalla capogruppo.

### **5.6 Garanzia provvisoria ed impegno del fideiussore**

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



Ai fini della partecipazione alla presente procedura il concorrente dovrà inviare a Consip una garanzia provvisoria ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016 di importo pari ad Euro 40.042,93, ovvero pari all'1% del valore della concessione, con validità fino al termine di validità dell'offerta indicato nel Bando. L'importo della garanzia è ridotto rispetto a quello stabilito dal richiamato art. 93 in ragione della presenza nel mercato di riferimento soprattutto di microimprese e piccole e medie imprese, al fine di favorirne la partecipazione e conseguentemente ampliare la concorrenza.

La garanzia provvisoria potrà essere costituita, a scelta del concorrente mediante:

- a) cauzione con bonifico, in assegni circolari o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno, a favore della Consip S.p.A.;
- b) fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nel nuovo "albo" di cui all'art. 106 del D. Lgs. n. 385/1993. Con comunicato della Banca d'Italia del 12/5/2016 è stato precisato che possono esercitare l'attività di concessione di finanziamenti nei confronti del pubblico, oltre agli intermediari già iscritti al nuovo "albo" ex art. 106 TUB, anche gli intermediari che, avendo presentato istanza nei termini previsti per l'iscrizione nel medesimo "albo", abbiano un procedimento amministrativo avviato ai sensi della l. n. 241/90 e non ancora concluso.

La fideiussione bancaria o assicurativa dovrà prevedere, **a pena di esclusione**:

- (i) la rinuncia espressa al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- (ii) la rinuncia espressa all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile;
- (iii) la sua operatività entro quindici giorni su semplice richiesta scritta della Consip S.p.A..

La garanzia provvisoria dovrà essere corredata:

- i) da una autodichiarazione, resa ai sensi degli artt. 46 e 76 del d.P.R. n. 445/2000, con la quale il sottoscrittore dell'istituto di credito/assicurativo dichiara di essere in possesso dei poteri per impegnare il garante. In tal caso, la Consip si riserva di effettuare controlli a campione interrogando direttamente gli istituti di Credito/assicurativi circa le garanzie rilasciate ed i poteri dei sottoscrittori;  
oppure, in alternativa
- ii) da sottoscrizione del garante autenticata da notaio che attesti la titolarità dei poteri del sottoscrittore.

Ferma la produzione dell'apposita autodichiarazione o, in alternativa, della dichiarazione notarile, si precisa che, ove la garanzia provvisoria ne fosse sprovvista, la Consip provvederà a richiedere la regolarizzazione di quanto prodotto.

La garanzia provvisoria dovrà essere prodotta:

- (i) in caso di RTI costituito, dall'impresa mandataria con indicazione che i soggetti garantiti sono tutte le imprese del raggruppamento;

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



- (ii) in caso di RTI costituendo, da una delle imprese raggruppande con indicazione che i soggetti garantiti sono tutte le imprese raggruppande;
- (iii) in caso di Consorzio ordinario di concorrenti costituito, dal Consorzio con indicazione che i soggetti garantiti sono tutte le imprese costituite in Consorzio;
- (iv) in caso di Consorzio ordinario di concorrenti costituendo, da una delle imprese consorziande con indicazione che i soggetti garantiti sono tutte le imprese che intendono costituirsi in consorzio;
- (v) in caso di Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D. Lgs. n. 50/2016, dal Consorzio medesimo.

Inoltre, ai sensi dell'art. 93, comma 8, del D. Lgs. n. 50/2016, il concorrente dovrà, **a pena d'esclusione**, produrre, eventualmente anche all'interno della garanzia provvisoria, l'impegno di un fideiussore (istituto bancario o assicurativo o intermediario iscritto nel nuovo "albo" di cui all'articolo 106 del D. Lgs. n. 385/1993) anche diverso da quello che ha emesso la garanzia provvisoria a rilasciare la garanzia definitiva per l'esecuzione del contratto di concessione, ove il concorrente risultasse aggiudicatario.

Il suddetto impegno non deve essere prodotto in caso di microimprese, piccole e medie imprese, raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese.

La garanzia provvisoria, nonché la dichiarazione di impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia definitiva qualora il concorrente risultasse aggiudicatario, dovranno essere prodotte attraverso l'apposita sezione del Sistema denominata "*Cauzione provvisoria e documentazione a corredo*" secondo una delle due modalità seguenti:

- sotto forma di documento informatico, ai sensi dell'art. 1, lett. p) del D. Lgs. n. 82/2005 sottoscritto, con firma digitale, dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante corredato da: i) autodichiarazione sottoscritta con firma digitale e resa, ai sensi degli art. 46 e 76 del d.P.R. n. 445/2000 con la quale il sottoscrittore dichiara di essere in possesso dei poteri per impegnare il garante; ii) ovvero, da autentica notarile sotto forma di documento informatico, sottoscritto con firma digitale ai sensi del surrichiamato Decreto; **ovvero, in alternativa:**
- sotto forma di copia informatica di documento cartaceo secondo le modalità previste dall'art. 22, commi 1 e 2, del D. Lgs. n. 82/2005. Il documento cartaceo dovrà esser costituito: i) dalla garanzia sottoscritta dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante; ii) da autodichiarazione resa, ai sensi degli artt. 46 e 76 del d.P.R. n. 445/2000 con la quale il sottoscrittore dichiara di essere in possesso dei poteri per impegnare il garante; iii) ovvero, in luogo dell'autodichiarazione, da autentica notarile. La conformità del documento all'originale dovrà esser attestata dal pubblico ufficiale mediante apposizione di firma digitale, nell'ipotesi di cui all'art. 22, comma 1, del D. Lgs. n. 82/2005, ovvero da apposita dichiarazione di autenticità sottoscritta con firma

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



digitale dal notaio o dal pubblico ufficiale, ai sensi dell'art. 22, comma 2 del D. Lgs.n. 82/2005.

In caso di cauzione provvisoria costituita in contanti: (i) il versamento dovrà essere effettuato sul conto corrente bancario Intesa Sanpaolo avente codice Iban IT 38 0 03069 03240 100000005558 Bic BCITITMM intestato alla Consip S.p.A.; (ii) dovrà essere presentata a Sistema una copia in formato elettronico del versamento con indicazione del codice IBAN del soggetto che ha operato il versamento stesso. Resta inteso che il concorrente dovrà comunque produrre a pena di esclusione l'impegno al rilascio della garanzia definitiva per l'esecuzione del contratto di concessione, ove il concorrente risultasse aggiudicatario, il tutto con le modalità sopra descritte.

La garanzia provvisoria copre e pertanto viene esclusa per la mancata sottoscrizione del contratto di concessione, per ogni fatto del concorrente risultato primo nella graduatoria provvisoria di merito, oppure, in caso di adozione di informazione antimafia interdittiva emessa ai sensi degli artt. 84 e 91 del D. Lgs. 159/2011. La garanzia è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto.

#### **5.6.1 Eventuali riduzioni della garanzia**

L'importo della garanzia provvisoria indicato al paragrafo 5.6, può essere diminuito in ragione di quanto stabilito dall'art. 93, comma 7, del D. Lgs n. 50/2016, sulla base di riduzioni progressive, in ragione del/i requisito/i di cui il concorrente sia in possesso.

L'importo della garanzia è individuato con la seguente modalità: ogni riduzione prevista dalla norma sopra citata si applica al valore della garanzia, che deriva dall'applicazione della riduzione precedente, in ragione della formula seguente

$$C = Cb \times (1 - R1) \times (1 - R2) \times (1 - R3)$$

Dove:

**C** = garanzia

**Cb** = garanzia base

**R1** = riduzione del 50% in caso di rilascio da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000

**R2** = riduzione

- del 30% in caso di possesso della registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), ai sensi del regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25.11.2009
- oppure del 20% se l'offerente è in possesso della certificazione ambientale ai sensi della norma UNI EN ISO 14001

**R3** = riduzione del 15% in caso di:

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



- sviluppo di un inventario di gas ad effetto serra ai sensi della norma UNI EN ISO 14064-1;
- oppure un'impronta climatica (carbon footprint) di prodotto ai sensi della norma UNI ISO/TS 14067.

Si precisa che, in caso di mancato possesso di uno o più dei suddetti requisiti, il corrispondente valore di R1, R2, R3 nella formula sopra riportata sarà posto pari a 0.

L'importo della garanzia sarà pertanto determinato, in funzione del possesso (S) o mancato possesso (N) da parte del Concorrente, di ciascun requisito, secondo quanto illustrato nella seguente tabella:

Importo garanzia base (€)				Euro 40.042,93	
ISO 9000 o MPMI	Registrazione EMAS	Certificazione ambientale	Inventario/ Impronta climatica	Importo garanzia (%garanzia base)	Importo garanzia (€)
S	S	-	S	29,75%	11.912,77
S	S	-	N	35,00%	14.015,03
S	N	S	S	34,00%	13.614,60
S	N	S	N	40,00%	16.017,17
S	N	N	S	42,50%	17.018,25
S	N	N	N	50,00%	20.021,47
N	S	-	S	59,50%	23.825,54
N	S	-	N	70,00%	28.030,05
N	N	S	S	68,00%	27.229,19
N	N	S	N	80,00%	32.034,34
N	N	N	S	85,00%	34.036,49
N	N	N	N	100,00%	40.042,93

L'importo della garanzia è ridotto del 30% (trenta per cento), non cumulabile con le riduzioni precedenti, nel caso in cui il concorrente sia in possesso alternativamente di uno dei seguenti requisiti:

- rating di legalità e rating di impresa;
- attestazione del modello organizzativo, ai sensi del D. Lgs. n. 231/2001;
- certificazione social accountability 8000;
- certificazione del sistema di gestione a tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori;
- certificazione OHSAS 18001;
- certificazione UNI CEI EN ISO 50001 riguardante il sistema di gestione dell'energia;
- certificazione UNI CEI 11352 riguardante la certificazione di operatività in qualità di ESC (Energy Service Company) per l'offerta qualitativa dei servizi energetici;
- certificazione ISO 27001 riguardante il sistema di gestione della sicurezza delle informazioni.

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



La riduzione del 50 per cento, non cumulabile con quella prevista in caso di certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, trova applicazione anche nei confronti delle microimprese, piccole e medie imprese e dei raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese.

Si precisa inoltre che

- a) in caso di partecipazione in RTI e/o Consorzio ordinario di concorrenti, il concorrente può godere del beneficio della riduzione della garanzia solo nel caso in cui tutte le imprese che lo costituiscono siano in possesso delle/dei predette/i certificazioni/registrazioni/inventari/impronte/rating/attestazioni (d'ora in poi insieme "requisiti"), attestato da ciascuna impresa secondo le modalità sopra previste;
- b) in caso di partecipazione in Consorzio di cui alle lettere b) e c) dell'art. 45, comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016, il concorrente può godere del beneficio della riduzione della garanzia solo nel caso in cui il Consorzio o almeno una delle Consorziatè, sia/ano in possesso dei predetti requisiti, attestato da ciascuna impresa secondo le modalità sopra previste.

Ai fini della riduzione della garanzia il concorrente dovrà produrre attraverso il Sistema nella apposita sezione denominata *"Eventuale documentazione necessaria ai fini della riduzione della cauzione"*:

- copia informatica del/della certificazione ISO 9000/registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS)/ certificazione ambientale 14001/ inventario di gas ad effetto serra /impronta climatica (carbon footprint) di prodotto/ rating di legalità e di impresa/modello organizzativo/certificazione social accountability 8000/sistema di gestione a tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori o OHSAS 18001/certificazione UNI CEI EN ISO 50001/certificazione UNI CEI 11352 o certificazione ISO 27001 sopra indicati, con dichiarazione di conformità all'originale ai sensi del DPR 445/2000 sottoscritta digitalmente da soggetto avente i poteri necessari per impegnare l'operatore nella presente procedura;

**oppure**

- (ove applicabile) dichiarazione, sottoscritta digitalmente, rilasciata dall'Ente Competente attestante il possesso dei requisiti di cui sopra. Tale dichiarazione dovrà riportare il numero del documento, l'organismo che lo ha rilasciato/approvato, la data del rilascio/approvazione, la data di scadenza, l'attuale vigenza.

In alternativa, il possesso dei suddetti requisiti potrà essere oggetto di idonea dichiarazione resa dal concorrente ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 445/2000, sottoscritta digitalmente attestante il possesso degli stessi, come riportato nella "documento di partecipazione", sottoscritta digitalmente da soggetto avente i poteri necessari per impegnare l'operatore nella presente procedura.

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



Consip S.p.A. si riserva di eseguire verifiche a campione per riscontare la veridicità delle dichiarazioni prodotte chiedendo ai concorrenti di presentare entro apposito termine la documentazione necessaria per dimostrare il possesso dei requisiti. Nel caso in cui tale documentazione non fosse fornita o, ove fornita, non fosse idonea a dimostrare il possesso dei requisiti dichiarati, Consip S.p.A. chiederà un'integrazione del valore della garanzia.

#### **5.7 Procura**

Qualora le dichiarazioni e/o le attestazioni e/o l'offerta tecnica e/o l'offerta economica siano sottoscritte da un procuratore (generale o speciale) la cui procura (riferimenti dell'atto notarile), nonché l'oggetto della procura medesima, non siano attestati nel certificato di iscrizione al Registro delle imprese, il concorrente dovrà produrre, a pena di esclusione dalla procedura, copia della procura (generale o speciale), oppure del verbale di conferimento, che attesti i poteri del sottoscrittore e gli estremi dell'atto notarile. Tale copia dovrà essere inviata e fatta pervenire a Consip con le modalità e nei termini perentori previsti, attraverso il Sistema nell'apposita sezione del Sistema denominata "*Eventuali procure*".

La Consip S.p.A. si riserva di richiedere al concorrente, in ogni momento della procedura, la consegna di una copia autentica o copia conforme all'originale del documento; nella relativa comunicazione di richiesta verranno fissati il termine e le modalità per l'invio della documentazione richiesta.

#### **5.8 Fallimento, concordato preventivo con continuità aziendale**

In caso di fallimento e concordato preventivo con continuità aziendale il concorrente dovrà produrre nell'apposito spazio del Sistema denominato "*Documentazione amministrativa aggiuntiva*" i documenti di cui al 110, commi 3, 4 e 5, del D. Lgs.n. 50/2016.

#### **5.9 Atti relativi al RTI o Consorzio**

In caso di partecipazione in R.T.I. o Consorzio, già costituiti al momento della presentazione dell'offerta, il concorrente deve, a pena di esclusione dalla procedura, inviare e far pervenire a Consip attraverso l'apposita sezione del Sistema denominata "*Eventuali atti relativi a R.T.I. o Consorzi*", copia dell'atto notarile di mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa capogruppo, ovvero dell'atto costitutivo del Consorzio. Il mandato collettivo speciale del RTI e l'atto costitutivo del Consorzio dovranno espressamente contenere l'impegno delle singole imprese facenti parte del RTI o del Consorzio al puntuale rispetto degli obblighi derivanti dalla Legge n. 136/2010 e s.m.i, anche nei rapporti tra le imprese raggruppate o consorziate. Qualora il mandato speciale del RTI e l'atto costitutivo del consorzio, presentati in fase di partecipazione, non contengano il suddetto impegno, lo stesso dovrà necessariamente essere prodotto, in caso di aggiudicazione, al momento della presentazione dei documenti per la stipula.

In caso di partecipazione di consorzio stabile non iscritto alla CCIAA il concorrente deve inviare e far pervenire a Consip attraverso l'apposita sezione del Sistema denominata "*Eventuali atti*"

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



relativi a R.T.I. o Consorzi”, copia autentica dell’atto costitutivo e dello Statuto del Consorzio; nel caso in cui le imprese consorziate indicate quali esecutrici non risultino dall’atto costitutivo o dallo Statuto, il concorrente deve inviare e far pervenire a Consip attraverso l’apposita sezione del Sistema denominata “Eventuali atti relativi a R.T.I. o Consorzi” copia autentica della delibera dell’organo deliberativo di ogni consorzio indicata quale esecutrice, dalla quale si evinca la volontà di operare esclusivamente in modo congiunto per un periodo di tempo non inferiore a 5 anni. La mancata produzione di detta documentazione non comporta l’esclusione.

## 6 OFFERTA TECNICA

Con riferimento alla presente procedura, il concorrente deve inviare e fare pervenire a Consip attraverso il Sistema un’*Offerta Tecnica* a **pena di esclusione** dalla gara, operando attraverso il Sistema secondo la seguente procedura:

- a) invio attraverso il Sistema della *Relazione Tecnica*, sottoscritta con firma digitale e conforme al modello di cui all’Allegato 3 del presente Disciplinare di gara. Tale documento deve essere allegato nella sezione denominata “relazione tecnica”;
- b) invio attraverso il Sistema dei seguenti *elaborati grafici*, sottoscritti con firma digitale e conformi alle specifiche di cui all’Allegato 3 del presente Disciplinare di gara. Tali documenti devono essere allegati con le seguenti modalità:
  - i. L’elaborato grafico sulla corporate identity (criterio di valutazione j.1) nella sezione “Corporate identity”;
  - ii. L’elaborato grafico sul Progetto di allestimento della sala di caffetteria e di piccola ristorazione e del loggiato (criterio di valutazione j.3) nella sezione “progetto sala e loggiato”;
  - iii. L’elaborato grafico sul Progetto di allestimento del locale cucina e del bancone della caffetteria (criterio di valutazione j.4) nella sezione “progetto cucina e bancone”;

In aggiunta a quanto sopra, il concorrente potrà inviare, attraverso l’inserimento nell’apposito spazio del Sistema denominato “*eventuale documentazione coperta da riservatezza*”, una dichiarazione anch’essa sottoscritta digitalmente contenente l’indicazione analitica delle parti dell’offerta coperte da riservatezza, con riferimento a marchi, know-how, brevetti ecc.

Si ricorda, come già specificato al paragrafo 3.1 che ciascun operatore economico, per la presentazione dell’offerta, ha a disposizione una capacità pari alla dimensione massima di 13 MB per singolo file, oltre la quale non ne è garantita la tempestiva ricezione.

La Relazione Tecnica e gli elaborati grafici, sempre a **pena di esclusione** dalla gara, devono essere sottoscritti con firma digitale:

- in caso di impresa singola, dal suo legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare l’impresa nella presente procedura o da persona munita di comprovati poteri di firma;

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall’Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



- in caso di RTI o di Consorzi ordinari costituiti al momento di presentazione dell'offerta, dal legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare l'impresa mandataria o il Consorzio Ordinario nella presente procedura o da persona munita di comprovati poteri di firma;
- in caso di RTI e Consorzi ordinari costituendi, dal legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura di tutte le imprese raggruppande o consorziande o da persona munita di comprovati poteri di firma;
- in caso di Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016 dal legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare il Consorzio stesso nella presente procedura o da persona munita di comprovati poteri di firma.

Nel caso in cui i poteri di firma non siano riportati sulla CCIAA, dovrà essere stata prodotta nell'apposita sezione del Sistema denominata "Eventuali procure" apposita documentazione probatoria, come previsto al precedente paragrafo 5.7.

**La presenza nella documentazione che compone l'"Offerta Tecnica" di indicazioni di carattere economico relative all'offerta che consentano di ricostruire la complessiva offerta economica costituisce causa di esclusione dalla gara.**

## 7 OFFERTA ECONOMICA

Con riferimento alla presente procedura, il concorrente dovrà inviare e fare pervenire a Consip attraverso il Sistema, a pena di esclusione, un'*Offerta economica* secondo la procedura e le modalità che seguono:

- a) Inserimento, nell'apposita sezione del Sistema, dei valori richiesti con modalità solo in cifre; tali valori verranno riportati su una dichiarazione generata dal Sistema in formato .pdf "Offerta economica", che il concorrente dovrà inviare e fare pervenire a Consip attraverso il Sistema dopo averla: *i)* scaricata e salvata sul proprio PC; *ii)* sottoscritta digitalmente.

Tutti gli importi dovranno essere espressi in Euro e si intendono al netto di IVA ai sensi dell'art. 4 del D.P.R. 21 gennaio 1999, n. 22.

Tutti gli importi offerti dovranno essere indicati in cifre con 2 (due) decimali dopo la virgola (es. Euro 250,35).

Qualora il concorrente inserisca valori con un numero maggiore di decimali, tali valori saranno troncati dal Sistema al secondo decimale (es. Euro 250,356 viene troncato in 250,35).

Nell'*Offerta economica*, il concorrente dovrà, tra l'altro:

- indicare i propri "costi della manodopera" e gli "oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza" sui luoghi di lavoro di cui all'art. 95, comma 10, del D. Lgs. n. 50/2016;
- manifestare l'impegno a tenere ferma l'offerta per il periodo di tempo indicato nel Bando di gara al punto IV.2.6.
- manifestare, come previsto nel par. V.3 del bando, l'impegno alla piena attuazione del proprio piano economico finanziario e al rispetto dei tempi in esso previsti per la

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



realizzazione degli investimenti.

- b) inserimento, nell'apposita sezione del Sistema denominata "Piano Economico Finanziario", del proprio Piano Economico Finanziario (*PEF*), sottoscritto con firma digitale con le modalità più avanti indicate che il concorrente dovrà inviare e fare pervenire a Consip attraverso il Sistema dopo averla sottoscritta digitalmente

L'*Offerta Economica*, e il *PEF* del concorrente, dovranno essere, pena l'esclusione dalla presente procedura, sottoscritti con firma digitale:

- in caso di impresa singola, dal suo legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura o da persona munita di comprovati poteri di firma;
- in caso di RTI o di Consorzi ordinari costituiti al momento di presentazione dell'offerta, dal legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare l'impresa mandataria o il Consorzio Ordinario nella presente procedura o da persona munita di comprovati poteri di firma;
- in caso di RTI e Consorzi ordinari costituendi, dal legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura di tutte le imprese raggruppande o consorziande o da persona munita di comprovati poteri di firma;
- in caso di Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016 dal legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare il Consorzio stesso nella presente procedura o da persona munita da comprovati poteri di firma.

Nel caso in cui i poteri di firma non siano riportati sulla CCIAA, dovrà essere stata prodotta nell'apposita sezione del Sistema denominata "Eventuali procure" apposita documentazione probatoria, come previsto al precedente paragrafo 5.7.

Il documento pdf. "*Offerta economica*" sopra indicato al punto a) dovrà essere presentato nel rispetto di quanto stabilito dal DPR 672/1972 in ordine all'assolvimento dell'imposta di bollo. Il pagamento della suddetta imposta del valore di Euro 16,00 dovrà avvenire mediante l'utilizzo del modello F23, con specifica indicazione:

- dei dati identificativi del concorrente (campo 4: denominazione o ragione sociale, sede sociale, Prov., codice fiscale); in caso di soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. d) ed e) del d. lgs. n. 50/2016 i dati sono quelli della mandataria capogruppo o di una mandante/consorziata e in caso di soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) ed c) del suddetto decreto i dati sono quelli del Consorzio o di una consorziata esecutrice;
- dei dati identificativi della stazione appaltante (campo 5: Consip S.p.A., Via Isonzo, 19/E – Roma, C.F. 05359681003);
- del codice ufficio o ente (campo 6: RCC);
- del codice tributo (campo 11: 456T) e descrizione del pagamento (campo 12: "Imposta di bollo –Gara a procedura aperta ai sensi del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., per l'affidamento in concessione dei servizi di caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947).

A comprova del pagamento effettuato, il concorrente dovrà inviare e far pervenire a Consip entro il termine di presentazione dell'offerta attraverso il Sistema nell'apposita sezione "comprova imposta di bollo" copia informatica dell'F23.

## 8 MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

### 8.1 Criterio di aggiudicazione e criteri di valutazione

La gara verrà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., secondo la seguente ponderazione

Punteggio Tecnico (PT)	<b>70</b>
Punteggio Economico (PE)	<b>30</b>
<b>Punteggio Totale (Ptotale)</b>	<b>100</b>

ed i criteri che saranno di seguito indicati.

La migliore offerta sarà determinata dal punteggio complessivo (**Ptotale**) più alto, che sarà ottenuto sommando il "Punteggio Tecnico" (PT) ed il "Punteggio Economico" (PE):

$$P_{totale} = PT + PE.$$

### 8.2 Punteggio tecnico

Ai fini dell'attribuzione del "**Punteggio Tecnico**", le offerte tecniche saranno valutate sulla base delle seguenti modalità.

Con riguardo ai punteggi indicati nella tabella sottostante si precisa quanto segue, nella colonna "Criteri di valutazione (T/D)":

- con la lettera T vengono indicati i "criteri che prevedono assegnazione di punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione della offerta o mancata offerta di quanto specificatamente richiesto a tal fine nella documentazione di gara;
- con la lettera D vengono indicati i "criteri che prevedono assegnazione di punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi che saranno attribuiti in ragione dell'esercizio della discrezionalità tecnica spettante alla Commissione giudicatrice.

j	Criteri di valutazione	Tipologia (T/D)	PT <sup>jmax</sup>
j.1	<b>Piano di marketing</b> L'Offerente è chiamato a elaborare il proprio piano di marketing sviluppandolo attraverso una trattazione organica che evidenzi i seguenti aspetti: - concept: illustrazione della filosofia di servizio che si intende offrire	<b>D</b>	<b>8</b>

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



j	Criteri di valutazione	Tipologia (T/D)	PT <sup>imax</sup>
	<p>presso il Caffè Fernanda;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- target: elaborazione dell'analisi del mercato della domanda potenziale al quale si intende rivolgersi nonché le logiche e le modalità con cui si intende intercettarlo;</li><li>- brand identity: definizione di come si intende trasmettere al target di clientela la propria brand identity nonché le logiche e le modalità di raggiungimento di tale posizionamento di mercato. Il concorrente deve illustrare gli elementi distintivi su cui intende puntare, caratterizzando, inoltre, il tema portante della Caffetteria. Si richiede, infine, un'analisi dei punti di forza e di debolezza della Caffetteria rispetto all'identità proposta e una descrizione degli obiettivi di business che s'intende raggiungere nel corso della durata della Concessione;</li><li>- corporate identity: illustrazione del progetto di immagine coordinata che si intende utilizzare presso il Caffè Fernanda, impiegando il logotipo di cui all'Appendice 3 del Capitolato Tecnico. La trattazione (in Relazione Tecnica) deve essere corredata da un elaborato grafico da allegare nell'apposita sezione del Sistema, che sarà oggetto di valutazione;</li><li>- loyalty program: sviluppare i programmi di fedeltà e di fidelizzazione del target di clientela individuato attraverso l'analisi della domanda.</li></ul> <p>La valutazione della trattazione nel suo complesso terrà conto dell'efficacia, dell'esaustività e della concretezza nonché della sua aderenza al contesto in cui la caffetteria è ubicata. Inoltre, si terrà in considerazione la coerenza della trattazione con l'identità della caffetteria descritta nel paragrafo 2.2. del Capitolato Tecnico e il pregio estetico dell'immagine coordinata.</p>		
j.2	<p><b>Monitoraggio e controllo del piano di marketing</b></p> <p>L'Offerente è chiamato a illustrare, attraverso una trattazione organica, le logiche e le modalità con cui intende:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- comunicare la propria Brand Identity e le iniziative commerciali attraverso la presenza sul web, sui principali social network, sui siti specializzati e altri canali di comunicazione;</li><li>- gestire la propria reputazione, sul web e negli altri canali scelti, e acquisire e recepire i feedback dei clienti;</li><li>- monitorare l'efficacia del proprio Piano di marketing attraverso specifici strumenti e indicatori;</li><li>- intraprendere le azioni correttive al fine di allineare i risultati raggiunti a quelli attesi nel predetto Piano;</li><li>- comunicare all'Amministrazione le attività svolte e i risultati ottenuti in termini di attuazione del Piano.</li></ul> <p>La valutazione della trattazione nel suo complesso terrà conto dell'efficacia, dell'esaustività e della concretezza nonché della sua aderenza al contesto in cui la caffetteria è ubicata. Inoltre, si terrà in</p>	D	8

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



j	Criteri di valutazione	Tipologia (T/D)	PT <sup>imax</sup>
	considerazione la coerenza della trattazione con l'identità della caffetteria descritta nel paragrafo 2.2. del Capitolato Tecnico e con l'analisi della domanda sviluppata in risposta al precedente criterio j.1.		
j.3	<p><b>Progetto di allestimento della sala caffetteria e di piccola ristorazione e del loggiato</b></p> <p>L'Offerente deve fornire un progetto di allestimento dei seguenti ambienti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- sala caffetteria e di piccola ristorazione;</li><li>- loggiato.</li></ul> <p>Inoltre, il Concorrente dovrà presentare la disposizione degli arredi, delle lampade e dei complementi di arredo, il tovagliato, la posateria e i servizi da tavola, specificando le loro caratteristiche tecniche, materiche e dimensionali in un apposito abaco.</p> <p>La trattazione (in Relazione Tecnica) deve essere corredata da un elaborato grafico da allegare nell'apposita sezione del Sistema, che sarà oggetto di valutazione.</p> <p>La valutazione terrà conto dell'efficacia, dell'esautività e della concretezza del progetto, nonché della sua aderenza al contesto in cui la caffetteria è ubicata. Inoltre, si terranno in considerazione la valenza funzionale, l'accuratezza delle finiture, il pregio estetico e la coerenza del progetto con il Piano di marketing sviluppato in risposta ai precedenti criteri j.1. e j.2.</p>	D	8
j.4	<p><b>Progetto di allestimento del locale cucina e del bancone della caffetteria</b></p> <p>L'Offerente deve fornire un progetto di allestimento dei seguenti ambienti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- locale cucina;</li><li>- bancone.</li></ul> <p>Il progetto deve essere comprensivo di macchinari e attrezzature, specificando le loro caratteristiche tecniche, materiche e dimensionali in un apposito abaco.</p> <p>La trattazione (in Relazione Tecnica) deve essere corredata da un elaborato grafico da allegare nell'apposita sezione del Sistema, che sarà oggetto di valutazione.</p> <p>La valutazione terrà conto dell'efficacia, dell'esautività e della concretezza del progetto, nonché della sua aderenza al contesto in cui la caffetteria è ubicata. Inoltre, si terranno in considerazione la valenza funzionale, l'accuratezza delle finiture, il pregio estetico e la coerenza del progetto con il Piano di marketing sviluppato in risposta ai precedenti criteri j.1. e j.2.</p>	D	8
j.5	<p><b>Offerta gastronomica</b></p> <p>L'Offerente è chiamato a illustrare le logiche e le modalità con cui intende sviluppare la propria offerta gastronomica attraverso i seguenti aspetti:</p>	D	8

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



j	Criteri di valutazione	Tipologia (T/D)	PT <sup>imax</sup>
	<p>- CV dello Chef/gastronomo, in particolar modo riguardo ai riconoscimenti nell'esperienza pregressa maturata, dei locali presso cui ha lavorato, delle mansioni ricoperte e della formazione acquisita;</p> <p>- processi di preparazione delle pietanze, in accordo agli spazi utilizzabili per la preparazione;</p> <p>- formule di menu per specifici target di clientela, con riguardo alla varietà e componibilità dei menu.</p> <p>La valutazione terrà conto dell'efficacia, dell'eshaustività e della concretezza della trattazione, nonché della sua aderenza al contesto in cui la caffetteria è ubicata. Inoltre, si terrà in considerazione la coerenza della trattazione con l'identità della caffetteria descritta nel paragrafo 2.2. del Capitolato Tecnico e con il Piano di marketing sviluppato in risposta ai precedenti criteri j.1. e j.2.</p>		
j.6	<p><b>Qualità ambientale di pane, formaggi e altri prodotti di origine animale (uova, miele, prodotti lattiero-caseari)</b></p> <p>Verrà attribuito il punteggio tecnico qualora l'Offerente si impegni ad utilizzare nel complesso della fornitura prodotti Biologici* e/o DOP/IGP/STG**, fatte salve le prescrizioni minime del C.A.M. di riferimento.</p>	T	1,5
j.7	<p><b>Qualità ambientale di oli e grassi</b></p> <p>Verrà attribuito il punteggio tecnico qualora l'Offerente si impegni ad utilizzare nel complesso della fornitura prodotti Biologici* e/o DOP/IGP**, fatte salve le prescrizioni minime del C.A.M. di riferimento.</p>	T	1,5
j.8	<p><b>Qualità ambientale di ortofrutta, legumi e cereali, freschi o trasformati</b></p> <p>Verrà attribuito il punteggio tecnico qualora l'Offerente si impegni ad utilizzare nel complesso della fornitura prodotti Biologici* e/o DOP/IGP**, fatte salve le prescrizioni minime del C.A.M. di riferimento.</p>	T	1,5
j.9	<p><b>Qualità ambientale delle carni fresche e prodotti a base di carne</b></p> <p>Verrà attribuito il punteggio tecnico qualora l'Offerente si impegni ad utilizzare nel complesso della fornitura prodotti Biologici* e/o DOP/IGP**, fatte salve le prescrizioni minime del C.A.M. di riferimento.</p>	T	1,5
j.10	<p><b>Qualità ambientale della Pasta alimentare</b></p> <p>Verrà attribuito il punteggio tecnico qualora l'Offerente si impegni ad utilizzare nel complesso della fornitura prodotti Biologici* e/o DOP/IGP**, fatte salve le prescrizioni minime del C.A.M. di riferimento.</p>	T	1,5
j.11	<p><b>Qualità ambientale dei Vini</b></p> <p>Verrà attribuito il punteggio tecnico qualora l'Offerente si impegni ad utilizzare nel complesso della fornitura prodotti Biologici* e/o DOP/IGP**.</p>	T	1,5
j.12	<p><b>Personale</b></p> <p>L'Offerente deve descrivere la struttura organizzativa e quella operativa che intende utilizzare per garantire l'esercizio delle attività oggetto della Concessione, fermo restando i vincoli dettati dai documenti di gara.</p> <p>La trattazione dovrà includere i seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Modello della struttura organizzativa;</li> </ul>	D	8

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



j	Criteri di valutazione	Tipologia (T/D)	PT <sup>imax</sup>
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Modello della struttura operativa;</li><li>- Logiche e modalità di coordinamento (verticale e orizzontale) tra le funzioni/figure professionali;</li><li>- Flessibilità e adattamento della struttura;</li><li>- Dimensionamento della struttura organizzativa e della struttura operativa, in termini di:<ul style="list-style-type: none"><li>- funzioni aziendali coinvolte;</li><li>- livello/inquadramento contrattuale in relazione ai CCNL applicati;</li><li>- impegno lavorativo espresso in FTE.</li></ul></li><li>- Formazione del personale operativo, con riguardo al percorso di formazione di cui al paragrafo 5.2.2.3. del Capitolato Tecnico;</li><li>- Pianificazione del personale, con riguardo agli orari di presenza e alle logiche e alle modalità con cui si intende ottimizzare le risorse.</li></ul> <p>La valutazione terrà conto dell'efficacia, dell'eshaustività e della concretezza della trattazione, nonché della sua aderenza al contesto in cui la caffetteria è ubicata.</p>		
j.13	<p><b>Resoconto trimestrale per l'Amministrazione, Resoconto finale della Concessione per l'Amministrazione e passaggio di consegne</b></p> <p>L'Offerente è chiamato a illustrare l'impostazione, la struttura e i contenuti del Resoconto trimestrale e del Resoconto finale della Concessione di cui al capitolo 7 del Capitolato Tecnico. In particolare, l'Offerente deve indicare i dati, le analisi quantitative e gli indicatori che intende utilizzare nei due documenti. Infine, l'Offerente è chiamato a indicare le procedure che intende mettere in atto per facilitare la continuità del servizio al termine del Contratto di concessione.</p> <p>La valutazione terrà conto dell'efficacia, dell'eshaustività e della concretezza della trattazione.</p>	D	2
j.14	<p><b>Servizi accessori per la ristorazione</b></p> <p>Il Concorrente dovrà proporre i servizi accessori che si obbliga ad attuare, finalizzati al conseguimento dei seguenti obiettivi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- semplificazione e riduzione del tempo necessario per l'ordinazione di cibi e bevande;</li><li>- semplificazione e riduzione dei tempi di pagamento;</li><li>- intrattenimento della clientela durante l'attesa dei pasti ordinati.</li></ul> <p>La valutazione terrà conto dell'efficacia, dell'eshaustività e della concretezza delle proposte. Inoltre, si terrà in considerazione la coerenza delle proposte con il Piano di marketing sviluppato in risposta ai precedenti criteri j.1. e j.2.</p>	D	3
j.15	<p><b>Caffè Fernanda per il Sociale</b></p> <p>L'Offerente dovrà proporre un'iniziativa da svolgere per tutta la durata della Concessione, finalizzata all'inclusione sociale e, a titolo non esaustivo, alla riduzione delle condizioni di disuguaglianza, di</p>	D	2

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



j	Criteri di valutazione	Tipologia (T/D)	PT <sup>imax</sup>
	discriminazione, di bisogno e di disagio derivanti da limitazioni personali e sociali, da condizioni di non autosufficienza, da difficoltà economiche.  La valutazione terrà conto dell'efficacia e della concretezza del progetto attraverso l'indicazione di un sistema di monitoraggio degli obiettivi definiti dal progetto.		
j.16	<b>Lingue straniere – Inglese</b> L'Offerente si obbliga a che il 100% del personale operativo a contatto con il pubblico, per ogni turno di servizio, abbia una conoscenza della lingua inglese. La conoscenza delle lingue deve essere almeno di livello certificato B2 rilasciato da enti accreditati.	T	2
j.17	<b>Lingue straniere - altre lingue</b> L'Offerente si obbliga a che almeno una persona tra il personale operativo a contatto con il pubblico, per ogni turno di servizio, abbia una conoscenza di una lingua ulteriore rispetto alla lingua inglese scelta tra le seguenti: Cinese, Francese, Giapponese, Russo, Spagnolo, Tedesco. La conoscenza delle lingue deve essere almeno di livello certificato B2 rilasciato da enti accreditati. 1 punto per ogni lingua aggiuntiva fino a un massimo di 2 punti.	T	2
j.18	<b>Destinazione delle eccedenze alimentari</b> In riferimento al paragrafo 4.3. del Capitolato Tecnico, il Concorrente si impegna a destinare le eventuali eccedenze alimentari, con cadenza giornaliera, ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della L. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari agli indigenti. In merito a requisiti e conservazione dovranno essere rispettate le modalità di cui all'art. 5 della L. 166/2016.	T	2

#### Note

\*Prodotti Biologici provenienti dalle aziende presenti all'interno dell'Elenco degli operatori biologici italiani disponibile sul sito <http://www.sian.it/aBiologicoPubb/start.do>

\*\*Prodotti DOP/IGP/STG contenuti nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012) e s.m.i.

L'attribuzione dei punteggi tecnici discrezionali (tipologia "D" della precedente tabella) avverrà in ragione dell'esercizio della discrezionalità tecnica spettante alla Commissione giudicatrice attraverso il metodo del "confronto a coppie", secondo quanto meglio specificato nel seguito.

L'attribuzione dei coefficienti con il metodo del "confronto a coppie" avverrà attraverso il confronto delle offerte, per ciascun criterio, considerando le preferenze espresse in base alla seguente scala semantica, con valori compresi tra 1 e 6:

- 1 – nessuna preferenza o parità di preferenza

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



- 2 – preferenza minima
- 3 – preferenza piccola
- 4 – preferenza media
- 5 – preferenza grande
- 6 – preferenza massima.

Per ciascun criterio di valutazione discrezionale (tipologia “D”), ciascun commissario costruirà la matrice triangolare con un numero di righe e un numero di colonne pari al numero N dei concorrenti meno uno, N-1. Nell’esempio seguente, le lettere, per riga e per colonna, individuano i singoli concorrenti. In ciascuna casella, il commissario riporterà il riferimento del concorrente la cui offerta sarà stata preferita con il relativo grado di preferenza. In caso di parità, saranno riportati i riferimenti dei due concorrenti le cui offerte a confronto saranno risultate di pari preferenza, assegnando ad ognuna un punto.

A titolo di esempio, si riportano le matrici dei confronti a coppie eseguiti da tre ipotetici commissari (commissario 1, commissario 2 e commissario 3) relativamente alle offerte di cinque ipotetici concorrenti (A, B, C, D, E). Nella prima matrice: il commissario 1 valuta, per esempio, tra gli altri, con “preferenza grande” l’offerta del concorrente B rispetto all’offerta del concorrente E, con una “preferenza media” l’offerta del concorrente D rispetto all’offerta del concorrente B, e con una “parità di preferenza” l’offerta del concorrente A e quella del concorrente E.

		imprese			
		B	C	D	E
commissario 1	A	A3	C2	A2	AE1
	B		C5	D4	B5
	C			C5	C2
	D				E5

		B	C	D	E
commissario 2	A	A4	C2	A3	A2
	B		B5	D4	B3
	C			C5	C2
	D				D6

		B	C	D	E
commissario 3	A	A2	C5	A3	AE1
	B		B5	D4	E3
	C			D5	C2
	D				E6

Al termine dei confronti si attribuiscono i punteggi sulla base del seguente metodo:

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall’Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



- Per ciascun commissario, si procede alla somma delle preferenze attribuite a ciascun concorrente, come nell'esempio che segue:

- **Commissario 1:**

Concorrente	Somma preferenze
A	6
B	5
C	14
D	4
E	6

- **Commissario 2:**

Concorrente	Somma preferenze
A	9
B	8
C	9
D	10
E	0

- **Commissario 3:**

Concorrente	Somma preferenze
A	6
B	5
C	7
D	9
E	10

- Si trasforma, per ciascun commissario, la somma delle preferenze attribuite mediante il "confronto a coppie" in coefficienti provvisori variabili tra 0 e 1, attribuendo alla somma più alta il valore di 1 e riproporzionando su di essa tutte le altre, come nell'esempio che segue:

- **Commissario 1:**

Concorrente	Somma	Coefficienti provvisori
A	6	0,428571
B	5	0,357143
C	14	1
D	4	0,285714
E	6	0,428571

- **Commissario 2:**

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



Concorrente	Somma	Coefficienti provvisori
A	9	0,9
B	8	0,8
C	9	0,9
D	10	1
E	0	0

○ **Commissario 3:**

Concorrente	Somma	Coefficienti provvisori
A	6	0,6
B	5	0,5
C	7	0,7
D	9	0,9
E	10	1

- Per ciascun concorrente, si calcola la media dei coefficienti provvisori di ciascun commissario e, successivamente, si procede al calcolo dei coefficienti definitivi attribuendo 1 al coefficiente medio più alto, e un coefficiente definitivo conseguentemente proporzionale al coefficiente medio raggiunto a tutti gli altri:

Concorrente	Media coefficienti provvisori	Coefficienti definitivi
A	0,642857	<b>0,7418</b>
B	0,552381	<b>0,6374</b>
C	0,866667	<b>1,0000</b>
D	0,728571	<b>0,8407</b>
E	0,47619	<b>0,5495</b>

- I punteggi tecnici definitivi, relativi a ciascun criterio oggetto di valutazione, saranno infine determinati come prodotto tra i coefficienti definitivi calcolati per ciascun concorrente e il punteggio tecnico massimo associato al criterio oggetto di valutazione, e infine saranno arrotondati alla terza cifra decimale.
- Si precisa che, ove non diversamente specificato, tutti i passaggi intermedi della procedura sin qui descritta saranno effettuati senza procedere ad alcun arrotondamento, vale a dire utilizzando tutte le cifre decimali disponibili attraverso il software utilizzato (MS Excel).

Si fa presente che, qualora le offerte da valutare siano inferiori a tre, ai fini della valutazione di ciascun criterio discrezionale sarà utilizzata, per ciascun concorrente, la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari sulla base della seguente scala di corrispondenza:

- Ottimo: 1
- Più che adeguato: 0,8

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



- Adeguato: 0,6
- Parzialmente adeguato: 0,4
- Inadeguato: 0

I coefficienti così ottenuti saranno moltiplicati per il corrispondente punteggio tecnico discrezionale massimo e riparametrati opportunamente attribuendo il punteggio massimo al valore più alto e riproporzionando su di esso tutti gli altri. I punteggi definitivi ottenuti saranno arrotondati alla terza cifra decimale.

Si precisa che nel caso in cui, relativamente a un singolo criterio, a tutte le offerte sia attribuito un punteggio provvisorio pari a 0, in fase di riparametrazione si attribuirà un punteggio definitivo pari a 0 a tutte le offerte.

Da ultimo si procede alla somma dei punteggi definitivi attribuiti a ciascun criterio “j”, tanto discrezionali “D”, quanto tabellari “T” (non oggetto di riparametrazione). Il risultato di tale somma costituisce il Punteggio Tecnico totale (PT<sub>i</sub>) attribuito a ciascuna Offerta Tecnica del concorrente i-esimo, senza procedere ad ulteriore riparametrazione. Pertanto, con riferimento al criterio “Punteggio Tecnico”, le offerte saranno valutate sulla base della somma dei punteggi secondo la seguente formula:

$$PT_i = \sum_{j=1}^{18} PT_{ij}$$

dove:

- a) i è l'indice identificativo dell'Offerta Tecnica del singolo concorrente i-esimo;
- b) j è l'indice identificativo variabile tra 1 e 18 dei criteri di valutazione dell'Offerta Tecnica riportate nella precedente tabella;
- c) PT<sub>i</sub> è il Punteggio Tecnico definitivo “totale” assegnato al concorrente i-esimo;

PT<sub>ij</sub> è il Punteggio Tecnico definitivo attribuito al concorrente i-esimo con riferimento al criterio di valutazione j-esimo. Si precisa inoltre che in caso di esclusione di una o più offerte successivamente all'attribuzione dei punteggi tecnici, i punteggi saranno ricalcolati prendendo in considerazione le sole offerte valide, secondo quanto meglio precisato al paragrafo 9.3.

Il calcolo del punteggio tecnico verrà effettuato dalla Commissione sulla base dei criteri sopra indicati nell'apposita seduta riservata di cui al successivo paragrafo 9.1.

### 8.3 Punteggio economico

Il “**Punteggio economico**” sarà calcolato sommando i punteggi assegnati alle seguenti componenti:

j	PUNTEGGIO ECONOMICO	Valore a base d'asta	PUNTEGGIO
Canone annuo:			

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



		(C <sub>base</sub> )	PE <sub>C,max</sub>
	per il primo anno	€ 0 (non soggetto a rialzo)	-
C	per gli anni successivi	€ 20.000	17
<i>Royalty variabile in funzione degli scaglioni di ricavi annui delle vendite e delle prestazioni al netto di IVA [€]:</i>			
	Scaglioni "s"	(R <sup>s</sup> base)	PE <sub>R,max</sub>
	0 ≤ ricavi ≤ 250.000,00	0% (non soggetto a rialzo)	-
R	250.000,00 < ricavi ≤ 350.000,00	5,50%	13
	350.000,00 < ricavi ≤ 450.000,00	5,00%	
	450.000,00 < ricavi ≤ 550.000,00	4,50%	
	ricavi > 550.000,00	4,00%	
TOTALE			30

secondo le seguenti formule:

- relativamente al criterio "C" (canone annuo):

$$PE_{C_i} = PE_{C,max} \times \begin{cases} 0,9 \times \frac{\Delta_{C_i}}{\Delta_{C,med}} & \text{se } \Delta_{C_i} \leq \Delta_{C,med} \\ 0,9 + (1 - 0,9) \times \frac{\Delta_{C_i} - \Delta_{C,med}}{\Delta_{C,max} - \Delta_{C,med}} & \text{se } \Delta_{C_i} > \Delta_{C,med} \end{cases}$$

laddove deve intendersi:

- PE<sub>C<sub>i</sub></sub>: punteggio attribuito al concorrente i-esimo relativamente alla voce di offerta "Canone annuo"
- PE<sub>C,max</sub>: punteggio massimo relativo alla voce di offerta "Canone annuo", pari a 17 punti;
- Δ<sub>C<sub>i</sub></sub> = C<sub>i</sub> - C<sub>base</sub>: differenza tra il valore offerto dal concorrente i-esimo (C<sub>i</sub>) e il valore posto a base d'asta (C<sub>base</sub>) relativamente alla voce di offerta "Canone annuo";
- Δ<sub>C,med</sub>: media aritmetica delle differenze Δ<sub>C<sub>i</sub></sub> relativamente alla voce di offerta "Canone annuo";
- Δ<sub>C,max</sub>: valore più elevato tra le differenze Δ<sub>C<sub>i</sub></sub> relativamente alla voce di offerta "Canone annuo".

- relativamente al criterio "R" (royalty):

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



$$PE_{R,i} = PE_{R,max} \times \begin{cases} 0,9 \times \frac{\Delta_{R^p_i}}{\Delta_{R^p,med}} & \text{se } \Delta_{R^p,i} \leq \Delta_{R^p,med} \\ 0,9 + (1-0,9) \times \frac{\Delta_{R^p,i} - \Delta_{R^p,med}}{\Delta_{R^p,max} - \Delta_{R^p,med}} & \text{se } \Delta_{R^p,i} > \Delta_{R^p,med} \end{cases}$$

laddove deve intendersi:

$PE_{Ri}$ : punteggio attribuito al concorrente i-esimo relativamente alla voce di offerta "Royalty";

$PE_{R,max}$ : punteggio massimo relativo alla voce di offerta "Royalty", pari a 13 punti;

$\Delta_{R^p_i}$ : rappresenta la somma ponderata dei rilanci offerti dal concorrente i-esimo sui singoli scaglioni di ricavi "s". Per ciascuno scaglione di ricavi "s", si procederà al calcolo delle differenze  $\Delta_{R^s_i} = R^s_i - R^s_{base}$ , ovvero le differenze tra il valore offerto ( $R^s_i$ ) e il valore posto a base d'asta ( $R^s_{base}$ ) relativamente alla componente "Royalty". Si procederà al calcolo di  $\Delta_{R^p_i}$  come somma ponderata dei rilanci offerti per ciascuno scaglione, ovvero  $\Delta_{R^p_i} = \sum_s (p_s * \Delta_{R^s_i})$ , dove  $p_s$  rappresenta il peso associato a ciascuno scaglione di ricavi secondo la tabella nel seguito riportata. Il valore ottenuto sarà arrotondato alla seconda cifra decimale, per difetto se la terza cifra è compresa tra 0 e 4, e per eccesso se la terza cifra è compresa tra 5 e 9. Ad esempio:

- 9,341 verrà arrotondato a 9,34;
- 9,345 verrà arrotondato a 9,35;

$\Delta_{R^p,med}$ : media aritmetica delle somme ponderate  $\Delta_{R^p_i}$  relativamente alla voce di offerta "Royalty";

$\Delta_{R^p,max}$ : valore più elevato tra le somme ponderate  $\Delta_{R^p_i}$  relativamente alla voce di offerta "Royalty".

Scaglione "s"	Descrizione	$p_s$
-	$0 \leq \text{ricavi} \leq 250.000,00$	-
s1	$250.000,00 < \text{ricavi} \leq 350.000,00$	43,25%
s2	$350.000,00 < \text{ricavi} \leq 450.000,00$	36,22%
s3	$450.000,00 < \text{ricavi} \leq 550.000,00$	19,42%
s4	$\text{ricavi} > 550.000,00$	1,11%

Si precisa, tuttavia, che nel caso in cui il numero di offerte valide presentate in gara risulterà inferiore a tre, le formule adottate per l'attribuzione del Punteggio Economico saranno le

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



seguenti:

- relativamente al criterio "C" (canone annuo):

$$PE_{Ci} = PE_{C,\max} \times \frac{\Delta_{Ci}}{\Delta_{C,\max}}$$

- relativamente al criterio "R" (royalty):

$$PE_{Ri} = PE_{R,\max} \times \frac{\Delta_{R^p i}}{\Delta_{R^p,\max}}$$

Si precisa, inoltre, che:

- Tutti i valori  $\Delta$  sono determinati al fine di dar conto, nell'attribuzione dei punteggi economici, del valore generato per l'Amministrazione dagli incrementi offerti dai concorrenti su canone e royalty rispetto ai rispettivi valori posti a base d'asta;
- In caso di esclusione di una o più offerte successivamente all'attribuzione dei punteggi economici, i punteggi saranno ricalcolati prendendo in considerazione le sole offerte valide, secondo quanto meglio precisato al paragrafo 9.3.

Sia gli incrementi medi offerti ( $\Delta_{\text{med}}$ ) rispetto ai valori posti a base d'asta sia il calcolo sui singoli Punteggi Economici sarà effettuato arrotondando alla terza cifra decimale (es. per valori compresi tra 18,2371 e 18,2374 sarà attribuito un PE pari a 18,237; per valori compresi tra 18,2375 e 18,238 sarà attribuito un PE pari a 18,238).

Da ultimo si procede alla somma dei punteggi attribuiti a ciascuna componente del criterio economico:

$$PE_i = PE_{Ci} + PE_{Ri}$$

Il risultato di tale somma costituisce il Punteggio Economico totale ( $PE_i$ ) attribuito a ciascuna Offerta Economica  $i$ -esima, senza procedere ad ulteriore riparametrazione.

## **9 PROCEDURA DI GARA**

### **9.1 Nomina Commissione e sedute**

Allo scadere del termine di presentazione delle offerte, le stesse sono acquisite definitivamente dal Sistema e, oltre ad essere non più modificabili, sono conservate dal Sistema medesimo in modo segreto.

Consip S.p.A. nomina una Commissione di gara per la valutazione delle offerte presentate.

Nelle more dell'attuazione dell'art. 77 del D. Lgs. n. 50/2016, i membri della Commissione saranno scelti secondo le modalità della procedura pubblicata sul sito internet [www.consip.it](http://www.consip.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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



nella sezione "Società Trasparente".

La procedura di aggiudicazione sarà aperta il giorno 21/11/2017 con inizio alle ore 15:00:00, dalla Commissione all'uopo nominata che si riunirà presso gli uffici della Consip S.p.A. in Via Isonzo, n. 19/E, in Roma, e procederà, **in seduta pubblica**, operando attraverso il Sistema, allo svolgimento delle seguenti attività:

- a) la verifica della ricezione delle offerte tempestivamente presentate. La tempestività della ricezione delle offerte e che le stesse offerte siano composte di *Documentazione amministrativa*, *Offerta tecnica* e *Offerta economica* (salva, in ogni caso, la verifica del contenuto di ciascun documento presentato) è riscontrata dalla presenza a Sistema delle offerte medesime in quanto, come meglio stabilito nel precedente paragrafo 4.1, le eventuali offerte intempestive ed incomplete (ovvero, manchevoli di una o più parti necessarie ed obbligatorie) non sono accettate dal Sistema medesimo e dunque nessuna offerta è presente a Sistema;
- b) successivamente, la Commissione procederà attraverso il Sistema alla apertura delle offerte presentate e, quindi, ad accedere all'area contenente la "*Documentazione amministrativa*" di ciascuna singola offerta presentata, mentre le *Offerte tecniche* e le *Offerte economiche* resteranno segrete, chiuse/bloccate a Sistema e, quindi, il relativo contenuto non sarà visibile, né alla Commissione di gara, né alla Consip S.p.A., né ai concorrenti, né a terzi; pertanto, il Sistema consentirà l'accesso alla *Documentazione amministrativa* e la Commissione procederà alla verifica della presenza dei documenti richiesti ed ivi contenuti.

Si precisa che alla prima seduta pubblica (ed alle successive sedute pubbliche di apertura delle offerte tecniche ed economiche) potrà assistere ogni concorrente collegandosi da remoto al Sistema tramite propria infrastruttura informatica.

La Commissione di gara, quindi, procederà, in seduta riservata, all'analisi della documentazione presente nella *Documentazione amministrativa*.

Ai sensi dell'art. 83, comma 9 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio. In particolare, in caso di mancanza, incompletezza e di ogni altra irregolarità "essenziale" degli elementi e del DGUE (con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica), la Commissione assegna al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere.

**In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione il concorrente è escluso dalla gara.**

Costituiscono **irregolarità essenziali non sanabili** le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

\*\*\*

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



La Consip S.p.A. e per essa la Commissione potrà comunque richiedere ai concorrenti chiarimenti in ordine al contenuto della documentazione e delle dichiarazioni presentate, diverse da quelle soggette a possibile sanatoria ai sensi del capoverso che precede, con facoltà di assegnare a tal fine un termine perentorio, entro cui le imprese concorrenti devono far pervenire quanto richiesto, **pena l'esclusione** dalla gara.

\*\*\*

Al termine dell'analisi dei documenti contenuti nella documentazione amministrativa e della verifica della documentazione attestante l'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80, della sussistenza dei requisiti soggettivi ed economico-finanziari sarà adottato il provvedimento che determina le esclusioni dalla procedura e le ammissioni.

Al fine di consentire l'eventuale proposizione dei ricorsi ai sensi dell'articolo 120 del codice del processo amministrativo, sono altresì pubblicati sul sito [www.consip.it](http://www.consip.it) gli atti di cui all'art. 29 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i..

\*\*\*

Conclusa la suddetta fase istruttoria sulla documentazione amministrativa, la Commissione, riunita in seduta aperta al pubblico, la cui data sarà comunicata ai concorrenti ammessi, procederà allo sblocco e all'apertura delle *Offerte tecniche* per la verifica della presenza dei documenti relativi alle singole Offerte Tecniche. Della esecuzione della predetta attività verrà data preventiva comunicazione ai concorrenti ammessi.

Successivamente, in apposite sedute riservate, la Commissione procederà a verificare la regolarità dei documenti delle Offerte Tecniche, nonché la rispondenza delle caratteristiche/requisiti dichiarate/i nell'Offerta Tecnica con quelle/i minime/i previste/i nel Capitolato Tecnico, a **pena d'esclusione**.

Terminato l'esame delle offerte tecniche, pertanto, si procederà alla attribuzione del "punteggio tecnico" (PT) sulla base dei criteri ed in ragione dei relativi punteggi massimi stabiliti nel precedente paragrafo 8.1 del presente Disciplinare di gara.

Successivamente, la Commissione procederà, in seduta aperta al pubblico, la cui data sarà preventivamente comunicata ai concorrenti ammessi alla apertura delle *Offerte economiche*.

Nella medesima seduta aperta al pubblico la Commissione renderà visibile ai concorrenti attraverso il Sistema:

- a) il "punteggio tecnico" (PT) precedentemente attribuito;
- b) in seguito alle attività di sblocco e apertura delle offerte economiche, il canone e le % di royalty offerte.

\*\*\*

Di seguito, in seduta riservata, la Commissione procederà:

1. all'esame e verifica delle offerte economiche presentate;
2. alla verifica in ordine alla sussistenza in capo ai concorrenti di una situazione di controllo ex art. 2359 c.c. o di una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale proponendo l'esclusione dei concorrenti per i quali sia accertata tale situazione, così

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



- come previsto dall'art. 80, comma 5, lett. m) del D. Lgs 50/2016 e s.m.i.;
3. all'attribuzione del punteggio economico sulla base del calcolo automatico effettuato dal Sistema;
  4. alla somma di tutti i punteggi parziali attribuiti alle diverse offerte (PT + PE), attribuendo il punteggio complessivo a ciascuna offerta;
  5. a stilare la graduatoria provvisoria di merito;
  6. in caso di parità in graduatoria, si procederà nel seguente modo: nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica differenti, sarà collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sull'**offerta tecnica**. Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, si procederà mediante **sorteggio** in seduta pubblica presso la sede della Consip S.p.A.; le modalità saranno successivamente definite dalla Consip.
  7. alla verifica, attraverso il meccanismo automatico previsto dal Sistema, della presenza di eventuali offerte anormalmente basse, ai sensi dell'art. 97, comma 3, del D. Lgs. n. 50/2016 e alla verifica in ogni caso della presenza di elementi specifici che facciano apparire le offerte anormalmente basse ai sensi dell'art. 97, comma 6, del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.

#### **Sub procedimento di verifica dell'anomalia**

Nel caso di anomalia delle offerte o in caso di presenza di elementi specifici che facciano apparire le offerte anormalmente basse ai sensi dell'art. 97, comma 6, del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., la Commissione comunica al Responsabile del procedimento i nominativi dei concorrenti che le hanno presentate.

Il Responsabile del procedimento svolge la verifica di congruità delle offerte con il supporto della Commissione nominata ex articolo 77 del Codice e, nelle more della sua attuazione, della Commissione nominata dalla Consip. Sarà chiesto ai concorrenti interessati di produrre entro un termine non inferiore a 15 giorni di produrre dettagliate giustificazioni sull'offerta presentata. Ove il termine non fosse rispettato sarà, successivamente, fissato un termine perentorio, il cui mancato rispetto comporterà l'esclusione dalla gara.

All'esito del procedimento di verifica dell'anomalia la Commissione procederà alla formulazione della graduatoria provvisoria di merito.

\*\*\*

In ogni caso, rispetto al primo classificato nella graduatoria provvisoria di merito si procederà a verificare che il costo della manodopera non sia inferiore ai minimi salariali retributivi indicati nelle apposite tabelle di cui all'articolo 23, comma 16, del Codice.

A tal fine la Commissione chiederà al concorrente interessato di produrre entro un termine non inferiore a 15 giorni di produrre dettagliate informazioni in merito alle modalità con le quali è

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



stato determinato il costo complessivo della manodopera (numero delle risorse impiegate, inquadramento, contratto collettivo applicato, costo giornaliero, ore lavorate ecc.).

Ove il termine non fosse rispettato sarà, successivamente, fissato un termine perentorio, il cui mancato rispetto comporterà l'esclusione dalla gara.

La Commissione comunicherà gli esiti della verifica eseguita unitamente alla proposta di aggiudicazione.

La verifica sui costi della manodopera potrà, ove ne ricorrano i presupposti, essere svolta nel contesto del sub procedimento di anomalia dell'offerta.

\*\*\*

Ogni variazione che intervenga, anche in conseguenza di una pronuncia giurisdizionale, successivamente alla fase di ammissione, regolarizzazione o esclusione delle offerte, non rileva per il calcolo delle medie della procedura e l'individuazione della soglia di anomalia delle offerte.

## 9.2 Ulteriori regole e vincoli

Saranno esclusi dalla procedura i concorrenti che presentino:

- offerte nelle quali fossero sollevate eccezioni e/o riserve di qualsiasi natura alle condizioni di fornitura specificate nello Schema di Contratto e/o nel Capitolato Tecnico,
- offerte che siano sottoposte a condizione,
- offerte che sostituiscano, modifichino e/o integrino le predette condizioni di fornitura,
- offerte incomplete e/o parziali,
- offerte di servizi che non rispettino le caratteristiche minime stabilite nel Capitolato Tecnico e/o nello Schema di Concessione, ovvero di servizi connessi offerti con modalità difformi, in senso peggiorativo, da quanto stabilito nel Capitolato Tecnico e/o nello Schema di Concessione;
- offerte in relazione alle quali vi sono prove di corruzione o collusione;
- offerte che siano giudicate anormalmente basse.

Si considerano inammissibili e pertanto verranno escluse dalla gara le offerte:

- a) che non hanno la qualificazione necessaria;
- b) i cui valori offerti (canone e royalty) risultino inferiori rispetto ai valori posti a base di gara

Si rammenta, che la falsità in atti e le dichiarazioni mendaci:

- comportano sanzioni penali ai sensi dell'art. 76 D.P.R. n. 445/2000;
- costituiscono causa d'esclusione dalla partecipazione alla presente procedura;
- saranno oggetto di comunicazione all'A.N.AC. ai sensi dell'art. 80, comma 12 e saranno valutate ai sensi dello stesso articolo comma 5, lett. c) del D. Lgs. n. 50/2016.

In ordine alla veridicità delle dichiarazioni, Consip S.p.A. si riserva di procedere, anche a campione, a verifiche d'ufficio.

Consip S.p.A. si riserva il diritto di:

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



- a) non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del Contratto, in conformità a quanto previsto dall'articolo 95, comma 12, del D. Lgs. n. 50/2016;
- b) sospendere, reindire o non aggiudicare la gara motivatamente;
- c) aggiudicare anche nel caso di un'unica offerta valida

Il Concedente si riserva il diritto di non stipulare motivatamente il contratto anche qualora sia intervenuta in precedenza l'aggiudicazione.

Gli offerenti sono vincolati alle offerte presentate per il periodo indicato al punto IV.2.3 del Bando di gara.

La Consip S.p.A. provvederà a comunicare al Casellario Informatico le informazioni di cui alla Determinazione dell'Avcp n. 1 del 10/01/2008, salvo i fatti riguardanti la fase di esecuzione del contratto, da annotare nel Casellario, il cui onere di comunicazione rimane in capo al Concedente.

### **9.3 Controllo sul possesso dei requisiti di accesso alla gara**

Prima dell'aggiudicazione, la Consip procederà alle verifiche di cui all'art. 32, comma 7, e 85, comma 5, del D. Lgs. n. 50/2016 nei confronti del primo classificato nella graduatoria provvisoria di merito.

- La Consip chiederà al suddetto concorrente di voler produrre per il requisito di cui al punto III.1.2, lett. a), del Bando di gara
- dichiarazione resa, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 47 del D.P.R. n. 445/2000, dal soggetto o organo preposto al controllo contabile della società ove presente (sia esso il Collegio sindacale, il revisore contabile o la società di revisione), attestante la misura (importo) e la tipologia (causale della fatturazione) del fatturato specifico dichiarato in sede di partecipazione; la dichiarazione dovrà essere sottoscritta con firma digitale del dichiarante oppure prodotta sotto forma di copia informatica di documento cartaceo secondo le modalità previste dall'art. 22, commi 1 e 2, del D.Lgs. 7 marzo 2005 n. 82; qualora non prodotta in originale, l'attestazione dovrà essere accompagnata da dichiarazione di conformità all'originale ai sensi del d.P.R. n. 445/2000 del concorrente;  
**ovvero**
- copia dei bilanci consuntivi, compresi gli allegati, relativi agli esercizi finanziari di cui al punto III.1.2, lett. a), del Bando di gara con indicazione del punto specifico da cui sia possibile evincere la misura (importo) e la tipologia (causale della fatturazione) del fatturato specifico dichiarato in sede di partecipazione, in formato pdf.;  
**ovvero**
- copia delle fatture attestanti la misura (importo) e la tipologia (causale della fatturazione) del fatturato specifico dichiarato in sede di partecipazione, accompagnate

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



da dichiarazione di conformità all'originale resa ai sensi del DPR 445/2000 sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante del concorrente; ove la causale non sia chiara il concorrente potrà produrre anche copia dei contratti cui le fatture si riferiscono in formato pdf;

**ovvero**

- produzione di certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni e/o dichiarazioni dei privati rese ai sensi dell'art. 47 del d.P.R. n. 445/2000, che attestino - in modo dettagliato e compiuto - le prestazioni eseguite dal concorrente a proprio favore, con indicazione dei relativi importi e date coerenti con la misura (importo) e la tipologia (causale della fatturazione) del fatturato specifico dichiarato in sede di partecipazione. Tali documenti devono essere sottoscritti digitalmente dall'Amministrazione o dal privato dichiarante. Qualora non prodotti in originale, i certificati e le dichiarazioni dovranno essere accompagnati da dichiarazione di conformità all'originale ai sensi del d.P.R. n. 445/2000.

Nel caso di Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del d. lgs. n. 50/2016 e s.m.i. che abbiano dichiarato per il possesso del requisito sia quello posseduto dal Consorzio che quello posseduto dalle consorziate esecutrici e/o quello delle consorziate non esecutrici tramite avvalimento, non potranno essere prodotti né le dichiarazioni del collegio sindacale o dei revisori né i bilanci; mentre potranno essere prodotti i documenti di cui alle precedenti lett. c) e d); dalla documentazione prodotta dovrà evincersi che il fatturato non è maturato per le medesime commesse, incarichi, contratti.

Si precisa che, ai fini di quanto sopra, se il requisito posseduto da ogni singolo concorrente è superiore al requisito minimo richiesto come indicato al punto III.1.2, lett. a), del Bando di gara, è sufficiente comprovare il possesso del requisito minimo richiesto;

I documenti sopra indicati dovranno essere presentati, entro il termine di dieci giorni dalla richiesta, attraverso l'invio in formato elettronico tramite il Sistema nell'apposita sezione e/o via pec all'indirizzo che sarà comunicato tempestivamente al concorrente.

Ove tale termine non fosse rispettato oppure nel caso in cui fosse necessario formulare chiarimenti o richiedere integrazioni rispetto a quanto prodotto sarà, successivamente, fissato un termine perentorio non superiore a dieci giorni, il cui mancato rispetto comporterà l'**esclusione** dalla gara.

**L'esclusione** sarà disposta anche qualora il possesso dei requisiti richiesti non risulti confermato dalla documentazione prodotta.

La Consip procederà, ove ne ricorrano i presupposti, alla segnalazione del fatto all'A.N.AC. ai sensi dell'art. 80, comma 12, del D. Lgs. n. 50/2016.

Contestualmente alla richiesta della documentazione sopra indicata, la Consip S.p.A. chiederà al primo concorrente posizionato nella graduatoria provvisoria di merito di produrre, entro **15**

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



**giorni**, una dichiarazione, resa da soggetto munito di poteri idonei ad impegnare gli operatori ai sensi del DPR 445/2000, firmata digitalmente, con l'indicazione del nominativo dei soggetti di cui al comma 3, dell'art. 80, come indicati al precedente paragrafo 5.2, nonché, in caso di cessione/affitto d'azienda o di ramo d'azienda, incorporazione o fusione societaria intervenuta nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando e comunque sino alla data di presentazione dell'offerta le singole operazioni intercorse, la data di sottoscrizione e quella di efficacia nonché il nominativo dei soggetti come individuati al precedente paragrafo 5.2.

Tale dichiarazione dovrà essere prodotta:

- i) da tutte le imprese componenti il RTI o il Consorzio, in caso di RTI o Consorzi ordinari di concorrenti sia costituiti che costituenti;
- ii) dal Consorzio medesimo e da tutte le imprese consorziate indicate quali concorrenti, in caso di Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;
- iii) dall'impresa ausiliaria, in caso di avalimento;
- iv) da ogni impresa subappaltatrice in caso di subappalto.

Ove il termine non fosse rispettato, sarà fissato, successivamente, un termine perentorio, il cui mancato rispetto comporterà l'esclusione dalla gara.

Nel caso in cui fossero intercorse variazioni in corso di gara rispetto ai soggetti che rivestono le cariche di cui all'art. 80, comma 3, o nuove operazioni societarie, gli operatori di cui sopra (concorrente, ausiliarie, subappaltatori) dovranno elencare i nominativi di tali soggetti e rendere nei loro confronti le dichiarazioni sull'assenza delle cause di esclusione previste dall'art. 80 commi 1, 2 e 5 lett. l).

In tale contesto, dovranno essere altresì tempestivamente comunicate le eventuali ulteriori variazioni alle dichiarazioni ed informazioni contenute nel "Documento di gara unico europeo" e nel "Documento di Partecipazione" producendo gli stessi documenti con le medesime modalità, evidenziando le variazioni intervenute e producendo se del caso documentazione opportuna.

La Consip S.p.A. si riserva comunque la facoltà di eseguire il controllo della veridicità delle autodichiarazioni rese nel DGUE anche a campione e in tutti i casi in cui si rendesse necessario per assicurare la correttezza della procedura, chiedendo a qualsiasi concorrente di produrre con le modalità sopra descritte i nominativi dei soggetti di cui all'art. 80, comma 3, e le operazioni societarie, ulteriori informazioni.

\*\*\*

Successivamente, si procederà agli adempimenti relativi all'aggiudicazione ai sensi dell'art. 32 del D. Lgs. n. 50/2016. Consip effettuerà la comunicazione di aggiudicazione ai sensi dell'art. 76, comma 5 lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016. Trova applicazione quanto previsto dall'art. 32, comma 8, D. Lgs. n. 50/2016.

Atteso che:

- (i) nella presente iniziativa trova applicazione, per la valutazione degli aspetti qualitativi delle offerte presentate (Offerte tecniche), la c.d. "riparametrazione" e, per la valutazione delle

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



Offerte economiche, la formula di attribuzione del punteggio economico sopra riportata, (ii) tali modalità di valutazione delle offerte possono determinare una “interdipendenza” tra le diverse offerte nell’attribuzione dei punteggi definitivi;

nel caso in cui si verifichi un’esclusione:

- dopo l’attribuzione da parte della Commissione dei punteggi tecnici, o
- dopo l’attribuzione da parte della Commissione dei punteggi economici, o
- a seguito di verifica dell’anomalia, o
- in seguito ai controlli di cui agli artt. 32, comma 7, e 85, comma 5, del D. Lgs. n. 50/2016 .

la Commissione procederà alla “revisione” dei punteggi tecnici ed economici attribuiti alle diverse offerte rimaste in gara, effettuando una nuova “riparametrazione” dei punteggi tecnici ed un nuovo calcolo di quelli economici, senza prendere in considerazione l’Offerta del Concorrente escluso.

#### **9.4 Accesso agli atti all’esito della procedura di gara**

Si evidenzia, preliminarmente, che, fermo restando quanto previsto in materia di accesso agli atti nel D. Lgs. n. 50/2016 all’art. 53, l’esercizio del diritto di accesso può essere esercitato ai sensi degli artt. 22 e segg. della l. n. 241/1990.

Si rappresenta, altresì, che il concorrente è tenuto ad indicare analiticamente nell’Offerta Tecnica e nelle giustificazioni prodotte (nel caso di una eventuale offerta anomala) le parti delle stesse contenenti segreti tecnici o commerciali, ove presenti, che intenda non rendere accessibile ai terzi. Tale indicazione dovrà essere adeguatamente motivata ed il concorrente dovrà allegare ogni documentazione idonea a comprovare l’esigenza di tutela. Consip garantirà comunque visione ed eventuale estrazione in copia di quella parte della documentazione che è stata oggetto di valutazione, e conseguente attribuzione del punteggio, da parte della Commissione giudicatrice qualora strettamente collegata all’esigenza di tutela del richiedente.

Rimane inteso che la Consip in ragione di quanto dichiarato dal concorrente e di ciò che è stato sottoposto a valutazione dalla Commissione giudicatrice, procederà ad individuare in maniera certa e definitiva le parti che debbano essere segretate dandone opportuna evidenza nella comunicazione di aggiudicazione.

Saranno inoltre sottratti all’accesso tutti i dati giudiziari rinvenuti nella documentazione presentata dal Concorrente, nonché le informazioni annotate sul Casellario istituito presso l’A.N.AC.

#### **10 ADEMPIMENTI PER LA STIPULA**

Con la comunicazione di cui all’art. 76, comma 5, lett. a), del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. viene richiesto all’aggiudicatario di far pervenire alla Consip S.p.A.:

nel termine di 5 (cinque) giorni solari dalla ricezione della suddetta comunicazione la seguente documentazione:

- a) dichiarazione, conforme all’Allegato 10 “*Facsimile Dichiarazione familiari conviventi*”, resa dai soggetti indicati dall’art. 85 del D. Lgs. n. 159/2011, in relazione ai familiari

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall’Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



conviventi dei soggetti medesimi (dell'aggiudicatario e subappaltatori);

- b) dichiarazione attestante gli estremi identificativi del/dei conto/i corrente/i dedicato/i, anche non in via esclusiva, al presente appalto nonché le generalità (nome e cognome) ed il Codice Fiscale delle persone delegate ad operare su di detto/i conto/i in adempimento a quanto previsto dall'art. 3 comma 7 della Legge n.136/2010. L'aggiudicatario è tenuto a comunicare tempestivamente e comunque entro e non oltre il termine di 7 giorni dalla/e variazione/i, qualsivoglia variazione intervenuta in ordine ai su richiamati dati;

nel termine di 15 (quindici) giorni solari dalla ricezione della suddetta comunicazione la seguente documentazione (in originale o in copia autenticata e in regolare bollo laddove previsto dalla normativa vigente):

- a) idoneo documento comprovante la prestazione di una garanzia definitiva in favore del Concedente a garanzia degli impegni contrattuali, secondo le modalità e condizioni indicate nel successivo paragrafo 11.1 del presente Disciplinare di gara; si precisa che, al fine di fruire delle riduzioni di cui all'art. 93, comma 7, del D. Lgs. n. 50/2016, della suddetta garanzia, l'aggiudicatario dovrà produrre, nei modi e nelle forme stabilite al precedente paragrafo 5.6 del presente Disciplinare di gara, la documentazione di cui al predetto paragrafo, ove non precedentemente prodotta;
- b) idonea copertura assicurativa nel rispetto di quanto stabilito al successivo paragrafo 12 del presente Disciplinare di gara;
- c) qualora il Concessionario abbia offerto la caratteristica migliorativa "Destinazione delle eccedenze alimentari", documentazione attestante la collaborazione dell'aggiudicatario con le organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero dei soggetti indicati nell'art. 13 della L. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari agli indigenti, che saranno destinatarie delle eventuali eccedenze alimentari;
- d) qualora il Concessionario abbia offerto le caratteristiche migliorative "Qualità ambientale di pane, formaggi e altri prodotti di origine animale (uova, miele, prodotti lattiero-caseari)", "Qualità ambientale di oli e grassi", "Qualità ambientale delle carni fresche e prodotti a base di carne", "Qualità ambientale di ortofrutta, legumi e cereali, freschi o trasformati", "Qualità ambientale dei Vini", l'elenco delle aziende fornitrici, la lista dei relativi prodotti forniti con la specifica denominazione di vendita nonché documentazione attestante il possesso della certificazione biologica ai sensi dei regolamenti (CE) N. 834/2007 e (CE) N. 889/2008 e s.m.i. e/o il possesso delle certificazioni DOP/IGP/SGT ai sensi dei Regolamenti (CE) N. 510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 1151/2012 e s.m.i., fatta salva la possibilità di modificare/integrare tale lista nel corso della durata della Concessione.

In caso di RTI e di Consorzi:

- la documentazione di cui ai precedenti punti a) e b) dovrà essere presentata:
  - in caso di RTI o di Consorzi ordinari di tipo orizzontale, dall'Impresa mandataria/capogruppo in nome e per conto di tutte le imprese raggruppate con

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



- responsabilità solidale ai sensi dell'art. 48 comma 5 del D.Lgs. n. 50/2016;
- in caso di Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c) del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. dal Consorzio stesso.
  - dovrà inoltre essere presentata, qualora non prodotta già in fase di partecipazione, originale o copia autentica del mandato collettivo speciale irrevocabile con rappresentanza alla impresa capogruppo con indicazione specifica delle percentuali di esecuzione dei servizi/forniture che ciascuna impresa svolgerà, così come riportate nel "Documento di partecipazione", ovvero dell'atto costitutivo del Consorzio. Il mandato speciale del RTI e l'atto costitutivo del Consorzio dovranno espressamente contenere l'impegno delle singole imprese facenti parte del RTI o del Consorzio al puntuale rispetto degli obblighi derivanti dalla Legge n. 136/2010 e s.m.i, anche nei rapporti tra le imprese raggruppate o consorziate. Resta inteso che laddove il mandato speciale del RTI e l'atto costitutivo del consorzio presentati in fase di partecipazione siano sprovvisti dell'impegno di cui sopra, quest'ultimo dovrà essere prodotto con le medesime forme dell'atto originario sotto forma di addendum all'atto stesso.

Scaduto il termine sopra menzionato, Consip S.p.A. verificherà se la documentazione prodotta sia completa nonché formalmente e sostanzialmente regolare.

Qualora nei termini assegnati, la documentazione di cui sopra non pervenga o risulti incompleta o formalmente e sostanzialmente irregolare, Consip S.p.A. si riserva di assegnare un termine perentorio scaduto il quale la stessa procederà alla revoca dell'aggiudicazione.

Ove Consip non preferisca indire una nuova procedura, nel rispetto degli adempimenti relativi all'aggiudicazione di cui agli articoli 30 e 76 del D. Lgs. n. 50/2016, procederà all'aggiudicazione della gara al concorrente che segue nella graduatoria, che, in tal caso, sarà tenuto a presentare rispettivamente entro 5 (cinque) e 15 (quindici) giorni solari dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione, la documentazione precedentemente indicata.

In ogni caso, Consip potrà rivalersi sulla garanzia prestata dall'aggiudicatario a garanzia dell'offerta cui è stata revocata l'aggiudicazione, procedendo all'incameramento della stessa.

Con l'aggiudicatario verrà stipulato con la Concedente una concessione, conforme allo Schema di Concessione allegato al presente Disciplinare di gara.

Successivamente, la Concedente comunicherà l'avvenuta stipulazione del Contratto con l'aggiudicatario.

Si ricorda che se l'aggiudicatario intenda utilizzare i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura sottoscritti in epoca anteriore alla indizione della procedura finalizzata alla aggiudicazione del contratto dovrà produrli, in originale o copia autentica, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di Concessione.

## **11 GARANZIA**

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



### 11.1 Garanzia definitiva

Ai fini della stipula della concessione, l'aggiudicatario dovrà prestare, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016., una garanzia definitiva, sotto forma di cauzione o fideiussione, pari al 10% del valore della concessione (ovvero Euro 400.429,30) in favore dell'Amministrazione. Al fine di salvaguardare l'interesse pubblico alla conclusione del contratto nei termini e nei modi programmati in caso di aggiudicazione con aumenti del canone e/o della royalty superiori al dieci per cento, la garanzia da costituire è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il dieci per cento. Ove l'aumento sia superiore al venti per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di aumento superiore al venti per cento. Al solo fine della determinazione dell'importo della garanzia definitiva, l'aumento percentuale medio di canone e royalty è determinato in ragione della seguente formula:

$$\text{Incremento}\% = \frac{17}{30} * \frac{\Delta_{Ci}}{C_{base}} + \frac{13}{30} * \Delta_{Ri}^P$$

Dove le variabili sono quelle definite al paragrafo 8.3.

La garanzia copre l'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché il rimborso delle somme pagate in più al concessionario rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso il concessionario, nonché il rispetto degli impegni assunti con il Patto di integrità l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento delle prestazioni nel caso di risoluzione della concessione disposta in danno del concessionario, il pagamento di quanto dovuto dal concessionario per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori.

La garanzia potrà essere prestata mediante fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari iscritti nel nuovo "albo" di cui all'art. 106 del D. Lgs. n. 385/1993. Come precisato con Comunicato della Banca d'Italia del 12/5/2016, possono esercitare l'attività di concessione di finanziamenti nei confronti del pubblico, oltre agli intermediari già iscritti al nuovo "albo" ex art. 106 TUB, anche gli intermediari che, avendo presentato istanza nei termini previsti per l'iscrizione nel medesimo "albo", abbiano un procedimento amministrativo avviato ai sensi della l. n. 241/90 e non ancora concluso.

La garanzia deve essere rilasciata nel rispetto del facsimile di cui all'Allegato 6 del Disciplinare.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, secondo comma, del cc, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta del Concedente.

La garanzia dovrà inoltre avere sottoscrizione autenticata da notaio ed essere irrevocabile.

Trovano applicazione le regole sulle riduzioni previste in caso di possesso da parte dell'aggiudicatario dei requisiti (certificazioni/registrazioni/inventari/marchi/impronte/

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



attestazioni/rating) e le misure di favore per le Micro, Piccole e medie Imprese previsti dall'art. 93, comma 7, del D. Lgs. n. 50/2016, nonché quelle previste in caso di presentazione della garanzia da parte dei soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. b), c) d) ed e) del D. Lgs.n. 50/2016 di cui al paragrafo 5.6.1 del presente Disciplinare.

Si ricorda che in caso di cumulo delle riduzioni, la riduzione successiva deve essere calcolata sull'importo che risulta dalla riduzione precedente.

La mancata costituzione della suddetta garanzia determina la decadenza dell'aggiudicazione e l'escussione della garanzia provvisoria e la Consip S.p.A. potrà aggiudicare l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia cessa di avere effetto a completa ed esatta esecuzione delle obbligazioni nascenti dalla concessione stesso con l'emissione del certificato di verifica di conformità e comunque solo con la restituzione da parte del Concedente della stessa al garante.

Qualora l'ammontare delle garanzie dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, l'aggiudicatario dovrà provvedere al reintegro, secondo quanto espressamente previsto nello Schema di Concessione. In caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui canoni da corrispondere alla committente.

La garanzia è progressivamente svincolata in ragione e a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80 per cento dell'iniziale importo garantito, secondo quanto stabilito all'art. 103, comma 5, D.Lgs. n. 50/2016.

In particolare, lo svincolo verrà effettuato con periodicità semestrale subordinatamente alla preventiva consegna, da parte del concessionario all'istituto garante, di un documento attestante l'avvenuta esecuzione delle prestazioni contrattuali. Tale documento è emesso periodicamente dalla Committente.

## **12 POLIZZA ASSICURATIVA**

L'Aggiudicatario è obbligato, ai fini della stipula della concessione, a presentare idonea copertura assicurativa, per le garanzie individuate nell'Allegato 8 al presente Disciplinare di gara, attinenti allo svolgimento di tutte le attività oggetto della concessione.

In particolare, l'Aggiudicatario potrà scegliere tra una delle due modalità di seguito riportate; nello specifico, il fornitore dovrà:

- a) produrre una o più polizze assicurative contratte specificatamente per la concessione conformi alle condizioni e alle clausole previste nell'Allegato 8 al presente Disciplinare di gara; *ovvero* (in via alternativa)
- b) produrre una o più polizze di cui è provvisto, integrate e/o modificate affinché siano resi conformi ai contenuti e alle condizioni dell'allegato 8 al presente Disciplinare di gara.

La/e polizza/e assicurativa/e dovrà/anno essere stipulata/e con Compagnia/e di Assicurazione, autorizzata/e, ai sensi delle leggi vigenti, all'esercizio dei rami oggetto della/e copertura/e richiesta/e.

Si precisa che potrà essere prodotto o il documento integrale di polizza assicurativa (eventualmente oscurato per le parti coperte da brevetto) ovvero un estratto di polizza con una

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



dichiarazione della Compagnia di Assicurazioni attestante l'esistenza della stessa e delle clausole/vincoli assicurative/i previste/i nell'Allegato 8 del Disciplinare. Consip si riserva la facoltà di richiedere comunque l'integrale documento di polizza.

Il documento prodotto deve essere in lingua italiana ovvero, qualora sia prodotto in lingua diversa dall'italiano, il documento deve essere accompagnato da traduzione.

Posto che per tutta la durata della concessione l'Aggiudicatario ha l'obbligo di avere sempre attiva una o più polizze di assicurazione conforme/i a quanto indicato nell'Allegato 8, lo stesso dovrà produrre, tra i documenti richiesti per la stipula della concessione, polizze di durata non inferiore a 60 gg. decorrenti dalla comunicazione di aggiudicazione.

Si rammenta che in ogni caso valgono gli obblighi assunti dalla Compagnia di Assicurazione previsti dall'allegato 8 con particolare riguardo all'impegno a dare avviso scritto al Concedente di ogni modifica contrattuale in senso peggiorativo rispetto alle clausole previste nell'Allegato 8, nonché di ogni inadempienza del Contraente che possa comportare l'inoperatività della garanzia. Tale obbligo di comunicazione vale anche in caso di naturale scadenza o eventuale disdetta della polizza.

Resta ferma l'intera responsabilità del concessionario anche per danni coperti o non coperti e/o per gli eventuali maggiori danni eccedenti i massimali assicurati. Si rammenta, inoltre, che come previsto al successivo paragrafo 13 del presente Disciplinare, il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri del Concessionario che rimane unico e solo responsabile nei confronti del concedente delle prestazioni subappaltate. Pertanto, a tal fine, la copertura assicurativa dovrà prevedere tra gli assicurati anche i subfornitori ed i subappaltatori.

### **13 SUBAPPALTO**

Il subappalto è ammesso in conformità all'art. 174 del D.lgs. 50/2016. .

L'affidamento in subappalto è sottoposto ai sensi del richiamato art. 174 alle seguenti condizioni:

- Il concorrente deve aver indicato in fase di gara le parti del contratto di concessione che intende subappaltare a terzi, nonché il nominativo del subappaltatore con il relativo DGUE;
  - Il concorrente ha l'obbligo di dimostrare l'assenza in capo al subappaltatore indicato di motivi di esclusione ai sensi dell'art. 80 del D.lgs. n. 50/2016, nonché di provvedere a sostituire il subappaltatore relativamente al quale apposita verifica abbia dimostrato la sussistenza dei motivi di esclusione di cui al citato art. 80;
  - successivamente all'aggiudicazione della concessione e al più tardi all'inizio dell'esecuzione della stessa, il concessionario dovrà indicare al Concedente dati anagrafici, recapiti e rappresentanti legali del subappaltatore coinvolto nei servizi, in quanto noto al momento della richiesta. Il Concessionario dovrà altresì comunicare al Concedente ogni modifica di tali informazioni che intervenga nel corso della Concessione, nonché le informazioni eventualmente richieste per eventuali nuovi subappaltatori successivamente coinvolti nei servizi.
- Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri del Concessionario che rimane unico e solo responsabile nei confronti del Concedente delle prestazioni subappaltate. L'esecuzione delle prestazioni affidate in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto.

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



Il Concedente provvederà, inoltre, alle condizioni di cui 174, comma 7, D.lgs. n. 50/2016, al pagamento diretto dei subappaltatori, sempre, in caso di microimprese e piccole imprese e, per le altre, in caso di inadempimento da parte dell'appaltatore o in caso di richiesta del subappaltatore. Il pagamento diretto è comunque subordinato alla verifica della regolarità contributiva e retributiva dei dipendenti del subappaltatore. In caso di pagamento diretto il concessionario è liberato dall'obbligazione solidale..

Il Concessionario è comunque tenuto a comunicare al Concedente, prima dell'inizio della prestazione, per tutti i sub-contratti che non sono subappalti, stipulati per l'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, il nome del sub-contraente, la prestazione affidata. Sono, altresì, comunicate al Concedente eventuali modifiche a tali informazioni avvenute nel corso del sub-contratto.

Non si configurano come attività affidate in subappalto le prestazioni rese in favore dei soggetti affidatari in forza di contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura sottoscritti in epoca anteriore alla indizione della procedura finalizzata alla aggiudicazione del contratto. I relativi contratti sono depositati alla stazione appaltante prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto.

#### **14 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" (di seguito la "Legge"), Consip S.p.A. fornisce le seguenti informazioni sul trattamento dei dati personali alla stessa resi.

##### **Finalità del trattamento**

In relazione alle attività di rispettiva competenza svolte, dalla Consip e dal Concedente, si segnala che:

- i dati forniti vengono acquisiti da Consip S.p.A. per verificare la sussistenza dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara ed in particolare delle capacità amministrative e tecnico-economiche dei concorrenti richieste per la partecipazione alla gara, nonché per l'aggiudicazione e, per quanto riguarda la normativa antimafia, in adempimento di precisi obblighi di legge;
- i dati forniti dal concorrente aggiudicatario vengono acquisiti dal Concedente ai fini della stipula del Contratto, per l'adempimento degli obblighi legali ad esso connessi, oltre che per la gestione ed esecuzione economica ed amministrativa del contratto stesso.

Tutti i dati acquisiti da Consip S.p.A. e dalla Committente potranno essere trattati anche per fini di studio e statistici.

##### **Natura del conferimento**

Il conferimento dei dati ha natura facoltativa, tuttavia, il rifiuto di fornire i dati richiesti da Consip S.p.A. e dal Concedente potrebbe determinare, a seconda dei casi, l'impossibilità di ammettere il concorrente alla partecipazione alla gara o la sua esclusione da questa o la decadenza dall'aggiudicazione, nonché l'impossibilità di stipulare la concessione.

##### **Dati sensibili e giudiziari**

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



Di norma i dati forniti dai concorrenti e dall'aggiudicatario non rientrano tra i dati classificabili come "sensibili", ai sensi dell'articolo 4, comma 1, lettera d) del D. Lgs. 196/2003. I dati "giudiziari" di cui all'articolo 4, comma 1, lettera e) del D. Lgs. n. 196/2003 sono trattati esclusivamente per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa. Con la partecipazione alla presente iniziativa il concorrente acconsente al trattamento dei dati giudiziari necessari per la partecipazione alla presente procedura di scelta del contraente.

#### **Modalità del trattamento dei dati**

Il trattamento dei dati verrà effettuato da Consip S.p.A. e dal Concedente in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza e potrà essere attuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici idonei a trattarli nel rispetto delle regole di sicurezza previste dalla Legge e/o dai Regolamenti interni.

#### **Ambito di comunicazione e di diffusione dei dati**

I dati potranno essere:

- trattati dal personale di Consip S.p.A. che cura il procedimento di gara o da quello in forza ad altri uffici della società che svolgono attività ad esso attinente o attività per fini di studio e statistici;
- comunicati a collaboratori autonomi, professionisti, consulenti, che prestino attività di consulenza od assistenza a Consip S.p.A. in ordine al procedimento di gara, anche per l'eventuale tutela in giudizio, o per studi di settore o fini statistici;
- comunicati ad eventuali soggetti esterni, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, facenti parte delle Commissioni di aggiudicazione e di collaudo che verranno di volta in volta costituite;
- comunicati, ricorrendone le condizioni, al Ministero dell'Economia e delle Finanze o ad altra Pubblica Amministrazione per la quale Consip S.p.A. e il Concedente svolgano attività ai sensi dello statuto sociale, alla Agenzia per l'Italia Digitale, relativamente ai dati forniti dal concorrente aggiudicatario;
- comunicati ad altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara nei limiti consentiti ai sensi della legge 7 agosto 1990, n. 241;
- comunicati all'Autorità Nazionale Anticorruzione (già Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture) in osservanza a quanto previsto dalla Determinazione AVCP n. 1 del 10/01/2008.

Il nominativo del concorrente aggiudicatario della gara e le condizioni economiche di aggiudicazione della concessione, potranno essere diffusi tramite i siti internet [www.beniculturali.it](http://www.beniculturali.it) e della stazione appaltante [www.consip.it](http://www.consip.it) e [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it). Inoltre, in adempimento agli obblighi di legge che impongono la trasparenza amministrativa (art. 1, comma 16, lett. b, e comma 32 L. 190/2012; art. 35 D. Lgs. n. 33/2012; nonché art. 29 D. Lgs. n. 50/2016), il concorrente/concessionario prende atto ed acconsente a che i dati e la documentazione che la legge impone di pubblicare, siano pubblicati e diffusi, ricorrendone le condizioni, tramite il sito internet [www.consip.it](http://www.consip.it), sezione "Società Trasparente" e il sito internet del Concedente per le attività di rispettiva competenza.

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



### **Diritti del concorrente/interessato**

Al concorrente, in qualità di interessato, vengono riconosciuti i diritti di cui all'articolo 7 del D.Lgs. n. 196/2003. In particolare, l'interessato ha il diritto in qualunque momento di ottenere la conferma dell'esistenza o meno dei medesimi dati e di conoscerne il contenuto e l'origine, verificarne l'esattezza o chiederne l'integrazione o l'aggiornamento, oppure la rettificazione. Ai sensi del medesimo articolo, ha il diritto di chiedere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché di opporsi in ogni caso, per motivi legittimi, al loro trattamento.

### **Titolare del trattamento**

Titolari del trattamento sono, per le attività di rispettiva competenza, Consip S.p.A., Mibact e Pinacoteca di Brera, con sede legale, rispettivamente, in Roma, Via Isonzo n. 19/D-E e in Via Brera 28, Milano.

Per l'esercizio dei diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs. 196/2003 e per chiedere l'elenco aggiornato dei Responsabili del trattamento le società potranno essere contattate ai seguenti indirizzi:

- Consip S.p.A.: [esercizio.diritti.privacy@consip.it](mailto:esercizio.diritti.privacy@consip.it);
- Pinacoteca di Brera: [privacy@pinacotecabrera.org](mailto:privacy@pinacotecabrera.org).

### **Consenso del concorrente/interessato**

Acquisite, ai sensi dell'articolo 13 del D.Lgs. 196/2003, le sopra riportate informazioni, con la presentazione dell'offerta e/o la sottoscrizione del Contratto, il concorrente acconsente espressamente al trattamento dei dati personali come sopra definito.

Il concorrente si impegna ad adempiere agli obblighi di informativa e di consenso, ove necessario, nei confronti delle persone fisiche interessate di cui sono forniti dati personali nell'ambito della procedura di affidamento, per quanto concerne il trattamento dei loro Dati personali da parte della Consip S.p.A. o della Committente per le finalità sopra descritte.

## **15 CODICE ETICO - MODELLO DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE EX D.LGS. N. 231/2001 - PIANO DI PREVENZIONE DELLA CORRUZIONE**

Il concorrente/concessionario dichiara di essere a conoscenza del disposto del D.Lgs. 231/2001 e della L. 190/2012 e di aver preso visione della parte generale del Modello di organizzazione, gestione e controllo di cui al citato decreto e del Codice Etico, nonché del Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione, pubblicati sul sito internet di Consip S.p.A. e di uniformarsi ai principi ivi contenuti.

## **16 REGOLE DI CONDOTTA PER L'UTILIZZAZIONE DEL SISTEMA**

I concorrenti e, comunque, tutti gli utenti del Sistema sono tenuti ad utilizzare il Sistema stesso secondo buona fede ed esclusivamente per le finalità consentite e sopra specificate, e sono altresì responsabili per le violazioni delle disposizioni di legge e regolamentari, in materia di acquisti di beni e servizi della Pubblica Amministrazione e per qualunque genere di illecito amministrativo, civile o penale.

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



I concorrenti e, comunque, tutti gli utenti del Sistema si obbligano a porre in essere tutte le condotte necessarie ad evitare che attraverso il Sistema si attuino turbative nel corretto svolgimento delle procedure di gara con particolare riferimento a condotte quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo: la turbativa d'asta, le offerte fantasma, gli accordi di cartello.

In caso di inosservanza di quanto sopra, Consip S.p.A. segnalerà il fatto all'autorità giudiziaria, all'Autorità Nazionale Anticorruzione, all'Osservatorio sui contratti pubblici di lavori, forniture e servizi per gli opportuni provvedimenti di competenza.

Salvo il caso di dolo o colpa grave, Consip S.p.A. ed il Gestore del Sistema non saranno in alcun caso ritenuti responsabili per qualunque genere di danno, diretto o indiretto, per lucro cessante o danno emergente, che dovessero subire gli utenti del Sistema, e, comunque, i concorrenti, le Amministrazioni o terzi a causa o comunque in connessione con l'accesso, l'utilizzo, il mancato utilizzo, il funzionamento o il mancato funzionamento del Sistema e dei servizi dallo stesso offerti.

Tutti i contenuti del sito [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it) e, in generale, i servizi relativi al Sistema, forniti dal MEF, dalla Consip S.p.A. e dal Gestore del Sistema sono resi disponibili e prestati così come risultano dal suddetto sito e dal Sistema.

Il MEF, la Consip S.p.A. ed il Gestore del Sistema non garantiscono la rispondenza del contenuto del sito [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it) ed in generale di tutti i servizi offerti dal Sistema alle esigenze, necessità o aspettative, espresse o implicite, degli altri utenti del Sistema.

La Consip S.p.A. ed il Gestore del Sistema, non assumono alcuna responsabilità nei confronti delle Amministrazioni per qualsiasi inadempimento dei Fornitori per qualunque danno di qualsiasi natura da essi provocato.

Con la Registrazione e la presentazione dell'offerta, i concorrenti manlevano e tengono indenne il MEF, la Consip S.p.A. ed il Gestore del Sistema, risarcendo qualunque pregiudizio, danno, costo e onere di qualsiasi natura, ivi comprese le eventuali spese legali, che dovessero essere sofferte da questi ultimi e/o da terzi, a causa di violazioni delle regole contenute nel presente Disciplinare di gara, dei relativi allegati, di un utilizzo scorretto od improprio del Sistema o dalla violazione della normativa vigente.

A fronte di violazioni di cui sopra, di disposizioni di legge o regolamentari e di irregolarità nell'utilizzo del Sistema da parte dei concorrenti, oltre a quanto previsto nelle altre parti del presente Disciplinare di gara, il MEF, la Consip S.p.A. ed il Gestore del Sistema, ciascuno per quanto di rispettiva competenza, si riservano il diritto di agire per il risarcimento dei danni, diretti e indiretti, patrimoniali e di immagine, eventualmente subiti.

## **17 ALLEGATI**

Fanno parte integrante e sostanziale del presente documento i seguenti

Allegato 1 – Fac-simile Documento di gara unico europeo

Allegato 2 – Fac-simile Documento di partecipazione

Allegato 3 – Offerta tecnica

Allegato 4 – Schema di Concessione

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.



Allegato 5 – Capitolato Tecnico, e relative appendici:

- Appendice 1: Piano Economico Finanziario di massima
- Appendice 2 : Planimetrie dei luoghi
- Appendice 3: Logo del Caffè Fernanda
- Appendice 4: Storico visitatori Pinacoteca di Brera
- Appendice 5: DUVRI

Allegato 6 – Fac-simile di garanzia definitiva per la stipula

Allegato 7 – Fac-simile Dichiarazione di avvalimento

Allegato 8 – Condizioni di assicurazione

Allegato 9 – Regole del Sistema di e-Procurement della PA

Allegato 10 – Fac-simile Dichiarazione familiari e conviventi

Allegato 11 – Patto di integrità

**Consip S.p.A.**

*Ing. Cristiano Cannarsa*

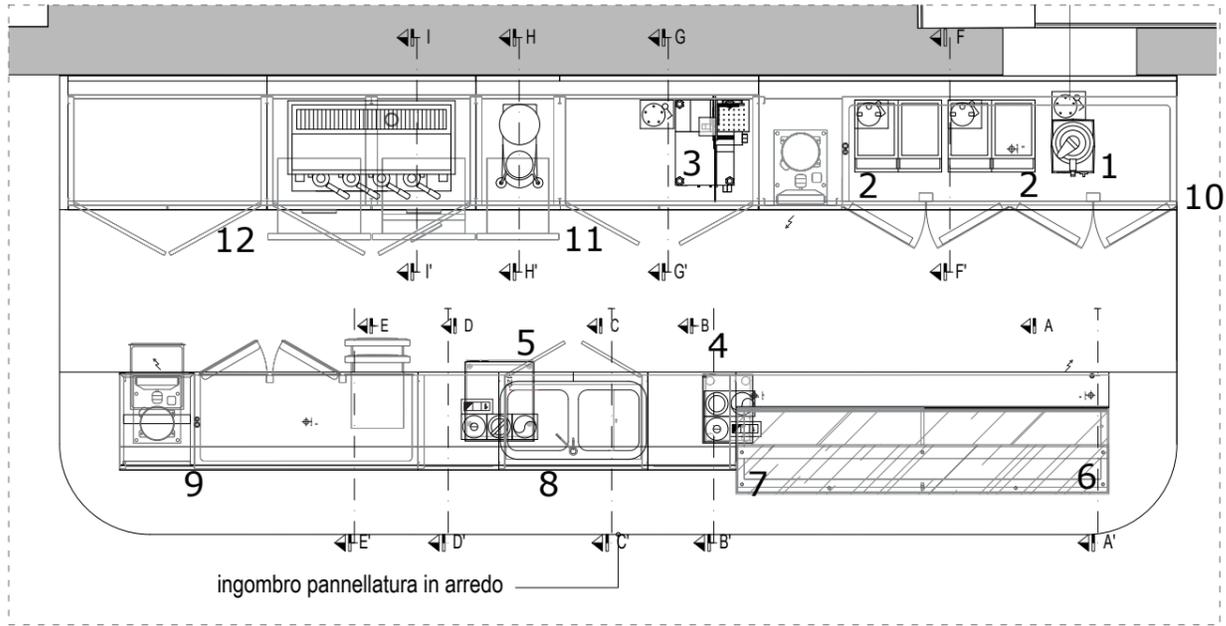
(L'Amministratore Delegato)

---

Classificazione del documento: Consip public

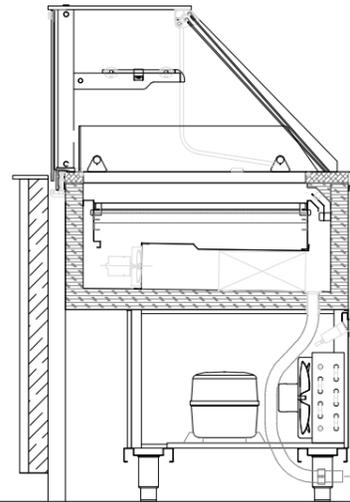
Gara a procedura aperta ai sensi del D.Lgs 50/2016 e s.m.i., per l'affidamento in concessione dei servizi di caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947

Disciplinare di gara – Documento firmato digitalmente dall'Ing. Cristiano Cannarsa (A.D. Consip S.p.A.) con certificato rilasciato da Postecom S.p.A.

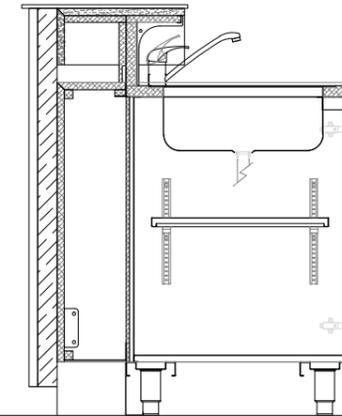


PIANTA BANCO TECNICA

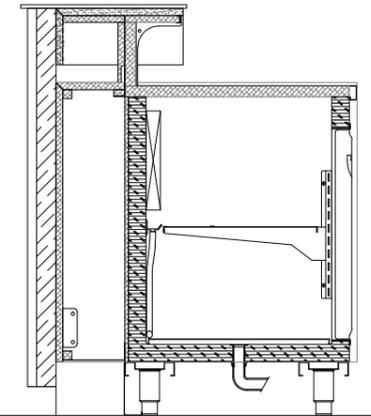
SEZIONE A-A'  
VETRINA REFRIGERATA



SEZIONE C-C'  
LAVABO



SEZIONE D-D'  
BANCO



SEZIONI BANCO - scala 1.20

Area	Pos	Qta	Cod	Descrizione	Dim
<b>B - CAFFETTERIA</b>					
B	1.	1	J100ULTR	CENTRIFUGA SUCCHI PROD.160 L/H	23,5x43,8x59,5
B	2.	2	PDM3000	PIA-STR A PANINI IN GHISA LISCIA/RIGATA	44x52x24
B	3.	1	AFT35VS	AFFETTATRICE A LAMA VERTICALE Ø 350 MM	78x62x58
B	4.	1	PCC20A	PRODUTTORE GHIACCIO CUBETTI PIENI kg 19/24H	33,4x45,7x59,7
B	5.	1	KN40PSD	LAVABICCHIERI 30 CESTI/ORA CESTO 40X40 CM CON POMPA DI SCARICO E DOSATORE DETERGENTE	45x53,5x71
B	6.0	1	SEZ_A	VETRINA REFRIGERATA STATICA CON MOTORE INTERNO	200x81,7x140
B	7.0	1	SEZ_B	BASAMENTO NEUTRO A GIORNO CON PIANO IN ACCIAIO	59x65,5x90
B	8.0	1	SEZ_C_D	BASAMENTO NEUTRO CON ANTE A BATTENTE CON LA VELLO A DUE VASCHE + BASAMENTO NEUTRO A GIORNO	154x65,5x90
B	9.0	1	SEZ_E	BASAMENTO REFRIGERATO STATICO CON CASSETTIERA DOPPIA E PIAZZOLA E CASSETTO CASSA - MOTORE INTERNO	200x65,5x90
B	10.0	1	SEZ_F	BASAMENTO REFRIGERATO STATICO CON PIANO IN ACCIAIO. MOTORE INTERNO	250x68,5x90
B	11.0	1	SEF_G	BASAMENTO NEUTRO CON ANTE A BATTENTE CON PIANO IN ACCIAIO	119x68,5x90
B	12.0	1	SEZ_H_I	BASAMENTO NEUTRO A GIORNO + BASAMENTO MACCHINA CAFFÈ CM 125X69,2X90H CON CASSETTO BATTIFILTRO	50x65,5x90



B 1.  
J100ULTR  
CENTRIFUGA SUCCHI  
PROD.160 L/H  
N° 1



B 4.  
PCC20A  
PRODUTTORE GHIACCIO  
CUBETTI PIENI KG 19/24H  
N° 1



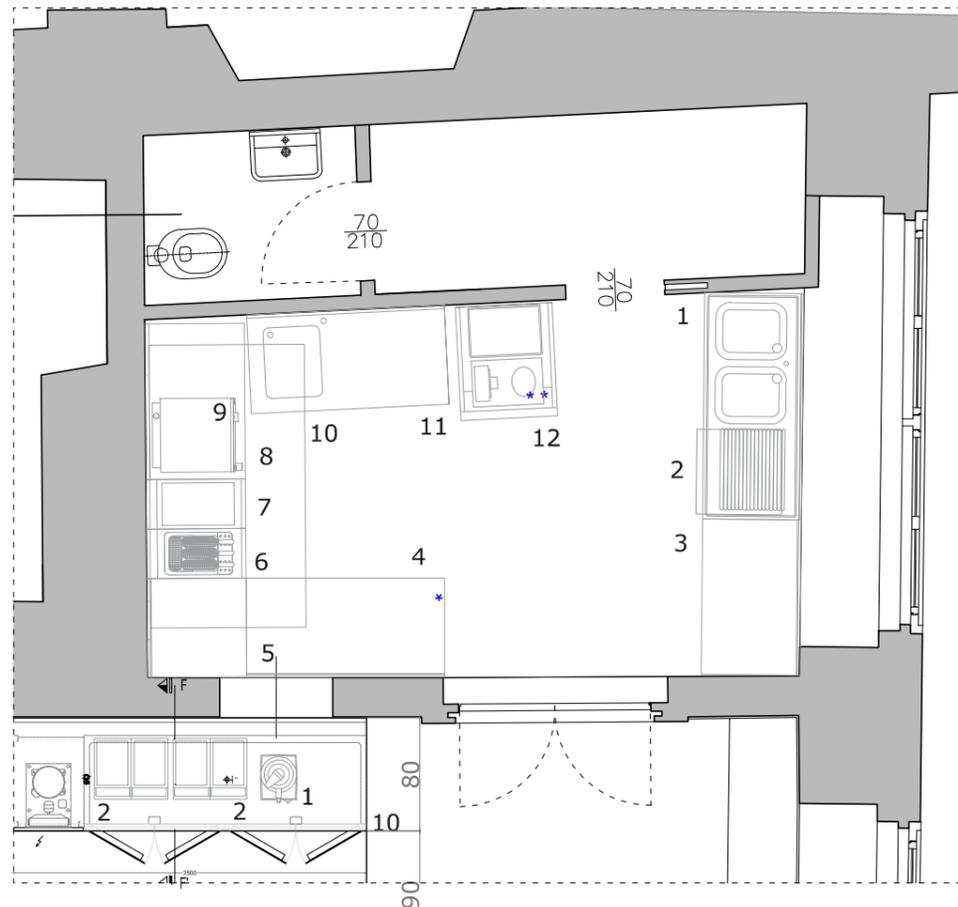
B 2.  
PDM3000  
PIA-STR A PANINI IN GHISA  
LISCIA/RIGATA  
N° 1



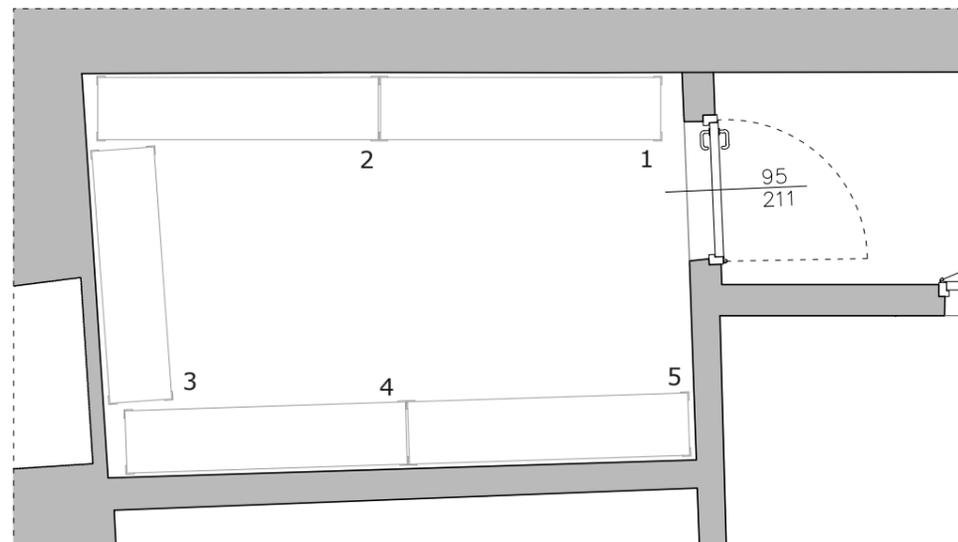
B 5.  
KN40PSD  
LAVABICCHIERI 30 CESTI/ORA  
CESTO 40X40 CM CON POMPA DI  
SCARICO E DOSATORE  
DETERGENTE  
N° 1



B 3.  
AFT35VS  
AFFETTATRICE A LAMA VERTICALE  
Ø 350 MM  
N° 1



PIANTA CUCINA TECNICA\_scala 1:50



PIANTA DEPOSITO TECNICA\_scala 1:50

Area	Pos	Qta	Cod	Descrizione	Dim
<b>A - PREPARAZIONI</b>					
A	1.	1	E16L24DL	LAVELLO SU GAMBE 2 VASCHE CM 40X50X30H SGOCCIOLA TOIO A DESTRA	160x70x90
A	1.0	1	EEAP	GRUPPO EROGATORE A PEDALE LAVELLI CON RIPIANO DI FONDO	0x0x0
A	2.	1	KE70A	LAVASTOVIGLIE FRONTALE ELETTRONICA 60 CESTI/ORA CON ADDOLCITORE	60x60x82
A	3.	1	E11TA	TAVOLO CON PIANO E ALZATINA 110 CM	110x70x90
A	4.	1	5MAA	BASE REFRIGERATA 0 + +10°C PROFONDITA' 70 CM GN 1/1	140x70x98,5
A	5.	1	E07TA	TAVOLO CON PIANO E ALZATINA 70 CM	70x70x90
A	6.	1	0G1CP1E	CUOCIPASTA ELETTRICA 1 VASCA 26 L	35x70x90
A	6.0	1	KCP26	2 CESTELLI PER VASCA CUOCIPASTA 26 L	0x0x0
A	7.	1	0G0VT1I	CUCINA VETROCERAMICA A INDUZIONE 2 ZONE	35x70x24
A	7.0	1	0GIVG	BASE A GIORNO	35x70x66
A	8.	1	11TA	TAVOLO CON PIANO E ALZATINA 110 CM	110x70x90
A	9.	1	CF623E	FORNO COMBI MULTIFUNZIONE FIT 6X2/3GN ELETTRICO	51,9x62,8x77
A	10.	1	ASP_1665	IMPIANTO DI ASPIRAZIONE A PARETE CON FILTRI A CARBONI ATTIVI	200x100x50
A	11.	1	14TAVS	TAVOLO CON PIANO E ALZATINA VASCA SINISTRA 140 CM	140x70x90
A	11.0	1	CEGTV	GRUPPO MISCELATORE ACQUA CALDA/FREDDA A GOMITO	0x0x0
A	11.1	1	KSV 25P	KIT SIFONE, PILETTA, TROPPOPIENO PER VASCHE H.25 CM	0x0x0
A	11.2	1	14RFV	RIPIANO DI FONDO PER TAVOLO CON VASCA 140 CM	124,2x58,2x5
A	12.	1	XL70B	ARMADIO FRIGORIFERO -22°C + -15°C GN 2/1	68,4x80x204

Area	Pos	Qta	Cod	Descrizione	Dim
<b>C - DEPOSITO</b>					
C	1.	1	E20SR	SCAFFALE 4 RIPIANI	200x50x180
C	2.	1	E20SR	SCAFFALE 4 RIPIANI	200x50x180
C	3.	1	E18SR	SCAFFALE 4 RIPIANI	180x50x180
C	4.	1	E20SR	SCAFFALE 4 RIPIANI	200x50x180
C	5.	1	E20SR	SCAFFALE 4 RIPIANI	200x50x180

## ELEMENTI

### Area A: PREPARAZIONI



A 1.  
E16L24DL  
LAVELLO SU GAMBE 2 VASCHE  
CM 10X50X30H  
SGOCCIOLATOIO A DESTRA  
N° 1



A 1.0  
EEAP  
GRUPPO EROGATORE A PEDALE  
LAVELLI CON RIPIANO DI FONDO  
N° 1



A 2.  
KE70A  
LAVASTOVIGLIE FRONTALE ELETTRONICA  
60 CESTI/ORA CON ADDOLCITORE  
N° 1



A 3.  
E11TA  
TAVOLO CON PIANO E ALZATINA  
110 CM  
N° 1



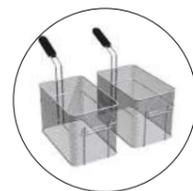
A 4.  
5MAA  
BASE REFRIGERATA 0 ÷ +10°C  
PROFONDITA' 70 CM GN 1/1  
N° 1



A 5.  
E07TA  
TAVOLO CON PIANO E ALZATINA 70 CM  
N° 1



A 6.  
0G1CP1E  
CUOCIPASTA ELETTRICA  
1 VASCA 26 L  
N° 1



A 6.0  
KCP262  
CESTELLI PER VASCA CUOCIPASTA 26 L  
N° 1



A 7.  
0G0VT11  
CUCINA VETROCERAMICA A INDUZIONE  
2 ZONE  
N° 1



A 7.0  
0G1GV  
BASE A GIORNO  
N° 1



A 8.  
11TA  
TAVOLO CON PIANO E ALZATINA  
110 CM  
N° 1



A 9.  
CF623E  
FORNO COMBI MULTIFUNZIONE  
FIT 6X2/3GN ELETTRICO  
N° 1



A 11.  
14TAVS  
TAVOLO CON PIANO E ALZATINA  
VASCA SINISTRA 140 CM  
N° 1



A 11.0  
CEGTV  
GRUPPO MISCELATORE ACQUA  
CALDA/FREDDA A GOMITO  
N° 1



A 11.1  
KSV25P  
KIT SIFONE, PILETTA, TROPPOPIENO PER  
VASCHE H.25 CM  
N° 1



A 11.2  
14RFV  
RIPIANO DI FONDO PER TAVOLO CON  
VASCA 140 CM  
N° 1



A 12.  
XL70B  
ARMADIO FRIGORIFERO -22°C ÷ -15°C  
GN 2/1  
N° 1

### Area C: DEPOSITO



C 1.  
E20SR  
SCAFFALE 4 RIPIANI  
N° 1



C 2.  
E20SR  
SCAFFALE 4 RIPIANI  
N° 1



C 3.  
E18SR  
SCAFFALE 4 RIPIANI  
N° 1



C 4.  
E20SR  
SCAFFALE 4 RIPIANI  
N° 1



C 5.  
E20SR  
SCAFFALE 4 RIPIANI  
N° 1

<b>Offerta economica relativa a:</b>	
Numero Gara	1712392
Nome Gara	Gara a procedura aperta ai sensi del D.Lgs 50/2016 e s.m.i., per l'affidamento in concessione dei servizi di caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo
Criterio di Aggiudicazione	Gara ad offerta economicamente più vantaggiosa
Lotto	1 (Lotto unico)

<b>AMMINISTRAZIONE TITOLARE DEL PROCEDIMENTO</b>	
Amministrazione	CONSIP SPA
Partita IVA	05359681003
Indirizzo	VIA ISONZO 19/E - ROMA (RM)

<b>CONCORRENTE</b>	
Ragione Sociale	FABBRO SPA Società per Azioni
Partita IVA	03803800964
Codice Fiscale Impresa	03803800964
Provincia sede registro imprese	MI
Numero iscrizione registro imprese	1872638
Codice Ditta INAIL	13599526/64
n. P.A.T.	92015840
Matricola aziendale INPS	4967247292 497497545
CCNL applicato	TURISMO, MULTISERVIZ
Settore	SERVIZI
Indirizzo sede legale	VIA DEI BOSSI, 10 - MILANO (MI)
Telefono	036241724
Fax	036240759
PEC Registro Imprese	GARE@PEC.FABBRO-SPA.COM
<b>Offerta sottoscritta da</b>	<b>FABBRO MASSIMILIANO</b>

<b>Scheda di Offerta</b>	
<b>Descrizione</b>	Servizi di caffetteria e piccola ristorazione - offerta
<b>Offerta Economica</b>	
<b>Parametro Richiesto</b>	<b>Valore Offerto</b>
Canone annuo offerto (€)	27000,00
Royalty offerta (%) - Scaglione B	6,00
Royalty offerta (%) - Scaglione C	5,50
Royalty offerta (%) - Scaglione D	5,00
Royalty offerta (%) - Scaglione E	4,50
Oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza" sui luoghi di lavoro (di cui all'art. 95, comma 10, del D. Lgs. n. 50/2016)	1350,00
Costi di manodopera (di cui all'art. 95 , comma 10, del D. Lgs. n. 50/2016)	1922286,80
Somma ponderata dei rilanci offerti per ciascuno scaglione - calcolato dal Sistema	5,61

**Il Concorrente, nell'accettare tutte le condizioni specificate nella documentazione del procedimento, altresì dichiara:**

- che la presente offerta è irrevocabile ed impegnativa sino al termine di conclusione del procedimento, così come previsto nella lex specialis;
- che la presente offerta non vincolerà in alcun modo la Stazione Appaltante/Ente Committente;
- di aver preso visione ed incondizionata accettazione delle clausole e condizioni riportate nel Capitolato Tecnico e nella documentazione di Gara, nonché di quanto contenuto nel Capitolato d'oneri/Disciplinare di gara e, comunque, di aver preso cognizione di tutte le circostanze generali e speciali che possono interessare l'esecuzione di tutte le prestazioni oggetto del Contratto e che di tali circostanze ha tenuto conto nella determinazione dei prezzi richiesti e offerti, ritenuti remunerativi;
- di non eccepire, durante l'esecuzione del Contratto, la mancata conoscenza di condizioni o la sopravvenienza di elementi non valutati o non considerati, salvo che tali elementi si configurino come cause di forza maggiore contemplate dal codice civile e non escluse da altre norme di legge à di non eccepire, durante l'esecuzione del Contratto, la mancata conoscenza di condizioni o la sopravvenienza di elementi non valutati o non considerati, salvo che tali elementi si configurino come cause di forza maggiore contemplate dal codice civile e non escluse da altre norme di legge e/o dalla documentazione di gara;
- che i prezzi/sconti offerti sono omnicomprensivi di quanto previsto negli atti di gara;
- che i termini stabiliti nel Capitolato d'oneri e/o nel Capitolato Tecnico sono da considerarsi a tutti gli effetti termini essenziali ai sensi e per gli effetti dell'articolo 1457 cod. civ. à che i termini stabiliti nel Contratto e/o nel Capitolato Tecnico relativi ai tempi di esecuzione delle prestazioni sono da considerarsi a tutti gli effetti termini essenziali ai sensi e per gli effetti dell'articolo 1457 cod. civ.;
- che il Capitolato Tecnico, così come gli altri atti di gara, ivi compreso quanto stabilito relativamente alle modalità di esecuzione contrattuali, costituiranno parte integrante e sostanziale del contratto che verrà stipulato con la stazione appaltante à che il Capitolato Tecnico, così come gli altri atti di gara, ivi compreso quanto stabilito relativamente alle modalità di esecuzione contrattuali, costituiranno parte integrante e sostanziale del contratto che verrà stipulato con la stazione appaltante/ente committente.
- di impegnarsi alla piena attuazione del proprio piano economico finanziario e al rispetto dei tempi in esso previsti per la realizzazione degli investimenti

**ATTENZIONE: QUESTO DOCUMENTO NON HA VALORE SE PRIVO DELLA SOTTOSCRIZIONE A MEZZO FIRMA DIGITALE**

Procedura aperta per l'affidamento in concessione dei servizi di caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo  
CIG 7219930AB5

Pinacoteca di Brera via Brera n. 28 - Milano

	ANNO 1	ANNO 2	ANNO 3	ANNO 4	ANNO 5	ANNO 6	ANNO 7	ANNO 8	TOTALE GENERALE	%
<b>A) Valore della produzione</b>	€ 386.282,29	€ 463.149,62	€ 479.725,94	€ 497.048,19	€ 515.149,94	€ 534.066,28	€ 553.833,85	€ 574.490,95	€ 4.003.747,06	100,00%
<b>B) Costi della produzione</b>	€ 367.097,12	€ 439.264,72	€ 453.354,59	€ 468.078,51	€ 483.464,99	€ 469.956,34	€ 486.739,60	€ 504.194,85	€ 3.672.150,72	91,72%
1 - materie alimentari e non	€ 96.570,57	€ 115.787,41	€ 119.931,49	€ 124.262,05	€ 128.787,49	€ 133.516,57	€ 138.458,46	€ 143.622,74	€ 1.000.936,77	25,00%
2- spese generali	€ 27.039,76	€ 32.420,47	€ 33.580,82	€ 34.793,37	€ 36.060,50	€ 37.384,64	€ 38.768,37	€ 40.214,37	€ 280.262,29	7,00%
3 - canone annuo	€ 20.000,00	€ 27.000,00	€ 27.000,00	€ 27.000,00	€ 27.000,00	€ 27.000,00	€ 27.000,00	€ 27.000,00	€ 209.000,00	5,22%
4 - royalty annue	€ 7.995,53	€ 12.157,48	€ 12.986,30	€ 13.852,41	€ 14.757,50	€ 15.703,31	€ 16.672,52	€ 17.602,09	€ 111.727,14	2,79%
royalty per ricavi vendite 1° scaglione (0 - 250.000)	€ -	€ -	€ -	€ -	€ -	€ -	€ -	€ -	€ -	
royalty per ricavi vendite 2° scaglione (250.001 - 350.000)	€ 6.000,00	€ 6.000,00	€ 6.000,00	€ 6.000,00	€ 6.000,00	€ 6.000,00	€ 6.000,00	€ 6.000,00	€ 48.000,00	
royalty per ricavi vendite 3° scaglione (350.001 - 450.000)	€ 1.995,53	€ 5.500,00	€ 5.500,00	€ 5.500,00	€ 5.500,00	€ 5.500,00	€ 5.500,00	€ 5.500,00	€ 40.495,53	
royalty per ricavi vendite 4° scaglione (450.001 - 550.000)	€ -	€ 657,48	€ 1.486,30	€ 2.352,41	€ 3.257,50	€ 4.203,31	€ 5.000,00	€ 5.000,00	€ 21.957,00	
royalty per ricavi vendite 5° scaglione (oltre 550.001)	€ -	€ -	€ -	€ -	€ -	€ -	€ 172,52	€ 1.102,09	€ 1.274,62	
5 - personale	€ 185.903,71	€ 222.311,82	€ 230.268,45	€ 238.583,13	€ 247.271,97	€ 256.351,81	€ 265.840,25	€ 275.755,66	€ 1.922.286,80	48,01%
6 - ammortamento beni materiali	€ 29.587,54	€ 29.587,54	€ 29.587,54	€ 29.587,54	€ 29.587,54	€ -	€ -	€ -	€ 147.937,72	3,69%
a) attrezzature	€ 12.535,54	€ 12.535,54	€ 12.535,54	€ 12.535,54	€ 12.535,54	€ -	€ -	€ -	€ 62.677,72	
b) arredi	€ 13.452,00	€ 13.452,00	€ 13.452,00	€ 13.452,00	€ 13.452,00	€ -	€ -	€ -	€ 67.260,00	
c) luci	€ 3.600,00	€ 3.600,00	€ 3.600,00	€ 3.600,00	€ 3.600,00	€ -	€ -	€ -	€ 18.000,00	
<b>C) Proventi e oneri finanziari</b>	€ 4.438,13	€ 4.438,13	€ 4.438,13	€ 4.438,13	€ 4.438,13	€ -	€ -	€ -	€ 22.190,66	0,55%
<b>UTILE ANTE IMPOSTE</b>	€ 14.747,04	€ 19.446,77	€ 21.933,22	€ 24.531,55	€ 27.246,82	€ 64.109,94	€ 67.094,25	€ 70.296,10	€ 309.405,68	
<b>D) Imposte sul reddito</b>	€ 4.158,67	€ 5.483,99	€ 6.185,17	€ 6.917,90	€ 7.683,60	€ 18.079,00	€ 18.920,58	€ 19.823,50	€ 87.252,40	2,18%
IRES	€ 3.539,29	€ 4.667,22	€ 5.263,97	€ 5.887,57	€ 6.539,24	€ 15.386,39	€ 16.102,62	€ 16.871,06	€ 74.257,36	
IRAP	€ 619,38	€ 816,76	€ 921,20	€ 1.030,33	€ 1.144,37	€ 2.692,62	€ 2.817,96	€ 2.952,44	€ 12.995,04	
<b>E) Utile</b>	€ 10.588,38	€ 13.962,78	€ 15.748,05	€ 17.613,65	€ 19.563,21	€ 46.030,94	€ 48.173,67	€ 50.472,60	€ 222.153,28	5,5%

— FABBRO SPA —  
Presidente Consiglio di Amministrazione  
Massimiliano Fabbro



ALLEGATO 5

CAPITOLATO TECNICO

PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DI CAFFETTERIA E PICCOLA RISTORAZIONE PRESSO LA  
PINACOTECA DI BRERA PER IL MINISTERO DEI BENI E DELLE ATTIVITÀ CULTURALI E DEL TURISMO

ID 1947



## INDICE

<b>1</b>	<b>GLOSSARIO</b>	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>INTRODUZIONE</b>	<b>5</b>
2.1	INQUADRAMENTO GENERALE	5
2.2	IDENTITÀ DELLA CAFFETTERIA	5
<b>3</b>	<b>OGGETTO DELLA CONCESSIONE</b>	<b>7</b>
3.1	LUOGO E ORARI DI ESECUZIONE	7
3.2	SOPRALLUOGO	8
3.3	DURATA DELLA CONCESSIONE	8
3.4	VALORE DELLA CONCESSIONE	8
3.5	CANONE DI CONCESSIONE E ROYALTY	9
<b>4</b>	<b>I SERVIZI IN CONCESSIONE</b>	<b>10</b>
4.1	SERVIZI OGGETTO DELLA CONCESSIONE	10
4.2	OFFERTA GASTRONOMICA	11
4.3	PROGETTO PER LA DESTINAZIONE DI CIBI E BEVANDE NON SOMMINISTRATI	11
4.4	MODALITÀ DI EROGAZIONE DEI SERVIZI	12
4.4.1	APPROVVIGIONAMENTO DELLE MERCI	12
4.4.2	PULIZIA, MANUTENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI	13
4.4.3	MANUALE DI AUTOCONTROLLO E SISTEMA HACCP	14
4.4.4	CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM)	15
<b>5</b>	<b>GESTIONE DELLA CONCESSIONE</b>	<b>16</b>
5.1	PRESA IN CONSEGNA DEI LOCALI E AVVIO DEI SERVIZI	16
5.1.1	VERBALE DI PRESA IN CONSEGNA	16
5.1.2	VERBALE DI AVVIO	16
5.2	STRUTTURE DEDICATE ALLA GESTIONE DEL CONTRATTO	17
5.2.1	STRUTTURA DELL'AMMINISTRAZIONE	17
5.2.2	STRUTTURA DEL CONCESSIONARIO	17
5.2.2.1	Struttura organizzativa	17
5.2.2.2	Struttura operativa	18
5.2.2.3	Formazione del personale	19
5.3	RICONSEGNA DEI LOCALI	20
5.3.1	VERBALE DI RICONSEGNA	20
<b>6</b>	<b>VERIFICHE DI CONFORMITÀ E PENALI</b>	<b>20</b>
6.1	VERIFICHE DI CONFORMITÀ E RELATIVE PENALI SUGLI ASPETTI QUALITATIVI	21
6.2	VERIFICHE DI CONFORMITÀ E RELATIVE PENALI SUGLI ADEMPIMENTI CONTRATTUALI	22
<b>7</b>	<b>REPORTISTICA</b>	<b>27</b>
<b>8</b>	<b>DISPOSIZIONI CONTRATTUALI</b>	<b>28</b>
8.1	DISPOSIZIONI LEGISLATIVE DI RIFERIMENTO	28
8.2	DOCUMENTI CONTRATTUALI	28
8.3	ONERI E OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO	28
8.4	INFORMAZIONE E FORMAZIONE DEI LAVORATORI E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE	30
8.5	INFORMAZIONI SUI RISCHI SPECIFICI	30
8.6	PIANO DI SICUREZZA LAVORO	30
8.7	PAGAMENTO DELLE UTENZE E DELLE IMPOSTE	31
8.8	DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO DEI LOCALI IN CONCESSIONE, DI CESSIONE DEL CONTRATTO	31
8.9	SEGNALETICA E PUBBLICITÀ	31
8.10	INTERRUZIONE NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO	31
8.11	OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE	32

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività

Culturali e del Turismo – ID 1947

Allegato 5 – Capitolato Tecnico



#### **APPENDICI AL CAPITOLATO TECNICO**

Appendice 1: Piano Economico Finanziario di massima

Appendice 2 : Planimetrie dei luoghi

Appendice 3: Logo del Caffè Fernanda

Appendice 4: Storico visitatori Pinacoteca di Brera

Appendice 5: DUVRI



## 1 GLOSSARIO

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

<b>Amministrazione</b>	La Pinacoteca di Brera, ovvero l'Amministrazione che affida l'erogazione e la gestione di servizi di caffetteria e piccola ristorazione a terzi ai sensi dell'articolo 117 del decreto legislativo 22 gennaio 2004, n. 42.
<b>Caffetteria o Caffetteria Fernanda</b>	Locali adibiti ai servizi di caffetteria e piccola ristorazione
<b>Canone</b>	La prestazione in denaro che è corrisposta periodicamente dal Concessionario all'Amministrazione per l'utilizzo commerciale dei locali che ospiteranno il servizio di caffetteria e piccola ristorazione. L'importo del canone è indipendente rispetto all'incasso che il concessionario percepisce dalla gestione del servizio.
<b>Capitolato</b>	Il presente capitolato tecnico.
<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 presente 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 del Servizio</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 al netto di IVA che il Concessionario cede all'Amministrazione come corrispettivo della Concessione di utilizzo commerciale dei locali.
<b>Servizi</b>	I servizi oggetto della presente Concessione specificati nel capitolo 5 del presente Capitolato tecnico.



## 2 INTRODUZIONE

Il presente Capitolato Tecnico 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 Caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera a Milano.

La presente procedura fa riferimento al Disciplinare siglato il 23 dicembre 2015 tra la Consip e il Ministero dei Beni e delle Attività culturali e del turismo (MIBACT).

### 2.1 Inquadramento generale

La Pinacoteca di Brera è una galleria nazionale d'arte antica e moderna, collocata nell'omonimo palazzo di Milano che ospita, quali altre istituzioni, la Biblioteca Nazionale Braidense, l'osservatorio di Brera, l'Orto Botanico, l'Istituto Lombardo di Scienze e Lettere e l'Accademia di Belle Arti. Ufficialmente istituita nel 1809 con finalità didattiche, a fianco dell'Accademia di Belle Arti voluta da Maria Teresa d'Austria, quando Milano divenne capitale del Regno Italico, la raccolta, per volontà di Napoleone, si trasformò in un museo al fine di esporre i dipinti più significativi provenienti da tutti i territori conquistati. Brera quindi, a differenza di altri grandi musei italiani, non nasce dal collezionismo privato dei principi e dell'aristocrazia ma da quello politico e di Stato.

### 2.2 Identità della caffetteria

L'ambiente in cui sarà allestita la caffetteria è caratterizzato da finiture in marmi policromi, realizzate negli anni '50 su progetto dell'architetto Piero Portaluppi, con tre grandi aperture che danno luce alla sala arricchita dalla presenza del monumento di marmo dedicato ad Andrea Appiani e realizzato da Thorvaldsen nel 1821 che raffigura le Tre Grazie e dai grandi dipinti dell'800 esposti sulle pareti laterali. Caratteristiche che fanno pensare a un elegante caffè dove gli elementi architettonici e le opere d'arte giocano un ruolo fondamentale rendendo lo spazio unico e in linea con la Pinacoteca di Brera e suoi ambienti. Rilassante, luminoso, dovrà costituire una vera pausa di benessere, concepito per rendere gradevole e stimolante la visita al museo.

La sua posizione, inoltre, favorisce l'ingresso da parte di visitatori esterni e consente di poter avere tavolini disposti lungo il loggiato, che costituisce un elemento architettonico di grande valore estetico.

Il ruolo centrale del caffè, oltre ad essere semplicemente una comodità, è quello di esprimere l'identità della Pinacoteca di Brera. Dovrà essere elegante, chic e richiamare lo stile degli anni '50, quello di Audrey Hepburn e dei film noir, in linea con la fama di Milano quale capitale della moda. Il design della caffetteria dovrà rispettare, dove possibile, gli elementi architettonici dell'ambiente anche attraverso l'uso di arredi, decori e menù che diano un tocco contemporaneo dialogando con il contesto. Il nome del caffè sarà *Caffè Fernanda*, in onore della direttrice della Pinacoteca 1941-1957 Fernanda Wittgens, cui fu affidata la ricostruzione del museo nel 1950, dopo la guerra.

Il design, il menù e i prezzi dovranno corrispondere alle esigenze del pubblico più vivo come le famiglie, i visitatori internazionali e i giovani. Il menù, oltre alla caffetteria e alle bevande calde, dovrà includere una selezione di alta qualità di piatti che siano in linea con le specialità regionali e, dove possibile, ispirati alle collezioni del museo.

Il Concessionario dovrà realizzare la caffetteria secondo vari criteri di qualità, quali: adempiere pienamente la missione del Museo di Brera; esprimere al meglio il brand Brera; realizzare un menù con un'attenta selezione di piatti; qualità della cucina; esposizione innovativa e funzionale; qualità del design per la grafica, l'arredo e la presentazione del menù; recensioni positive da parte degli utenti.

---

Classificazione del documento: Consip public



Il concetto di caffetteria e piccola ristorazione che dovrà offrire il Concessionario sarà sinonimo di ambiente unico ma al tempo stesso accessibile ad un ampio pubblico, identificato in un target trasversale che abbraccia una clientela attenta ma eterogenea, interessata a una ricerca di alta qualità e alla frequentazione di un ambiente cosmopolita, accogliente e polifunzionale. Il pubblico che il locale dovrà richiamare sarà costituito sia dai visitatori della Pinacoteca e della Biblioteca Braidense, che intendono effettuare una sosta rilassante nel percorso di visita, sia dalle persone che quotidianamente frequentano il Palazzo di Brera, quali dipendenti della Pinacoteca, della Biblioteca Braidense e dell'Accademia di Belle Arti nonché clientela di passaggio, che desiderino organizzare una sosta o incontri di lavoro e ricreativi presso la struttura.

Il servizio dovrà essere svolto in un'ambientazione che privilegi semplicità e pulizia formale delle strutture con limiti sulla caratterizzazione estetica, salvaguardando l'unicità storica, culturale, istituzionale e artistica dei luoghi.

Essendo il Palazzo di Brera un monumento di rilevante significato storico e culturale, il servizio di caffetteria e ristorazione che s'intende commissionare deve essere rivolto al pubblico sopra descritto, con una politica che coniughi l'alta qualità dei cibi e delle bevande con l'immagine complessiva dello spazio culturale in cui sono ubicati i locali. La caffetteria dovrà prevedere un servizio differenziato nell'arco dell'intera giornata e garantire un'offerta di alta gastronomia dolce e salata.

Al fine di facilitare la determinazione del mercato della domanda, si fornisce in Appendice 4 lo storico dei visitatori della Pinacoteca di Brera, quali potenziali ospiti della caffetteria.



### 3 OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La presente procedura ha per oggetto l'affidamento in concessione dei servizi di Caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera a Milano, a fronte del pagamento, da parte del Concessionario, di un canone e di una royalty in favore dell'Amministrazione.

#### 3.1 Luogo e orari di esecuzione

Il luogo di esecuzione dei Servizi è situato all'interno della Pinacoteca di Brera, in via Brera 28 a Milano, con ingresso dal piano terreno del Palazzo di Brera. Attraverso la scala si raggiunge il loggiato che permette l'ingresso al *Caffè Fernanda*.

I locali oggetto della concessione (vedi Appendice 2) sono costituiti da:

- Sala Caffetteria: la sala di fruizione pubblica sita al primo piano di circa 115 mq nella quale dovranno essere posti il banco bar e gli arredi per un totale di circa 32 coperti;
- Locale cucina: il locale a uso esclusivo di circa 18 mq sito al primo piano nel quale dovranno essere presenti il banco preparazione, il/i frigoriferi e le altre attrezzature da cucina. A tale locale si accede dalla Sala Caffetteria. All'interno del locale cucina sono previsti i servizi igienici a uso esclusivo del personale della caffetteria, costituiti da un'area di circa 6 mq composta da antibagno, bagno e spogliatoio;
- Loggiato: l'area esterna sita al primo piano, a uso non esclusivo, che può essere allestita con circa 40 coperti;
- Servizi igienici per la clientela: il locale sito al primo piano, di circa 22 mq, composto da antibagno, bagno uomini e bagno donne. I servizi igienici si trovano immediatamente dopo i tornelli di accesso al museo; i clienti della caffetteria non in possesso del biglietto del museo avranno un pass di accesso per usufruire unicamente di tali servizi;
- Deposito: il locale è sito al piano interrato ed è di circa 12 mq. E' a uso esclusivo della caffetteria.

L'accesso al pubblico al *Caffè Fernanda* sarà garantito, secondo le vigenti disposizioni dell'Amministrazione, durante gli orari di apertura al pubblico della Pinacoteca, pena l'applicazione della Penale n. 1 di cui al paragrafo 6.2 e segnatamente:

- Martedì, mercoledì, venerdì, sabato, domenica: dalle 08:30 alle 19:15;
- Giovedì: dalle 08:30 alle 22:15;
- Chiuso tutti i lunedì, il 1° Gennaio, il 1° Maggio e il 25 Dicembre.

Il Concessionario accetta di non avere nulla a pretendere nel caso in cui l'Amministrazione modifichi i giorni e gli orari di apertura e di chiusura nel corso di validità della Concessione.

Il loggiato dovrà essere liberato da ogni cosa durante gli orari di chiusura della Caffetteria nonché qualora richiesto dall'Amministrazione in occasione di specifici eventi organizzati dalla stessa, pena l'applicazione della Penale n. 2 di cui al paragrafo 6.2.

I locali, come sopra individuati, sono destinati all'esecuzione dei servizi in concessione nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano all'atto della sottoscrizione del verbale di presa in consegna.

Nel Locale cucina e nel Deposito 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



Durante l'orario di chiusura al pubblico, le porte di accesso dal loggiato dovranno essere chiuse a chiave mentre le due porte interne di comunicazione con l'area "scale dipendenti" e con l'area "pinacoteca" resteranno disponibili a uso del personale della Pinacoteca e degli addetti alla vigilanza.

### **3.2 Sopralluogo**

È facoltà del Concorrente effettuare un sopralluogo dei locali oggetto di concessione prima della presentazione dell'offerta, secondo le modalità contenute nel Disciplinare di gara.

### **3.3 Durata della concessione**

La concessione ha una durata di 8 anni a decorrere dalla data di sottoscrizione del Verbale di avvio di cui al paragrafo 5.1.2.

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.

### **3.4 Valore della concessione**

Il valore annuale stimato per la concessione è pari a € 500.536,63 (euro cinquecentomilacinquecentotrentasette/63), corrispondenti a un valore complessivo presunto di € 4.004.293,06 (euro quattromilioniquattromiladuecentonovantatre/06) per l'intera durata della Concessione.

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, in Appendice 1 è definito un piano economico finanziario di massima (PEF), il quale ha lo scopo di illustrare la fattibilità economico-finanziaria e gestionale di massima dell'investimento.

Il PEF di massima allegato è finalizzato a individuare la dinamica finanziaria generata dalla realizzazione e gestione dell'attività di caffetteria e piccola ristorazione, tramite la predisposizione di un modello in grado di quantificare i costi di realizzazione, di gestione e di manutenzione e di individuare l'equilibrio economico e finanziario complessivo dell'iniziativa d'investimento. Nello specifico è stata condotta un'analisi di mercato sul tipo di servizio che s'intende realizzare ed è stato studiato il target di clientela in funzione del numero di visitatori del monumento, dell'ubicazione dei locali della concessione, in base alla qualificazione e quantificazione della clientela e alla spesa media da questa sostenuta nell'arco temporale giornaliero e poi stagionale. Successivamente sono stati analizzati gli investimenti necessari ed è stato analizzato un piano di copertura finanziaria, in relazione alle attività necessarie e propedeutiche all'apertura e al progetto di allestimento che s'intende realizzare.

E' rimessa al concessionario la facoltà di reperire la liquidità necessaria alla realizzazione dell'investimento attraverso ogni forma di finanziamento consentita dalla legge.

Infine, sono stati calcolati i costi di gestione, ossia le materie prime (alimenti e bevande), il personale necessario a espletare il servizio sia in relazione alle dimensioni e al numero di clienti attesi, sia in relazione alla copertura oraria giornaliera e settimanale, le spese relative alle utenze e amministrative e le spese varie e accessorie, nonché i costi relativi al canone e alla royalty sul fatturato netto.

Tale stima ha carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo l'Amministrazione e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti e spese per il Concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio d'impresa inerente la gestione dei servizi in concessione.



Il concessionario sarà chiamato, in sede di offerta economica (rif. par. 7 del Disciplinare), a presentare un proprio PEF che dovrà essere finanziariamente sostenibile ed economicamente conveniente. Il PEF del Concessionario sarà oggetto di revisione solo alle condizioni e secondo le modalità indicate nel comma 6 dell'art. 165 del d.lgs. 50/2016.

### 3.5 Canone di concessione e royalty

Il Concessionario, in conformità all'offerta economica presentata in sede di gara, si obbliga a versare all'Amministrazione un canone e una royalty secondo le modalità di seguito indicate:

1. Canone annuo, d'importo fisso e soggetto a rialzo in sede di offerta. Il valore del canone annuale posto a base d'asta è pari a € 20.000 (euro ventimila/00);
2. Royalty, pari a un valore percentuale decrescente o uguale dei Ricavi annui delle vendite e delle prestazioni al netto di IVA. La royalty è applicata a scaglioni che si azzerano ogni anno solare. Nella tabella seguente si rappresentano i valori delle royalty poste a base d'asta per i diversi scaglioni di Ricavi annui delle vendite e delle prestazioni al netto di IVA.

Scaglione	A	B	C	D	E
Range Ricavi annui delle vendite e delle prestazioni al netto di IVA [€] maturati nell'anno solare	≤ 250.000,00	> 250.000,00 ≤ 350.000,00	> 350.000,00 ≤ 450.000,00	> 450.000,00 ≤ 550.000,00	> 550.000,00
Base d'asta [%]	base d'asta non prevista	5,5%	5,0%	4,5%	4,0%

Tali valori devono essere rialzati in gara e devono mantenersi decrescenti o uguali tra uno scaglione e il successivo. Esempio: la royalty offerta per lo scaglione "B" dovrà essere maggiore o uguale della royalty offerta per lo scaglione "C", a sua volta maggiore o uguale della royalty offerta per lo scaglione "D", e così via.

Il canone annuo e la royalty sono dovuti a decorrere dalla data di sottoscrizione del Verbale di avvio.

Al fine di agevolare l'avviamento delle attività, il canone annuo offerto non è dovuto per il primo anno di concessione. Inoltre, la royalty annua non è dovuta relativamente al 1° scaglione (da 0 a 250.000 euro di ricavi delle vendite e delle prestazioni al netto dell'IVA).

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 e 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.

Il pagamento del canone annuo e della royalty di concessione è previsto in rate trimestrali posticipate; la royalty sarà applicata al valore dell'incasso, al netto dell'iva, costituito dalla sommatoria degli scontrini e delle fatture emesse nel trimestre di riferimento. Pertanto, entro il giorno 15 del mese successivo al trimestre di riferimento, pena l'applicazione della Penale n. 3 di cui al paragrafo 6.2, il Concessionario dovrà inviare al Direttore dell'Esecuzione una nota riassuntiva, con l'indicazione dell'importo canone e della royalty da versare. In particolare, per quanto riguarda la royalty, la nota dovrà contenere il dettaglio degli scontrini e delle fatture



emesse nel trimestre di riferimento, con l'indicazione del fatturato (incluso quello relativo al primo scaglione), al netto dell'IVA, sul quale applicare la royalty e la percentuale di royalty applicata in relazione ai diversi scaglioni raggiunti nell'anno solare.

In assenza di diverse indicazioni da parte del Direttore dell'esecuzione, il Concessionario dovrà procedere al pagamento entro i successivi 15 giorni, pena l'applicazione della Penale n. 4 di cui al paragrafo 6.2.

L'Amministrazione provvederà a emettere, a pagamenti pervenuti, una quietanza attestante l'avvenuto pagamento del canone di concessione e della royalty.

## **4 I SERVIZI IN CONCESSIONE**

### **4.1 Servizi oggetto della concessione**

La concessione dei servizi di Caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera prevede l'esecuzione delle seguenti attività da parte del Concessionario:

- L'effettuazione degli allacci e intestazione di tutte le utenze necessarie allo svolgimento dei Servizi (es. servizi elettrico, telefonico, tassa rifiuti);
- La presentazione all'Ente competente dei titoli abilitativi per l'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande;
- La fornitura e l'installazione di arredi nuovi di fabbrica, macchinari, attrezzature e quant'altro necessario per l'allestimento della zona di preparazione, del banco e della zona relativa ai tavoli e alle sedute;
- La pulizia e la sanificazione dei locali, degli arredi, dei macchinari e delle attrezzature;
- La manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti fissi ivi presenti;
- La manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi, dei macchinari, delle attrezzature e di quant'altro necessario per l'espletamento del servizio;
- L'approvvigionamento, preparazione e somministrazione di alimenti e bevande;
- L'elaborazione ed esposizione del listino prezzi dei prodotti offerti e del menù giornaliero. Entrambi i documenti devono essere sia in lingua italiana sia inglese.
- La gestione del ciclo dei rifiuti prodotti in conformità alle disposizioni normative e regolamentari vigenti in materia;
- Il ripristino dei locali alla situazione in cui gli stessi sono stati consegnati al momento della sottoscrizione del Verbale di presa in consegna;
- L'esecuzione di qualunque operazione, non esplicitamente indicata nel presente documento, utile a fornire un servizio puntuale ed efficiente.

Data la peculiarità del luogo, è richiesta al Concessionario una cura particolare nello svolgimento delle attività previste, che dovranno essere eseguite con un livello qualitativo di eccellenza e con personale altamente qualificato e nel generale rispetto della dignità dei luoghi e delle attività istituzionalmente ivi svolte.

Il servizio di caffetteria comprenderà, in un'accezione più estesa, le attività di caffetteria/bakery/sala da tea/wine bar/etc. e di ristorazione veloce di alta qualità con possibilità di consumazione sia al tavolo sia al banco.

L'offerta del servizio di piccola ristorazione dovrà essere modulata in funzione dei diversi momenti della giornata e dovrà essere in linea con le varie esigenze della clientela che s'intende intercettare.

Sarà cura del Concorrente definire l'offerta gastronomica da proporre durante le differenti fasce orarie. Questa deve essere comunque in linea con lo stile e l'eleganza del posto.

---

Classificazione del documento: Consip public



Sono esclusi dall'affidamento della presente Concessione, poiché a carico dell'Amministrazione, le seguenti attività:

- I lavori edili e impiantistici di adeguamento dei locali, che l'Amministrazione concluderà entro la data di sottoscrizione del Verbale di presa in consegna;
- La definizione del logo della caffetteria;
- La manutenzione straordinaria dei locali.

Sono altresì vietati l'installazione di cappe di aspirazione dei fumi di combustione, l'utilizzo di piani cottura a gas e l'utilizzo di fiamme vive.

L'Amministrazione intende organizzare, durante tutta la durata della Concessione, un certo numero di eventi privati per i quali il Concessionario non ha diritto di esclusiva né di prelazione. Tuttavia, l'Amministrazione darà avviso al Concessionario dello specifico evento con un congruo anticipo e comunque non inferiore a 7 giorni e gli sarà richiesto un preventivo per l'erogazione dello specifico servizio richiesto che dovrà fornire entro 2 giorni dalla richiesta.

#### **4.2 Offerta gastronomica**

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 le tradizioni regionali ed essere in linea con la classe e l'eleganza dei luoghi della Pinacoteca.

Il servizio, dovrà rispettare, pena l'applicazione della Penale n. 5 di cui al paragrafo 6.2, i seguenti principi:

- impiego prevalente di ingredienti freschi e di ortaggi di stagione<sup>1</sup>;
- somministrare unicamente pane fresco;
- fornire unicamente frutta fresca e di stagione di prima scelta<sup>1</sup>;
- 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".

Qualora il fornitore abbia offerto le caratteristiche migliorative "Qualità ambientale di pane, formaggi e altri prodotti di origine animale (uova, miele, prodotti lattiero-caseari)", "Qualità ambientale di oli e grassi", "Qualità ambientale delle carni fresche e prodotti a base di carne", "Qualità ambientale di ortofrutta, legumi e cereali, freschi o trasformati", "Qualità ambientale dei Vini", dovrà presentare la documentazione prevista al par. 10 "Adempimenti per la stipula" del Disciplinare, che include l'indicazione dei prodotti forniti e delle relative denominazioni commerciali. E' fatta salva la possibilità di modificare/integrare l'elenco dei prodotti nel corso della durata della Concessione.

#### **4.3 Progetto per la destinazione di cibi e bevande non somministrati**

Qualora offerto in Offerta Tecnica (rif. criterio j.18 del paragrafo 8.2 del Disciplinare di gara), il Concessionario dovrà porsi l'obiettivo, basato sui principi sociali della sostenibilità e della solidarietà, del recupero del cibo non

---

<sup>1</sup> Il calendario di stagionalità degli ortaggi e della frutta della Regione Lombardia è scaricabile all'indirizzo [http://www.buonalombardia.regione.lombardia.it/cs/Satellite?c=Page&childpagename=DG\\_Agricoltura%2FMILayout&cid=1213556061645&packedargs=TemplateDestinazione%3DMIRedazionaleDettaglio2Col%26assetid%3D1213546532618%26assettype%3DRedazionale\\_P%26idPagina%3D1213556061645&pagename=DG\\_AGRWrapper](http://www.buonalombardia.regione.lombardia.it/cs/Satellite?c=Page&childpagename=DG_Agricoltura%2FMILayout&cid=1213556061645&packedargs=TemplateDestinazione%3DMIRedazionaleDettaglio2Col%26assetid%3D1213546532618%26assettype%3DRedazionale_P%26idPagina%3D1213556061645&pagename=DG_AGRWrapper)



somministrato per la destinazione a organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge n. 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale" e con le direttive del Parlamento europeo dettate con la "Risoluzione del 19 gennaio 2012 su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE".

A tal riguardo, il Concessionario dovrà organizzare un servizio di consegna dei prodotti alimentari preparati e residuati al termine di ciascuna giornata lavorativa e che, pur potendo essere ancora utilizzati, poiché sani e commestibili, sarebbero altrimenti destinati allo smaltimento.

Detti alimenti dovranno essere consegnati, al termine di ciascuna giornata lavorativa, a soggetti individuati dal Concessionario (es. Enti di beneficenza, Associazioni di volontariato) scelti tra organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari e situati nella città di Milano, ai sensi dell'art. 13 della L. 166/2016. In merito a requisiti e conservazione devono essere rispettate le modalità di cui all'art. 5 della L. 166/2016.

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

Si richiede altresì l'impegno a produrre in sede di stipula specifico protocollo sottoscritto tra l'aggiudicatario e l'Organizzazione non lucrativa di utilità sociale prescelta, che costituirà parte integrante del contratto.

#### **4.4 Modalità di erogazione dei Servizi**

Fatte salve le prescrizioni contenute nel presente Capitolato Tecnico, nello Schema di concessione e in rispetto di quanto indicato in Offerta Tecnica, il Concessionario può sviluppare i Servizi nel modo che ritenga opportuno; la loro esecuzione deve 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'esecuzione dei Servizi il Concessionario deve osservare scrupolosamente le buone regole dell'arte ed è tenuto a impiegare materiale di ottime qualità e appropriato agli impieghi.

La presenza sui luoghi del personale di direzione e sorveglianza dell'Amministrazione - presenza che può essere anche saltuaria – non esonera minimamente il Concessionario dalla responsabilità circa la perfetta esecuzione dei servizi ancorché i difetti che siano poi riscontrati siano stati riconoscibili durante l'esecuzione e ancora nel caso in cui tal esecuzione sia stata approvata. Si stabilisce, infatti, che l'onere del Concessionario è quello della perfetta esecuzione in relazione alle esigenze e nessuna circostanza può mai essere opposta a esonero o ad attenuazione di tale responsabilità.

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

Il Concessionario si obbliga ad applicare uno sconto del 15% ai prezzi di listino di tutte le referenze in favore del personale dell'Amministrazione.

##### **4.4.1 Approvvigionamento delle merci**

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

Il Concessionario si obbliga a:

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947  
Allegato 5 – Capitolato Tecnico



- 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.;
- adottare tutte le misure atte a non danneggiare i pavimenti, le vernici, i mobili e ogni altro bene all'interno del Palazzo di Brera. 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;
- rimuovere dai locali scatole, imballaggi, nastri adesivi e ogni altro materiale connesso al trasporto dei prodotti alimentari e delle bevande;
- ottenere le eventuali licenze, permessi e autorizzazioni, anche relative all'accesso dei mezzi all'interno dell'area ZTL, necessarie per la corretta esecuzione di tutte le prestazioni oggetto del presente appalto.

#### **4.4.2 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 di 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, ecc.) 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, ecc.;
- 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 destinati al personale, da tenere costantemente provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere e sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie;
- allo spurgo e alla pulizia periodica degli scarichi, compresi i pozzetti degrassatori e fosse biologiche, a servizio della cucina e dei relativi servizi igienici, compresi gli interventi di prevenzione degli infestanti nelle caditoie e nei pozzetti;
- alla 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 ecc.), 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. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere impiegati nelle concentrazioni e con le modalità indicate nelle relative schede tecniche, dovranno sempre essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

\*\*\*

Il Concessionario dovrà impegnarsi a rispettare le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Essi dovranno essere raccolti, distinti per tipologia di rifiuto, in sacchetti e convogliati in giornata, possibilmente più volte al giorno, direttamente negli appositi cassonetti sulla pubblica via o negli spazi attrezzati che saranno indicati dall'Amministrazione.

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, ecc.) sarà a carico del Concessionario.

Sarà tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al Concessionario ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico del Concessionario. 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 smaltimento dei rifiuti urbani e speciali saranno a totale carico del Concessionario, per cui l'Amministrazione sarà completamente sollevata da detti obblighi.

#### **4.4.3 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.



#### **4.4.4 Criteri Ambientali Minimi (CAM)**

Il Concessionario ha l'obbligo di rispettare i "Criteri Ambientali Minimi" (CAM) per Ristorazione Collettiva e Derrate Alimentari, di cui al D.M. 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011) del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare. In particolare deve essere assicurata la conformità alle specifiche tecniche e clausole contrattuali del suddetto decreto:

Specifiche tecniche

- 5.3.1 Produzione degli alimenti e delle bevande;
- 5.3.2 Requisiti dei prodotti in carta-tessuto;
- 5.3.3 Trasporti,
- 5.3.4 Consumi energetici;
- 5.3.5 Pulizie dei locali (si rinvia al relativo CAM per la pulizia e i prodotti per l'igiene);
- 5.3.6 Requisiti degli imballaggi;
- 5.3.7 Gestione dei rifiuti;
- 5.3.8 Informazione agli utenti.

Clausole contrattuali

- 5.5.1 Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari
- 5.5.2 Riduzione e gestione dei rifiuti
- 5.5.3 Formazione del personale.

Parimenti, dovranno essere osservate le specifiche tecniche e le clausole di esecuzione contrattuale inerenti i criteri ambientali minimi per: la pulizia ed i prodotti per l'igiene (DM 24 maggio 2012), prodotti tessili (DM 11 gennaio 2017) laddove applicabili, e arredi per interni (DM 11 gennaio 2017) limitatamente agli elementi non specialisti (es: tavoli, sedie, contenitori generici) e, laddove applicabili, i criteri ambientali minimi inerenti gli edifici (DM 11 gennaio 2017) scaricabili dal sito del Ministero dell'ambiente al seguente link: <http://www.minambiente.it/pagina/criteri-vigore>.



## **5 GESTIONE DELLA CONCESSIONE**

### **5.1 Presa in consegna dei locali e avvio dei Servizi**

La presa in consegna dei locali da parte del Concessionario e il successivo avvio dei Servizi avvengono esclusivamente all'atto della sottoscrizione tra le parti, rispettivamente, del Verbale di presa in consegna (rif. paragrafo 5.1.1) e del Verbale di avvio (rif. paragrafo 5.1.2). 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 40 giorni e a seguito della sottoscrizione del Verbale di avvio.

#### **5.1.1 VERBALE DI PRESA IN CONSEGNA**

Il Verbale di presa in consegna è il documento con il quale il Concessionario prende formalmente in consegna i locali e le eventuali attrezzature ivi collocate, per l'esecuzione di tutte le attività propedeutiche all'avvio dei Servizi.

Il documento è redatto in contraddittorio tra le parti e deve essere sottoscritto entro i 15 giorni successivi alla stipula del Contratto, pena l'applicazione della Penale n. 6 di cui al paragrafo 6.2 e, comunque, previa conclusione, da parte dell'Amministrazione, dei lavori edili e impiantistici di adeguamento dei locali. Il Verbale di presa in consegna dei locali deve essere redatto in duplice copia e recare la firma congiunta di entrambe le parti.

#### **5.1.2 VERBALE DI AVVIO**

Il Verbale di avvio è il documento con il quale il Concessionario avvia formalmente i Servizi, a seguito della conclusione delle attività propedeutiche previste (es. attivazione e voltura utenze, arredamento e allestimento, ottenimento autorizzazioni). Dalla data di sottoscrizione del Verbale di avvio decorre la durata della Concessione.

Tale documento è redatto in contraddittorio tra le parti e deve essere sottoscritto entro i 40 giorni successivi alla data di sottoscrizione del Verbale di presa in consegna, pena l'applicazione della Penale n. 7 di cui al paragrafo 6.2, intendendo tale termine quale tempo massimo riconosciuto al Concessionario per l'espletamento di tutte le attività propedeutiche previste. L'Amministrazione ha l'onere di verificare che gli interventi realizzati siano coerenti rispetto a quanto previsto dal Capitolato Tecnico, dall'Offerta Tecnica e dallo Schema di Concessione e di redigere un apposito verbale in caso di esito positivo. In caso di esito negativo si applica la Penale n. 8 di cui al paragrafo 6.2. Inoltre, l'Amministrazione ha l'onere di verificare l'attuazione dei criteri migliorativi espressi in Offerta Tecnica (es. possesso delle certificazioni di conoscenza delle lingue straniere offerte in gara, etc.)

Il Verbale di avvio deve essere redatto in duplice copia e recare la firma congiunta di entrambe le parti. Da tale data sono dovuti il canone e la royalty di concessione.

Al Verbale di avvio devono essere allegati i documenti di cui ai successivi paragrafi 5.2.2.1 (nominativi dei Responsabili di sala) e 5.2.2.2 (nominativi e altre informazioni sul personale operativo) nonché il Manuale di Autocontrollo redatto in conformità al Reg. CE n. 852/2004 così come disciplinato al paragrafo 4.4.3. Il Verbale deve inoltre prevedere una sezione denominata "aggiornamento" dove dovranno essere annotati entro 3 giorni tutti gli eventuali aggiornamenti successivi alla data di avvio quali, ad esempio, i nomi delle persone che faranno parte delle strutture dell'Amministrazione e del Concessionario, pena l'applicazione della Penale n. 9 di cui al paragrafo 6.2.

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947  
Allegato 5 – Capitolato Tecnico



## **5.2 Strutture dedicate alla gestione del contratto**

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

### **5.2.1 STRUTTURA DELL'AMMINISTRAZIONE**

Il Direttore dell'Esecuzione, dipendente dell'Amministrazione, è il responsabile dei rapporti con il Concessionario nella gestione del Contratto.

Al Direttore dell'Esecuzione sono demandate le attività previste in capo al medesimo dal D.Lgs. 50/2016 e dalle Linee Guida dell'A.N.AC n. 3 recanti "Nomina, ruolo e compiti del responsabile unico del procedimento per l'affidamento di appalti e concessioni". Trova applicazione la relativa disciplina.

Il Direttore dell'esecuzione effettua inoltre le verifiche continue sulla rispondenza del servizio offerto rispetto al Capitolato Tecnico e all'Offerta tecnica del Concessionario.

Il Direttore dell'esecuzione avrà inoltre facoltà di procedere in ogni tempo alle verifiche e ai controlli di cui al Capitolo 6.

Il Direttore dell'esecuzione potrà avvalersi di una struttura denominata "commissione di controllo e valutazione" per l'espletamento delle suddette attività di controllo dei Servizi e di valutazione della qualità.

I nominativi dei componenti della "commissione di controllo e valutazione" devono essere comunicati dall'Amministrazione al Concessionario nel Verbale di avvio, ed eventualmente aggiornati, qualora necessario, nell'apposita sezione "aggiornamenti".

### **5.2.2 STRUTTURA DEL CONCESSIONARIO**

#### **5.2.2.1 Struttura organizzativa**

Il Gestore del contratto è la persona fisica, nominata dal Concessionario in sede di stipula del Contratto, responsabile nei confronti dell'Amministrazione del Contratto di concessione e interfaccia unica del Direttore dell'esecuzione.

Il Gestore del contratto deve possedere un idoneo livello di responsabilità e autonomia decisionale e può avvalersi di collaboratori con specifiche responsabilità operanti sotto la sua diretta supervisione. Il Concessionario deve inoltre nominare i "Responsabili di sala", 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 6.

I nominativi dei *Responsabili di sala* dovranno essere comunicati dal Concessionario all'Amministrazione nel Verbale di avvio, ed eventualmente aggiornati qualora necessario, nell'apposita sezione "aggiornamenti".

I Responsabili di sala dovranno assicurare, nel complesso, la loro presenza in loco negli orari di apertura della caffetteria, inoltre il Gestore del contratto dovrà assicurare la propria reperibilità telefonica nei confronti del Direttore dell'Esecuzione e di pronto intervento negli orari d'ufficio della Pinacoteca.

Al Gestore del contratto 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 nell'Offerta tecnica.



Il Gestore del contratto deve intercettare e porre rimedio a tutte le criticità che dovessero emergere nella gestione del Servizio, e provvedere alla tempestiva segnalazione al Direttore dell'esecuzione di eventuali problematiche per le quali è richiesto l'intervento dell'Amministrazione stessa.

Il Gestore del contratto deve garantire una costante ed efficace informazione all'Amministrazione sull'andamento del Contratto.

#### 5.2.2.2 Struttura operativa

Il Concessionario deve comunicare nel Verbale di avvio l'elenco del personale operativo addetto ai Servizi, contenente:

- i nominativi e i dati anagrafici;
- la relativa qualifica professionale;
- gli estremi dei documenti di lavoro assicurativi e del libretto sanitario;
- La retribuzione lorda annua;
- Certificati di lingua inglese, ove applicabile (e di eventuali altre lingue indicate in offerta tecnica).

Il suddetto elenco dovrà essere aggiornato a seguito di eventuali variazioni intervenute nel corso di esecuzione del Contratto.

Il Concessionario deve garantire che, rispetto al numero totale del personale operativo a contatto col pubblico ve ne sia almeno uno, per ogni turno di lavoro, che sia 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.

Il Concessionario riconosce all'Amministrazione la facoltà di richiedere la sostituzione del personale operativo qualora fosse ritenuto non idoneo alla perfetta e regolare esecuzione del Contratto. In tal caso, a seguito di motivata richiesta da parte dell'Amministrazione, il Concessionario s'impegna a procedere alla sostituzione delle risorse con figure professionali di pari inquadramento e di pari esperienza e capacità, entro il termine di 7 (sette) giorni dal ricevimento della comunicazione inviata dall'Amministrazione, pena l'applicazione della Penale n. 10 di cui al paragrafo 6.2 e a garantire la continuità dell'erogazione delle prestazioni oggetto del Contratto. L'esercizio di tale facoltà da parte dell'Amministrazione non comporterà alcun onere per la stessa.

Il personale deve 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 deve 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 della Caffetteria;
- Comportamenti mirati a mitigare i rischi suddetti.

Nell'espletamento delle attività oggetto del presente Capitolato, il Concessionario dovrà ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti, derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti e contrattuali in materia di lavoro e di assicurazioni sociali e previdenza, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri. Dovrà inoltre essere in regola con il pagamento degli stipendi e dei versamenti dei contributi in favore del proprio personale e dovrà fornire, su richiesta dell'Amministrazione, prima dell'inizio dei Servizi e ogni qualvolta sia

---

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



richiesto nel corso di vigenza del contratto, la relativa documentazione giustificativa attestante l'avvenuto adempimento a tali obblighi.

Il Concessionario inoltre deve 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 adottare efficaci sistemi di rilevazione per rendere documentabili, in tempo reale, le presenze di tutti i lavoratori presenti nei luoghi di esecuzione della prestazione nonché produrre o detenere in loco la documentazione idonea a dimostrare la regolarità dei rapporti di lavoro intercorrenti con i lavoratori stessi.

Durante le attività operative all'interno del locale, gli addetti, anche nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di subappalto, sono obbligati, pena l'applicazione della Penale n. 11 di cui al paragrafo 6.2, a:

- indossare idonee divise che per foggia e qualità dovranno essere omogenee ma differenziate secondo la qualifica rivestita dal lavoratore (gli indumenti indossati per la preparazione dei pasti dovranno essere distinti da quelli adoperati per le attività di servizio agli utenti oppure di pulizia, lavaggio e manutenzione locali, impianti, attrezzature, stoviglie, ecc.), esteticamente curate e igienicamente e visivamente sempre in condizioni perfette, munite sia di placca ben visibile recante il logo del Caffè Fernanda e il nome del lavoratore. 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;
- rispettare le disposizioni di cui al D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.;
- tenere un comportamento professionalmente adeguato e qualificato e improntato, in ogni occasione, alla massima educazione e correttezza;
- assicurare la riservatezza delle informazioni, dei documenti e degli atti amministrativi dei quali venga a conoscenza durante l'esecuzione della prestazione;
- indossare abiti di lavoro in perfetto ordine e puliti;
- avere cura delle unghie, non indossare anelli, braccialetti e orologi durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione;
- non fumare all'interno di tutti gli ambienti del locale;
- proteggere gli ambienti da insetti e altri vettori.

#### 5.2.2.3 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 erogata entro 60 giorni dalla data di sottoscrizione del Verbale di avvio e, comunque, entro 60 giorni dalla data di entrata in servizio del singolo addetto, pena l'applicazione della Penale n. 12 di cui al paragrafo 6.2.

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 Concessionario deve garantire a ogni addetto una formazione continua da erogare ogni 24 mesi e, comunque, sempre a seguito di significative modifiche normative. Entro tali termini, il Concessionario deve presentare le attestazioni di avvenuta formazione, pena l'applicazione della penale n. 13 di cui al paragrafo 6.2.

Resta fermo il rispetto degli obblighi formativi derivanti dalla normativa di legge applicabile (es. formazione prevista dal D.lgs 81/2008 così come specificato ai paragrafi 8.4 e 8.5) e quelli derivanti dall'applicazione delle specifiche tecniche e delle clausole di esecuzione contrattuale dei Criteri Ambientali Minimi applicabili di cui al par. 4.4.4.

### **5.3 Riconsegna dei locali**

Al termine della Concessione, il Concessionario è tenuto a riconsegnare all'Amministrazione i locali, nonché le attrezzature eventualmente avute in consegna, facendo riferimento ai contenuti del Verbale di presa in consegna (rif. paragrafo 5.1.1). I locali dovranno essere consegnati liberi da ogni arredo e attrezzatura di proprietà del Concessionario.

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.

#### **5.3.1 Verbale di riconsegna**

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

Il documento deve essere redatto in contraddittorio tra le parti il giorno della data di scadenza della Concessione.

## **6 VERIFICHE DI CONFORMITA' E PENALI**

Nel corso della durata della Concessione, l'Amministrazione effettuerà 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.

Le verifiche di conformità riguarderanno:

- gli aspetti qualitativi, misurati con l'indicatore di cui al successivo paragrafo 6.1 e il cui mancato rispetto darà luogo alla penale ivi indicata;
- gli adempimenti contrattuali, il cui mancato rispetto darà luogo alle penali indicate al paragrafo 6.2. L'Amministrazione si riserva, ove possibile, di concedere un termine massimo per la messa in pristino della violazione rilevata, decorso il quale l'Amministrazione applicherà la penale n. 18 di cui allo stesso paragrafo.



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

### 6.1 Verifiche di conformità e relative penali sugli aspetti qualitativi

Le verifiche di conformità sugli aspetti qualitativi sono effettuate mediante la valutazione dell'Indicatore di Soddisfazione trimestrale del Direttore dell'Esecuzione (ISD) che è un indicatore che il Concessionario deve determinare trimestralmente sulla base delle valutazioni fornite dall'Amministrazione per il trimestre di riferimento. Si precisa che l'Amministrazione ha la facoltà di avviare specifiche indagini di customer satisfaction finalizzate a misurare la qualità del servizio percepita dai clienti.

Tale indicatore è determinato dai risultati di un questionario sottoposto dal Concessionario al Direttore dell'Esecuzione e da questi compilato.

Nello specifico, entro il primo giorno lavorativo del mese successivo al trimestre di riferimento, il Concessionario dovrà inviare al Direttore dell'Esecuzione il questionario contenente la tabella sotto riportata che dovrà essere restituita compilata entro 5 giorni lavorativi.

Il questionario riguarda gli aspetti di seguito elencati dalla lettera a) alla lettera c) e prevede l'attribuzione di giudizi sulla base di una scala di valori da 0 a 3 (0 Insufficiente; 1 Sufficiente; 2 Buono; 3 Ottimo).

		Insufficiente	Sufficiente	Buono	Ottimo
a	Disponibilità e cortesia del personale operativo	0	1	2	3
b	Qualità dell'offerta gastronomica	0	1	2	3
c	Pulizia e decoro degli ambienti	0	1	2	3

Tabella 1 – Questionario di soddisfazione del Direttore dell'Esecuzione

I risultati ottenuti dalle risposte al questionario consentono la quantificazione dell'Indicatore di Soddisfazione trimestrale ISd secondo la seguente formula:

$$ISd = \frac{R}{9}$$

R = risultato totale ottenuto dalla compilazione del questionario ovvero somma dei punteggi attribuiti dal Direttore dell'Esecuzione a ogni aspetto da a) a c);

9 = risultato massimo ottenibile nel questionario (nel caso il Direttore dell'Esecuzione assegnasse un voto massimo, cioè 3, ad ogni aspetto).

Esempio

Se il Direttore dell'Esecuzione ritiene che tutti gli aspetti riportati nel questionario siano buoni, basterà le caselle corrispondenti al giudizio "Buono", per cui il risultato totale del questionario (R) sarà pari a 6.

L'Indicatore di Soddisfazione del Direttore dell'Esecuzione, per il trimestre di riferimento, sarà quindi pari a:

$$ISd = \frac{6}{9} = 0,66$$

Il calcolo della penale sull'Indicatore di soddisfazione trimestrale del Direttore dell'Esecuzione (ISD) avviene attraverso la seguente formula:

---

Classificazione del documento: Consip public



$$P_{ISd} = K \times 1\% \times F$$

Dove:

F= Ricavi delle vendite e delle prestazioni al netto di IVA del trimestre di riferimento;

K =0 se ISd  $\geq$  0,70

K =0,25 se  $0,50 \leq$  ISd < 0,70

K =0,5 se  $0,30 \leq$  ISd < 0,50

K=1 se ISd < 0,30

ISd = Indicatore di Soddisfazione medio trimestrale del Direttore dell'Esecuzione (ISD).

L'Amministrazione, per la riscossione dei crediti derivanti dall'applicazione della suddetta penale, potrà rivalersi sulla garanzia definitiva prodotta di cui al Disciplinare di gara, senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario.

## 6.2 Verifiche di conformità e relative penali sugli adempimenti contrattuali

Tali verifiche saranno effettuate da parte del Direttore dell'Esecuzione oppure dalla struttura denominata "commissione di controllo e valutazione" senza alcun preavviso e in contraddittorio con il Gestore del Contratto e/o con il Responsabile di sala presente in Caffetteria.

Gli eventuali inadempimenti che possono dar luogo all'applicazione delle penali dovranno essere contestati immediatamente al Gestore del Contratto e/o al Responsabile di sala e successivamente formalizzati per iscritto via e-mail al Gestore del Contratto. In tal caso, il Concessionario dovrà 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, l'Amministrazione applicherà al Concessionario le penali.

L'Amministrazione, per la riscossione dei crediti derivanti dall'applicazione delle penali, potrà rivalersi sulla garanzia definitiva prodotta di cui al Disciplinare di gara, senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario.

Con riferimento alle verifiche delle caratteristiche ambientali previste dai relativi Criteri Ambientali Minimi di cui al precedente paragrafo 4.4.4 si precisa che:

- relativamente alle specifiche tecniche, ogni requisito obbligatorio dovrà essere comprovato secondo quanto indicato nelle verifiche previste nello specifico criterio ambientale nei CAM di riferimento;
- relativamente alle clausole di esecuzione contrattuale, esse dovranno essere verificate tramite le suddette verifiche di conformità.

Il riscontrato inadempimento comporterà l'applicazione della relativa penale n. 16 di cui alla tabella seguente.

n°	Inadempimento e rif. paragrafo Capitolato Tecnico	Livello di servizio/ Termine per l'adempimento previsto in Capitolato Tecnico	Modalità di riscontro	Valore della penale
----	---	---	-----------------------	---------------------

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947  
Allegato 5 – Capitolato Tecnico



n°	Inadempimento e rif. paragrafo Capitolato Tecnico	Livello di servizio/ Termine per l'adempimento previsto in Capitolato Tecnico	Modalità di riscontro	Valore della penale
1	Mancato rispetto degli orari e dei giorni di apertura nei quali le attività oggetto della Concessione devono essere garantite  Rif. par. 3.1	L'accesso al pubblico al Caffè Fernanda sarà garantito, secondo le attuali disposizioni dell'Amministrazione, durante gli orari di apertura al pubblico della Pinacoteca e segnatamente: •Martedì, mercoledì, venerdì, sabato, domenica: dalle 08:30 alle 19:15; •Giovedì: dalle 08:30 alle 22:15; •Chiuso tutti i lunedì, il 1° Gennaio, il 1° Maggio e il 25 Dicembre.	Controllo/ispezione	500 € per ogni violazione rilevata
2	Mancato sgombero del loggiato  Rif. par. 3.1	Il loggiato dovrà essere liberato da ogni cosa durante gli orari di chiusura della Caffetteria nonché qualora richiesto dall'Amministrazione in occasione di specifici eventi organizzati dalla stessa	Controllo/ispezione	500 € per ogni violazione rilevata
3	Ritardo nell'invio della nota riassuntiva con l'indicazione dell'importo del canone e/o della royalty da versare  Rif. par. 3.5	Entro il giorno 15 del mese successivo al trimestre di riferimento, il Concessionario dovrà inviare al Direttore dell'Esecuzione una nota riassuntiva, con l'indicazione dell'importo del canone/royalty da versare.	Confronto data:  - Data di ricezione della nota riassuntiva - Giorno 15 del mese successivo rispetto al trimestre di riferimento	150 € per ogni giorno di ritardo
4	Ritardo nel pagamento all'Amministrazione del canone e/o della royalty di concessione  Rif. par. 3.5	il Concessionario dovrà procedere al pagamento entro i successivi 15 giorni dalla data di invio della nota riassuntiva	Confronto data:  - Data di ricezione della nota riassuntiva - Data pagamento	500 € per ogni giorno di ritardo

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947  
Allegato 5 – Capitolato Tecnico



n°	Inadempimento e rif. paragrafo Capitolato Tecnico	Livello di servizio/ Termine per l'adempimento previsto in Capitolato Tecnico	Modalità di riscontro	Valore della penale
5	Offerta gastronomica non conforme rispetto a quanto previsto nel Capitolato Tecnico, nell'Offerta Tecnica o avariata o comunque non previste dalle norme di igiene e sanità o oltre la data di scadenza Rif. par. 4.2	Il Concessione ha l'obbligo di offrire un'offerta gastronomica conforme rispetto a quanto previsto nel Capitolato Tecnico, nell'Offerta Tecnica, non avariata, non contenente sostanze nocive o comunque non previste dalle norme di igiene e sanità, entro la data di scadenza prevista	Controllo/ispezione	1.000 € per ogni violazione rilevata
6	Ritardo nella presa in consegna dei locali Rif. par. 5.1.1	15 giorni dalla data di stipula del Contratto, e, comunque, previa conclusione, da parte dell'Amministrazione, dei lavori edili e impiantistici di adeguamento dei locali.	Confronto data: - Data di stipula del Contratto - Data di sottoscrizione del Verbale di presa in consegna	200 € per ogni giorno di ritardo
7	Ritardo nell'avvio dei Servizi Rif. par. 5.1.2	40 giorni dalla data di sottoscrizione del Verbale di presa in consegna	Confronto data: - Data di sottoscrizione del Verbale di presa in consegna - Data di sottoscrizione del Verbale di avvio	200 € per ogni giorno di ritardo
8	Esito negativo della verifica in ordine alla corretta esecuzione delle attività propedeutiche previste rispetto alle previsioni del Capitolato Tecnico, dell'Offerta Tecnica e dello Schema di Concessione Rif. par. 5.1.2	Gli interventi realizzati devono essere coerenti rispetto a quanto previsto dal Capitolato Tecnico, dall'Offerta Tecnica e dallo Schema di Concessione	Controllo/ispezione	250 € per ogni giorno di ritardo di avvio dei Servizi



n°	Inadempimento e rif. paragrafo Capitolato Tecnico	Livello di servizio/ Termine per l'adempimento previsto in Capitolato Tecnico	Modalità di riscontro	Valore della penale
9	Ritardo nell'aggiornamento del Verbale di avvio in caso di variazioni intervenute nel corso della durata della Concessione Rif. par. 5.1.2	Il Verbale di avvio deve essere aggiornato ogniqualvolta si presenti una modifica alle informazioni di cui al paragrafo 5.1.2 entro un termine di 3 giorni	Controllo/ispezione	200 € per ogni giorno di ritardo
10	Ritardo nella sostituzione del personale operativo ritenuto non idoneo da parte dell'Amministrazione Rif. par. 5.2.2.2	Sostituzione entro 7 giorni dal ricevimento della richiesta da parte dell'Amministrazione	Confronto data e ora: - Data e ora della richiesta dell'Amministrazione - Data e ora dell'entrata in servizio della nuova risorsa (rilevabile nella sezione "aggiornamenti" del Verbale di avvio)	200 € per ogni giorno di ritardo
11	Mancata osservazione da parte del personale operativo delle regole di comportamento di cui al par. 5.2.2.2	Regole di comportamento indicate al paragrafo 5.2.2.2	Verifiche di conformità	100 € per ogni violazione rilevata
12	Ritardo nella presentazione dell'attestazione della Formazione Rif. par. 5.2.2.3	Entro 60 giorni dalla data di sottoscrizione del Verbale di avvio e, comunque, entro 60 giorni dalla data di entrata in servizio del singolo addetto	Confronto data: - Data del 1° Verbale di avvio o data di entrata in servizio del singolo addetto (rilevata nella sezione "aggiornamenti" dei successivi Verbali di avvio) - Data di attestazione della Formazione (rilevata nelle attestazioni degli enti/organizzazioni che hanno erogato la formazione)	150 € per ogni giorno di ritardo per singolo addetto non formato



n°	Inadempimento e rif. paragrafo Capitolato Tecnico	Livello di servizio/ Termine per l'adempimento previsto in Capitolato Tecnico	Modalità di riscontro	Valore della penale
13	Ritardo nella presentazione dell'attestazione di aggiornamento biennale della Formazione Rif. par. 5.2.2.3	Entro 24 mesi dalla data della precedente formazione del singolo addetto	Confronto data: - Data di attestazione della Formazione (anno precedente) - Data di attestazione della Formazione (anno in corso)	150 € per ogni giorno di ritardo per singolo addetto non formato
14	Ritardo nell'invio del "Resoconto trimestrale" Rif. par. 7	Il Concessionario è chiamato a redigere ogni tre mesi un documento denominato "Resoconto trimestrale" e a consegnarlo all'Amministrazione entro 15 giorni dal termine del trimestre di riferimento	Verifica arrivo del Resoconto trimestrale entro il 15 del mese successivo al trimestre di riferimento	100 € per ogni giorno di ritardo
15	Ritardo nell'invio della "Relazione finale della Concessione" Rif. par. 7	il Concessionario deve produrre un documento denominato "Resoconto finale della Concessione" entro 30 giorni prima della data di scadenza del Contratto.	Verifica arrivo della Relazione finale entro il 30 giorni prima della data di scadenza del Contratto.	200 € per ogni giorno di ritardo
16	Mancato rispetto dei CAM Rif. par. 4.4.4	-	Verifica corretta esecuzione delle attività in conformità alle regole e agli obblighi contrattuali previsti	500 € per ogni violazione rilevata
17	Inadempimenti e violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o degli obblighi contrattuali previsti nei documenti di gara	-	Verifica corretta esecuzione delle attività in conformità alle regole e agli obblighi contrattuali previsti	500 € per ogni violazione rilevata
18	Ritardo nella messa in pristino della violazione rilevata	L'Amministrazione concede al concessionario un termine massimo per la messa in pristino dell'irregolarità rilevata	-	500 € per ogni giorno di ritardo
19	Violazione degli obblighi previsti dall'art. 10, comma 5 dello Schema di Contratto di Concessione	-	-	200 € per ogni violazione rilevata

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947  
Allegato 5 – Capitolato Tecnico



## 7 REPORTISTICA

Il Concessionario è chiamato a redigere ogni tre mesi un documento denominato “Resoconto trimestrale” e a consegnarlo all’Amministrazione entro 15 giorni dal termine del trimestre di riferimento, pena l’applicazione della Penale n. 14 di cui al paragrafo 6.2.

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

Il Concessionario deve illustrare il resoconto attraverso dati, indicatori specifici, analisi quantitative e report, al fine di evidenziare punti di forza e problematiche e di proporre soluzioni di miglioramento e ottimizzazione.

Il resoconto deve contenere almeno gli elementi di seguito riportati:

- numero di scontrini e relativi importi medi suddivisi per fascia oraria, giorno e mese di riferimento. La scelta della fascia oraria sarà condivisa con l’Amministrazione.
- soluzioni apportate alle criticità riscontrate;
- problematiche, anomalie, criticità non risolte e relative motivazioni;
- soluzioni per un continuo miglioramento e proposte di ottimizzazione;
- organigramma, organizzazione del lavoro e formazione del personale;
- altri report richiesti in forma scritta con espressa specifica delle informazioni da trasmettere, delle modalità con cui fornire le informazioni stesse.

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

Infine, il Concessionario deve produrre un documento denominato “Resoconto finale della Concessione” entro 30 giorni prima della data di scadenza del Contratto pena l’applicazione della Penale n. 15 di cui al paragrafo 6.2. Tale documento deve avere informazioni consuntive e aggregate dei dati già riportati nei singoli Resoconti semestrali e deve proporre soluzioni finalizzate al miglioramento del servizio nella successiva Concessione.



## **8 DISPOSIZIONI CONTRATTUALI**

Il Concessionario provvede al regolare pagamento dei salari e degli stipendi al personale, ivi comprese le assicurazioni sociali e previdenziali di legge, nonché ogni prestazione accessoria prevista dal CCNL.

L'Amministrazione rimane estranea a ogni rapporto, anche di contenzioso, tra il Concessionario e i propri dipendenti e/o collaboratori.

### **8.1 Disposizioni Legislative di Riferimento**

Le attività oggetto della presente Concessione sono disciplinate dalla normativa, sia statale sia regionale, vigente in materia di somministrazione di alimenti e bevande che deve intendersi integralmente richiamata ai fini del presente Capitolato Tecnico.

Inoltre, in via graduale, le attività oggetto della presente Concessione sono disciplinate dalle norme regolamentari di emanazione locale inerenti alle attività medesime, che s'intendono anch'esse integralmente richiamate ai fini del presente Capitolato Tecnico.

In particolare, il Concessionario è tenuto a eseguire le attività nella piena osservanza di leggi e regolamenti, anche locali, vigenti in materia di:

- Somministrazione di alimenti e bevande;
- Sicurezza degli impianti di qualsiasi tipo;
- Smaltimento dei rifiuti prodotti;
- Prevenzione incendi;
- Sicurezza e salute dei lavoratori sui luoghi di lavoro;
- Assunzioni obbligatorie e patti sindacali;
- Prevenzione della criminalità mafiosa;
- Superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche...

### **8.2 Documenti Contrattuali**

I documenti contrattuali che unitamente al presente Capitolato fanno parte integrante e sostanziale della Concessione sono espressamente richiamati nello Schema di Concessione medesima alla quale si rinvia.

### **8.3 Oneri e Obblighi del Concessionario**

Il Concessionario deve garantire la completezza e l'omogeneità della fornitura e deve pertanto farsi carico dell'efficienza dei servizi richiesti.

Il Concessionario è obbligato ad adottare, nell'esecuzione di tutte le attività, ogni procedimento e ogni cautela necessari a garantire la vita e l'incolumità delle persone addette e dei terzi, nonché a evitare qualsiasi danno agli impianti, a beni pubblici o privati.

In conseguenza, il Concessionario resta automaticamente impegnato a:

- Liberare l'Amministrazione e i suoi incaricati da qualsiasi pretesa, azione o molestia di terzi derivante dall'esecuzione dei servizi oggetto della presente concessione;
- Mantenere sui luoghi di lavoro una severa disciplina da parte del suo personale, con l'osservanza scrupolosa delle particolari disposizioni di volta in volta impartite e con facoltà, da parte dall'Amministrazione di chiedere l'allontanamento di quel personale che non fosse – per qualsiasi motivo – gradito all'Amministrazione;

---

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 caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – ID 1947  
Allegato 5 – Capitolato Tecnico



- Utilizzare personale abilitato ai sensi di legge nei casi prescritti e munito di preparazione professionale e di conoscenze tecniche adeguate. Lo stesso personale deve avere conoscenza delle norme antinfortunistiche e sarà tenuto all'osservanza delle norme dell'Amministrazione e delle disposizioni che saranno impartite dal Direttore dell'esecuzione.

Sono a carico del Concessionario, e quindi s'intendono compresi nell'Offerta dello stesso, le spese relative:

- alla stipula del contratto, compresa la registrazione, alle eventuali imposte e bolli per atti inerenti al servizio e la loro contabilizzazione;
- alle assicurazioni derivanti da Leggi o Contratti Collettivi, nonché il pagamento dei contributi posti, di norma, a carico dei datori di lavoro;
- alle imposte e tasse di qualsiasi tipo, derivanti dalla gestione dei servizi oggetto dell'affidamento, escluso quelle espressamente indicate come a carico dell'Amministrazione;
- all'adozione di tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie per garantire la sicurezza e l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette al servizio, degli utenti e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati e per l'adeguamento alla normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
- alle licenze, imposte e tasse inerenti all'attività esercitata, alle multe e ammende eventualmente irrogate dall'autorità competente per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia;
- al pagamento, da parte del pubblico, attraverso carte di credito (almeno i circuiti VISA e MasterCard), bancomat, tramite POS e altri sistemi similari;
- per furto o danneggiamento per opera di terzi delle attrezzature, laddove presenti, di proprietà del Concessionario;
- per la perdita di derrate alimentari dovute a guasti di attrezzature imputabili a cause di forza maggiore;
- al rispetto della normativa in vigore disciplinante le attività inerenti al servizio di somministrazione di alimenti e bevande;
- alla presentazione agli uffici competenti per territorio dei titoli abilitativi per la conduzione dell'attività richiesti dalla normativa vigente;
- alle finiture, agli arredi, alle attrezzature, ai macchinari e alla segnaletica, facendosi totale carico della progettazione e della realizzazione delle lavorazioni necessarie, in conformità alle vigenti normative in materia di sicurezza, accessibilità e norme igienico sanitarie.

Il Concessionario dovrà:

- provvedere all'acquisto delle derrate alimentari e dei generi di consumo a proprio nome, conto e spese, assumendosi 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.
- essere sempre in regola con tutte le spese e le imposte di natura tributaria inerenti alla gestione dell'attività;
- osservare la massima riservatezza nella comunicazione all'esterno di fatti, stati e condizioni che riguardino le attività dell'Amministrazione; nonché osservare la segretezza nei confronti di tutte le informazioni comunque ricevute in ordine al funzionamento dei sistemi di allarme, vigilanza e custodia della Pinacoteca di Brera;
- provvedere a proprie spese a quanto altro ritenuto necessario per l'erogazione del servizio affidato;
- contabilizzare, secondo le vigenti disposizioni in materia, tutti gli incassi;

---

Classificazione del documento: Consip public



- assicurare il rispetto di quanto previsto nell'art. 1 della Legge 12.6.1990 n. 146 e s.m.i. recante "Norme sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e sulla salvaguardia dei diritti della persona costituzionalmente tutelati. Istituzione della commissione di garanzia dell'attuazione della legge".
- sarà tenuto ad adeguarsi a eventuali novità normative in materia di igiene di prodotti alimentari e sarà ritenuto responsabile per eventuali avvelenamenti o altre infermità causate agli utenti dei servizi per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie che regolano la conservazione delle derrate alimentari, la preparazione, la manipolazione e la somministrazione dei cibi e delle bevande.
- s'impegnerà, durante l'erogazione del servizio a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione da tutte le conseguenze derivanti dall'eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti;
- utilizzare il logotipo (rif. Appendice 3), per caratterizzare in modo inequivocabile i locali e i servizi oggetto del presente Capitolato Tecnico.

Graveranno sul Concessionario i costi per tutti i danni causati da incuria, cattivo uso, negligenza, imperizia, dolo o colpa del proprio personale.

Il Concessionario è obbligato a osservare tutte le vigenti Leggi, Norme e Regolamenti in materia di sicurezza e salute dei lavoratori, di prevenzione infortuni, igiene del lavoro, prevenzione incendi e tutela dell'ambiente e a farle rispettare ai propri dipendenti e agli eventuali subappaltatori.

#### **8.4 Informazione e formazione dei lavoratori e Dispositivi di protezione individuale**

Il Concessionario, in ottemperanza alle disposizioni del Decreto Legislativo 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, deve:

- Provvedere affinché il proprio personale abbia ricevuto un'adeguata informazione e formazione sui rischi specifici propri della loro attività, nonché sulle misure di prevenzione e protezione da adottare in materia di sicurezza sul lavoro e di tutela dell'ambiente;
- Dotare il proprio personale di adeguati dispositivi di protezione individuali e collettivi in relazione alla tipologia delle attività oggetto dei servizi di cui al presente Capitolato.

#### **8.5 Informazioni sui rischi specifici**

Il Direttore dell'esecuzione deve fornire al Concessionario in sede di sottoscrizione del Verbale di presa in consegna (rif. paragrafo 5.1.1) 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.

#### **8.6 Piano di sicurezza lavoro**

A integrazione di quanto precedentemente indicato in materia di sicurezza sul lavoro, il Concessionario, ove in relazione all'incarico affidato si renda necessario, è tenuto a predisporre un Piano di sicurezza ai sensi del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i. Copia del Piano di Sicurezza deve essere consegnata al Responsabile della Sicurezza e ai Rappresentanti dei Lavoratori del Concessionario, nonché al Direttore dell'esecuzione all'atto della sottoscrizione del Verbale di avvio (rif. paragrafo 5.1.2).



### **8.7 Pagamento delle utenze e delle imposte**

Entro la data di sottoscrizione del Verbale di avvio (rif. paragrafo 5.1.2), il Concessionario dovrà effettuare gli allacci e l'intestazione di tutte le utenze necessarie allo svolgimento del servizio (es. servizi elettrico, telefonico, tassa rifiuti).

I consumi idrici e di riscaldamento centralizzato resteranno a carico dell'Amministrazione.

### **8.8 Divieto di variazione della destinazione d'uso dei locali in concessione, di cessione del contratto**

Il Concessionario non potrà adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dall'Amministrazione, nonché i macchinari e le attrezzature, per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato Tecnico, né potrà mutare la destinazione d'uso dei locali e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi e/o la posizione degli impianti e dei macchinari utilizzati, salvo accordi preventivi assunti con l'Amministrazione.

Sarà vietata la concessione a terzi, sia privati 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.

### **8.9 Segnaletica e pubblicità**

E' fatto espresso divieto di apporre qualsivoglia segnaletica o pubblicità sulle facciate interne ed esterne del Palazzo di Brera, salvo diversamente concordato con l'Amministrazione. Il Concessionario potrà utilizzare le immagini della Pinacoteca di Brera nelle eventuali comunicazioni della propria attività, previa autorizzazione scritta dell'Amministrazione.

### **8.10 Interruzione nell'esecuzione del servizio**

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

- Scioperi del personale del Concessionario: in caso di sciopero del personale, agitazioni sindacali, ecc. che rendano impossibile la regolare effettuazione del servizio, il Concessionario dovrà darne notizia all'Amministrazione 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 Capitolato Tecnico (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.

---

Classificazione del documento: Consip public



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.

Salvo quanto previsto nel presente paragrafo, l'interruzione o sospensione del servizio per decisione unilaterale del Concessionario costituisce inadempimento contrattuale che comporterà la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile.

In tal caso, l'Amministrazione procederà all'incameramento della cauzione prestata, fatta salva comunque la facoltà di procedere nei confronti del Concessionario al risarcimento dei danni subiti per effetto della risoluzione.

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 della Pinacoteca.

Nessun indennizzo, a nessun titolo, sarà inoltre riconosciuto al Concessionario in caso di scioperi o analoghe manifestazioni poste in essere dai dipendenti dell'Amministrazione.

### **8.11 Obblighi dell'Amministrazione**

L'Amministrazione è tenuta a:

- mettere in grado il Concessionario di svolgere correttamente i servizi sopra specificati alle condizioni esplicitate, collaborando a fornire tutti gli strumenti operativi di propria competenza;
- Designare il proprio referente contrattuale (Direttore dell'Esecuzione) all'atto della sottoscrizione del Verbale di presa in consegna (rif. paragrafo 5.1.1) e la persona che potrà sostituirlo nei periodi di assenza previsti dalla legge;
- Comunicare al Concessionario con anticipo tutte le informazioni sulle variazioni dell'orario ordinario di apertura della Pinacoteca di Brera e tutte le attività straordinarie dello stesso che possono avere riflessi sull'attività del Concessionario.

Classificazione documento: Consip Public

**Oggetto: Gara a procedura aperta per l'affidamento in concessione dei servizi di caffetteria e piccola ristorazione presso la Pinacoteca di Brera per il Ministero dei Beni e delle attività culturali e del turismo - ID 1947**

I chiarimenti della gara sono visibili sui siti: [www.consip.it](http://www.consip.it); [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it);

\*\*\*

#### CHIARIMENTI

##### 1) Domanda

Buongiorno, in riferimento alla procedura di cui in oggetto, la presente per chiedere conferma che:

1. la fidejussione provvisoria deve essere intestata a CONSIP S.P.A. A SOCIO UNICO via Isonzo, 19/E, Roma 00198
2. il P.E.F. non deve essere asseverato.

##### Risposta

Si conferma che la fideiussione a titolo di garanzia provvisoria dovrà essere intestata a Consip S.p.A.  
Si conferma che il Piano Economico Finanziario non dovrà essere asseverato.

##### 2) Domanda

Buongiorno, in riferimento alla gara indicata in oggetto, siamo a chiedere gentilmente di pubblicare i file delle planimetrie in formato dwg.

##### Risposta

I file richiesti sono già disponibili all'interno dell'Appendice 2 al Capitolato Tecnico.

##### 3) Domanda

Si chiede di precisare se la previsione dell'art. 8.3 del Capitolato Tecnico, secondo cui il Concessionario dovrà "utilizzare il logotipo (rif. Appendice 3), per caratterizzare in modo inequivocabile i locali e i servizi oggetto del presente Capitolato Tecnico", può essere soddisfatta anche presentando un logo con la presenza del nome del concorrente unitamente al logo "caffè Ferdinanda Pinacoteca di Brera".

##### Risposta

Si precisa che non è ammesso modificare il logo di cui all'Appendice 3 del Capitolato Tecnico né presentare un ulteriore logo unitamente a quello richiesto.

##### 4) Domanda

Il Capitolato Tecnico afferma (pag. 14) che "i rifiuti dovranno essere raccolti, distinti per tipologia di rifiuto, in sacchetti e convogliati in giornata, possibilmente più volte al giorno, direttamente negli appositi cassonetti sulla pubblica via o negli spazi attrezzati che saranno indicati dall'Amministrazione". Si chiede se gli "spazi attrezzati" siano posizionati al piano o, in caso negativo, se sia possibile utilizzare ascensori o montacarichi per il trasporto al piano terra dei rifiuti ingombranti (es. vetri, ecc.). La presente richiesta di chiarimenti è formulata ai sensi dell'art. 79, comma 3, lett. a) del D. Lgs. n. 50/2016, trattandosi di informazioni supplementari significative ai fini della preparazione di un'offerta adeguata, che, come tali, devono essere fornite dalla Stazione Appaltante al più tardi sei giorni prima del termine stabilito per la ricezione delle offerte (20/11/2017 - ore 16:00).

##### Risposta

Gli "spazi attrezzati" sono posizionati nel cortile interno posto sul retro del Palazzo di Brera. Al Concessionario sarà concesso l'utilizzo dell'ascensore di servizio per la movimentazione dei rifiuti.

Sante Dotto  
(Il Direttore Sourcing Beni e Servizi)

**PATTO DI INTEGRITA' AI SENSI DELLA L. 190/2012**

**PROCEDURA PER L’AFFIDAMENTO DEI SERVIZI/FORNITURE [•]**

**SOMMARIO**

<b>ART. 1 OGGETTO .....</b>	<b>2</b>
<b>ART. 2 AMBITO DI APPLICAZIONE .....</b>	<b>2</b>
<b>ART. 3 OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO .....</b>	<b>2</b>
<b>ART. 4 OBBLIGHI DI CONSIP E DEL MIBACT – PINACOTECA DI BRERA .....</b>	<b>3</b>
<b>ART. 5 SANZIONI .....</b>	<b>3</b>
<b>ART. 6 AUTORITÀ COMPETENTE IN CASO DI CONTROVERSIE .....</b>	<b>4</b>

## PREMESSA

L'art. 1, comma 17 della L. 6 novembre 2012, n. 190 ("Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione") dispone che *"le stazioni appaltanti possono prevedere negli avvisi, bandi di gara o lettere di invito che il mancato rispetto delle clausole contenute nei protocolli di legalità o nei patti di integrità costituisce causa di esclusione dalla gara"*.

Il Piano Nazionale Anticorruzione, approvato con delibera n. 72/2013 dall'Autorità Nazionale Anticorruzione e ss.mm. e ii., prevede che le pubbliche amministrazioni e le stazioni appaltanti, in attuazione del citato art. 1, comma 17 della L. 190/2012, predispongono e utilizzano protocolli di legalità o patti di integrità per l'affidamento di appalti pubblici. A tal fine, i predetti soggetti inseriscono negli avvisi, nei bandi di gara e nelle lettere di invito la clausola di salvaguardia che il mancato rispetto del protocollo di legalità o del patto di integrità dà luogo all'esclusione dalla gara e alla risoluzione del contratto.

In attuazione di quanto sopra,

## SI CONVIENE QUANTO SEGUE

### ART. 1 OGGETTO

Il presente patto di integrità (di seguito, il "**Patto di Integrità**") stabilisce la reciproca e formale obbligazione - tra la Consip S.p.A. a socio unico in qualità di stazione appaltante (di seguito, anche "**Consip**"), il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – Pinacoteca di Brera e l'operatore economico che all'esito della procedura di selezione è risultato aggiudicatario della procedura relativa alla stipula del Contratto per l'affidamento in concessione del servizio di caffetteria e piccola ristorazione, presso la Pinacoteca di Brera (di seguito, anche il "**Concessionario**") - a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza, impegnandosi espressamente a contrastare fenomeni di corruzione e illegalità e comunque a non compiere alcun atto volto a distorcere o influenzare indebitamente il corretto svolgimento dell'esecuzione del Contratto.

Il Concessionario, Consip e il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – Pinacoteca di Brera si impegnano a rispettare, e a far rispettare al rispettivo personale e ai collaboratori, il presente Patto di Integrità, il cui spirito e contenuto condividono pienamente.

### ART. 2 AMBITO DI APPLICAZIONE

Il presente Patto di Integrità regola i comportamenti dei dipendenti e collaboratori di Consip, del Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – Pinacoteca di Brera e del Concessionario nell'ambito dell'esecuzione del Contratto.

Il Patto di Integrità costituisce parte integrante e sostanziale del Contratto.

### ART. 3 OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario, in forza del presente Patto di Integrità, dichiara di:

- a) non aver concluso con altri operatori economici alcun tipo di accordo volto ad alterare o limitare la concorrenza, ovvero a determinare un unico centro decisionale ai fini della partecipazione alla procedura e della formulazione dell'offerta, risultata poi essere la migliore;
- b) non avere influenzato il procedimento amministrativo diretto a stabilire il contenuto della lettera di invito o di altro atto equipollente al fine di condizionare le modalità di scelta del contraente e di non aver corrisposto né promesso di corrispondere ad alcuno e s'impegna a non corrispondere né promettere di corrispondere ad alcuno – direttamente o tramite terzi, ivi compresi i soggetti collegati o controllati - somme di denaro o altra utilità

finalizzate a facilitare l'affidamento e l'esecuzione del Contratto;

- c) astenersi dal compiere qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o, comunque, violazione delle regole della concorrenza ovvero a segnalare tempestivamente a Consip, alla Pubblica Autorità e al Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – Pinacoteca di Brera qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità e violazioni delle regole di concorrenza di cui dovesse venire a conoscenza durante la fase di esecuzione del Contratto, fornendo elementi dimostrabili a sostegno delle suddette segnalazioni;
- d) segnalare a Consip e al Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – Pinacoteca di Brera nonché alla Pubblica Autorità competente e alla Prefettura, qualunque tentativo di concussione e qualsiasi illecita richiesta o pretesa da parte dei dipendenti di Consip e/o dal Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – Pinacoteca di Brera o di chiunque possa influenzare le decisioni relative all'esecuzione del Contratto.

Il Concessionario avrà l'onere di pretendere il rispetto dei predetti obblighi anche dai propri subcontraenti. A tal fine, la clausola che prevede il rispetto degli obblighi di cui al presente Patto di Integrità dovrà essere inserita nei contratti stipulati dal Concessionario con i propri subcontraenti a pena di risoluzione, ai sensi dell'art. 1456 c.c., del Contratto.

Il Concessionario prende atto e accetta che la violazione, comunque accertata da Consip e/o dal Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – Pinacoteca di Brera di uno o più impegni assunti con il presente Patto di Integrità comporta l'applicazione delle sanzioni di cui al successivo art. 5.

#### **ART. 4 OBBLIGHI DI CONSIP E DEL MIBACT – PINACOTECA DI BRERA**

Nel rispetto del presente Patto di Integrità, Consip e il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – Pinacoteca di Brera, si impegnano, per quanto di rispettiva competenza, a rispettare i principi di lealtà, trasparenza e correttezza di cui alla L. n. 190/2012, nonché, nel caso in cui venga riscontrata una violazione di detti principi o di prescrizioni analoghe, a valutare l'eventuale attivazione di procedimenti disciplinari nei confronti del rispettivo personale a vario titolo intervenuto nella procedura di affidamento e nell'esecuzione del Contratto, secondo quanto previsto dai rispettivi piani di prevenzione della corruzione.

#### **ART. 5 SANZIONI**

Il Concessionario prende atto ed accetta che la violazione degli obblighi assunti con il presente Patto di Integrità, nonché la non veridicità delle dichiarazioni rese, comunque accertati da Consip e/o del Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – Pinacoteca di Brera può comportare l'applicazione di una o più delle seguenti sanzioni, anche in via cumulativa tra loro:

- risoluzione ex art. 1456 c.c. del Contratto, nonché incameramento della cauzione definitiva e risarcimento dell'eventuale danno ulteriore in caso di violazione a uno o più degli obblighi di cui al precedente articolo 3.

La risoluzione potrà essere altresì esercitata ai sensi dell'art. 1456 c.c. (i) ogni qualvolta nei confronti del Concessionario, dei suoi dirigenti e/o dei componenti della compagine sociale, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317, 318, 319, 319bis, 319ter, 319quater, 320, 322, 322bis, 346bis, 353, 353bis, c.p., nonché (ii) nel caso in cui, violato l'obbligo di segnalazione di cui all'art. 3, lett. d) che precede, sia stata disposta nei confronti dei pubblici amministratori che hanno esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'art. 317 del c.p.. In tal caso troverà comunque applicazione quanto previsto dall'art. 32 del D.L. 90/2014 convertito nella legge n. 114/2014.

In caso di intervenuta risoluzione del Contratto, il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – Pinacoteca di Brera ne darà tempestiva notizia a Consip.

Resta fermo che dell'intervenuta risoluzione del Contratto, Consip e il Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo – Pinacoteca di Brera potranno tenere conto ai fini delle valutazioni di cui all'articolo 80, comma 5, lett. c), del D.Lgs. 50/2016;

- segnalazione del fatto all'ANAC ed alle competenti Autorità giurisdizionali.

#### **ART. 6 AUTORITÀ COMPETENTE IN CASO DI CONTROVERSIE**

Ogni eventuale controversia relativa all'interpretazione e all'esecuzione del presente Patto di Integrità sarà risolta dall'Autorità Giudiziaria competente, secondo quanto previsto nel Contratto.

Roma, li \_\_\_\_ \_\_\_\_

MIBACT – PINACOTECA DI BRERA.

\_\_\_\_\_

C.F.: \_\_\_\_\_

Certificatore: \_\_\_\_\_

Validità: dal \_\_\_\_\_ al, \_\_\_\_\_

Firma digitale: n. \_\_\_\_\_

IL CONCESSIONARIO

\_\_\_\_\_

C.F.: \_\_\_\_\_

Certificatore: \_\_\_\_\_

Validità: dal \_\_\_\_\_ al, \_\_\_\_\_

Firma digitale: n. \_\_\_\_\_