



## **CAPITOLATO TECNICO PRESTAZIONALE**

### **PROCEDURA NEGOZIATA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO CATERING PRESSO PARCO SPORTIVO FORO ITALICO S.S. DILETTANTISTICA A.R.L.**

## **INDICE**

<b>1</b>	<b>PREMESSA</b>	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>DEFINIZIONI</b>	<b>4</b>
<b>3</b>	<b>OGGETTO DEL CONTRATTO</b>	<b>4</b>
<b>4</b>	<b>LUOGO DI ESECUZIONE</b>	<b>4</b>
<b>5</b>	<b>SOPRALLUOGO</b>	<b>4</b>
<b>6</b>	<b>DURATA DEL CONTRATTO</b>	<b>4</b>
<b>7</b>	<b>VALORE DEL CONTRATTO</b>	<b>5</b>
<b>8</b>	<b>MODALITA DI EROGAZIONE DEI SERVIZI</b>	
<b>8.1.</b>	<b>Standard di Servizio</b>	<b>6</b>
<b>8.2.</b>	<b>Attivazione e svolgimento del Servizio</b>	<b>6</b>
<b>9</b>	<b>PERSONALE</b>	<b>7</b>
<b>10</b>	<b>ORARI DEL SERVIZIO</b>	<b>8</b>
<b>11</b>	<b>PREZZI DEL SERVIZIO</b>	<b>9</b>
<b>12</b>	<b>OBBLIGHI DEL FORNITORE</b>	<b>9</b>
<b>13</b>	<b>REPORTISTICA</b>	<b>10</b>
<b>14</b>	<b>OBBLIGHI DEL COMMITTENTE</b>	<b>10</b>
<b>15</b>	<b>FATTURAZIONE</b>	<b>10</b>
<b>16</b>	<b>OBBLIGO DI RISERVATEZZA E TRATTAMENTO DEI DATI</b>	<b>11</b>
<b>17</b>	<b>VERIFICA DI CONFORMITÀ DEL SERVIZIO E CONTROLLI SULLO SVOLGIMENTO DELLO STESSO</b>	<b>11</b>
<b>18</b>	<b>ESTENSIONE FEDERAZIONI SPORTIVE NAZIONALI E SOCIETÀ PARTECIPATE</b>	<b>12</b>
<b>19</b>	<b>PENALI</b>	<b>12</b>
<b>20</b>	<b>FORO COMPETENTE</b>	<b>13</b>

## **1 PREMESSA**

Il presente Capitolato Tecnico (d'ora in poi anche solo "Capitolato") disciplina, per gli aspetti tecnici, l'affidamento dei Servizi Catering che il Parco Sportivo Foro Italice SSDaRL (d'ora in poi anche solo Committente) intende erogare per i propri clienti in occasione di Eventi, Manifestazioni, Incontri Istituzionali e/o Privati che si svolgeranno nelle aree del comprensorio del Parco Sportivo del Foro Italice e/o all'interno dello Stadio Olimpico, Palazzo H, Palazzo delle Federazioni o in altri luoghi.

## **2 DEFINIZIONI**

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

Fornitore	Operatore economico che stipula il Contratto con il Committente
Capitolato	Il presente capitolato tecnico.
Committente	Parco Sportivo Foro Italice SSD arl
Concorrente	Operatore economico che partecipa alla presente procedura di gara ed intende presentare offerta.

## **3 OGGETTO DEL CONTRATTO**

Il Contratto definisce le caratteristiche, i requisiti e le modalità per l'individuazione di una Società, a cui affidare il Servizio di catering da prestare in favore del Committente.

Tale servizio comprenderà l'impiego di personale, nella misura e secondo la tipologia richiesta dal Committente, la fornitura delle pietanze e delle bevande che intende includere di volta in volta in base al Servizio richiesto e le relative esigenze di trasporto.

## **4 LUOGO DI ESECUZIONE**

I Servizi Catering, oggetto del Contratto, saranno svolti principalmente presso il comprensorio del Parco Sportivo del Foro Italice, compreso Stadio Olimpico, Palazzo H, Sala delle Armi, Palazzina Ondina Valla, Palazzo delle Federazioni ed ogni altro luogo che verrà preventivamente indicato dal Committente.

## **5 SOPRALLUOGO**

Il sopralluogo da parte del Fornitore, sul posto di esecuzione dell'attività oggetto del contratto, è facoltativo e mai obbligatorio.

## 6 VALORE DEL CONTRATTO

Il valore stimato per il presente contratto è pari a Euro **200.000,00** (Euro duecentomila) IVA esclusa, da intendersi in ogni caso comprensivo della prestazione di tutti i servizi connessi.

Tale valore è stato stimato attraverso la quantificazione dei potenziali Servizi che si ipotizza possano essere erogati nel corso dei dodici mesi oggetto del Contratto.

Detto importo, determinato ai soli fini del calcolo del valore dell'appalto ai sensi di quanto previsto dall'art. 35 del D.lgs. 50/2016, ha carattere presuntivo, atteso che il valore sarà determinato sulla base delle prestazioni effettivamente richieste nel corso dell'esecuzione del contratto, tenuto conto anche dei vincoli finanziari e normativi e dalle previsioni di bilancio.

Il suddetto importo ha la funzione di indicare il limite massimo delle prestazioni erogabili, non è quindi in alcun modo impegnativo e vincolante per il Committente, mentre il valore dei singoli Ordini sarà determinato dalle prestazioni effettivamente richieste.

Il Fornitore quindi prende atto ed accetta con la stipula del contratto che i servizi oggetto del presente contratto saranno certi e determinati solo al momento della stipula dei singoli ordinativi.

## 7 DURATA DEL CONTRATTO

La durata del presente contratto è pari a **12 mesi** decorrenti dalla data del verbale di avvio delle prestazioni.

Il Committente emetterà, durante la vigenza contrattuale, singoli ordinativi fino alla concorrenza dell'importo massimo di spesa.

Qualora alla scadenza del Contratto non sia stato raggiunto l'importo contrattuale, le Parti potranno concordare una eventuale proroga del Contratto per un periodo di ulteriori 12 mesi.

Il Contratto si intenderà terminato anche prima della scadenza, o dell'eventuale termine di proroga, nell'ipotesi di totale raggiungimento dell'importo massimo di spesa.

Il Fornitore non potrà avanzare pretese o diritti nel caso in cui il contratto venga a scadenza prima del termine citato per il raggiungimento dell'importo massimo di spesa.

## 8 MODALITÀ DI EROGAZIONE DEI SERVIZI

### 8.1 Standard di Servizio

Il Fornitore dovrà garantire i Servizi Catering nel corso di eventi organizzati dal Committente, in occasione di conferenze, presentazioni e/o eventi a carattere istituzionale, privato e per eventuali clienti terzi.

I Servizi Catering erogati dal Committente sono caratterizzati da un elevato livello di Servizio sia in termini di personale impiegato, che di caratteristiche delle materie prime utilizzate, presentazione delle pietanze oltre che allestimento delle aree.

La qualità del prodotto, la presentazione ed il servizio dovranno avere pertanto una forte riconoscibilità da parte del destinatario del servizio rispetto agli standard di cui sopra.

A questo scopo il Committente richiederà, per ogni singolo servizio, il numero minimo e la tipologia di personale da impiegare, l'eventuale necessità di trasporto delle pietanze, delle attrezzature e dei materiali, l'elenco delle pietanze e delle bevande che intende includere nel Servizio da consegnare presso i Magazzini del Committente e la durata del servizio in relazione al listino prezzi allegato (vedi Allegati 1A-1B-1C).

È necessario tenere conto che in presenza di accordi precedentemente stipulati dal Committente con Aziende Produttrici del Settore Alimentari e Bevande, il Fornitore dovrà utilizzare per la produzione dei pasti per i Servizi Catering i prodotti forniti da tali aziende e rifornirsi dalle stesse in relazione a quei determinati prodotti.

Il Fornitore verrà informato dell'esistenza di tali accordi precedentemente alla sottoscrizione del contratto. Di conseguenza, per ogni singolo evento, il Fornitore riceverà specifiche indicazioni da parte del Committente su quali prodotti, eventualmente, non sarà necessario consegnare presso le Cucine.

Inoltre proprio per garantire gli standard di Servizio adottati dal Committente, i quantitativi e la tipologia di pietanze e bevande da consegnare saranno espressamente indicate dal Committente in sede di richiesta del singolo Servizio.

## **8.2 Attivazione e Svolgimento del Servizio**

La richiesta di avvio del servizio verrà inoltrata al Fornitore con un preavviso minimo di 5 giorni lavorativi, con possibilità di variazione anche nelle 24h antecedenti l'evento, tramite mail o whatsapp, ad un Responsabile del Servizio che dovrà essere reperibile h24 durante gli eventi, inclusi festivi, e su richiesta, dovrà essere presente c/o il PSFI nel corso dei medesimi eventi.

Tale richiesta specificherà le seguenti informazioni:

1. Tipologia di Catering (vedi Allegati 1A - 1B – 1C);
2. Categorie di figure lavorative, variabili di volta in volta nel numero e nella tipologia a seconda del servizio richiesto, quelle di seguito indicate:
  - Cameriere/addetto alle bevande;
  - Cuoco;
  - Aiuto cuoco;
  - Lavapiatti;
  - Autista con furgone (di misure adeguate al servizio richiesto).

Le categorie richieste varieranno di volta in volta a seconda del bisogno effettivo relativo al servizio da svolgere, pertanto, potrebbe non rendersi necessario l'utilizzo di tutte le figure elencate.

3. Orari di Inizio e fine servizio;
4. Pietanze e Bevande richieste.

Il Fornitore dovrà comunicare la conferma dell'esecuzione di quanto richiesto dal Committente entro 24h dal ricevimento della richiesta; tale conferma viene richiesta esclusivamente come accertamento dell'avvenuta ricezione della richiesta.

## **9 PERSONALE**

Il Fornitore dovrà indicare, entro 10 giorni dalla conferma dell'aggiudicazione, e per tutta la durata del contratto, il nominativo ed il contatto telefonico di un referente (Responsabile del Servizio) e di un suo sostituto in caso di assenza, che dovrà essere sempre reperibile.

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

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

Il Fornitore inoltre dovrà rispettare tutte le disposizioni previste dal D.lgs. 81/2008 e ss.mm.ii a tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori.

Il Fornitore dovrà disporre, per l'espletamento delle attività operative, di personale provvisto di adeguata qualificazione, regolarmente inquadrato nei rispettivi livelli professionali del CCNL (Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro) del settore Pubblici Esercizi.

Il Fornitore dovrà impiegare il numero e la tipologia di addetti richiesti dal Committente in sede di richiesta del Servizio Catering.

Eventuali necessità di variazioni, in numero maggiore o minore, del personale richiesto, in relazione alle esigenze che dovessero emergere, sarà consuntivato alla fine del servizio.

Il Concorrente dovrà altresì indicare in Offerta Tecnica come intende organizzare opportunamente il gruppo di lavoro per garantire in maniera continuativa gli standard di servizio che il Committente intende offrire ai propri Clienti Istituzionali e/o Privati in relazione alle diverse location specificate all'art. 4.

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

- a) indossare una tenuta o divisa di lavoro appropriata ed omogenea, tale da renderli chiaramente riconoscibili, che deve essere sempre mantenuta in perfetto stato di pulizia e decoro;
- b) recare esposto e ben visibile un apposito cartellino personale di riconoscimento, riportante il logo/nome dell'attività e il nominativo del dipendente;
- c) mantenere un comportamento irreprensibile, consono all'ambiente, improntato alla massima educazione e correttezza nei confronti degli utenti.

Con riferimento ai sopra elencati punti a) e b), la divisa di lavoro e il cartellino di riconoscimento sono forniti a cura e spese del Fornitore, che dovrà attenersi a tali direttive:

- Personale Cucina: pantalone, giacca bianca e scarpe antinfortunistica;
- Personale Sala: pantalone nero, camicia bianca, parannanza nera, cravatta e scarpe nere (non ginniche).

Riguardo al suddetto punto c), il Fornitore sarà responsabile del rispetto del codice di comportamento da parte degli addetti al servizio. Tale codice di comportamento sarà redatto e consegnato dal Fornitore, una volta ottenuta l'aggiudicazione della gara e approvato dal Committente.

A richiesta motivata e formulata dal Committente, anche verbalmente, relativa al decoro, all'igiene e alla professionalità nell'esecuzione del servizio, il Fornitore è tenuto ad assicurare il pronto allontanamento/sostituzione del personale oggetto del rilievo.

Entro 10 (dieci) giorni lavorativi dall'inizio dell'attività in oggetto, il Fornitore dovrà trasmettere al Committente il nominativo del Responsabile del Servizio ed un elenco del personale che di norma intende impiegare per lo svolgimento dei Servizi.

Il suddetto elenco deve essere aggiornato costantemente dal Fornitore con le eventuali variazioni intervenute, per qualsiasi motivo, nel corso di durata del Contratto.

Il mancato rispetto delle indicazioni riferite al personale potrà determinare l'applicazione di penali da parte dell'Amministrazione così come specificato al paragrafo 19 del presente Capitolato.

## **10 ORARI DEL SERVIZIO**

Gli orari del Servizio saranno specificati dal Committente in sede di richiesta del Servizio.

Resta inteso che tali orari potranno essere modificati entro 24h dall'orario di inizio del Servizio, in caso di necessità improvvise che dovessero emergere per richieste non previste da parte del Cliente finale.

## **11 PREZZI DEL SERVIZIO**

Il Fornitore dovrà quotare ogni Singolo Servizio in base alla richiesta del Committente, secondo quanto indicato al punto 8.2.

Tale quotazione verrà eventualmente modificata in base all'effettivo impiego delle risorse preventivate sia in aumento che in diminuzione.

Tutte le pietanze e bevande consegnate resteranno di proprietà del Committente.

Il costo del trasporto, quando richiesto, dovrà intendersi incluso nel costo del Servizio

## **12 OBBLIGHI DEL FORNITORE**

Il Fornitore con la stipula del contratto si obbliga a:

- a) conformarsi e rispettare tutte le normative in vigore;
- b) provvedere al riassetto/pulizia dei Locali Cucina, delle attrezzature ed allo smaltimento dei rifiuti nelle zone indicate dal Committente;
- c) essere sempre in regola con tutte le spese e le imposte di natura tributaria inerenti alla gestione dell'attività;
- d) osservare la massima riservatezza nella comunicazione all'esterno di fatti, stati e condizioni che riguardino le attività del Committente; nonché osservare la segretezza nei confronti di tutte le informazioni comunque ricevute in ordine al funzionamento dei sistemi di allarme, vigilanza e custodia dei locali utilizzati per lo svolgimento dei Servizi;

La mancata osservanza degli obblighi di cui al presente articolo può determinare l'applicazione di penali fino alla risoluzione del contratto.

## **13 REPORTISTICA**

Il Fornitore dovrà consegnare una distinta delle Pietanze e Bevande consegnate presso la Cucina che dovranno rispettare quanto richiesto dal Committente; tale distinta verrà verificata e controfirmata da personale del Committente.

Il Fornitore dovrà consegnare apposito riepilogo degli orari di Servizio svolti dalle unità utilizzate ai fini della quantificazione della parte relativa al personale effettivamente impiegato, come indicato al precedente punto 11.

## 14 OBBLIGHI DEL COMMITTENTE

Il Committente è tenuto a:

- a) mettere in grado il Fornitore di svolgere correttamente i servizi sopra specificati alle condizioni esplicitate, collaborando a fornire tutti gli strumenti operativi di propria competenza;
- b) designare il proprio referente contrattuale (Direttore dell'Esecuzione) e la persona che potrà sostituirlo nei periodi di assenza previsti dalla legge;
- c) comunicare al Fornitore con anticipo tutte le informazioni sulle variazioni dei Servizi che dovessero insorgere.

## 15 FATTURAZIONE

Il Committente si obbliga a corrispondere al Fornitore il corrispettivo in base al Servizio effettivamente erogato.

Il Fornitore emetterà fattura riepilogativa di fine mese, a decorrere dalla data del Contratto, secondo le norme fiscali in vigore, il tutto come meglio specificato nel contratto che sarà stipulato tra le parti.

L'aggiudicatario è obbligato ad emettere fattura elettronica; in caso di mancato adempimento a tale obbligo non si potranno liquidare i corrispettivi dovuti.

Il pagamento, al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari, ai sensi e per gli effetti dell'art. 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i. ("Piano straordinario contro le mafie e delega al Governo in materia di normativa antimafia"), sarà effettuato esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario sul conto corrente bancario o postale dedicato indicato dall'Impresa aggiudicataria.

Al tal fine, l'aggiudicatario sarà tenuto a compilare la scheda anagrafica fornitore e comunicazione di conto corrente dedicato.

In ottemperanza al D.M. n. 55 del 3 aprile 2013, le fatture dovranno essere trasmesse esclusivamente in modalità elettronica, secondo il formato di cui all'allegato A "Formato della fattura elettronica" del citato DM n. 55/2013.

Il Codice Univoco Ufficio assegnato dall'I.P.A. ([www.indicepa.gov.it](http://www.indicepa.gov.it)) a questa Stazione Appaltante, da inserire obbligatoriamente nell'elemento del tracciato della fattura elettronica denominato "Codice Destinatario", è il seguente: **9D20XIQ**.

Il Codice Univoco Ufficio è un'informazione obbligatoria della fattura elettronica e rappresenta l'identificativo univoco che consente al Sistema di Interscambio (SdI), gestito dall'Agenzia delle Entrate, di recapitare correttamente la fattura elettronica all'ufficio destinatario.

Al fine di agevolare le operazioni di contabilizzazione e di pagamento delle fatture, oltre al "Codice Univoco Ufficio", **si richiede obbligatoriamente** di indicare nella fattura elettronica, **ove previsto**, anche le seguenti informazioni:

- **Codice Identificativo Gara – <CIG>**
- **Numero Ordine di Acquisto – Oda**

Per quanto di proprio interesse sul sito [www.fatturapa.gov.it](http://www.fatturapa.gov.it) sono disponibili ulteriori informazioni in merito alle modalità di predisposizione e trasmissione della fattura elettronica al Sistema di Interscambio.

Ai sensi di quanto disposto dall'art. 1 del D.L 50/2017 e s.m.i. Parco Sportivo Foro Italico Ssdarl rientra nell'ambito di applicazione dello split payment (scissione dei pagamenti) dell'IVA. Pertanto, per tutte le operazioni effettuate nei confronti di Sport e salute, le relative fatture emesse:



- dovranno riportare l'annotazione "operazione soggetta alla scissione dei pagamenti" ovvero "split payment" - "art. 17-ter D.P.R. 633/72";
- dovranno esporre l'aliquota e l'ammontare dell'IVA dovuta in fattura, la quale non sarà corrisposta al saldo fattura, ma sarà versata direttamente da Sport e salute all'Erario.

Le fatture sulle quali non sarà indicata l'apposita annotazione non potranno essere accettate.

Parco Sportivo Foro Italico Ssdarl si riserva di non procedere al pagamento delle fatture nei seguenti casi:

- che non siano trasmesse in modalità elettronica;
- per le quali si riscontri l'incompletezza e/o l'erroneità delle informazioni richieste (es. mancanza dell'indicazione del numero di ODA, CIG relativo; non correttezza del numero di ODA/CIG/, ecc.);
- per le quali si riscontri l'incoerenza tra i dati riportati nella fattura e le informazioni contenute negli altri documenti di acquisto (es. data di emissione della fattura anteriore alla data di emissione dell'ODA; indicazione di importi differenti nella fattura rispetto all'ODA; ecc.).

La liquidazione delle fatture è subordinata all'attestazione di regolarità contributiva (D.U.R.C.) che verrà richiesta direttamente agli enti competenti ed all'attestazione di regolare esecuzione della fornitura.

L'irregolarità del suddetto D.U.R.C. rappresenta causa ostativa all'emissione del certificato di pagamento e comporta la sospensione dei termini per il pagamento.

La Società non sarà responsabile di eventuali ritardi nell'emissione del D.U.R.C. da parte degli istituti competenti.

Il pagamento delle fatture, complete di tutti i dati necessari, avverrà entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura, fatte salve eventuali contestazioni relative all'esecuzione del servizio

La ditta appaltatrice è tenuta ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della Legge n.136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi al presente appalto.

Ai sensi dell'art.3 della legge n.136/2010 e del D.L. n.187 del 12.11.2010:

- I pagamenti devono avvenire esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a garantire la tracciabilità delle operazioni
- I contraenti hanno l'obbligo di comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati entro sette giorni dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica
- I contraenti hanno l'obbligo di indicare le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi nonché provvedono altresì a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale dedicato costituisce causa di risoluzione del contratto ai sensi del comma 9-bis del medesimo art. 3, fatta salva l'applicazione di sanzioni amministrative pecuniarie per le violazioni di cui all'art 6 della medesima

Nei contratti con i subappaltatori, l'impresa aggiudicataria si impegna ad inserire, a pena di nullità assoluta del subcontratto, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge n. 136/2010. Altresì l'appaltatore sarà tenuto a dare immediata comunicazione al Parco Sportivo Foro Italico Ssdarl ed alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia di Roma della notizia dell'inadempimento della propria controparte (eventuale subappaltatore) agli obblighi di tracciabilità finanziaria ai sensi dell'art. 8 della legge n. 136/2010 e s.m.i.

## **16 OBBLIGO DI RISERVATEZZA E TRATTAMENTO DEI DATI**

Fermi restando gli obblighi in ordine al trattamento dei dati personali di cui oltre, il Fornitore è tenuto a svolgere tutte le attività e ad adottare tutti gli accorgimenti e le misure che si rendessero necessarie a garantire che l'esecuzione delle attività oggetto del contratto si svolgano a regola d'arte e nel rispetto della riservatezza.

L'obbligo di riservatezza comprende il divieto di divulgare, in alcun modo e in qualsiasi forma, i dati, le informazioni e i documenti e di farne oggetto di utilizzazione, a qualsiasi titolo, per scopi diversi da quelli strettamente necessari alle finalità di cui all'oggetto del contratto. Il Fornitore sarà responsabile, anche ai sensi e per gli effetti dell'articolo 1381 cod. civ., per l'esatta osservanza da parte delle proprie risorse (dipendenti, consulenti o collaboratori) degli obblighi di riservatezza e di segretezza previsti nel presente paragrafo; pertanto, il Fornitore dovrà imporre l'obbligo di riservatezza ai predetti soggetti.

Tutto il personale coinvolto assume l'obbligo di mantenere riservate le informazioni di cui venga a conoscenza durante l'espletamento dell'attività lavorativa o in funzione della stessa; in particolare, si impegna a non divulgare - in alcun modo ed in qualsiasi forma - a terzi tali informazioni e a non utilizzarle per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto o, ancora, a non utilizzarle per finalità di interesse proprio o di terzi e, comunque, in alcun modo che possa danneggiare il Committente. Tale obbligo permane anche successivamente alla scadenza del contratto ed avrà ad oggetto, altresì, tutto il materiale originario, originato o predisposto in esecuzione del contratto.

Il Fornitore si impegna ad improntare il trattamento dei dati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza nel pieno rispetto della normativa vigente (Regolamento UE 2016/679, D.lgs. 196/2003 e D.lgs. 101/2018), ivi inclusi gli ulteriori provvedimenti, comunicati ufficiali, autorizzazioni generali, pronunce in genere emessi dall'Autorità Garante per la Protezione dei Dati Personali. In particolare, si impegna ad eseguire i soli trattamenti funzionali, necessari e pertinenti all'esecuzione delle prestazioni contrattuali e, in ogni modo, non incompatibili con le finalità per cui i dati sono stati raccolti.

Il Fornitore è tenuto ad utilizzare tutte le cautele ed i possibili accorgimenti di natura tecnica ed organizzativa, per assicurare che il trattamento dei dati del Committente avvenga nel pieno rispetto della vigente normativa in materia di protezione dei dati personali. Si impegna, inoltre, ad adottare idonee misure di sicurezza a tutela dei dati personali e a farle osservare ai propri dipendenti, consulenti e collaboratori che, opportunamente istruiti, saranno autorizzati al trattamento dei dati personali. Le finalità e le modalità del trattamento dei dati personali devono conformarsi ai principi di necessità e di legalità, nonché agli altri principi e regole contenute nel Regolamento UE/2016/679 e nell'ulteriore normativa vigente.

Le parti si impegnano e si obbligano, per quanto di rispettiva competenza, ad effettuare il trattamento dei rispettivi dati personali e di quelli di ogni singolo lavoratore avviato nell'ambito del Contratto nella piena e totale osservanza di quanto disposto dal Regolamento Generale per la Protezione dei Dati UE 2016/679 (GDPR) e dalle altre norme applicabili a livello nazionale.

## **17 VERIFICA DI CONFORMITÀ DEL SERVIZIO E CONTROLLI SULLO SVOLGIMENTO DELLO STESSO**

Il Committente si riserva la facoltà di effettuare in corso di esecuzione del contratto i controlli che riterrà opportuni per accertare la correttezza dell'operato del Fornitore.

Il Committente accerterà quindi che il servizio sia stato eseguito a regola d'arte sotto il profilo tecnico e funzionale, nel rispetto delle prescrizioni contrattuali e della normativa di settore, in quanto applicabile, attestandone la conformità.

Il Committente si riserva, con ampia ed insindacabile facoltà e senza che il Fornitore possa nulla eccepire, di effettuare verifiche e controlli circa la perfetta osservanza da parte del Fornitore di tutte le prescrizioni contenute nel presente Capitolato e nel successivo Contratto.

Qualora dal controllo operato il servizio dovesse risultare non conforme alle prescrizioni previste ovvero in caso di inosservanza delle obbligazioni contrattuali o di non puntuale adempimento delle stesse, che non comporti per loro gravità la risoluzione del contratto, il Committente contesterà mediante PEC le inadempienze riscontrate, affinché vengano eseguiti gli adempimenti richiesti o vengano eliminate le disfunzioni o fatte cessare le violazioni, assegnando un termine non inferiore a dieci giorni per la presentazione di controdeduzioni scritte.

Qualora la diffida abbia esito negativo (constatando il persistere dell'inadempienza) o il Fornitore non comunichi le proprie controdeduzioni nel termine assegnato, ovvero fornisca elementi inadeguati a giustificare le inadempienze contestate, verranno applicate le penali di cui al paragrafo 19.

Nei casi di particolare grave recidiva, il Committente si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

Gli esiti dei controlli e delle verifiche non liberano il Fornitore dagli obblighi e dalle responsabilità inerenti al contratto.

## **18 PENALI**

In caso di inottemperanza alle disposizioni del presente capitolato tecnico, l'Amministrazione potrà applicare al Concessionario delle penali nei casi e nella misura di seguito indicati:

- a) in caso di ritardo nell'avvio delle attività oggetto di concessione superiore a 30 giorni rispetto al termine dell'avvio delle attività indicato al capitolo 13 del presente Capitolato, si applicherà una penale giornaliera pari ad Euro 400,00 (quattrocento/00);
- b) in caso di mancato rispetto degli orari e dei giorni di apertura nei quali le attività oggetto di concessione devono essere garantite, rispetto a quanto indicato nel presente Capitolato e nel Progetto di gestione dei servizi presentato in sede di gara oppure in caso di mancato rispetto di quanto concordato con il Committente in caso di aperture straordinarie, si applicherà una penale pari ad Euro 250,00 (duecentocinquanta/00) per singola infrazione;
- c) in caso di mancata trasmissione al Responsabile dell'Esecuzione, da parte del Responsabile del Servizio, dell'elenco del personale addetto, nei termini previsti al precedente paragrafo 9 , si applicherà una penale di Euro 500,00 (cinquecento/00);
- d) in caso di mancata sostituzione del personale di servizio, a seguito di richiesta scritta da parte del Committente, decorso inutilmente il termine 15 giorni dal suo ricevimento, si applicherà una penale pari ad Euro 200,00 (duecento/00) per ogni giorno di ritardo;
- e) in caso di ritardo nell'invio della nota riassuntiva relativa al fatturato del semestre di riferimento, per ogni giorno di ritardo, rispetto al termine previsto al precedente paragrafo 15, si applicherà una penale pari ad Euro 100,00 (cento/00);
- f) in caso di esito negativo della verifica in ordine al completamento e allestimento dei locali, o di riscontrate difformità degli interventi eseguiti rispetto alle previsioni del Capitolato Tecnico e dell'Offerta Tecnica, si applicherà una penale pari ad Euro 100,00 (cento/00) per ogni giorno necessario al Concessionario per eseguire gli interventi richiesti dal Concedente.

## 19 FORO COMPETENTE

Tutte le controversie che dovessero insorgere tra le parti relativamente all'espletamento della gara, saranno deferite in via esclusiva al Tribunale Amministrativo Regionale territorialmente competente nella Regione Lazio ai sensi degli artt. 19 e 120 D.lgs. 104/2010 e s.m.i.

Tutte le controversie derivanti dall'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione del contratto sono deferite alla competenza del Tribunale ordinario competente presso il Foro di Roma, rimanendo esclusa la competenza arbitrale.

Le parti del contratto saranno tenute ad effettuare ogni ragionevole sforzo, anche ai sensi e per gli effetti delle disposizioni di cui agli artt. 1366 e 11375 c.c. per evitare ogni eventuale controversia che dovesse insorgere in relazione e per effetto del contratto.

Se richiesto dalla Stazione Appaltante, l'impresa aggiudicataria sarà tenuta ai fini contrattuali ad eleggere domicilio in Roma o in un'altra località dalla stessa indicata. Successivamente al perfezionamento del contratto, tutte le comunicazioni saranno effettuate al domicilio eletto.

L'impresa con sede legale all'estero, che non ha stabile organizzazione in Italia, sarà tenuta ad indicare i suoi procuratori e domiciliatari in Italia.