



## ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI ROMA

Via Ripetta n.222 - 00186 ROMA  
Tel. 06/3227025 – 06/3227036 – Fax. 06/3218007

Prot. 16753/Econ  
Roma,30/09/2015  
Contratto nr. 2/2015

### SCRITTURA PRIVATA

TRA

**L'ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI ROMA** con sede in Roma, Via di Ripetta , n° 222 - c.a.p. 00186 C.F. n 80228830586, di seguito nel presente atto denominata "Committente"

E

**SOCIETA' RAM DI LEO ANTONIO** con sede in Via di Ripetta 72, – 00186 Roma, Codice Fiscale - P.IVA nr° 05903171006 del Registro Imprese di Roma, e presso la C.C.I.A.A. di Roma al n.934970 del repertorio economico amministrativo, , di seguito nel presente atto denominata "Appaltatore";

PER

Servizio di bar-ristoro all'interno dell'Accademia di Belle Arti di Roma sede di Via di Ripetta, 222 00186 Roma

\*\*\*\*\*

L'anno 2015, il giorno 30 del mese di settembre presso la sede dell'Accademia le parti:

- La Dott.ssa Rosa Passavanti, nata a Cariati (CS) il 08/07/1955 nella sua qualità di Direttore dell'Accademia di Belle Arti di Roma, codice fiscale n. 80228830586, nel presente atto denominato "Committente"

E

- Il Sig. Maurizio Leo nato a Catanzaro (CZ) il 20/02/1966, nella sua qualità di Socio Amministratore, nel presente atto denominato "Appaltatore";

## PREMESSO

- che a seguito di procedura negoziata prot. 14189/Econ del 03/09/2015 la ditta Ram Srl di Le Antonio è risultata aggiudicataria, come da verbale prot. nr. 16709/Econ del 30/09/2015 , per l'affidamento del servizio di bar-ristoro all'interno dell'Accademia di Belle Arti di Roma sede di Via di Ripetta, 222 – 00186 Roma;
- che l'Appaltatore verserà a favore dell'Accademia di Belle Arti di Roma una quota percentuale annua netta conseguita nella gestione dei servizi previsti nella citata procedura negoziata pari all' 10,5% (dieci, cinque per cento), come da offerta assunta al protocollo in data 17/09/2015 con nr° 15137/econ, oltre- ad un contributo annuo pari ad € 12.000,00 (dodicimila euro)
- che dal certificato rilasciato dalla Camera di commercio di Roma, integrato della specifica dicitura antimafia prevista dall'art. 9 del Regolamento per la semplificazione dei procedimenti per il rilascio delle comunicazioni ed informazioni antimafia, approvato con D.P.R. 3.06.1998, n. 252 , nulla risulta a carico dei legali rappresentanti della citata ditta;
- che l'Appaltatore, con la documentazione di seguito elencata, ha dimostrato di possedere i requisiti previsti dalla lettera di invito e quella comprovante l'idoneità tecnico professionale secondo quanto prescritto dalle normative vigenti in materia:
  - Certificato di Iscrizione alla Camera di Commercio di Roma (All.1)
  - Certificato di abilita all'esercizio dell'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande ai sensi della Legge n°287/91 e della Legge nr°248/06 (All.2)

## TUTTO CIO' PREMESSO

Le parti convergono e stipulano quanto segue:

### ART. 1

#### (OGGETTO DELL'APPALTO)

Il Committente affida, e l'Appaltatore si impegna ad eseguire il servizio di bar-ristoro all'interno dell'Accademia di Belle Arti di Roma sede Via di Ripetta, 222 00186 Roma.

L'esecuzione dell'appalto è subordinata alla piena ed incondizionata osservanza del vigente Capitolato Generale di Appalto per le opere di competenza del Ministero delle Infrastrutture, approvato con D.M. 19.04.2000, n. 145, che si intende parte integrante del presente atto, ancorché non materialmente allegato.

L'esecuzione dell'appalto è altresì subordinata al rispetto del D. Lgs n. 163/2006 e del D.P.R. n. 554/1999.

### ART.2

#### LOCALI IMPIANTI ED ATTREZZATURE

Per consentire il corretto svolgimento del servizio bar, questa Accademia, mette a disposizione dell'Appaltatore, con le modalità di concessione, l'utilizzo del locale destinato a somministrazione di bevande e di alimenti, un servizio igienico per il personale, uno spogliatoio, un magazzino e parte dell'area esterna (come da planimetrie – All 3).

L'Appaltatore si impegna, per tutta la durata del contratto, a non mutare la natura d'uso dei locali, salvo eventuali modifiche concordate con ne.

E' vietata la sub-locazione o la concessione a terzi, sia privati che enti o organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso anche saltuario della struttura o di parte di essa, senza il preventivo assenso di questa Amministrazione.

A totale carico dell'Appaltatore, sono tutte le attrezzature e gli impianti necessari per lo svolgimento del servizio nonché il trasporto e l'installazione e la messa in funzione degli stessi, presso i locali assegnati.

#### **ART. 3**

##### **UTILIZZO DEI BENI CONCESSI IN USO**

L'Appaltatore si impegnerà ad utilizzare i locali, gli impianti e le attrezzature e qualsiasi altro materiale concessogli in uso dall'Accademia, con la massima cura ed attenzione possibili ed al solo scopo del servizio indicato nel presente contratto.

#### **ART. 4**

##### **INVENTARI DEI BENI CONCESSI IN USO**

Di tutto quanto concesso in uso dal Committente all'Appaltatore, per la corretta conduzione del servizio bar-ristoro, viene redatto un apposito inventario che, sottoscritto tra le parti, è parte integrante del presente contratto. (All. 4)

#### **ART. 5**

##### **RESTITUZIONE DEI BENI CONCESSI IN USO**

Alla cessazione del rapporto contrattuale, L'Appaltatore dovrà restituire tutto quanto concessogli in uso in buono stato di conservazione, salvo il normale deterioramento d'uso.

#### **ART. 6**

##### **ACCESSO AI LOCALI**

L'accesso ai locali messi a disposizione per lo svolgimento del servizio è riservato esclusivamente al personale dell'Appaltatore.

#### **ART. 7**

##### **PERSONALE**

Il personale dell'Appaltatore impiegato nella gestione del servizio sé professionalmente e numericamente adeguato per garantire il buon funzionamento del medesimo oltre che essere regolarmente assunto ed assicurato secondo quanto previsto dalle vigenti leggi e dal C.C.N.L. di categoria, liberando pertanto il Committente da qualsiasi responsabilità in ordine ad eventuali infortuni occorsi al personale nello svolgimento dell'attività lavorativa.

Il personale deve, inoltre, portare divise, cuffie e grembiuli sempre puliti e diversi a seconda del tipo di attività svolta in ottemperanza alle normative sanitarie e tali da consentire il riconoscimento.

L'Appaltatore si impegna all'osservanza, nei confronti dei propri dipendenti, di tutte le vigenti disposizioni in materia di sicurezza sul lavoro previste dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., nonché a formare adeguatamente gli stessi in riferimento al rischio specifico connesso all'attività svolta ed all'ambiente utilizzato.

L'Appaltatore dovrà fornire e tenere costantemente aggiornato l'elenco del personale alle proprie dipendenze operante presso questa Accademia ed informare tempestivamente il Committente di tutte le variazioni del personale utilizzato.

#### **ART. 8**

##### **RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE**

L'Appaltatore è unico responsabile di tutti i danni causati a terzi ed a cose nell'esercizio della propria attività per il mancato rispetto delle norme in materia igienico-sanitarie. In particolare, si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti o intossicazioni conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati o avariati.

**ART. 9**  
**PREVENZIONE SUI LUOGHI DI LAVORO**

L'Appaltatore è tenuto al rispetto delle disposizioni legislative e regolamentari sulla sicurezza e l'igiene del lavoro, sia di carattere generale che specifico per l'ambiente in cui si svolge il servizio.

L'Impresa inoltre:

1. osserva le misure generali di tutela definite dall'art.3 del D.Lgs 626/94 e s.m.i.;
2. rispetta i regolamenti e le disposizioni interne portate a sua conoscenza dall'Amministrazione;
3. segnalerà al Committente tempestivamente ogni circostanza di cui venga a conoscenza che possa essere fonte di pericolo.

**ART. 10**  
**ONERI A CARICO DEL GESTORE DEL SERVIZIO BAR-RISTORO**

Risultano a carico dell'Appaltatore de servizio bar-ristoro la fornitura di tutti gli impianti, le attrezzature e gli arredi necessari per lo svolgimento del servizio, per la somministrazione, conservazione e gestione delle bevande e dei prodotti alimentari.

Saranno a carico dell'Impresa anche gli oneri per la manutenzione ordinaria degli arredi e delle attrezzature, nonché per quella degli impianti tecnologici esistenti nel locale del bar, che si rendesse necessaria per mantenere in efficienza e per assicurare la funzionalità di detti impianti.

Sono , inoltre, a carico del gestore le seguenti attività:

1. il coordinamento ed organizzazione del servizio bar;
2. l'approvvigionamento delle bevande e derrate alimentari attraverso fornitori di propria fiducia e relativi stoccaggio e pagamento delle medesime;
3. la preparazione di bevande calde e fredde e di alimenti previsti;
4. la distribuzione delle consumazioni;
5. il lavaggio delle stoviglie;
6. il lavaggio delle attrezzature nonché di tutti materiali utilizzati sia per la preparazione che per la distribuzione degli alimenti;
7. le pulizie ordinarie e straordinarie del locale bar e delle relativa pertinenze ( spogliatoio, magazzino, servizio igienico e spazio esterno)
8. la raccolta ed il trasporto dei rifiuti presso contenitori AMA dedicati esterni all'Istituto, nel rispetto delle normative vigenti, nonché lo smaltimento a proprie spese di eventuali rifiuti speciali;
9. la fornitura sia delle divise che del materiale antinfortunistico (D.P.I.) per tutto il personale alle proprie dipendenze e per i dispositivi di riconoscimento;
10. l'acquisto di tutto il materiale di consumo ( tovaglioli, tovaglette etc. etc.)
11. il pagamento delle retribuzioni e dei contributi assicurativi e previdenziali relativi a tutto il personale necessario allo svolgimento del servizio;
12. la stipula di un'apposita polizza assicurativa a copertura dei danni che potrebbero essere procurati a persone o cose durante l'esercizio dell'attività;
13. l'acquisto del materiale di consumo necessario per le pulizie ( detersivi etc.)
14. ottenimento e/o rinnovo di tutte le autorizzazioni, per quanto di competenza, previste dalle vigenti norme di legge e relative alle apparecchiature utilizzate per la corretta conduzione del servizio;
15. intrattenere con la clientela rapporti improntati alla massima correttezza e serietà;
16. accettare in pagamento i buoni pasto;
17. sostenere tutte le spese inerenti la stipula del contratto (bollo, registrazione fiscale etc.).

**ART. 11**  
**ONERI A CARICO DELL'ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI ROMA**

Sono a carico del Committente i seguenti oneri:

1. concessione in uso all'Committente dei locali;
2. esecuzione di tutte le manutenzioni straordinarie ai locali salvo che, in caso di provato cattivo utilizzo da parte dell'Impresa si verificano danni, saranno addebitati alla stessa;
3. vigilanza sulla gestione del servizio e controllo di qualità;
4. oneri relativi all'utilizzo delle seguenti utenze: acqua, energia elettrica, riscaldamento e TARSU.

**ART. 12**  
**CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO**

Il contratto ha per oggetto i servizi di ristoro nei locali messi a disposizione, presso la sede dell'Accademia di Belle Arti di Roma in via di Ripetta,222, piano terra – cortile interno.

L'Appaltatore garantisce presso i locali la somministrazione e la vendita ai dipendenti, studenti e visitatori, dei seguenti prodotti alimentari, che devono essere di ottima qualità e, se confezionati, di primarie marche:

- caffetteria, acque minerali, succhi di frutta, bibite e bevande analcoliche, anche nella variante senza zucchero;
- panini, sandwich, pizzette, tramezzini, toast;
- macedonie, spremute e frullati di frutta, yogurt, anche nella variante magra, gelati.
- prodotti da forno e pasticceria, cioccolate, caramelle e gomme da masticare, anche nella variante senza zucchero;
- pasti di tavola fredda come insalate etc. etc.

Il servizio bar deve essere improntato al rispetto dei seguenti principi a garanzia della qualità con riferimento particolare agli aspetti nutrizionali:

- impiego prevalente di ingredienti freschi: l'impiego di prodotti surgelati deve essere chiaramente evidenziato nell'elenco degli ingredienti;
- moderato consumo di sale e di grassi da condimento, limitando l'uso di salse, maionese ecc

E' vietata la vendita di alcolici e super alcoolici.

E' permessa altresì, la vendita di altri generi alimentari confezionati purché attinenti all'attività di bar e tavola fredda.

Il servizio sarà svolto in conformità alle vigenti normative igienico-sanitarie sulla somministrazione al pubblico di bevande ed alimenti.

I requisiti specifici del bar, in conformità con le caratteristiche igienico-sanitarie relative alla tipologia dell'edificio e degli ambienti in cessione, sono quelli previsti per gli esercizi di cui all'art.5 comma 1 lettera b) della legge 25 agosto 1991, n.287 s.m.i. nonché da tutte le norme vigenti in materia.

In relazione a quanto sopra:

1. Non è ammessa alcuna cottura all'interno dell'esercizio ma solo il trattamento dei pasti surgelati e/o confezionati e refrigerati ad atmosfera modificata.
2. La preparazione delle insalate e degli altri generi consiste nell'assemblaggio e nella guarnizione di prodotti che, se cotti, debbono essere di provenienza industriale da laboratori autorizzati, non essendo ammessa alcuna cottura in loco ( in particolare con apparecchi a fiamma libera).
3. L'esposizione dei prodotti deve essere effettuata solo all'interno delle vetrine refrigerate che, per quanto riguarda salumi, formaggio e insalate varie, debbono essere protette e

inaccessibili al pubblico. Non è consentita l'esposizione di materi prime (es. verdure) non ancora sottoposte a trattamento di bonifica.

4. I pasti surgelati devono essere tenuti fino alla richiesta del cliente in apposito freezer a temperatura non superiore a -18°, destinato alla conservazione di soli generi alimentari confezionati. Non è pertanto consentito detenere tali alimenti in frigoriferi con temperatura di semplice refrigerazione ove possono invece essere conservati i pasti in atmosfera modificata.
5. Adeguamento al D-Lgs n.155/97 (Autocontrollo e H.A.C.C.P.)

### **ART. 13**

#### **MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

L'Appaltatore che avrà in gestione il servizio bar dovrà assicurare l'apertura del servizio dal lunedì al venerdì indicativamente dalle ore: 08.00 alle ore:18.00 , il sabato dalle ore: 08.00 alle ore: 13.30 e, comunque, secondo le indicazioni dell'Amministrazione, i limiti previsti dall'autorizzazione sanitaria rilasciata dall' ASL e dalla licenza di pubblico esercizio rilasciata dal Comune di Roma.

E' prevista una chiusura di due settimane nel mese di agosto, previo accordi con questa Accademia. L'attività del bar-ristoro dovrà seguire il calendario di apertura e chiusura della sede. Le aperture in giorni ed orari diversi dovranno essere preventivamente concordati con questa Amministrazione.

### **ART. 14**

#### **SUBBAPALTO**

L' Impresa si impegna ad assicurare e ad eseguire direttamente tutte le prestazioni oggetto del presente capitolato.

E' fatto divieto di cessione o subappalto della totalità o parte della gestione del servizio

### **ART. 15**

#### **INIZIO E DURATA DEL CONTRATTO**

Il servizio bar-ristoro dovrà avere inizio il 06 novembre 2015, salvo impedimenti comunicati all'Accademica, che concorderà la nuova data.

Il presente contratto ha validità triennale a partire dal 6 novembre 2015, data di inizio del servizio con possibilità di proroga per ulteriori tre anni alla scadenza.

### **ART. 16**

#### **RAPPRESENTANZA APPALTATORE**

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 6 del R.D. 8.02.1923, n. 422 la rappresentanza dell'Appaltatore per tutte le operazioni e per tutti gli atti di qualsiasi natura dipendenti dall'appalto restano affidata al Sig. Maurizio Leo nella sua qualità di Socio Amministratore.

### **ART. 17**

#### **MODALITA' DI PAGAMENTO**

L' Appaltatore corrisponde a questa Accademia un contributo annuo pari a € 12.000,00 (dodicimila/00) che, verrà versato all'Accademia di Belle Arti di Roma Via di Ripetta, 222 00186 presso:

MONTE DEI PASCHI DI SIENA - VIA DEL CORSO,232 00186 ROMA.

**IBAN: IT 79 G 01030 03200 000006180084**

**IL NUMERO ENTE: 124**

**FILIALE DI ROMA : 8600**

Causale: contributo per contratto prot.16709/econ del 30/09/2015 "affidamento servizio bar-ristoro all'interno dell'Accademia di Belle Arti di Roma sede di Via di Ripetta, 222 00186 Roma"

con le seguente modalità:

€ 6.000,00 semestralmente, pertanto entro il 06 maggio ed entro il 06 novembre di ogni anno di validità del contratto.

Il contributo annuo sarà aggiornato, a partire dal secondo anno, nella misura del 75% della variazione dell'Indice ISTAT dei prezzi al consumo della famiglia degli operai e degli impiegati, rilevato dall'ISTAT al 31 del mese precedente da quello di inizio della concessione, senza necessità di apposita richiesta da parte del Committente.

Al contributo si aggiunge la percentuale offerta dall'Appaltatore pari all' 10,5% (dieci, cinque per cento) del fatturato annuo netto, corrispondente al fatturato totale (somma totale dei ricavi al netto dell'IVA), meno gli eventuali resi (note di credito) e sconti effettuati, conseguito nella gestione dei servizi di cui comma 2 art. 117 D.lgs 42/04, accertato tramite trasmissione dei documenti contabili redatti dall'Impresa a norma di legge alla chiusura dell'anno.

Il pagamento della quota percentuale avverrà entro 30 giorni dall'approvazione dei documenti contabili sopra indicati.

#### **ART. 18**

##### **RISOLUZIONE DI CONTRATTO**

Il Committente ha facoltà di risolvere il contratto mediante semplice lettera raccomandata con messa in mora di 5 (cinque) giorni, senza necessità di ulteriori adempimenti, nei seguenti casi:

- frode nell'esecuzione del servizio;
- inadempimento alle disposizioni contrattuali circa le modalità del servizio;
- manifesta incapacità o inidoneità nell'esecuzione del servizio;
- inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie del personale;
- sospensione del servizio da parte dell'Appaltatore senza giustificato motivo;
- subappalto abusivo e cessione anche parziale del contratto;
- proposta motivata del Coordinatore per la sicurezza ai sensi dell'art. 5, comma 1, lettera e), del D.Lgs. 14.08.1996, n. 494.

#### **ART. 19**

##### **NORMATIVA**

Ai sensi dell'art. 118, comma 6, del D.Lgs. n.163/2006, nell'esecuzione del servizio che forma oggetto del presente contratto l'Appaltatore si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per gli operai dipendenti, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolgono il servizio anzidetto. A tal fine è disposta la ritenuta a garanzia nei modi, termini e misura di cui all'art. 7 del Cap. Gen. n. 145/00.

Per quanto non espressamente indicato nel presente contratto si rimanda alla normativa vigente in materia di contratti pubblici.

**ART. 20**  
**FORO COMPETENTE**

Il presente Contratto è regolato dalle leggi della Repubblica Italiana. Per qualsiasi controversia inerente o derivante dal presente Contratto o dalla sua esecuzione sarà esclusivamente competente il Foro di Roma.

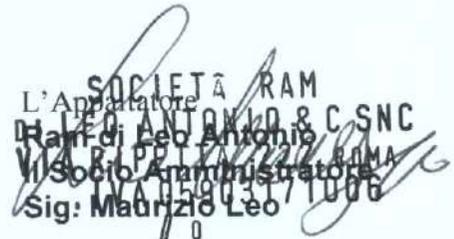
Letto, approvato e sottoscritto

Il Committente  
**Accademia di Belle Arti di Roma**  
**Il Direttore Amministrativo**  
**Dott.ssa Rosa Passavanti**

  
SOCIETÀ RAM  
L'APPALTATORE  
DI LEONANTONIO & C SNC  
RAM di Leo Antonio ROMA  
Il Socio Amministratore  
M.A. 055031006  
Sig: Maurizio Leo

Le parti dichiarano di approvare specificamente, dopo attenta lettura, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1341 e seguenti del c.c., le condizioni del presente contratto dall'art. 1 all'art. 20

Il Committente  
**Accademia di Belle Arti di Roma**  
**Il Direttore Amministrativo**  
**Dott.ssa Rosa Passavanti**

  
SOCIETÀ RAM  
L'APPALTATORE  
DI LEONANTONIO & C SNC  
RAM di Leo Antonio ROMA  
Il Socio Amministratore  
M.A. 055031006  
Sig: Maurizio Leo