

azienda speciale
PALAEXPO

Roma, 18 dicembre 2018
Prot.n. 2245
Cod. Int. 109
Prog. ord. 60
CIG: 75311559B4

AZIENDA SPECIALE PALAEXPO			
PROTOCOLLO GENERALE			
18 DIC. 2018			
PROT. N° 6624			
DISTRIBUZIONE INTERNA			
FAM	DAP	ANL	UF.TC

AZIENDA SPECIALE PALAEXPO

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE
DEL SERVIZIO DI CAFFETTERIA E RISTORAZIONE DEL M.A.C.R.O.**

CONTRATTO



MACRO

MATTATOIO

Sede legale e amministrativa Azienda Speciale Palaexpo e uffici Palazzo delle Esposizioni
Via Nazionale, 194 - 00184 Roma - Tel. [+39] 06 489411 - Fax [+39] 06 48941999
info@palaexpo.it - www.palaexpo.it
C.F. 97152030587 - P.IVA 05902651008 - R.E.A. 895221

INDICE

- art. 1 Premesse, allegati e norme di riferimento;
- art. 2 Oggetto;
- art. 3 Durata;
- art. 4 Modalità di esecuzione del servizio;
- art. 5 Obblighi del Concessionario;
- art. 6 Obblighi verso i dipendenti;
- art. 7 Responsabile del servizio;
- art. 8 Corrispettivo e modalità di pagamento;
- art. 9 Tracciabilità dei flussi finanziari;
- art. 10 Protocollo di legalità per la prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici;
- art. 11 Sicurezza T.U. 81/2018 s.m.i.;
- art. 12 Sospensione del servizio;
- art. 13 Modifica del contratto durante il periodo di efficacia;
- art. 14 Responsabilità per danni. Assicurazioni;
- art. 15 Cauzione definitiva;
- art. 16 Sub-Concessione e Cessione del contratto;
- art. 17 Riconsegna del bene
- art. 18 Valutazione e controllo del livello di servizio;
- art. 19 Penali;
- art. 20 Clausola risolutiva espressa;
- art. 21 Recesso;
- art. 22 Riservatezza;
- art. 23 Tutela della privacy;
- art. 24 Definizione delle controversie;
- art. 25 Spese;
- art. 26 Rinvio.

CONTRATTO

TRA

Azienda Speciale Palaexpo, con sede legale in Roma, Via Nazionale n. 194, C.F. 97152030587 e P.I. 05902651008, iscritta al REA n. 895221, in persona del Direttore Generale e legale rappresentante in carica, Fabio Merosi

(d'ora in poi, **Azienda**)

E

Nicolai Ricevimenti S.r.l., con sede legale in Piazza Cola Di Rienzo, 68 00192 Roma – C.F./P.I. 04168301002, in persona del legale rappresentante Sig. Nicola Gaudenzino

(d'ora in poi, **Concessionario**)

PREMESSO

- che con Ordinanza Commissariale del 4 giugno 2018, n. 10/18, l'Azienda Speciale Palaexpo ha deliberato di procedere alla selezione del concessionario per l'affidamento in concessione del servizio di caffetteria e ristorazione del MACRO di Roma, come meglio specificato in questo Contratto e nei documenti di gara;
- che con bando di gara trasmesso alla G.U.C.E. in data 15 giugno 2018 e sulla G.U.R.I. del 25 giugno 2018, n. 073/2018, Serie Speciale, l'Azienda Speciale Palaexpo ha indetto una procedura aperta da aggiudicare con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, volta all'acquisizione di offerte per lo svolgimento del servizio sopra descritto;
- che nel termine previsto dal disciplinare di gara, sono pervenute n. 2 offerte e che all'esito della valutazione degli elementi tecnici ed economici, la Concorrente in epigrafe è risultata aggiudicataria del servizio per aver formulato l'offerta economicamente più vantaggiosa;
- che la Concorrente, in seguito ad una richiesta di documenti inviata dall'Azienda in data 4 ottobre 2018, ha dimostrato il possesso dei requisiti dichiarati in sede di gara;
- che l'Azienda ha proceduto ad inviare, in data 18 ottobre 2018, la comunicazione di aggiudicazione.

**** ** ***

Tanto premesso, le Parti come sopra costituite e rappresentate,

convengono e stipulano quanto segue

ART. 1 – PREMESSE, ALLEGATI E NORME DI RIFERIMENTO

Le premesse e, anche se materialmente non allegati, i documenti di gara, costituiscono parte integrante e sostanziale del presente Contratto ed assumono, ad ogni effetto, valore di patto; ferma restando, in caso di contrasto, la prevalenza delle clausole contenute in questo Contratto.

Pertanto, si intendono qui integralmente richiamati e trascritti tutti i seguenti documenti: capitolato tecnico, offerta tecnica, offerta economica, polizze assicurative e garanzia fideiussoria.

ART. 2 – OGGETTO

Il presente Contratto ha ad oggetto l'affidamento in concessione della gestione, organizzazione ed esercizio del servizio di caffetteria e ristorazione del MACRO, da espletarsi con propria organizzazione di mezzi e personale e con gestione a proprio esclusivo rischio.

I locali adibiti all'esercizio del predetto servizio non potranno essere utilizzati per fini diversi da quelli descritti in questo Contratto.

Il servizio dovrà essere svolto secondo le modalità ed alle condizioni previste nel presente Contratto, nell'offerta tecnica e, anche se materialmente non allegati, in tutti gli altri documenti di gara da intendersi qui integralmente richiamati e trascritti.

ART. 3 – DURATA

La concessione avrà una durata di anni cinque a decorrere dal 1° gennaio 2019, eventualmente rinnovabile per ulteriori anni due qualora l'Azienda riscontri il buon andamento del servizio e il corretto adempimento di tutte le obbligazioni a carico dell'Affidatario.

L'Azienda si riserva la facoltà di recedere unilateralmente dal Contratto mediante comunicazione scritta con preavviso di 30 (trenta) giorni solari, nel caso in cui, nel corso del rapporto contrattuale, per qualsivoglia motivo, l'Azienda non abbia più la disponibilità o l'uso del MACRO.

Alla scadenza del Contratto, il rapporto contrattuale si intenderà automaticamente risolto anche in assenza di formale disdetta da parte dell'Azienda. Cessato il rapporto, l'Affidatario dichiara fin d'ora di rinunciare alla corresponsione di indennità, a qualsiasi titolo e, in ogni caso, correlate alla materia della locazione (a mero titolo esemplificativo, art. 31 L. 392/1978).

Nelle more dell'espletamento di una nuova procedura di affidamento, l'Azienda - al fine di garantire la continuità dei servizi - potrà prorogare la durata del Contratto mediante comunicazione scritta all'Affidatario, il quale si obbliga fin d'ora ad eseguire le prestazioni dovute fino all'effettivo avvio dei servizi da parte del nuovo Affidatario, agli stessi patti e condizioni stabiliti nel Contratto.

ART. 4 - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Le modalità di esecuzione della presente concessione sono dettagliatamente descritte nel presente Contratto e negli altri documenti di gara così come modificati e integrati dall'offerta tecnica del Concessionario e ai prezzi indicati nell'offerta economica, cui integralmente si rimanda. In particolare, si intendono richiamati ed integralmente trascritti gli articoli da 4 a 12 del Capitolato di gara, salvo quanto espressamente modificato in questo accordo che, in caso di contrasto, prevale nella disciplina tra le Parti.

ART. 5 - OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario si impegna a gestire il servizio per tutta la durata della concessione nel rispetto delle condizioni inderogabili stabilite nel presente Contratto e nel rispetto della relazione tecnica presentata in sede di gara.

Quanto stabilito nella relazione tecnica potrà essere suscettibile di successive modificazioni, previo accordo con l'Azienda, in ragione dell'andamento del servizio e al fine di migliorare lo stesso. Fermo restando quanto sopra e quanto previsto in altre parti del presente Contratto, il Concessionario è obbligato a:

- a. possedere tutte le licenze, le autorizzazioni e degli altri atti e provvedimenti amministrativi necessari all'esecuzione del servizio e di mantenerli per tutta la durata della concessione;
- b. rispettare integralmente tutta la normativa vigente nella materia disciplinata dal presente Contratto;
- c. informare l'Azienda di tutti gli atti o i fatti che possano incidere sulla corretta esecuzione del servizio o sulla sua efficienza.
- d. fermo quanto previsto all'art. 4.4 del Capitolato, in caso di eventi organizzati dal Contraente, questi si obbliga a comunicare all'Azienda la data, gli orari, la tipologia di evento che si intende realizzare e il soggetto proponente. L'evento potrà essere realizzato soltanto previa autorizzazione scritta dell'Azienda;
- e. attenersi, in tutte le fasi di esecuzione del servizio, alle prescrizioni contenute nel DUVRI (Documento Unico di Valutazione Rischi Interferenziali) e le indicazioni impartite dal proprio Responsabile del Servizio, sulla base di quanto disposto dall'Azienda;
- f. non compiere, in qualsiasi modo, atti in pregiudizio dell'Azienda o dell'immobile;
- g. mantenere a propria cura e spese gli impianti ed attrezzature in perfetto stato di funzionamento e manutenzione, secondo quanto meglio specificato nel seguito del presente Contratto;
- h. realizzare, previa autorizzazione scritta dell'Azienda e previo ottenimento delle necessarie autorizzazioni amministrative, tutto quanto offerto in sede di offerta tecnica;
- i. corrispondere all'Azienda il canone offerto in sede di gara, secondo le modalità e le tempistiche indicate nel presente Contratto;
- j. riconsegnare all'Azienda al termine della concessione le aree, gli impianti e le relative attrezzature tecnologiche in buono stato di conservazione;
- k. contabilizzare, secondo le vigenti disposizioni in materia, tutti gli incassi;
- l. provvedere a tutti gli adempimenti di legge per lo svolgimento del servizio;
- m. assumere integralmente ogni onere presente o futuro, relativo a imposte, diritti, tasse, ecc., stabiliti relativamente all'esecuzione dei servizi e all'uso degli spazi concessi;

- n. provvedere allo smaltimento dei rifiuti derivanti dallo svolgimento dell'attività in concessione, classificati e cerniti, provvedendo alla loro collocazione nei siti all'uopo destinati, in conformità delle disposizioni normative e regolamentari vigenti in materia;
- o. rispettare tutte le disposizioni in materia di sicurezza previste dalla vigente legislazione per le autorimesse, nonché le disposizioni in materia di prevenzione incendi e le disposizioni in materia di sicurezza di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii;
- p. provvedere, per tutta la durata della concessione, all'ottenimento dei visti, nullaosta, certificazioni, autorizzazioni, denunce e quant'altro si rendesse necessario nel corso della gestione e al pagamento di tutte le relative spese;

Il Concessionario dichiara, inoltre, di aver preso esatta conoscenza e pertanto si impegna ad osservare, le norme contenute nel Codice Etico dell'Azienda (scaricabile dal sito www.palaexpo.it) e nei Principi di Comportamento con la Pubblica amministrazione, che seppur non materialmente allegati al presente Contratto, costituiscono parte integrante e sostanziale dello stesso.

ART. 6 - OBBLIGHI VERSO I DIPENDENTI

Il Concessionario si obbliga a:

- provvedere all'espletamento delle attività in oggetto con propria organizzazione imprenditoriale e professionale, restando espressamente esclusa la sussistenza di qualsiasi rapporto di subordinazione o di lavoro dipendente tra i soggetti esecutori dei servizi e l'Azienda. In particolare, il Concessionario dichiara sin d'ora di assumere integralmente su di sé il totale rischio di impresa e di esercitare, in via esclusiva ed in concreto, il potere organizzativo e direttivo sui propri dipendenti e collaboratori, obbligandosi fin d'ora a tenere indenne l'Azienda da qualsiasi eventuale pretesa o azione dei propri dipendenti o collaboratori;
- ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi comprese quelle in tema di igiene e sicurezza, previdenza e disciplina infortunistica, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi;
- applicare nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle attività contrattuali le condizioni normative retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nelle località di svolgimento delle attività, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni;
- assolvere tutti i conseguenti oneri previdenziali, assicurativi e similari, aprendo le posizioni contributive presso le sedi degli enti territorialmente competenti e tutti gli altri oneri discendenti dalla forma giuridica del rapporto di lavoro attivato;
- continuare ad applicare, fatto salvo in ogni caso il trattamento di miglior favore per il dipendente, i suindicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione. Gli obblighi relativi ai CCNL di cui ai commi precedenti vincolano il Concessionario anche nel caso in cui questo non aderisca alle associazioni stipulanti o receda da esse, per tutto il periodo di validità del contratto;

- dimostrare, a qualsiasi richiesta dell'Azienda, l'adempimento di tutte le disposizioni relative alle assicurazioni sociali, derivanti da leggi e contratti collettivi di lavoro, che prevedano il pagamento di contributi da parte dei datori di lavoro a favore dei propri dipendenti. A tal fine il Concessionario dovrà presentare, copia della denuncia INAIL e INPS, oltre che estratto del libro unico del personale in servizio e successivi aggiornamenti in caso di modifiche dell'elenco del personale stesso o di tutti i documenti atti a verificare la corretta corresponsione dei salari, nonché dei versamenti contributivi. L'inosservanza delle leggi in materia e delle disposizioni sopraindicate, sono causa di risoluzione immediata del contratto senza ulteriori formalità.

L'Azienda si riserva il diritto di comunicare agli Enti interessati (Ispettorato del lavoro, I.N.A.I.L., I.N.P.S.) l'avvenuta aggiudicazione del presente affidamento nonché di richiedere, in ogni tempo, ai predetti Enti, la dichiarazione sull'osservanza dei relativi obblighi e la soddisfazione dei prescritti oneri da parte del Concessionario.

ART. 7 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Il Concessionario dovrà designare un proprio Responsabile del Servizio, unico soggetto legittimato ad esercitare, nei confronti del personale addetto al servizio, il potere organizzativo e direttivo e ad impartire le istruzioni operative ricevute dal Responsabile dell'Azienda. A tale riguardo, si specifica che il Responsabile dell'Azienda non avrà alcun rapporto diretto con i dipendenti del Concessionario e che, qualsivoglia indicazione relativa alla corretta esecuzione del servizio sarà trasmessa – fatti salvi casi straordinari o di urgenza (come, ad es., le inaugurazioni, altri eventi speciali o in caso di indisponibilità o irreperibilità del referente incaricato) – per il tramite del Responsabile del Servizio medesimo. Il Concessionario, consapevole di quanto sopra, rinuncia fin d'ora a sollevare eccezioni o riserve relative a ipotesi di interposizione fittizia e si obbliga a manlevare e tenere indenne l'Azienda, anche sotto i profili processuali, da qualsiasi eventuale pretesa o azione dei propri dipendenti o collaboratori adibiti a ciascun servizio.

Eventuali sostituzioni del Responsabile del Servizio da parte del Concessionario dovranno essere tempestivamente comunicate all'Azienda.

ART. 8 - CORRISPETTIVO E MODALITÀ DI PAGAMENTO

Il Concessionario dovrà corrispondere all'Azienda:

- A) un canone annuo per la gestione del servizio pari ad € 38.400,00 (trentottomilaquattrocento/00) iva esclusa;
- B) una royalty pari al 4,5 % del fatturato annuo.

Con riguardo al punto A), per il periodo corrente dalla sottoscrizione del contratto e fino alla scadenza, il corrispettivo fisso sarà aggiornato, di anno in anno, in misura pari alla variazione percentuale calcolata dall'ISTAT sugli "indici dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati", da calcolarsi, per ogni anno, sull'importo dell'anno precedente.

Con riguardo al punto B), per fatturato si intende il corrispettivo, comunque denominato, e percepito a qualunque titolo, generato dalla gestione dell'attività e deve essere comprensivo anche di eventuali attività di catering per eventi.

Il pagamento del canone concessorio è dovuto:

- 1) quanto al canone fisso, che decorrerà dalla data di stipulazione del contratto, l'Azienda fatturerà i canoni mensili entro il quinto giorno di ogni mese e il relativo pagamento dovrà avvenire entro il giorno 15 dello stesso mese.
- 2) quanto alla royalty, il Concessionario è tenuto a trasmettere mensilmente all'Azienda copia del Registro dei corrispettivi e vendite entro il giorno 15 del mese successivo. La fatturazione avverrà sempre su base mensile ed il pagamento dovrà intervenire entro il giorno 15 del mese successivo.

Al fine di effettuare la quantificazione della quota variabile, l'Affidatario si impegna a trasmettere, nei termini sopra indicati:

- a) rendiconto degli incassi effettuati nel corso del mese precedente (fatturato lordo e netto I.V.A.) incluso il servizio di catering per eventi;
- b) copia del registro sezionale I.V.A. dei corrispettivi appositamente da istituire e tenere in loco, relativi alle vendite effettuate.

Tali rendiconti, per quanto possibile, dovranno essere consegnati alla Stazione Appaltante anche su supporto magnetico.

L'Affidatario si obbliga a corrispondere all'Azienda il rimborso delle utenze così come previsto all'art. 10 del Capitolato.

La relativa fatturazione, su base trimestrale, avverrà entro il giorno 15 del mese successivo a ciascun trimestre con pagamento a vista fattura.

Il pagamento dovrà essere effettuato mediante bonifico bancario sul conto corrente indicato dall'Azienda. Decorso 60 gg dalla data di scadenza del pagamento il contratto, in caso di inadempimento, si intenderà risolto di diritto.

Il parziale o mancato pagamento del corrispettivo alle scadenze convenute costituisce, sempre e qualunque ne sia la causa, il Concessionario in mora. Sull'importo delle rate di canone non versate, sarà dovuto dal Concessionario l'interesse, nella misura legale vigente, senza che questo comporti per l'Azienda la rinuncia all'esercizio di ogni altra azione per la verificata inadempienza.

Al termine del contratto nessun indennizzo potrà spettare a titolo di avviamento o comunque per qualsiasi titolo.

ART. 9. - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il Concessionario assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge 13 agosto 2010 n. 136 e smi, sia nei rapporti verso l'Azienda sia nei rapporti con i subappaltatori e gli eventuali subcontraenti in genere appartenenti alla filiera delle imprese del presente affidamento. Il Concessionario che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli

obblighi di tracciabilità finanziaria ne dà immediata comunicazione all'Azienda e alla Prefettura-Ufficio territoriale del Governo della Provincia di Roma.

Ai fini dell'art. 3, co.7, della L.136/2010 il Concessionario è tenuto altresì a comunicare all'Azienda gli estremi di cui sopra riferiti ai subappaltatori e agli eventuali subcontraenti.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari gli strumenti di pagamento dovranno riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere dall'Azienda e dagli altri soggetti facenti parte della filiera delle imprese, il codice identificativo gara (CIG).

ART. 10 - PROTOCOLLO DI LEGALITÀ PER LA PREVENZIONE DEI TENTATIVI DI INFILTRAZIONE DELLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA NEL SETTORE DEI CONTRATTI PUBBLICI

In applicazione del Protocollo d'Intesa stipulato tra la Prefettura U.T.G. di Roma e Roma Capitale le Parti sono tenute al rispetto dei seguenti obblighi:

1. il Concessionario deve comunicare tempestivamente all'Azienda l'elenco delle imprese coinvolte nel piano di affidamento con riguardo ai servizi di trasporto e smaltimento rifiuti e di trasporto di materiali a discarica, nonché ogni eventuale variazione dello stesso elenco, successivamente intervenuta, per qualsiasi motivo;
2. l'Azienda deve comunicare al Prefetto l'elenco delle imprese coinvolte nei servizi di cui al paragrafo 1, al fine di consentire le necessarie verifiche antimafia di cui al D.P.R. n. 252/1998;
3. nel caso di informativa interdittiva del Prefetto, l'Azienda procederà, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 cod. civ. alla revoca dell'autorizzazione del sub-contratto e alla automatica risoluzione di diritto del Contratto;
4. nel caso di automatica risoluzione di diritto del vincolo contrattuale, il Concessionario è obbligato a corrispondere all'Azienda una penale pari al 10% del valore del sub-contratto, a titolo di liquidazione forfettaria dei danni e fatto salvo il maggior danno.

ART. 11 - SICUREZZA T.U. 81/08 S.M.I.

Oltre a quanto previsto specificamente nei documenti relativi alla sicurezza e allegati al Disciplinare di gara, durante l'organizzazione e lo svolgimento delle attività e, nel caso di utilizzazione, anche sporadica, delle attrezzature ivi esistenti, è fatto obbligo ai dipendenti e ai collaboratori e consulenti del Concessionario di attenersi scrupolosamente alle misure di sicurezza di cui al T.U. 81/08 e s.m.i.

Pertanto, il Concessionario dichiara: *i)* ex art. 26 TU 81/08, la propria idoneità tecnico-professionale in relazione all'incarico affidatogli; *ii)* di aver preso visione della "Nota informativa sui rischi" e di essere edotto in ordine ai rischi specifici presenti negli ambienti in cui sarà destinato ad operare e alle caratteristiche delle attrezzature, alle modalità di impiego corrette ai fini della sicurezza nonché alle misure di prevenzione e di emergenza adottate, impegnandosi ad utilizzarle conformemente alle istruzioni ricevute, a non modificarle né a farne un uso improprio.

Pertanto, il Concessionario si obbliga ad adottare i provvedimenti e le cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi e per evitare danni a persone, beni pubblici e privati, nonché ad osservare e fare osservare tutte le vigenti disposizioni in materia di prevenzione e degli infortuni e sicurezza sul lavoro, comprese quelle previste dal citato T.U. 81/2008. Ogni responsabilità per infortuni e danni e quant'altro dovesse comunque derivare sarà imputata esclusivamente al Concessionario, senza che l'Azienda o i suoi incaricati possano essere coinvolti a qualsiasi titolo o sotto ogni profilo; il Concessionario si obbliga, altresì, ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi comprese quelle previste dal T.U. 81/2008 in tema di igiene e sicurezza, previdenza e disciplina infortunistica, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi. Il Concessionario si obbliga a dimostrare, a qualsiasi richiesta dell'Azienda, l'adempimento di tutte le disposizioni relative alle assicurazioni sociali, derivanti da leggi e contratti collettivi di lavoro, che prevedano il pagamento di contributi da parte dei datori di lavoro a favore dei propri dipendenti. Nell'ipotesi di inadempimento documentato anche ad uno solo degli obblighi di cui ai punti precedenti l'Azienda si riserva di effettuare, sulle somme da versare al Concessionario (corrispettivo) o da restituire (cauzione) una ritenuta forfetaria di importo pari all'inadempimento contributivo/retributivo riscontrato. Tale ritenuta verrà restituita, senza alcun onere aggiuntivo, quando l'autorità competente avrà dichiarato che il Concessionario si sia posto in regola. Fermo restando quanto sopra, in caso di gravi, ovvero, ripetute violazioni dei suddetti obblighi, l'Azienda ha facoltà, altresì, di dichiarare risolto di diritto il Contratto.

Per ogni eventuale questione connessa alla sicurezza ed alla prevenzione, si farà riferimento al Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale, al quale il Concessionario si obbliga a fornire tempestivamente ogni elemento utile qualora, nel corso dell'esecuzione del presente Contratto, dovessero svolgersi attività disciplinate dal citato T.U. 81/08 s.m.i.

ART. 12 - SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

Il Concessionario non può sospendere, anche solo parzialmente, i servizi forniti in seguito a decisione unilaterale, nemmeno nel caso in cui siano in atto controversie con l'Azienda.

L'eventuale sospensione dei servizi per decisione unilaterale del Concessionario costituisce grave inadempimento agli obblighi contrattuali e conseguente causa di risoluzione del Contratto.

In tal caso l'Azienda procederà all'incameramento della cauzione definitiva, fatta comunque salva la facoltà di procedere nei confronti del Concessionario datario per tutti gli oneri conseguenti e derivanti dalla risoluzione contrattuale, compresi i maggiori oneri contrattuali eventualmente sostenuti dall'Azienda e conseguenti a quelli derivanti dal nuovo rapporto contrattuale.

Qualora, per qualsiasi motivo o a qualunque titolo, l'operatività del MACRO fosse preclusa o sospesa, anche parzialmente, il Concessionario non potrà in virtù di ciò avanzare pretese di indennizzo, di rimborso spese o di riduzione del corrispettivo.

ART. 13 – MODIFICA DEL CONTRATTO DURANTE IL PERIODO DI EFFICACIA

Nessuna variazione o modifica al Contratto può essere introdotta dal Concessionario, se non è preventivamente approvata per iscritto dall'Azienda.

Ogni eventuale forma di modificazione del contratto in corso di esecuzione è ammissibile solo se conforme alla disciplina di cui all'art. 175 D.Lgs. 50/2016 smi.

ART. 14 – RESPONSABILITÀ PER DANNI. ASSICURAZIONI

Il Concessionario si obbliga a garantire, manlevare, e tenere indenne l'Azienda, anche sul piano processuale, da ogni diritto o pretesa che terzi dovessero avanzare per obbligazioni causalmente riconducibili all'attività dal medesimo svolta e, ai sensi dell'art. 2049 c.c., dai suoi dipendenti e collaboratori.

Resta inteso che, qualora durante l'esecuzione del servizio o per cause a questo inerenti, dovessero verificarsi danni a persone siano essi dipendenti o terzi o a cose in proprietà dell'Azienda o di altro soggetto, il Concessionario si obbliga all'integrale risarcimento dei danni verificatisi con esonero di ogni responsabilità dell'Azienda al riguardo.

Il Concessionario è responsabile del corretto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali, nonché di tutti i danni diretti ed indiretti che possano derivare all'Azienda – inclusi i danni materiali eventualmente arrecati al Sito, o a terzi – dall'esecuzione del Contratto. Il Concessionario è, altresì, l'unico responsabile di qualsiasi contravvenzione ai regolamenti ed alle norme legislative e regolamentari comunque inerenti ai servizi in oggetto in generale ed a quelli specificamente previsti nel presente Contratto.

Il Concessionario ha stipulato, prima della sottoscrizione del Contratto, polizza assicurativa R.C.T. n 0766400423- rilasciata dalla HDI Assicurazioni, a copertura dei rischi connessi all'esecuzione di tutte le attività oggetto dell'appalto per qualsiasi danno possa derivare all'Azienda in ragione dell'affidamento, ai dipendenti o collaboratori, nonché ai terzi, con massimale unico per evento dannoso o sinistro pari ad euro 5.000.000,00 (cinquemilioni).

L'esistenza e la validità della presente garanzia assicurativa è condizione essenziale per l'Azienda, sicché qualora il Concessionario non sia in grado di dimostrare in qualsiasi momento l'esistenza di detta polizza, il contratto si risolverà di diritto con conseguente risarcimento del danno.

ART. 15 – CAUZIONE DEFINITIVA

Il Concessionario, a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni assunte, del pagamento delle penali, nonché dell'eventuale risarcimento dei danni e dei maggiori oneri derivanti dall'inadempimento, ha costituito, prima della stipula del Contratto, a favore dell'Azienda, la cauzione definitiva, mediante polizza fideiussoria n. 803704544 rilasciata dalla Amissima Assicurazioni S.p.A. - con decorrenza dalla data di stipula del contratto di appalto e scadenza secondo quanto previsto dall'art. 2 dello schema tipo 1.2 del D.M. 123 del 12/3/04, per un importo di euro 7.500,00.

La garanzia deve necessariamente contenere la dichiarazione con la quale l'Istituto emittente si obbliga ad effettuare il versamento dovuto al soggetto beneficiario a prima richiesta, senza possibilità di opporre eccezioni di qualsiasi natura e genere, né richiedere prove o documentazioni dell'inadempimento che ha dato luogo all'escussione della fidejussione, e con esclusione pattizia del beneficio della preventiva escussione del debitore di cui all'art. 1944, secondo comma, cod. civ., delle eccezioni di cui all'art. 1945 del cod. civ. e della decadenza di cui all'art. 1957 cod. civ.

Resta salvo e impregiudicato il diritto dell'Azienda al risarcimento danno, ove la cauzione non risultasse sufficiente.

In caso di escussione totale o parziale della cauzione, il Concessionario ha l'obbligo di reintegrarla sino all'importo convenuto nel termine di quindici giorni dalla data di escussione.

ART. 16 - SUB-CONCESSIONE E CESSIONE DEL CONTRATTO E DEI CREDITI

E' fatto espresso divieto al Concessionario di sub concedere la gestione del servizio a terzi, pena l'immediata risoluzione del contratto e la corresponsione di eventuali danni.

E' fatto altresì divieto di cedere a terzi anche in parte, l'attività affidata in concessione, pena la risoluzione del contratto medesimo ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile e ferma restando la facoltà dell'Azienda di agire per ottenere il risarcimento degli eventuali danni.

E' parimenti esclusa, sempre pena la risoluzione ex art. 1456 cod. civ., la cessione dei crediti derivanti dal Contratto in assenza di esplicito consenso scritto dell'Azienda.

ART. 17 - RICONSEGNA DEL BENE

Alla scadenza del rapporto di concessione il Concessionario dovrà riconsegnare all'Azienda, in buono stato manutentivo, le aree e gli impianti oggetto della concessione. Delle operazioni di riconsegna verrà redatto apposito verbale in contraddittorio tra le parti. Eventuali danni riscontrati al termine della concessione, verranno indennizzati dal Concessionario all'Azienda.

ART. 18 - VALUTAZIONE E CONTROLLO DEL LIVELLO DI SERVIZIO

L'Azienda si riserva di verificare, con qualunque mezzo e senza preavviso, l'efficacia del servizio in termini di qualità resa e di accertare, al contempo, la regolarità e la puntualità garantita nell'esecuzione delle prestazioni.

ART. 19 - PENALI

Qualora l'Azienda, fuori dai casi per i quali è prevista la risoluzione di diritto del contratto, accerti l'inesattezza o la violazione, anche parziale, di quanto stabilito nel Contratto e nei documenti allegati, applicherà nei confronti dell'Affidatario, per ciascuna inadempienza e per ciascun giorno di ritardo nell'adempimento, fino ad un massimo di quindici giorni, una penale di importo pari a € 500, da corrispondersi per ogni giorno di ritardo.

In particolare, l'Azienda applicherà la penale sopra indicata qualora accerti:

- la carenza di igiene e pulizia dei locali e degli attigui servizi igienici;

- la cattiva conservazione dei prodotti e l'offerta di alimenti, bevande e prodotti in genere carenti di freschezza o scaduti;
- una presenza minima del personale non corrispondente per consistenza e qualifica a quanto prescritto;
- l'espletamento dell'attività, in qualsivoglia aspetto, in modo non decoroso, non cortese o non sollecito o, comunque lesivo dell'immagine dell'Azienda;

provvederà a diffidare l'Affidatario, assegnando un termine di quindici giorni per adempiere a quanto richiesto.

Il mancato rispetto dei termini indicati dall'Affidatario nella propria offerta sarà considerato giusta causa di risoluzione del contratto, con escussione immediata della cauzione definitiva, salvo e impregiudicato il diritto dell'Azienda di ottenere l'integrale risarcimento del danno, qualora la cauzione non risultasse sufficiente.

ART. 20 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ferma restando la disciplina di cui all'art. 176, D.Lgs. 50/2016 (che qui si intende integralmente trascritta) e le ipotesi di risoluzione previste dagli altri articoli del presente Contratto, l'Azienda potrà risolvere il Contratto previa dichiarazione da comunicarsi tramite pec, nei seguenti casi:

- a. nel caso di mancato rispetto degli obblighi di cui agli artt. 2 - 4 - 5 - 6 - 8 - 15 - 17;
- c. nel caso in cui non sia stata costituita la garanzia definitiva, ovvero sia stata escussa in tutto o in parte, e il Concessionario non abbia provveduto a ricostituirla nel termine di giorni 15;
- d. nel caso in cui l'ammontare complessivo delle penali superi il 10% del valore del Contratto;
- e. nel caso di informativa interdittiva resa dal Prefetto di Roma a seguito delle verifiche antimafia di cui al DPR 252/98 eseguite sulle imprese coinvolte nel piano di affidamento in base all'elenco trasmesso dal Concessionario all'Azienda. In tal caso, il Concessionario si obbliga a versare all'Azienda una penale pari al 10% del valore del sub-Contratto a titolo di liquidazione forfetaria dei danni, fatto salvo il maggior danno;
- f. in ogni altro caso di negligenza, imperizia, ritardo o inesattezza grave nell'espletamento delle prestazioni affidate, rilevate ad insindacabile giudizio dell'Azienda;
- g. in caso di mancato pagamento del corrispettivo, decorsi 60 gg dalla data di emissione della fattura. In tal caso il contraente si obbliga a proseguire il servizio fino all'effettivo subentro da parte del nuovo gestore.
- h. in caso di mancato rinnovo delle polizze assicurative o della cauzione.

In tal caso, l'Azienda avrà facoltà di incamerare la cauzione definitiva.

Con la risoluzione del contratto cessa di diritto la eventuale detenzione delle aree da parte del Concessionario e l'Azienda è autorizzata all'accesso ai luoghi, previa redazione di un verbale di consistenza, in contraddittorio con il Concessionario, ovvero - in caso di assenza - con l'assistenza di due testimoni. Si conviene espressamente che la eventuale risoluzione del contratto in nessun caso giustifica il prolungamento della detenzione da parte del

ART. 21 – RECESSO

Oltre a quanto previsto nel presente Contratto, l'Azienda ha diritto di recedere nei casi espressamente previsti dall'art. 109 D.Lgs. 50/2016.

ART. 22 - RISERVATEZZA

Il Concessionario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso, di non divulgarli in alcun modo e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per motivi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del presente Contratto e del successivo Contratto. Detto obbligo non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio. Tutti i dati derivanti dall'esecuzione delle attività sono di esclusiva proprietà dell'Azienda.

Il Concessionario si impegna a trattare dati, informazioni, e conoscenze dell'Azienda di cui venga eventualmente in possesso, adottando le necessarie ed idonee misure di sicurezza e impiegate modalità di trattamento senza compromettere in alcun modo il carattere della riservatezza o arrecare altrimenti danno.

Le informazioni, i dati e le conoscenze riservate non potranno essere copiate o riprodotte in tutto o in parte dal Concessionario se non per esigenze operative strettamente connesse allo svolgimento delle attività oggetto della presente procedura.

In ogni caso, si precisa che tutti gli obblighi in materia di riservatezza verranno rispettati anche in caso di cessazione del rapporto contrattuale.

Il Concessionario è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti e consulenti dei suddetti obblighi di riservatezza.

In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, l'Azienda ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il Contratto, salvo il risarcimento del danno.

ART. 23 - TUTELA PRIVACY

Ai sensi dell'art. 13 e segg. del Regolamento generale (UE) 2016/679 sulla protezione dei dati, si specifica che:

- a) i dati personali forniti dai concorrenti sono raccolti e trattati esclusivamente per lo svolgimento della presente procedura e dell'eventuale successiva stipula e gestione del Contratto;
- b) il conferimento dei dati richiesti ha natura facoltativa; un eventuale rifiuto a rendere le dichiarazioni previste comporterà l'impossibilità di stipulare il successivo Contratto;
- c) i dati raccolti potranno essere oggetto di comunicazione:
 - al personale dipendente dell'Azienda responsabile in tutto od in parte del procedimento e comunque coinvolto per ragioni di servizio;
 - agli eventuali soggetti esterni all'Azienda comunque coinvolti nel procedimento;
 - alla Commissione di gara;

- ai concorrenti in gara;
- ai competenti uffici pubblici in esecuzione delle vigenti disposizioni di legge;
- agli altri soggetti aventi titolo ai sensi della L. 241/1990;

d) titolare del trattamento è l'Azienda Speciale Palaexpo.

ART. 24 - DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Le parti, di comune accordo, pattuiscono che tutte le controversie nascenti dalla validità, efficacia, interpretazione o esecuzione di questo Contratto, saranno devolute alla esclusiva competenza del Foro di Roma, esclusi tutti gli altri Fori concorrenti o alternativi e la competenza arbitrale.

ART. 25 - SPESE

Tutte le spese relative al Contratto, compresa la obbligatoria registrazione dello stesso, sono a carico esclusivo del Concessionario.

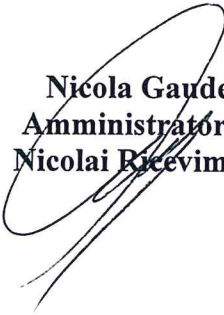
ART. 26 – RINVIO

Per tutto quanto qui non espressamente convenuto, le parti fanno riferimento alle vigenti disposizioni di legge in materia, agli usi, nonché alla buona fede e alle intenzioni dei contraenti sia nell'interpretazione che nell'esecuzione del Contratto, anche ai sensi dell'art. 1362 cod. civ.

Fabio Merosi
Direttore Generale
Azienda Speciale Palaexpo



Nicola Gaudenzino
Amministratore Unico
Nicolai Ricevimenti S.r.l.



ALLEGATO N. 6

AZIENDA SPECIALE PALAEXPO
MODULO OFFERTA ECONOMICA

*** **

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI
CAFFETTERIA E RISTORAZIONE DEL MACRO DI ROMA**

*** **

Il/la sottoscritto/a NICOLA GAUDENZINO nato
a CORRITO (BS) il
08/09/1969
residente a ROSA (BR)
Via PAGODA BIANCA, n. 71
in nome del concorrente NICOLA RICEVIMENTI SRL con
sede legale in ROSA (BR) Via
Piazza G. di Rendo n. 68
codice fiscale 04168301002
partita IVA 04168301002
iscritta nel Registro delle Imprese di ROSA al n. 04168301002

nella sua qualità di:

(barrare la casella che interessa)

- ☒ Titolare o Legale rappresentante
☐ Procuratore speciale / generale

soggetto che partecipa alla gara in oggetto nella sua qualità di:

(barrare la casella che interessa)

- ☐ Impresa individuale
☒ Società (specificare il tipo):
SRL
☐ Consorzio fra società cooperativa di produzione e lavoro
☐ Consorzio tra imprese artigiane
☐ Consorzio stabile
☐ Mandataria di un raggruppamento temporaneo
☐ costituito
☐ non costituito

- ☐ Mandataria di un consorzio ordinario;
 - ☐ costituito
 - ☐ non costituito;
- ☐ GEIE
- ☐ Mandataria di aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete

OFFRE

per il servizio in epigrafe:

- A. Una quota fissa, non inferiore ad euro 36.000,00/anno, e pari ad Euro 38.400,00
(in cifre), TRENTAOTTO MILA QUATTROCENTO / 00 (in lettere), oltre IVA, a
titolo di canone annuo per la concessione del servizio;
- B. Una royalty, non inferiore al 4% anno, e pari al 4,50 % (in cifre),
QUATTRO / CINQUE PER CENTO (in lettere).

DICHIARA/DICHIARANO

ai sensi di quanto previsto dal Disciplinare, che l'importo complessivo offerto è comprensivo dei costi relativi alla sicurezza propri dell'impresa (cd. oneri di sicurezza aziendale) che si quantificano in € 3840,00 (TRENTAOTTO MILA QUATTROCENTO / 00) (in cifre ed in lettere).

I costi di natura interferenziale, non soggetti a ribasso, ammontano a complessivi euro 1.000,00 (mille/00).

Roma, li 03/09/2018
(luogo, data)

Firma

(timbro e firma leggibile)

MEGALICORUM

N.B. Alla suddetta dichiarazione deve essere allegata copia del documento di identità del soggetto firmatario (Carta d'Identità/Patente di guida rilasciata dal Prefetto/Passaporto).

N.B. ogni pagina del presente modulo dovrà essere corredato di timbro della società e sigla del legale rappresentante

[Signature]

AZZURRI

NICOLA RICEVIMENTI s.r.l.



PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DEL MACRO

Indice dell'Offerta Tecnica

	<u>Presentazione della Nicolai Ricevimenti S.r.l.</u>	PAG. 1
A	<u>Progetto di Ristorazione</u>	PAG. 2
A1.	Servizio proposto, modalità organizzative, varietà dell'offerta e politiche di pricing	
A2.	Qualifiche professionali dello Chef e del personale impiegato	
	i) ampiezza e composizione del team	
	ii) esperienze in caffetterie e ristoranti museali	
B	<u>Proposta migliorativa relativa all'allestimento</u>	PAG. 9
	Proposte migliorative relative all'attuale allestimento degli spazi, comprensive di eventuali nuovi arredi e beni e attrezzature strumentali	
C	<u>Proposta di promozione, comunicazione e divulgazione del servizio di medio periodo</u>	PAG. 13

PRESENTAZIONE DELLA NICOLAI RICEVIMENTI S.R.L.

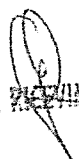
Nicolai Ricevimenti è un'azienda leader in Italia e nel mondo per i servizi di catering e banqueting, presente da sempre nelle più importanti manifestazioni in realtà come Londra, Mosca, New York, Rio de Janeiro, San Paolo, Buenos Aires.

E' infatti dal 1975 che il fondatore Nicola Gaudenzino ha saputo affiancare alla sua azienda un team di collaboratori affidabili e competenti, sempre attenti agli ultimi trend e alla ricerca dell' immancabile particolare, riuscendo così a intraprendere un progetto polimorfico che nel tempo ha saputo affinarsi e svilupparsi per venire incontro ai gusti e alle esigenze del mercato.

Nicolai Ricevimenti ha la sua sede in Roma, dove è possibile trovare uno staff organizzato e competente, show-room a tema e aree attrezzate per supporto fotografico audio e video. La sede operativa può fregiarsi di un open space di più di 1000 mq affiancato da locali altamente efficienti e razionali: cucine, un ampio laboratorio di pasticceria, magazzini e una cantina enologica elegantemente fornita.

Nicolai Ricevimenti offre ai propri clienti una consulenza completa sul piano tecnico, logistico e operativo, conservando sempre una particolare attenzione per i dettagli, per gli allestimenti e per le scenografie nel pieno rispetto della personalizzazione e delle aspettative dei nostri partners; la Società si avvale, inoltre, di esperti di comunicazione, di attrezzature allo stato dell'arte, di originalità nelle proposte, garantendo così la perfetta riuscita del Vostro evento.

Nicola Ricevimenti da anni è autorizzata dalla comunità ebraica di Roma ad organizzare e svolgere eventi con cucina kosher.



NICOLAI RICEVIMENTI S.R.L.

A1. Servizio proposto, modalità organizzative, varietà dell'offerta e politiche di pricing con sconti applicati a dipendenti e collaboratori dell'Azienda

il Gruppo "Nicolai Ricevimenti" opera da oltre 40 anni nell'ambito della ristorazione collettiva. Ha maturato una significativa esperienza e professionalità che, unitamente alla grande passione e capacità del suo titolare - Nicola Gaudenzino - ne hanno fatto una delle realtà primarie nel settore del catering, banqueting e gestione locali.

La propria attività si esprime attraverso la competenza e la capacità di realizzare ogni evento, particolare ed unico: ricevimenti, congressi, manifestazioni, meetings e cerimonie per specifiche richieste.

Il Gruppo "Nicolai Ricevimenti" ha acquisito nel tempo le caratteristiche per la gestione di spazi presso terzi per periodi prolungati.

Offre ai propri clienti una assistenza ed una consulenza completa sotto il profilo tecnico, organizzativo ed esecutivo, dalla fase iniziale preparatoria fino alla completa realizzazione dell'evento, nella cura con stile e qualità di ogni singolo particolare.

Le capacità professionali ed i risultati di eccellenza raggiunti hanno permesso al Gruppo "Nicolai Ricevimenti" di curare l'intera realizzazione di "Grandi Eventi" di particolare complessità, con una presenza sia in ambito nazionale che internazionale anche attraverso clienti istituzionali di primario prestigio.

La nostra proposta per il Macro138 nasce dalla volontà di voler continuare a perseguire e valorizzare l'eccellenza dei prodotti e la ricercatezza del gusto in ogni sua forma, in una struttura Museale che dalla sua apertura rappresenta per Roma e i suoi cittadini un punto di riferimento per la cultura e l'arte.

E' per questo che il format ideato nelle nostre previsioni attraverso un'attenta analisi delle potenzialità del luogo dove è ubicata l'attività, la filosofia che attraverso lo spazio, il design, le forme, la storia e la città che la contraddistinguono nel mondo, ci portano a idealizzare un progetto tanto ambizioso quanto affascinante e stimolante.

Lo sviluppo di quest'ultimo inserito all'interno di uno dei poli museali più rinomati di Roma, la sua formula dinamica ed accattivante, la comunicazione del locale attraverso le idee di eccellenza e gusto nonché l'ottimizzazione delle risorse utilizzate, sono gli elementi fondamentali su cui ci siamo impegnati per offrire un prodotto di successo.

Il target a cui ci rivolgiamo si può per noi schematicamente riassumere così:

- Territorio
- Pubblico del museo
- Grandi Aziende

Infine una attenta analisi del target della clientela a cui naturalmente ci rivolgeremo, portano a soffermare la nostra attenzione sull'esigenza di dover diversificare la nostra offerta rispetto alla considerevole quantità di attività ristorative di fascia medio bassa presenti nelle immediate vicinanze.

Vogliamo quindi proporre alternative che vadano oltre la vita propria del museo ma che si innestino l' un l'altro, integrare le convenzioni con enti o aziende (come l'ENEL) per il brunch mattutino, e promuovere lo spazio, creare una sinergia con il museo per visite guidate fuori orario con pacchetti promozionali per le aziende da unire a cene e cocktail nel ristorante e creare insieme una promozione culturale e culinaria del luogo.

Intendiamo inoltre sviluppare l'italianissimo momento dell'aperitivo che particolarmente nei periodi estivi, grazie alla meravigliosa terrazza, potrebbe diventare un appuntamento unico

NICOLAI RICEVIMENTI S.r.l.

per il quartiere che ci ospita e far divenire il Macro un punto di incontro, di scambi culturali e di incontri di lavoro.

Il rito dell'aperitivo è negli ultimi anni un fenomeno di costume tutto tricolore, un momento irrinunciabile per milioni di italiani che dalle 18 alle 21 si concedono una pausa di relax con gli amici. Eppure l'usanza ha radici ben radicate nella storia del Paese, "addirittura ben prima della sua unificazione" e la tradizione è diversa da quel che oggi si confonde con l'happy hour.

Si dice aperitivo, si pensa happy hour. Un fraintendimento nato a metà degli anni 2000 nel Nord Italia, quando la moda dell' "ora felice" si è andata via via sostituendo all'aperitivo classico. Una sovrapposizione immotivata, perché i due riti assolvono a funzioni diverse e i punti in comune sono ridotti. La mania dell'happy hour nasce quando, soprattutto in quel di Torino e di Milano, alcuni locali hanno avuto la brillante idea di offrire delle promozioni al termine della giornata lavorativa. Dalle 18 fino alla seconda serata è possibile ordinare un alcolico di proprio gradimento a tariffa fissa, per ricevere l'accesso a un buffet composto da paste, pizette, salumi, riso, insalate, panini assortiti e molto altro ancora.

La derivazione di questo termine è scontata: altro non è che l'unione sapiente di "aperitivo" e "cena", ovvero di quel momento in cui si gusta con calma e relax una bevanda alcolica o no a piacere, in compagnia di conoscenti, amici e/o colleghi e si spezza questa degustazione con tartine, patatine e salatini; durante il quale, seduti comodamente al tavolo, si consuma il pasto serale, quello più "lungo", perché non si deve subito scappare al lavoro. L'apericena, dunque, è un appuntamento serale che si svolge in locali alla moda, dove con un prezzo fisso piuttosto ragionevole si degustano aperitivi accompagnati da antipasti, primi, insalate e piatti unici caldi o freddi, nonché, dolci golosissimi per cui al termine di tutto questo si è satolli e la serata si conclude tra chiacchiere e buon umore.

Come per il Ristorante e la Caffetteria anche per il servizio Catering l'organizzazione avverrà di pari passo alla filosofia globale dell'ambiente nel quale ci troviamo ad operare. Nella fattispecie il catering opererà seguendo l'imput di knowhow della gestione della ristorazione avvalendosi di professionalità all'altezza di ogni evento e nella misura ad ogni esigenza dell'utenza. In fase di progettazione di ogni evento saranno rese disponibili ogni tipo di soluzioni attenendosi alle direttive impartite, nell'uso e i modi della messa in opera. Sottoporremo all'utenza una scelta relativa all'abbigliamento dello staff che curerà l'evento, arredi floreali, materiali di vettovaglie, tovagliati e cristallerie da utilizzare. Individuato lo stile del tipo di servizio che andremo a svolgere, sottoporremo una serie di scelte di menu caratterizzando in modo differente ed unico ogni evento grazie al supporto costante e creativo dei nostri chefs pronti a suggerire e soddisfare ogni tipo di esigenza della clientela. La professionalità e l'impegno al servizio di un'idea di catering di altissima qualità sarà una prerogativa d'impresa imprescindibile come per la qualità delle materie prime, la fragranza delle pietanze, la loro presentazione. Il tutto seguendo un input globale della ristorazione all'interno di un brand da esportare e far sviluppare sia nel locale che in esterna, sarà nell'origine e nell'immagine del prodotto che offriremo agli ospiti. Questo sarà la nostra mission in esterna ma chiaramente nella serie di punti che cercheremo di sviluppare verrà considerata anche la fascia oraria della cena cercando di creare degustazioni a tema con menu nuovi che ogni volta saranno rivisitati e reinventati dai nostri chefs in base alla stagionalità ed all' approvvigionamento dei prodotti freschi .



NICOLAI RICEVIMENTI

Sistemi di monitoraggio della qualità del servizio.

La certificazione di qualità ISO 9000 che contraddistingue la nostra azienda attesta gli sforzi profusi negli anni verso una valorizzazione del modo di intendere impresa, la selezione dello staff, la sua formazione e la cura del servizio, sotto la verifica costante dai nostri responsabili.

In questi anni abbiamo cercato di proporre un servizio di qualità elevata associato ad un prezzo competitivo così come emerge dal nostro listino in linea alla 1° categoria listini Assobar :

Caffè espresso
Caffè decaffeinato
Caffè di Ginseng
Caffè di orzo

Prodotti a base di caffè

Cappuccino
latte macchiato
marocchino
caffelatte

The e tisane

Selezione di the English Breakfast
The verde
The bianco
The nero
infusi alla pesca e al mirtillo
Camomilla
tisane bio

Succhi di frutta

Succo di pompelmo
Succo d'arancia
Succo d'ananas
Succo di mirtillo
Succo di mela verde
Succo Ace

Centrifughe , spremute e frullati

Selezione di yogurt Bio



NICOLAI RICEVIMENTI S.r.l.

Carta delle Bollicine Nazionali e Internazionali

Prosecco al bicchiere
Spumante al bicchiere
Champagne al bicchiere

Carta dei vini a bottiglia(anche selezione di mezza)

Selezione di vini bianchi al bicchiere
Selezione di vini rossi al bicchiere

Carta delle birre Nazionali e Bio

Birra Nazionali ed estere in bottiglia
Birra Nazionali ed estere al bicchiere

Carta dei distillati e Cocktail

Dry Martini, Gimlet Martini, Americano, Negroni, Whisky sour, Vodka sour, Aperol o Campari Spritz, Margarita, Mojito, Caipirina, Caipiroska, Caipiroska alla fragola

Long Drinks

Gin & tonic, Gin lemon, Gin fizz, Campari orange, Cuba libre, Whisky cola, Pina colada, Vodka orange, Vodka & tonic

Bibite Analcooliche

Coca cola, Fanta, Sprite ,Schweppes, Schweppes Orange, Schweppes Lemon, Schweppes Agrumi, Chinotto Neri, Cedrata Tassoni, Gazzosa Lurisia

Carta delle acque naturali ed effervescenti

Bottiglie in pet e vetro 0,75 lt.
Bottiglie in pet 0,50 lt.
Acqua al bicchiere

Pasticceria per la prima colazione e per il tea break

Croissant semplici, Croissant mignon, Treccineglassate, Croissant alla crema pasticceria, Croissant al Gianduia, Danesine alla crema, Danesine alla marmellata di marasche, Crostatine con crema pasticceria e pinoli, Crostatine con le visciole di Cantiano, Sfogliatine farcite con marmellata di albicocche, Ventaglietti di sfoglia caramellata, Cookies di pistacchi di Bronte, Plum cake alle carote, Ciambellone di cioccolato e vaniglia, Lingue di gatto, Brownies al cioccolato, Muffins al cioccolato e uvetta, Plum cake allo yogurt.

Lunch time

Conciliare la fretta della pausa pranzo con il piacere del cibo: ecco la sfida di un "lunch time" degno di questo nome. Per questo proporremo ricette golose o dietetiche, stimolanti

NICOLAI RICEVIMENTI S.r.l.

o energetiche, i classici tramezzini, panini e schiacciatine in versione stuzzicante o light menù personalizzati per intolleranze e allergie. Ciascun piatto, se si vorrà, potrà essere accompagnato da una nostra proposta di pasticceria, per concludere piacevolmente il pranzo in dolcezza.

Gastronomia

Il pane è protagonista di una storia che affonda le proprie radici in un'epoca remota, lontana nei millenni. E' uno degli elementi più importanti del progresso della civiltà. Protagonista di culti e di religioni, di mode e di superstizioni, di guerre e di rivoluzioni, di scoperte scientifiche e rurali, ha tradizioni spesso misteriose, sempre affascinanti e, talvolta sorprendenti.

Il pane è tuttora l'alimento principale nell'ambito della nostra area di cultura, fondamentale per la dieta mediterranea della quale oggi si stanno riscoprendo i meriti. Pane per accompagnare i cibi e in questo il nostro Paese possiede una lunga tradizione. Il pane è utilizzato come principale ingrediente per crostini, bruschette e tartine: infatti, basta un poco di pane arricchito con qualche ingrediente sfizioso per cambiare l'aspetto di un aperitivo, di un buffet freddo, di uno spuntino veloce o di una cena informale tra amici.

Tre prodotti del bacino mediterraneo immancabili : l'olio extravergine di oliva, l'aglio e il pomodoro.

Integrale con lattuga, roast beef e maionese di pomodoro
 Pan di cereali con pollo grigliato e Caesar salsad
 Pane di Lariano con mortadella Bologna "presidio Slow Food" e burrata di Andria
 Pane di Altamura con prosciutto crudo di Bassiano
 Focaccia genovese con sfarinata di ceci e Cacio fiore di Columella
 Pitta araba con Catalana di baccalà affumicato e ortaggi freschi
 Toast di prosciutto di Praga e squaquerone
 Pane cafone con mozzarella di bufala e pomodori "Cuore di Bue"
 Pane giallo di mais con frittattata di uova Bio alla mentuccia romana e zucchine grigliate

Menu del giorno esempio brunch euro 15,00 esclusi acqua e caffè

Zuppa del giorno (esempio: zuppa di ceci e baccalà)
 Il piatto del Giorno(esempio: salmone in bellavista)
 I primi tradizionali
 Le carni (esempio :il coscio di vitello al taglio)
 Le Verdure di stagione
 Mozzarella di bufala dop
 Prosciutto di Cinta senese al taglio
 Crocchette di melanzane alla Caprese
 Uova Bio a la coque con grissino di sesamo e insalata fresca al Parmigiano
 Roastbeef di manzetta all'Inglese
 Insalata di pollo grigliato, indivia romana e sedano da taglio
 Insalata di carciofi con burratina di Andria e pesto di menta fresca
 La Salumeria artigianale Italiana
 La selezione di formaggi affinati Italiani

NICOLAI RICEVIMENTI S.r.l.

Esempio brunch euro 15,00 esclusi acqua e caffè questo è il costo ufficiale ma seguendo la politica di convenzioni con alcune aziende (es. Enel con contratto in essere ,ferrovie dello Stato etc) stiamo applicando uno sconto 25% proprio per incrementare la clientela.

Per i dipendenti e collaboratori dell'azienda verrà applicato uno sconto pari al 40% del valore del brunch.

A2. Qualifiche professionali dello Chef e del personale impiegato

Chef e consulente di cucina

Nome e Cognome: EMILIANO PASCUCCI

Nato a Roma, il 18 luglio 1973

Residente in Via Stoccolma, 25/A – Fiumicino

Età: 44

Studi: IPSSAR ROMA

Esperienze lavorative:

Dal 1996 ad oggi

"La Pergola" - 3 stelle Michelin

Rome Cavalieri Waldorf Astoria Hotels and Resorts

Dal 2012

consulenza esterna "Villa Isabella" a Caltanissetta banqueting

Dal 2016

consulenza esterna ristorante "Sikelaia" a Milano.

Dal 2015 al 2017

consulenza esterna ristorante "Casa Coppelle" Roma

Dal 1995 al 1996

Apertura ristorante a Vicenza

Dal 1994 al 1995

Ristoranti vegetariani "Antico Bottaro" e "Il Margutta

Vegetariano"

Dal 1993 al 1994

Servizio Militare in Mensa Ufficiali

Stage effettuati:

- ITALIA, VICENZA, VILLE PALLADIANE (banchetti privati)

- UK, BRAY (BERKSHIRE) , THE FAT DUCK

Qualifica attuale: PRIMO SOUS CHEF, Ristorante "La Pergola"

*** Michelin

Responsabile di Sala

Nome e Cognome: Francesco Caggiano

Indirizzo: Via Giulio Rocco 47 – 00154 Roma

Luogo e Data di Nascita: 29/06/1985 - Bari

Cittadinanza: Italiana

Istruzione e Formazione

12/09/99 – 12/06/04 Diploma di Maturità scientifica

Esperienza Lavorativa

12/2004 – 05/2008

Cameriere presso Ristorante Le Caveau di Ferri Marina

07/2009 – 11/2010

Cameriere presso Ristorante Girasole Srl

12/2010 – 03/2015

Cameriere presso Ristorante Le Caveau di Solo il meglio srl

Ad Oggi Cameriere presso Ristorante, Caffetteria Macro

Capacità e Competenze personali

Madrelingua: Italiano

Lingue Straniere: Inglese C1 – Francese – Spagnolo: capacità di lettura, scrittura, espressione orale a livello avanzato.

Informatica: Ottime conoscenze dei principali strumenti informatici.

Competenze Relazionali: Attitudine al lavoro di squadra e capacità di problemsolving.

Competenze Tecniche: Conoscenze di particolari meccanismi e tecniche, attrezzature specifiche, macchinari, relative al lavoro.

Patente: Patente di guida B

Ampiezza e composizione del team

La selezione delle risorse umane, sin qui portata avanti ,ha tenuto e terrà conto sicuramente delle esperienze nel settore specifico , delle capacità di relazioni con il pubblico e con occhio attento alla conoscenza delle lingue straniere. Oltre alle circa 100 risorse impiegate stabilmente all'interno del Gruppo Nicolai (Camerieri, baristi, chef, pasticceri, magazzinieri, autisti, officeri, commerciali, impiegati amministrativi), la Nicolai Ricevimenti S.r.l. si avvale della società interinale E-work Spa, per la selezione e regolarizzazione di gran parte del personale di sala e cucina, impiegato tra l'altro negli appalti e nei servizi per Istituzioni (tra cui Quirinale, Ambasciate e Società: Enel ...).

La nostra selezione si basa su una ricerca di requisiti ben precisi :

- Esperienze precedenti
- Identificazione del ruolo
- Disponibilità
- Cura personale
- Cortesia
- Conoscenze delle lingue

La selezione viene eseguita in due fasi :

- selezione dei curriculum vitae
- colloquio attitudinale e verifica delle conoscenze linguistiche

Il personale impiegato e sin qui utilizzato all'interno del Macro viene suddiviso nelle seguenti figure professionali:

Personale di cucina e pasticceria

N° 1 Consulente di Cucina

N° 1 Chef di cucina

N° 1 Pasticcere

N° 1 Commis di cucina



Personale di sala del ristorante:

N° 1 Coordinatore e responsabile cassa

N° 1 Responsabile del servizio di sala

N° 4 Camerieri di sala (a rotazione tra fissi ed interinali)

Camerieri di sala extra secondo i servizi catering programmati.

Personale per il lavaggio e pulizie

N° 1 addetto al lavaggio stoviglie e pulizie

Personale extra addetto al lavaggio secondo i servizi catering programmati.

Personale per il bar e la caffetteria

N° 2 Banchisti che svolgono le mansioni di addetto alla mescita ,rifornimento del banco della gastronomia e del servizio ai tavoli della zona caffetteria .

Alla fine della giornata i camerieri di turno provvedono al servizio di pulizia dell'attrezzatura ed al ripristino del locale.

esperienze in caffetterie e ristoranti museali

Oltre ad aver gestito dal 2010 ad oggi il Ristorante ed il Bar all'interno del Macro 138, la Nicolai Ricevimenti S.r.l. ormai da più di 15 anni è partner in esclusiva di Fondazione Roma Arte e Musei, per tutti gli eventi catering svolti all'interno dei Musei di Palazzo Cipolla e Palazzo Sciarra e per la gestione dei punti bar all'interno degli stessi.

B Proposte migliorative relative all'attuale allestimento degli spazi, comprensive di eventuali nuovi arredi e beni e attrezzature strumentali

Per quanto riguarda le migliorie relative all'attuale allestimento degli spazi, comprensive di eventuali nuovi arredi abbiamo sviluppato le seguenti proposte soprattutto incentrate sulla terrazza, uno spazio particolarmente importante per la location e con molte potenzialità inesprese. E' infatti indubbio che in estate sia molto difficile da utilizzare durante il giorno a causa del calore diretto e indiretto (pavimento nero) dovuto alla continua esposizione al sole; mentre in inverno (da novembre a marzo) per gli ovvi motivi climatici, risulti uno spazio totalmente inutilizzato.

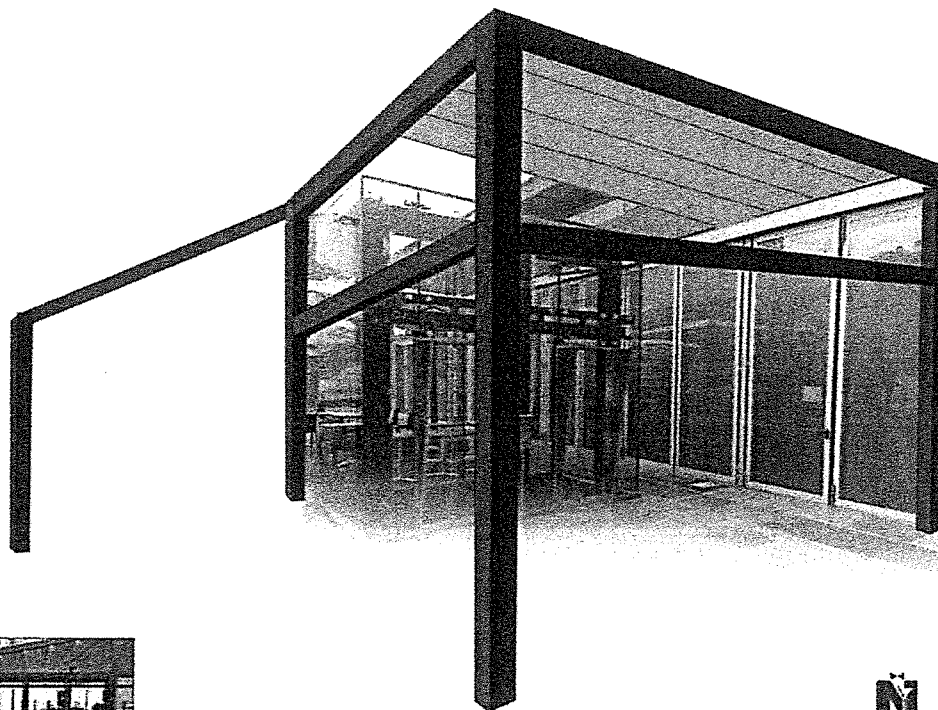
Per questi motivi abbiamo immaginato di realizzare, sempre previa autorizzazione del Comune e del Museo, una struttura con tende retraibili non permanente e amovibile, che consentirebbe di aumentare lo spazio fruibile per gli ospiti del ristorante ed in generale del museo. Tale spazio verrebbe arredato con salottini, tavoli e sedie (così come proposto nel rendering) per permettere agli ospiti di godere della terrazza per tutto l'anno.





NICOLAI RICEVIMENTI S.R.L.

Inoltre in considerazione del materiale con il quale è stato ricoperto il pavimento della terrazza, che risulta essere particolarmente scivoloso e pericoloso nelle giornate di pioggia, abbiamo immaginato di realizzare la medesima struttura con tende retraibili non permanente e amovibile in corrispondenza delle porte di uscita degli ascensori e a ridosso della porta di entrata del ristorante.



PROPOSTA MIGLIORATIVA
RELATIVA ALL'ALLESTIMENTO

Inoltre in questi anni abbiamo constatato che per un miglior flusso degli ospiti durante il brunch quotidiano, risulta più utile utilizzare una delle porte scorrevoli a ridosso del bancone ristorante. Tale procedura però, specialmente nei giorni estivi più caldi, inficia la funzionalità dei condizionatori interni (mantenere aperta anche sola una delle porte scorrevoli alta 3 mt. fa uscire l'aria fredda ed entrare l'aria calda, rendendo quasi vano il lavoro dei condizionatori).

Per questo pensavamo di proporre una modifica su una delle porte scorrevoli così come risulta dalle seguenti immagini.

Infine per completare il nostro progetto di migliorie proponiamo di sostituire le attuali attrezzature di sala (tavoli e sedie) ormai logore e quasi inutilizzabili con le seguenti:

NICOLAI RICEVIMENTI S.R.L.

SEDIE



TAVOLI



BANCONI BUFFET CON RUOTE



NICOLAI RICEVIMENTI S.r.l.

C Proposta di promozione, comunicazione e divulgazione del servizio di medio periodo

All'interno dei suoi locali, la Nicolai Ricevimenti ospita l'associazione LudoManiacs, forte di oltre 2000 soci su Roma; l'associazione ha organizzato per 6 anni eventi di gioco e cultura del gaming intelligente, volto alla socializzazione e alla interazione tra persone di diverse età e diverse estrazioni sociali.

Negli anni, l'associazione ha creato varie manifestazioni, oltre alla serata mensile di club, rendendo la serata ludica reiterata più grande d'Europa.

Tra queste, i MacroGameDays, una tre giorni nel 2016 con affluenza superiore alle 2000 persone, la mostra MacroGrade, due giorni con affluenza di 1650 persone, e le varie manifestazioni con editori del settore, quali Asmodee, Giochi Uniti, DvGiochi, Ghenos, ecc, che hanno portato dalle 1000 alle 8000 persone nel corso di diversi weekends.

Si fa presente che tutte queste manifestazioni sono e saranno sempre a carattere gratuito e aperte a qualsiasi tipo di pubblico.

Progetto

Il ristorante/caffetteria sarà un ulteriore spazio di intrattenimento per i visitatori del Macro: non solo un'area di ristoro ma un luogo dove vivere un'esperienza che si sommerà a quelle artistiche e culturali dell'area museale.

In coerenza con quanto previsto dalla sperimentazione del Macro Asilo, di prossima inaugurazione, negli spazi del ristorante/caffetteria saranno realizzate azioni di comunicazione che avranno come obiettivo ampliare la produzione del sapere, senso e conoscenza messa a disposizione dalla nuova offerta del museo, focalizzandole sulla cultura enogastronomica e sulla funzione aggregativa e sociale della convivialità.

Il ristorante/caffetteria diventerà una "*Stanza del gusto*" caratterizzata ogni anno da specifiche cromatiche legate ai colori del Pantone™, in cui sarà privilegiata la dimensione contemporanea e culturale dell'enogastronomia e che andrà ad aggiungersi a quelle già previste nel Macro Asilo: la stanza dedicata a Roma, la stanza delle parole, la sala lettura, la stanza dei media e della radio, le stanze-atelier.

Il gusto e il colore saranno quindi, la forma artistica promossa in questo spazio, saranno organizzati eventi di show cooking e mixology durante i quali i partecipanti verranno coinvolti nella preparazione di piatti e cocktail legati alla tradizione enogastronomica di Roma. Il primo obiettivo di questi eventi, in linea con quanto previsto nella filosofia del Macro Asilo, è quello di rafforzare il legame tra l'arte contemporanea e la città. Il secondo obiettivo è quello di offrire un'esperienza culturale immersiva attraverso il racconto dell'alchimia della trasformazione delle materie prime in cibo o cocktail.

NICOLAI RICEVIMENTI S.R.L.

Azioni

Verrà creato un percorso di videomapping, delle installazioni che raccontano con le immagini l'arte enogastronomica e gli eventi già svolti. Questo concept verrà ripreso anche sui social network per dare vita ad un nuovo concetto del ristorante/caffetteria non più come punto di benvenuto ma come punto di incontro metropolitano, dove lasciarsi trasportare nel mondo del gusto.

Saranno promosse, inoltre, campagne di comunicazione declinate sul colore Pantone™ dell'anno, coinvolgendo un pubblico legato all'arte e alla cultura, oltre 1 milione di persone nel mondo. Sarà coinvolto, inoltre, tramite campagne apposite sui social network e attività

di media relations, il target dei "foodies", i turisti del mondo enogastronomico. Roma è conosciuta per l'arte e il buon cibo, per ciò il ristorante/caffetteria del Macro unirà queste due passioni per portare al suo interno questa nuova tipologia di turista, attento alla bellezza non solo degli occhi, ma anche del palato.

I social network che verranno utilizzati maggiormente saranno Facebook e Instagram.

Facebook servirà per creare una relazione con il visitatore, per coinvolgerlo nelle attività del Macro. Su questo canale saranno riportati i video trasmessi nei monitor in sala per iniziare a far conoscere all'utente il mondo in cui sarà trasportato entrando all'interno del ristorante/caffetteria. Inoltre saranno creati post con immagini per attirare l'utente, far conoscere tutte le novità del punto di incontro e renderlo partecipe già online della community.

Instagram verrà utilizzato come vetrina fotografica del percorso enogastronomico creato all'interno del ristorante/caffetteria, in questo momento è il social network maggiormente visualizzato per avere informazioni, per questo motivo sarà uno degli strumenti fondamentali per la nuova comunicazione e verranno creati dei contenuti visivi di qualità. La funzione delle stories avrà l'obiettivo di raccontare il legame tra food e arte, attirando l'utente a provare questa nuova esperienza.

Gli utenti sui social ricercano sempre più esperienze da vivere online e poi offline, per questo verranno effettuati dei Live durante gli show cooking dove si potrà entrare nel mondo del Macro.

Youtube verrà utilizzato per l'advertising, creando degli spot appositi per la piattaforma da proporre al target di riferimento interessato a questa nuova veste del ristorante/caffetteria.

Inoltre sarà aperto un account su Tripadvisor dove i clienti potranno riportare le loro impressioni ed esperienze personali all'interno del ristorante/caffetteria, valutare il servizio e i prodotti offerti, ma soprattutto raccontare la loro visione del posto.

Le attività di comunicazione realizzate comprenderanno, nello specifico:

- **Realizzazione brand identity:** creazione immagine coordinata, definizione e declinazione logo; definizione tavole colori; definizione Pay Off; lettering; segni grafici; definizione creatività on line e off line.
- **Attività di media relations:** redazione e diffusione comunicati stampa, cartelle stampa e press kit; creazione di rapporti e posizionamento con le redazioni e con la stampa di settore, con costruzione di mailing list mirate e attività di recall; rassegna stampa; organizzazione eventi per la stampa (press lunch e press dinner).
- **Produzione messaggi audio, video e advertising statico e dinamico** su radio, youtube, magazine online, autobus.
- **Attività social media:** rubriche create ad hoc per far conoscere il ristorante/caffetteria del Macro di Roma; creazione di contenuti testo/immagine/video di qualità; campagne personalizzate per ogni evento in programma; ideazione di format da ripetere nel tempo; programmazione dei post; utilizzo degli strumenti di gestione delle pagine Facebook (come tabs, informazioni); creazione di un format grafico coerente nelle foto; utilizzo delle sponsorizzazioni; coinvolgere i fan; utilizzo stories e dirette; attenzione e premura verso il cliente tramite la risposta ad ogni commento e recensione; analisi insight.

NICOLAI RICEVIMENTI S.r.l.
