

**Direzione:** AFFARI ISTITUZIONALI E PERSONALE**Area:** DATORE DI LAVORO, PROMOZIONE DEL BENESSERE ORGANIZZATIVO E SERVIZI AL PERSONALE**DETERMINAZIONE (con firma digitale)**

N. G08316 del 14/06/2023

Proposta n. 19396 del 22/05/2023

Oggetto:**Presenza annotazioni contabili**

Procedura aperta per l'affidamento in concessione, ai sensi degli artt. 60 e 164 del D. Lgs. n. 50/2016, dei servizi di gestione bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma CIG 9807809C04. Determinazione a contrarre, indizione gara, approvazione atti e nomina del RUP. Impegno di € 33.490,66 a favore del fondo incentivi sul cap. U0000S15903 e contestuale accertamento complessivo di € 33.490,66 sui cap. E0000341559, E0000341562 e E0000341563 E.F. 2023, 2024, 2025, 2026, 2027 e 2028. Impegno sul capitolo U0000T19427 E.F. 2023 di € 660,00 a favore dell'A.N.AC. Impegno a favore della Società Lexmedia srl della somma di € 2.207,52 sul cap. U0000S23917 E.F. 2023.

Proponente:

Estensore	IUVARA TIZIANA	_____firma elettronica_____
Responsabile del procedimento	IUVARA TIZIANA	_____firma elettronica_____
Responsabile dell' Area	V. CAMPAGNOLA	_____firma digitale_____
Direttore Regionale	L. F. NAZZARO	_____firma digitale_____

Firma di Concerto

Ragioneria:

Responsabile del procedimento		_____firma elettronica_____
Responsabile dell' Area Ragioneria	G. DELL'ARNO	_____firma digitale_____
Dir.Reg. Bil. Gov. Soc., Dem. e Patr.	MARCO MARAFINI	_____firma digitale_____

REGIONE LAZIO

Proposta n. 19396 del 22/05/2023

Annotazioni Contabili (con firma digitale)

PGC	Tipo	Capitolo	Impegno / Mod.	Importo	Miss./Progr./PdC finanz.
Mov.			Accertamento		
Descr. PdC finanz.					
Azione					
Beneficiario					
1)	I	U0000T19427	2023	660,00	01.01 1.04.01.01.010
Trasferimenti correnti a autorità amministrative indipendenti					
9.01.01.10					
AUTORITA NAZIONALE ANTICORRUZIONE					
Tipo mov. : IMPEGNO/ACCERTAMENTO COMPETENZA					
<hr/>					
2)	I	U0000S23917	2023	2.207,52	01.03 1.03.02.16.001
Pubblicazione bandi di gara					
9.01.01.03					
LEXMEDIA S.R.L.					
Tipo mov. : IMPEGNO/ACCERTAMENTO COMPETENZA					
<hr/>					
3)	I	U0000S15903	2023	10.717,01	01.10 1.01.01.02.999
Altre spese per il personale n.a.c.					
9.01.01.02					
FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002					
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE					
<hr/>					
4)	I	U0000S15903	2023	1.339,63	01.10 1.01.01.02.999
Altre spese per il personale n.a.c.					
9.01.01.02					
FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002					
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE					

PGC	Tipo	Capitolo	Impegno /	Mod.	Importo	Miss./Progr./PdC finanz.
Mov.			Accertamento			
Descr. PdC finanz.						
Azione						
Beneficiario						
5)	I	U0000S15903	2023		1.339,62	01.10 1.01.01.02.999
Altre spese per il personale n.a.c.						
9.01.01.02						
FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002						
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE						
<hr/>						
6)	I	U0000S15903	2024		3.215,10	01.10 1.01.01.02.999
Altre spese per il personale n.a.c.						
9.01.01.02						
FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002						
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE						
<hr/>						
7)	I	U0000S15903	2024		401,89	01.10 1.01.01.02.999
Altre spese per il personale n.a.c.						
9.01.01.02						
FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002						
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE						
<hr/>						
8)	I	U0000S15903	2024		401,89	01.10 1.01.01.02.999
Altre spese per il personale n.a.c.						
9.01.01.02						
FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002						
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE						
<hr/>						
9)	I	U0000S15903	2025		3.215,10	01.10 1.01.01.02.999
Altre spese per il personale n.a.c.						
9.01.01.02						
FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002						

PGC	Tipo	Capitolo	Impegno / Mod.	Importo	Miss./Progr./PdC finanz.
	Mov.		Accertamento		

Descr. PdC finanz.

Azione

Beneficiario

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

10)	I	U0000S15903	2025	401,89	01.10 1.01.01.02.999
-----	---	-------------	------	--------	----------------------

Altre spese per il personale n.a.c.

9.01.01.02

FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

11)	I	U0000S15903	2025	401,89	01.10 1.01.01.02.999
-----	---	-------------	------	--------	----------------------

Altre spese per il personale n.a.c.

9.01.01.02

FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

12)	I	U0000S15903	2026	3.215,10	01.10 1.01.01.02.999
-----	---	-------------	------	----------	----------------------

Altre spese per il personale n.a.c.

9.01.01.02

FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

13)	I	U0000S15903	2026	401,89	01.10 1.01.01.02.999
-----	---	-------------	------	--------	----------------------

Altre spese per il personale n.a.c.

9.01.01.02

FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

PGC	Tipo	Capitolo	Impegno /	Mod.	Importo	Miss./Progr./PdC finanz.
Mov.			Accertamento			
Descr. PdC finanz.						
Azione						
Beneficiario						
14)	I	U0000S15903	2026		401,89	01.10 1.01.01.02.999
Altre spese per il personale n.a.c.						
9.01.01.02						
FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002						
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE						
<hr/>						
15)	I	U0000S15903	2027		3.215,10	01.10 1.01.01.02.999
Altre spese per il personale n.a.c.						
9.01.01.02						
FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002						
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE						
<hr/>						
16)	I	U0000S15903	2027		401,89	01.10 1.01.01.02.999
Altre spese per il personale n.a.c.						
9.01.01.02						
FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002						
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE						
<hr/>						
17)	I	U0000S15903	2027		401,89	01.10 1.01.01.02.999
Altre spese per il personale n.a.c.						
9.01.01.02						
FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002						
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE						
<hr/>						
18)	I	U0000S15903	2028		3.215,12	01.10 1.01.01.02.999
Altre spese per il personale n.a.c.						
9.01.01.02						
FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002						

PGC	Tipo	Capitolo	Impegno / Mod.	Importo	Miss./Progr./PdC finanz.
Mov.			Accertamento		

Descr. PdC finanz.

Azione

Beneficiario

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

19)	I	U0000S15903	2028	401,88	01.10 1.01.01.02.999
-----	---	-------------	------	--------	----------------------

Altre spese per il personale n.a.c.

9.01.01.02

FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

20)	I	U0000S15903	2028	401,88	01.10 1.01.01.02.999
-----	---	-------------	------	--------	----------------------

Altre spese per il personale n.a.c.

9.01.01.02

FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

21)	E	E0000341562	2023	1.339,63	500.59900 3.05.99.02.001
-----	---	-------------	------	----------	--------------------------

Fondi incentivanti il personale (art. 113 del d.lgs. 50/2016)

9.01.01.02

FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

22)	E	E0000341563	2023	1.339,62	500.59900 3.05.99.02.001
-----	---	-------------	------	----------	--------------------------

Fondi incentivanti il personale (art. 113 del d.lgs. 50/2016)

9.01.01.02

FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

PGC	Tipo	Capitolo	Impegno /	Mod.	Importo	Miss./Progr./PdC finanz.	
Mov.			Accertamento				
Descr. PdC finanz.							
Azione							
Beneficiario							
23)	E	E0000341559	2023		10.717,01	500.59900	3.05.99.02.001
Fondi incentivanti il personale (art. 113 del d.lgs. 50/2016)							
9.01.01.02							
FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002							
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE							
<hr/>							
24)	E	E0000341562	2024		401,89	500.59900	3.05.99.02.001
Fondi incentivanti il personale (art. 113 del d.lgs. 50/2016)							
9.01.01.02							
FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002							
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE							
<hr/>							
25)	E	E0000341563	2024		401,89	500.59900	3.05.99.02.001
Fondi incentivanti il personale (art. 113 del d.lgs. 50/2016)							
9.01.01.02							
FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002							
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE							
<hr/>							
26)	E	E0000341559	2024		3.215,10	500.59900	3.05.99.02.001
Fondi incentivanti il personale (art. 113 del d.lgs. 50/2016)							
9.01.01.02							
FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002							
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE							
<hr/>							
27)	E	E0000341562	2025		401,89	500.59900	3.05.99.02.001
Fondi incentivanti il personale (art. 113 del d.lgs. 50/2016)							
9.01.01.02							
FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002							

PGC	Tipo	Capitolo	Impegno / Mod.	Importo	Miss./Progr./PdC finanz.
Mov.			Accertamento		

Descr. PdC finanz.**Azione****Beneficiario**

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

28)	E	E0000341563	2025	401,89	500.59900 3.05.99.02.001
-----	---	-------------	------	--------	--------------------------

Fondi incentivanti il personale (art. 113 del d.lgs. 50/2016)

9.01.01.02

FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

29)	E	E0000341559	2025	3.215,10	500.59900 3.05.99.02.001
-----	---	-------------	------	----------	--------------------------

Fondi incentivanti il personale (art. 113 del d.lgs. 50/2016)

9.01.01.02

FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

30)	E	E0000341562	2026	401,89	500.59900 3.05.99.02.001
-----	---	-------------	------	--------	--------------------------

Fondi incentivanti il personale (art. 113 del d.lgs. 50/2016)

9.01.01.02

FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

31)	E	E0000341563	2026	401,89	500.59900 3.05.99.02.001
-----	---	-------------	------	--------	--------------------------

Fondi incentivanti il personale (art. 113 del d.lgs. 50/2016)

9.01.01.02

FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

PGC	Tipo	Capitolo	Impegno /	Mod.	Importo	Miss./Progr./PdC finanz.	
Mov.			Accertamento				
Descr. PdC finanz.							
Azione							
Beneficiario							
32)	E	E0000341559	2026		3.215,10	500.59900	3.05.99.02.001
Fondi incentivanti il personale (art. 113 del d.lgs. 50/2016)							
9.01.01.02							
FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002							
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE							
<hr/>							
33)	E	E0000341562	2027		401,89	500.59900	3.05.99.02.001
Fondi incentivanti il personale (art. 113 del d.lgs. 50/2016)							
9.01.01.02							
FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002							
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE							
<hr/>							
34)	E	E0000341563	2027		401,89	500.59900	3.05.99.02.001
Fondi incentivanti il personale (art. 113 del d.lgs. 50/2016)							
9.01.01.02							
FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002							
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE							
<hr/>							
35)	E	E0000341559	2027		3.215,10	500.59900	3.05.99.02.001
Fondi incentivanti il personale (art. 113 del d.lgs. 50/2016)							
9.01.01.02							
FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002							
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE							
<hr/>							
36)	E	E0000341562	2028		401,88	500.59900	3.05.99.02.001
Fondi incentivanti il personale (art. 113 del d.lgs. 50/2016)							
9.01.01.02							
FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002							

PGC	Tipo	Capitolo	Impegno / Mod.	Importo	Miss./Progr./PdC finanz.
	Mov.		Accertamento		

Descr. PdC finanz.

Azione

Beneficiario

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

37)	E	E0000341563	2028	401,88	500.59900 3.05.99.02.001
-----	---	-------------	------	--------	--------------------------

Fondi incentivanti il personale (art. 113 del d.lgs. 50/2016)

9.01.01.02

FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

38)	E	E0000341559	2028	3.215,12	500.59900 3.05.99.02.001
-----	---	-------------	------	----------	--------------------------

Fondi incentivanti il personale (art. 113 del d.lgs. 50/2016)

9.01.01.02

FONDO INCENTIVI EX ART. 383 SEXIES R.R. N. 1/2002

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE

REGIONE LAZIO

Proposta n. 19396 del 22/05/2023

PIANO FINANZIARIO DI ATTUAZIONE DELLA SPESA

Oggetto Atto: Procedura aperta per l'affidamento in concessione, ai sensi degli artt. 60 e 164 del D. Lgs. n. 50/2016, dei servizi di gestione bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma CIG 9807809C04. Determinazione a contrarre, indizione gara, approvazione atti e nomina del RUP. Impegno di € 33.490,66 a favore del fondo incentivi sul cap. U0000S15903 e contestuale accertamento complessivo di € 33.490,66 sui cap. E0000341559, E0000341562 e E0000341563 E.F. 2023, 2024, 2025, 2026, 2027 e 2028. Impegno sul capitolo U0000T19427 E.F. 2023 di € 660,00 a favore dell'A.N.AC. Impegno a favore della Società Lexmedia srl della somma di € 2.207,52 sul cap. U0000S23917 E.F. 2023.

INTERVENTO			RIFERIMENTI DI BILANCIO		
Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
1		Procedura aperta per l'affidamento in concessione, ai sensi degli artt. 60 e 164 del d. lgs. n. 50/2016, dei servizi di gestione bar, tavola calda/fredda presso la sede della regione lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma CIG 9807809C04. Determinazione a contrarre, indizione gara, approvazione atti e nomina del RUP. Impegno di € 30.141,60 a favore del fondo incentivi sul cap. U0000S15903 e contestuale accertamento complessivo di € 30.141,60 sui cap. E0000341559, E0000341562 e E0000341563 E.F. 2023, 2024, 2025, 2026, 2027 e 2028. Impegno sul capitolo U0000T19427 E.F. 2023 di € 660,00 a favore dell'A.N.AC. Impegno a favore della Società L...	01/01	1.04.01.01.010	U0000T19427

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno		Liquidazione	
	Mese	Importo (€)	Mese	Importo (€)
2023	Maggio	660,00	Dicembre	660,00
	Totale	660,00	Totale	660,00

INTERVENTO			RIFERIMENTI DI BILANCIO		
Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
2		Procedura aperta per l'affidamento in concessione, ai sensi degli artt. 60 e 164 del d. lgs. n. 50/2016, dei servizi di gestione bar, tavola calda/fredda presso la sede della regione lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma CIG 9807809C04. Determinazione a contrarre, indizione gara, approvazione atti e nomina del RUP. Impegno di € 30.141,60 a favore del fondo incentivi sul cap. U0000S15903 e contestuale accertamento complessivo di € 30.141,60 sui cap. E0000341559, E0000341562 e E0000341563 E.F. 2023, 2024, 2025, 2026, 2027 e 2028. Impegno sul capitolo U0000T19427 E.F. 2023 di € 660,00 a favore dell'A.N.AC. Impegno a favore della Società L...	01/03	1.03.02.16.001	U0000S23917

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno		Liquidazione	
	Mese	Importo (€)	Mese	Importo (€)
2023	Maggio	2.207,52	Dicembre	2.207,52
	Totale	2.207,52	Totale	2.207,52

INTERVENTO			RIFERIMENTI DI BILANCIO		
------------	--	--	-------------------------	--	--

Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
3		Procedura aperta per l'affidamento in concessione, ai sensi degli artt. 60 e 164 del d. lgs. n. 50/2016, dei servizi di gestione bar, tavola calda/fredda presso la sede della regione lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma CIG 9807809C04. Incentivi al personale	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno		Liquidazione	
	Mese	Importo (€)	Mese	Importo (€)
2023	Maggio	10.717,01	Dicembre	10.717,01
	Totale	10.717,01	Totale	10.717,01

INTERVENTO			RIFERIMENTI DI BILANCIO		
Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
4		Procedura aperta per l'affidamento in concessione, ai sensi degli artt. 60 e 164 del d. lgs. n. 50/2016, dei servizi di gestione bar, tavola calda/fredda presso la sede della regione lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma CIG 9807809C04 - fondo parte corrente	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno		Liquidazione	
	Mese	Importo (€)	Mese	Importo (€)
2023	Maggio	1.339,63	Dicembre	1.339,63
	Totale	1.339,63	Totale	1.339,63

INTERVENTO			RIFERIMENTI DI BILANCIO		
Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
5		Procedura aperta per l'affidamento in concessione, ai sensi degli artt. 60 e 164 del d. lgs. n. 50/2016, dei servizi di gestione bar, tavola calda/fredda presso la sede della regione lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma CIG 9807809C04. Fondo parte capitale	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno		Liquidazione	
	Mese	Importo (€)	Mese	Importo (€)
2023	Maggio	1.339,62	Dicembre	1.339,62
	Totale	1.339,62	Totale	1.339,62

INTERVENTO			RIFERIMENTI DI BILANCIO		
Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
6		Procedura aperta per l'affidamento in concessione, ai sensi degli artt. 60 e 164 del d. lgs. n. 50/2016, dei servizi di gestione bar, tavola calda/fredda presso la sede della regione lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma CIG 9807809C04. Determinazione a contrarre, indizione gara, approvazione atti e nomina del RUP. Impegno di € 30.141,60 a favore del fondo incentivi sul cap. U0000S15903 e contestuale accertamento complessivo di € 30.141,60 sui cap. E0000341559, E0000341562 e E0000341563 E.F. 2023, 2024, 2025, 2026, 2027 e 2028. Impegno sul capitolo U0000T19427 E.F. 2023 di € 660,00 a favore dell'A.N.A.C. Impegno a favore della Società L...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno		Liquidazione	
	Mese	Importo (€)	Mese	Importo (€)
2024	Gennaio	3.215,10	Dicembre	3.215,10
	Totale	3.215,10	Totale	3.215,10

INTERVENTO

RIFERIMENTI DI BILANCIO

Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
7		Procedura aperta per l'affidamento in concessione, ai sensi degli artt. 60 e 164 del d. lgs. n. 50/2016, dei servizi di gestione bar, tavola calda/fredda presso la sede della regione lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma CIG 9807809C04 - fondo parte corrente	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno		Liquidazione	
	Mese	Importo (€)	Mese	Importo (€)
2024	Gennaio	401,89	Dicembre	401,89
	Totale	401,89	Totale	401,89

INTERVENTO

RIFERIMENTI DI BILANCIO

Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
8		Procedura aperta per l'affidamento in concessione, ai sensi degli artt. 60 e 164 del d. lgs. n. 50/2016, dei servizi di gestione bar, tavola calda/fredda presso la sede della regione lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma CIG 9807809C04. Fondo parte capitale	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno		Liquidazione	
	Mese	Importo (€)	Mese	Importo (€)
2024	Gennaio	401,89	Dicembre	401,89
	Totale	401,89	Totale	401,89

INTERVENTO

RIFERIMENTI DI BILANCIO

Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
9		Procedura aperta per l'affidamento in concessione, ai sensi degli artt. 60 e 164 del d. lgs. n. 50/2016, dei servizi di gestione bar, tavola calda/fredda presso la sede della regione lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma CIG 9807809C04. Determinazione a contrarre, indizione gara, approvazione atti e nomina del RUP. Impegno di € 30.141,60 a favore del fondo incentivi sul cap. U0000S15903 e contestuale accertamento complessivo di € 30.141,60 sui cap. E0000341559, E0000341562 e E0000341563 E.F. 2023, 2024, 2025, 2026, 2027 e 2028. Impegno sul capitolo U0000T19427 E.F. 2023 di € 660,00 a favore dell'A.N.A.C. Impegno a favore della Società L...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno		Liquidazione	
	Mese	Importo (€)	Mese	Importo (€)
2025	Gennaio	3.215,10	Dicembre	3.215,10
	Totale	3.215,10	Totale	3.215,10

INTERVENTO			RIFERIMENTI DI BILANCIO		
Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
10		Procedura aperta per l'affidamento in concessione, ai sensi degli artt. 60 e 164 del d. lgs. n. 50/2016, dei servizi di gestione bar, tavola calda/fredda presso la sede della regione lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma CIG 9807809C04 - fondo parte corrente	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903
PIANO FINANZIARIO					
Anno	Impegno		Liquidazione		
	Mese	Importo (€)	Mese	Importo (€)	
2025	Gennaio	401,89	Dicembre	401,89	
	Totale	401,89	Totale	401,89	

INTERVENTO			RIFERIMENTI DI BILANCIO		
Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
11		Procedura aperta per l'affidamento in concessione, ai sensi degli artt. 60 e 164 del d. lgs. n. 50/2016, dei servizi di gestione bar, tavola calda/fredda presso la sede della regione lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma CIG 9807809C04. Fondo parte capitale	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903
PIANO FINANZIARIO					
Anno	Impegno		Liquidazione		
	Mese	Importo (€)	Mese	Importo (€)	
2025	Gennaio	401,89	Dicembre	401,89	
	Totale	401,89	Totale	401,89	

INTERVENTO			RIFERIMENTI DI BILANCIO		
Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
12		Procedura aperta per l'affidamento in concessione, ai sensi degli artt. 60 e 164 del d. lgs. n. 50/2016, dei servizi di gestione bar, tavola calda/fredda presso la sede della regione lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma CIG 9807809C04. Determinazione a contrarre, indizione gara, approvazione atti e nomina del RUP. Impegno di € 30.141,60 a favore del fondo incentivi sul cap. U0000S15903 e contestuale accertamento complessivo di € 30.141,60 sui cap. E0000341559, E0000341562 e E0000341563 E.F. 2023, 2024, 2025, 2026, 2027 e 2028. Impegno sul capitolo U0000T19427 E.F. 2023 di € 660,00 a favore dell'A.N.A.C. Impegno a favore della Società L...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903
PIANO FINANZIARIO					
Anno	Impegno		Liquidazione		
	Mese	Importo (€)	Mese	Importo (€)	
2026	Gennaio	3.215,10	Dicembre	3.215,10	
	Totale	3.215,10	Totale	3.215,10	

INTERVENTO			RIFERIMENTI DI BILANCIO		
Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
13		Procedura aperta per l'affidamento in concessione, ai sensi degli artt. 60 e 164 del d. lgs. n. 50/2016, dei servizi di gestione bar, tavola calda/fredda presso la sede della regione lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma CIG 9807809C04 - fondo parte corrente	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno		Liquidazione	
	Mese	Importo (€)	Mese	Importo (€)
2026	Gennaio	401,89	Dicembre	401,89
	Totale	401,89	Totale	401,89

INTERVENTO**RIFERIMENTI DI BILANCIO**

Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
14		Procedura aperta per l'affidamento in concessione, ai sensi degli artt. 60 e 164 del d. lgs. n. 50/2016, dei servizi di gestione bar, tavola calda/fredda presso la sede della regione lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma CIG 9807809C04. Fondo parte capitale	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno		Liquidazione	
	Mese	Importo (€)	Mese	Importo (€)
2026	Gennaio	401,89	Dicembre	401,89
	Totale	401,89	Totale	401,89

INTERVENTO**RIFERIMENTI DI BILANCIO**

Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
15		Procedura aperta per l'affidamento in concessione, ai sensi degli artt. 60 e 164 del d. lgs. n. 50/2016, dei servizi di gestione bar, tavola calda/fredda presso la sede della regione lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma CIG 9807809C04. Determinazione a contrarre, indizione gara, approvazione atti e nomina del RUP. Impegno di € 30.141,60 a favore del fondo incentivi sul cap. U0000S15903 e contestuale accertamento complessivo di € 30.141,60 sui cap. E0000341559, E0000341562 e E0000341563 E.F. 2023, 2024, 2025, 2026, 2027 e 2028. Impegno sul capitolo U0000T19427 E.F. 2023 di € 660,00 a favore dell'A.N.AC. Impegno a favore della Società L...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno		Liquidazione	
	Mese	Importo (€)	Mese	Importo (€)
2027	Gennaio	3.215,10	Dicembre	3.215,10
	Totale	3.215,10	Totale	3.215,10

INTERVENTO**RIFERIMENTI DI BILANCIO**

Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
16		Procedura aperta per l'affidamento in concessione, ai sensi degli artt. 60 e 164 del d. lgs. n. 50/2016, dei servizi di gestione bar, tavola calda/fredda presso la sede della regione lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma CIG 9807809C04 - fondo parte corrente	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

Anno	Impegno		Liquidazione	
	Mese	Importo (€)	Mese	Importo (€)
2027	Gennaio	401,89	Dicembre	401,89
	Totale	401,89	Totale	401,89

INTERVENTO			RIFERIMENTI DI BILANCIO		
Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
17		Procedura aperta per l'affidamento in concessione, ai sensi degli artt. 60 e 164 del d. lgs. n. 50/2016, dei servizi di gestione bar, tavola calda/fredda presso la sede della regione lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma CIG 9807809C04. Fondo parte capitale	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903
PIANO FINANZIARIO					
Anno	Impegno		Liquidazione		
	Mese	Importo (€)	Mese	Importo (€)	
2027	Gennaio	401,89	Dicembre	401,89	
	Totale	401,89	Totale	401,89	

INTERVENTO			RIFERIMENTI DI BILANCIO		
Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
18		Procedura aperta per l'affidamento in concessione, ai sensi degli artt. 60 e 164 del d. lgs. n. 50/2016, dei servizi di gestione bar, tavola calda/fredda presso la sede della regione lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma CIG 9807809C04. Determinazione a contrarre, indizione gara, approvazione atti e nomina del RUP. Impegno di € 30.141,60 a favore del fondo incentivi sul cap. U0000S15903 e contestuale accertamento complessivo di € 30.141,60 sui cap. E0000341559, E0000341562 e E0000341563 E.F. 2023, 2024, 2025, 2026, 2027 e 2028. Impegno sul capitolo U0000T19427 E.F. 2023 di € 660,00 a favore dell'A.N.AC. Impegno a favore della Società L...	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903
PIANO FINANZIARIO					
Anno	Impegno		Liquidazione		
	Mese	Importo (€)	Mese	Importo (€)	
2028	Gennaio	3.215,12	Dicembre	3.215,12	
	Totale	3.215,12	Totale	3.215,12	

INTERVENTO			RIFERIMENTI DI BILANCIO		
Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
19		Procedura aperta per l'affidamento in concessione, ai sensi degli artt. 60 e 164 del d. lgs. n. 50/2016, dei servizi di gestione bar, tavola calda/fredda presso la sede della regione lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma CIG 9807809C04 - fondo parte corrente	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903
PIANO FINANZIARIO					
Anno	Impegno		Liquidazione		
	Mese	Importo (€)	Mese	Importo (€)	
2028	Gennaio	401,88	Dicembre	401,88	
	Totale	401,88	Totale	401,88	

INTERVENTO			RIFERIMENTI DI BILANCIO		
Pgc.	N.Imp.	Causale	Mi./Pr.	PdC fin al IV liv.	Capitolo
20		Procedura aperta per l'affidamento in concessione, ai sensi degli artt. 60 e 164 del d. lgs. n. 50/2016, dei servizi di gestione bar, tavola calda/fredda presso la sede della regione lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma CIG 9807809C04. Fondo parte capitale	01/10	1.01.01.02.999	U0000S15903

PIANO FINANZIARIO

<i>Anno</i>	<i>Impegno</i>		<i>Liquidazione</i>	
	<i>Mese</i>	<i>Importo (€)</i>	<i>Mese</i>	<i>Importo (€)</i>
2028	Gennaio	401,88	Dicembre	401,88
	Totale	401,88	Totale	401,88

Copia

OGGETTO: Procedura aperta per l'affidamento in concessione, ai sensi degli artt. 60 e 164 del D. Lgs. n. 50/2016, dei servizi di gestione bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma CIG 9807809C04. Determinazione a contrarre, indizione gara, approvazione atti e nomina del RUP. Impegno di € 33.490,66 a favore del fondo incentivi sul cap. U0000S15903 e contestuale accertamento complessivo di € 33.490,66 sui cap. E0000341559, E0000341562 e E0000341563 E.F. 2023, 2024, 2025, 2026, 2027 e 2028. Impegno sul capitolo U0000T19427 E.F. 2023 di € 660,00 a favore dell'A.N.AC. Impegno a favore della Società Lexmedia srl della somma di € 2.207,52 sul cap. U0000S23917 E.F. 2023.

IL DIRETTORE DELLA DIREZIONE REGIONALE

AFFARI ISTITUZIONALI E PERSONALE

SU PROPOSTA della Dirigente dell'Area Datore di Lavoro, Promozione del Benessere Organizzativo e Servizi al Personale;

VISTA la Legge Statutaria 11 novembre 2004, n. 1: "Nuovo Statuto della Regione Lazio";

VISTO il Regolamento regionale del 6 settembre 2002 n. 1 "Regolamento di organizzazione degli uffici e dei servizi della Giunta regionale" e successive modifiche ed integrazioni;

VISTA la legge regionale del 18 febbraio 2002 n. 6 e successive modifiche, "Disciplina del sistema organizzativo della Giunta e del Consiglio e disposizioni relative alla dirigenza ed al personale regionale";

VISTO il decreto legislativo 23 giugno 2011, n. 118, recante: "Disposizioni in materia di armonizzazione dei sistemi contabili e degli schemi di bilancio delle Regioni, degli enti locali e dei loro organismi, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 5 maggio 2009, n. 42" e successive modifiche;

VISTO l'art. 10, comma 3, del D.lgs 23 giugno 2011, n. 118 e successive modifiche secondo cui: "Gli impegni di spesa sono assunti nei limiti dei rispettivi stanziamenti di competenza del bilancio di previsione, con imputazione agli esercizi in cui le obbligazioni passive sono esigibili, a meno che non siano connesse a contratti o convenzioni pluriennali o siano necessari per garantire la continuità dei servizi connessi e con le funzioni fondamentali, fatta salva la costante verifica del mantenimento degli equilibri di bilancio";

VISTA la legge regionale 12 agosto 2020, n. 11, recante: "Legge di contabilità regionale";

VISTO il regolamento regionale 9 novembre 2017, n. 26, recante: "Regolamento regionale di contabilità", che, ai sensi dell'articolo 56, comma 2, della l.r. n. 11/2020 e fino alla data di entrata in vigore del regolamento di contabilità di cui all'articolo 55 della citata l.r. n. 11/2020, continua ad applicarsi per quanto compatibile con le disposizioni di cui alla medesima l.r. n. 11/2020;

VISTA la legge regionale 30 marzo 2023, n. 1, recante: "Legge di stabilità regionale 2023";

VISTA la legge regionale 30 marzo 2023, n. 2, recante: "Bilancio di previsione finanziario della Regione Lazio 2023-2025";

VISTA la deliberazione della Giunta regionale 31 marzo 2023, n. 91, concernente: "Bilancio di previsione finanziario della Regione Lazio 2023-2025. Approvazione del "Documento tecnico di accompagnamento", ripartito in titoli, tipologie e categorie per le entrate e in missioni, programmi, titoli e macroaggregati per le spese";

VISTA la deliberazione della Giunta regionale 31 marzo 2023, n. 92, concernente: "Bilancio di previsione finanziario della Regione Lazio 2023-2025. Approvazione del "Bilancio finanziario gestionale", ripartito in capitoli di entrata e di spesa e assegnazione delle risorse finanziarie ai dirigenti titolari dei centri di responsabilità amministrativa";

VISTA la Deliberazione Giunta regionale n. 127 del 27/04/2023 avente ad oggetto "Indirizzi per la gestione del bilancio regionale 2023-2025 e approvazione del bilancio reticolare, ai sensi degli articoli 30, 31 e 32, della legge regionale 12 agosto 2020, n. 11".

VISTO l'articolo 30, comma 2, del r.r. n. 26/2017, in riferimento alla predisposizione del piano finanziario di attuazione della spesa;

VISTA la deliberazione della Giunta regionale del 26 ottobre 2021, n. 679 con la quale è stato conferito l'incarico di Direttore della Direzione regionale Affari istituzionali e Personale al dott. Luigi Ferdinando Nazzaro;

VISTO l'atto di organizzazione n. G01009 del 2/02/2022 con cui è stato affidato l'incarico di dirigente dell'Area "Datore di Lavoro, Promozione del Benessere Organizzativo e Servizi al Personale" alla Dott.ssa Valentina Campagnola;

VISTO il Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50, "Codice dei Contratti Pubblici" e ss.mm.ii.;

VISTO il Decreto Legislativo 31 marzo 2023, n. 36, "Codice dei Contratti Pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici" ed in particolar modo l'art 225 concernente "Disposizioni transitorie e di coordinamento", che stabilisce che per avvisi o bandi pubblicati prima del 1° luglio 2023 si continuano ad applicare le norme di cui al Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50;

VISTO il Decreto-legge 16 luglio 2020, n. 76 "Misure urgenti per la semplificazione e l'innovazione digitale" convertito con modificazioni dalla Legge 11 settembre 2020, n. 120, come modificato dal Decreto-legge 31 maggio 2021, n. 77 "Governance del Piano nazionale di ripresa e resilienza e prime misure di rafforzamento delle strutture amministrative e di accelerazione e snellimento delle procedure";

VISTO l'art. 58 del Decreto Legislativo n. 50/2016 ai sensi del quale le Stazioni Appaltanti ricorrono a procedure di gara interamente gestite con sistemi telematici;

VISTO l'art. 3, comma 4-bis della Legge Regionale n. 12/2016, come modificato dall'articolo 6, comma 4, lett. a) della Legge Regionale n. 13/2018, il quale sancisce l'obbligo per la Regione di esperire tutte le procedure di gara esclusivamente sulla nuova piattaforma regionale S.TEL.LA.;

CONSIDERATO, pertanto, di dover procedere, ai sensi degli artt. 60 e 164 del d. lgs. n. 50/2016, all'avvio di una gara comunitaria a procedura aperta, per l'affidamento in concessione dei servizi di gestione bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7;

SPECIFICATO che la Concessione ha una durata di 5 anni (60 mesi) a decorrere dalla data del verbale di consegna dei locali e che la Stazione Appaltante, qualora prima della scadenza del contratto ravvisi la necessità e la convenienza di prorogare il contratto con il medesimo fornitore, si riserva altresì la facoltà di rinnovo, per un periodo di uguale durata, ai medesimi patti e condizioni e che il suddetto contratto sarà prorogabile, ai sensi dell'art. 106 comma 11 del D.Lgs. 50/2016, per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente e comunque per un periodo attualmente stimato in ulteriori 6 (sei) mesi;

CONSIDERATO che l'aggiudicazione della procedura avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. n. 50/2016;

VISTA la legge 136/2010 che detta i principi di tracciabilità dei flussi finanziari per contrastare l'infiltrazione delle organizzazioni criminali nelle procedure degli appalti pubblici;

CONSIDERATO che l'ANAC ha attribuito alla presente procedura il seguente CIG: 9807809C04;

ATTESO che, si presume di procedere all'affidamento della gara non prima del mese di ottobre 2023 e che successivamente la ditta affidataria dovrà effettuare i lavori di allestimento dei locali bar/tavola calda che, si presume, non inizieranno prima del mese di novembre 2023, e che, pertanto, le attività di erogazione del servizio, e della relativa fase di esecuzione dell'appalto, si presume che non possano iniziare prima del 1° gennaio 2024;

CONSIDERATO che, per la determinazione del valore della concessione, come descritto nella Relazione tecnica illustrativa si è preso in considerazione, ai sensi dell'art. 167 del d.lgs. n. 50/2016, il fatturato annuo del 2019 dichiarato dalla società uscente, pari a € 725.693,14, quindi in un periodo antecedente allo stato di emergenza sanitaria da Covid-19, decrementato del 20% per l'attuazione dell'istituto dello smart working in modalità ordinaria e incrementato dal II anno del 5% ipotizzando un riscontro positivo degli utenti per la nuova gestione del servizio e una maggiore fidelizzazione degli stessi e che per gli anni successivi è stato invece ipotizzato un aumento costante dello 0,7% in considerazione di un aumento dei prezzi al consumo legati alla variazione dell'indice annuale ISTAT FOI;

TENUTO CONTO che il valore complessivo dell'appalto è pari a € **6.545.228,44** (IVA esclusa), come suddiviso per i seguenti anni:

Valore concessione	1° anno	2° anno	3° anno	4°anno	5°anno	Valore complessivo	Opzione rinnovo quinquennale	Opzione proroga tecnica	Totale proroga contrattuale + tecnica
Euro	580.554,51	609.582,24	613.849,31	618.146,26	622.473,28	3.044.605,60	3.178.339,34	322.283,50	6.545.228,44

RITENUTO pertanto di approvare gli schemi degli atti di gara allegati alla presente determinazione e di seguito elencati:

- > Allegato A Capitolato speciale;
- > Allegato B Disciplinare;
- > Allegato C Relazione Tecnica illustrativa;
- > Allegato D Schema di contratto;

- > Allegato E Patto d'integrità;
- > Allegato F Avviso Bando GURI;
- > Allegato G Esito Bando GURI
- > Allegato H Estratto Bando;
- > Allegato I Estratto Esito;
- > Allegato L Planimetria Via R. Raimondi Garibaldi 7, piano terra palazzina B;
- > Allegato M Planimetria buvette primo piano palazzina A)
- > Allegato 1 Domanda di partecipazione e dichiarazioni amm.;
- > Allegato 2 Attestazione pagamento imposta bollo
- > Allegato 3 Mod. DGUE;
- > Allegato 4 Schema di Offerta Economica;
- > Allegato 5 Duvri
 - > All. al Duvri estratto norme da seguire in caso di emergenza
 - > Reg Lazio_Q.S_Palazzina A-q.s_1
 - > All. al Duvri RosaRaimondiGaribaldi PT ALA OVEST Pal B
 - > All. al Duvri RosaRaimondiGaribaldi PT INTERA Pal B
- > Allegato 6 Verbale di sopralluogo
- > Modello 1 CCIAA
- > Modello 2 art. 89 D.Lgs 159_2011;
- > Modello 3 Dichiarazione familiari conviventi;
- > Modello 4 soggetti da controllare art. 80 D.Lgs 50_2016;

RITENUTO di nominare Responsabile Unico del Procedimento, ai sensi dell'articolo 31 del Decreto Legislativo n. 50/2016, la Dott.ssa Tiziana Iuvara, Funzionario della Direzione regionale Affari Istituzionali e Personale della Regione Lazio, dotata di necessario livello di inquadramento giuridico e di competenze professionali adeguate in relazione ai compiti per cui è nominato, desumibile dal curriculum vitae agli atti dell'Amministrazione e pubblicato sul sito della Regione Lazio e come Direttore dell'esecuzione il Dott. Andrea Cerbone, in servizio presso la Direzione regionale Bilancio, Governo Societario, Demanio e Patrimonio, che dispone della qualificazione professionale e dell'esperienza necessaria per l'assegnazione dell'incarico così come si evince dal curriculum vitae dello stesso, agli atti della Direzione e pubblicato sul sito della Regione Lazio;

CONSIDERATO che, come stabilito dalla delibera Anac n. 621 del 20 dicembre 2022, in cui vengono definiti i soggetti tenuti alla contribuzione e l'entità del versamento, gli importi dovuti all'Autorità, sia per la stazione appaltante che per i concorrenti, sono determinati come di seguito elencato, per le procedure il cui valore complessivo, calcolato ai sensi dell'art. 35, sia inferiore ai 5.000.000,00 euro: Quota S.A. € 660,00, Quota partecipante € 165,00;

TENUTO CONTO che occorre impegnare sul capitolo U0000T19427 es. fin. 2023, missione 01, programma 01, piano dei conti finanziario 1.04.01.01.000, la somma di € 660,00, da corrispondere all'Autorità nazionale Anticorruzione (A.N.A.C.), quale contribuzione dovuta ai sensi della legge 266/2005, art. 1, commi 65 e 67, come quantificato nella Deliberazione ANAC n. 1121 del 29 dicembre 2020;

RITENUTO, pertanto, di autorizzare l'espletamento della procedura in questione nei termini sopra indicati;

VISTO l'articolo 113, "Incentivi per funzioni tecniche" del D.lgs. 50/2016, come da ultimo modificato dall'articolo 1, comma 526, della legge 27 dicembre 2017, n. 205, secondo il quale "A valere sugli stanziamenti di cui al comma 1, le amministrazioni aggiudicatrici destinano ad un apposito fondo risorse finanziarie in misura non superiore al 2 per cento modulate sull'importo dei lavori, servizi e forniture, posti a base di gara per le funzioni tecniche svolte dai dipendenti delle stesse esclusivamente per le attività di programmazione della spesa per investimenti, di valutazione preventiva dei progetti, di predisposizione e di controllo delle procedure di gara e di esecuzione dei contratti pubblici, di RUP, di direzione dei lavori ovvero direzione dell'esecuzione e di collaudo tecnico amministrativo ovvero di verifica di conformità, di collaudatore statico ove necessario per consentire l'esecuzione del contratto nel rispetto dei documenti a base di gara, del progetto, dei tempi e costi prestabiliti...."

VISTE le modifiche apportate al Regolamento Regionale 6 settembre 2002 n. 1 con Delibera della Giunta Regionale n. 94 del 20/02/2018, il quale disciplina le modalità ed i criteri di ripartizione del fondo degli «Incentivi per funzioni tecniche»;

PRESO ATTO che occorre provvedere, ai sensi dell'art 383 quinquies del RR 1/2002, come modificato con DGR 94 del 20/02/2018, a nominare il gruppo di lavoro competente per materia inerente la procedura in oggetto come di seguito indicato;

INCARICO	NOMINATIVO
Responsabile del Procedimento	Tiziana Iuvara
Direttore dell'esecuzione	Andrea Cerbone
Collaboratore	Andrea Stopponi
Collaboratore	Maurizio Zavagnini

ATTESO che il personale sopra indicato soddisfa i requisiti di cui all'art. 383 quinquies, comma 2 del RR 1/2002, come modificato con DGR 94 del 20/02/2018;

ATTESO che, ai sensi dell'art. 383 quinquies, comma 2 lett. m), la fase di programmazione e la fase di affidamento si concluderanno nel corrente esercizio finanziario, e che la fase di esecuzione verrà espletata presumibilmente, stante le tempistiche tecniche nonché la durata dell'appalto di 60 mesi, nel corso degli esercizi finanziari 2024, 2025, 2026, 2027 e 2028;

CONSIDERATO che l'art. 113, comma 5-bis, del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., prevede che gli incentivi di cui al presente articolo fanno capo al medesimo capitolo di spesa previsto per i singoli lavori, servizi e forniture;

RITENUTO per quanto prescritto dall'art. 383 sexies comma 2 del predetto Regolamento regionale dover quantificare per il fondo all'incentivazione la somma complessiva di € **33.490,66** pari

all'1,100% dell'importo a base di gara ammontante a €. 3.044.605,60 iva esclusa, così come stabilito negli atti di gara;

CONSIDERATO che ai sensi dell'art. 383 sexies comma 3 del R.R. 1/2002 l'80% delle risorse finanziarie del fondo come sopra costituito, corrispondente a €. 26.792,53 è ripartito, per ciascuna opera, lavoro, servizio o fornitura, tra il Rup e i soggetti di cui al comma 3 dell'art. 383 quater con le modalità previste dall'art. 383 septies comma 1 del R.R. 1/2002 negli importi e percentuali di seguito indicati:

IMPORTO CONCESSIONE	PERCENTUALE RIDUZIONE
€ 3.044.605,60	1.100%

FONDO INCENTIVO	80%	20%
€ 33.490,66	€ 26.792,53	€ 6.698,13

CONSIDERATO che, il restante 20% dell'importo come sopra computato ai sensi all'art. 383 sexies comma 3 del RR 1/2002, risulta pari ad € 6.698,13;

RITENUTO, di provvedere per le attribuzioni previste dall'articolo 113, del D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., e conformemente a quanto previsto dagli artt. 383 quinquies e sexies del RR 1/2002, come modificato con DGR n. 94 del 20/02/2018, ad impegnare la somma complessiva di € 33.490,66 sul capitolo U0000S15903, missione 01, programma 10 e piano dei conti 1.01.01.02.999, es. fin. 2023, 2024, 2025, 2026, 2027 e 2028 in favore del "Fondo incentivi ex art.383 sexies R.R. n.1/2002 (n.176734)" ripartita nel seguente modo:

Importo a base d'asta € 3.044.605,60									
Fondo incentivo- 1,100% importo base asta € 33.490,66									
Quota fondo ripartizione dipendenti – 80% € 26.792,53					Quota fondo acquisto beni - 20% € 6.698,13				
Funzione affidata	Programmazione 10%	Affidamento 30%	Esecuzione 60%	Es. Fin. 2023	Es. Fin. 2024	Es. Fin. 2025	Es. Fin. 2026	Es. Fin. 2027	Es. Fin. 2028
	€ 2.679,25	€ 8.037,76	€ 16.075,52	€ 10.717,01	€ 3.215,10	€ 3.215,10	€ 3.215,10	€ 3.215,10	€ 3.215,12
Rup (75%, 75%, 45%)	€ 2.009,43	€ 6.028,32	€ 7.233,98	€ 8.037,75	€ 1.446,80	€ 1.446,80	€ 1.446,80	€ 1.446,80	€ 1.446,78
Collaboratore (12,5%, 12,5%, 5%)	€ 334,91	€ 1.004,72	€ 803,78	€ 1.339,63	€ 160,75	€ 160,75	€ 160,75	€ 160,75	€ 160,78
Collaboratore (12,5%, 12,5%, 5%)	€ 334,91	€ 1.004,72	€ 803,78	€ 1.339,63	€ 160,75	€ 160,75	€ 160,75	€ 160,75	€ 160,78
Dec (45%)			€ 7.233,98		€ 1.446,80	€ 1.446,80	€ 1.446,80	€ 1.446,80	€ 1.446,78

Totali	€ 2.679,25	€ 8.037,76	€ 16.075,52	€ 10.717,01	€ 3.215,10	€ 3.215,10	€ 3.215,10	€ 3.215,10	€ 3.215,12
--------	------------	------------	-------------	-------------	------------	------------	------------	------------	------------

RITENUTO di dover impegnare, per le attribuzioni previste dall'articolo 113, del D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., e conformemente a quanto previsto dagli artt. 383 quinquies e sexies del RR 1/2002, come modificato con DGR n. 94 del 20/02/2018, la somma complessiva di € 33.490,66 (Fondo incentivo da ripartire 80%), sul capitolo U0000S15903, corrispondente a missione 01, programma 10 e piano dei conti 1.01.01.02.999, es. fin. 2023, 2024, 2025, 2026, 2027 e 2028, in favore del "Fondo incentivi ex art.383 sexies R.R. n.1/2002 (n.176734)" e contestualmente accertare la somma complessiva di € 33.490,66 di cui € 26.792,53 sul capitolo E0000341559, € 3.349,07 (10% del fondo parte corrente) sul capitolo E0000341562 e la somma di € 3.349,06 (10% del fondo parte capitale) sul capitolo E0000341563, in favore del "Fondo incentivi ex art. 383 sexies R.R. n.1/2002 (n.176734)" nel seguente modo:

	2023	2024	2025	2026	2027	2028	TOTALE	Capitolo
Dipendenti	10.717,01€	3.215,10 €	3.215,10 €	3.215,10 €	3.215,10 €	3.215,12 €	26.792,53 €	E0000341559
Fondo corrente	1.339,63 €	401,89 €	401,89 €	401,89 €	401,89 €	401,88 €	3.349,07 €	E0000341562
Fondo capitale	1.339,62 €	401,89 €	401,89 €	401,89 €	401,89 €	401,88 €	3.349,06 €	E0000341563
TOTALE	13.396,26€	4.018,88 €	4.018,88 €	4.018,88 €	4.018,88 €	4.018,88 €	33.490,66	

CONSIDERATO che, successivamente si provvederà a predisporre il conseguente provvedimento commutabile in quietanza di entrata;

ATTESO che con successiva determinazione si provvederà ad assegnare il servizio alla ditta aggiudicataria con contestuale disimpegno del ribasso d'asta;

RITENUTO di pubblicare il presente provvedimento, in assolvimento degli obblighi di pubblicità previsti dal Decreto Legislativo n. 33/2013, dalla Legge n. 190/2012 sul BURL della Regione Lazio e sul sito web istituzionale della Regione Lazio alla Sezione "Amministrazione trasparente";

TENUTO CONTO che sarà cura della Direzione Regionale Affari Istituzionali e Personale procedere con la stipula del contratto di Concessione in parola a valle dell'aggiudicazione della procedura;

RITENUTO di dover assolvere, ai sensi del Decreto del Ministero delle Infrastrutture e Trasporti del 2 dicembre 2016 recante "Definizione degli indirizzi generali di pubblicazione degli avvisi e dei bandi di gara, di cui agli articoli 70, 71 e 98 del D. Lgs. n. 50 del 2016" all'obbligo di pubblicazione legale del bando sulla GURI e dell'estratto del bando di gara su 2 quotidiani a diffusione nazionale e 2 a diffusione locale;

VISTO l'articolo 5, comma 2, del D.M. 2 dicembre 2016, il quale prevede che le spese per la pubblicazione obbligatoria degli avvisi e dei bandi di gara sono rimborsate alla stazione appaltante dall'aggiudicatario entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione;

RITENUTO pertanto di porre a carico dei soggetti aggiudicatari, che saranno individuati ad esito della procedura di gara, le spese anticipate dall'Amministrazione Regionale per la pubblicazione del bando di gara sulla GURI e su 2 quotidiani a diffusione nazionale e 2 a diffusione locale;

VISTO l'articolo 36, comma 2, lettera a) che recita: "a) per affidamenti di importo inferiore a 40.000 euro, mediante affidamento diretto anche senza previa consultazione di due o più operatori economici", la stazione appaltante può procedere ad affidamento diretto tramite determina a contrarre, o atto equivalente, che contenga, in modo semplificato, l'oggetto dell'affidamento, l'importo, il fornitore, le ragioni della scelta del fornitore, il possesso da parte sua dei requisiti di carattere generale, nonché il possesso dei requisiti tecnico-professionali, ove richiesti;

VISTE le linee guida n. 4 emanate dall'Anac il 10 luglio 2019, concernenti: "Procedure per l'affidamento dei contratti pubblici di importo inferiore alle soglie di rilevanza comunitaria, indagini di mercato e formazione e gestione degli elenchi di operatori economici";

CONSIDERATO che, in data 19.04.2023, con prot. n. prot. n. 0424780 è stato richiesto un preventivo per le pubblicazioni di gara comprendente la pubblicazione dell'avviso e dell'esito di gara alla società Lexmedia srl;

TENUTO CONTO, che l'importo richiesto da detta Società come da preventivi n. 2398 prot. 0434237 del 19.04.2023 e n. 2400 prot. 0434252 del 19.04.2023 è pari a complessivi € 2.207,52 iva inclusa, così suddiviso € 1.103,76 di cui € 196,15 per iva al 22% per la pubblicazione dell'avviso di gara e € 1.103,76 di cui € 196,15 per iva al 22% per la pubblicazione dell'esito di gara e, pertanto, l'affidamento può tradursi in un affidamento diretto, ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. a), del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 risultando compresa nei limiti d'importo fissati dall'art. 1 comma 2 lett. a) del decreto-legge 16 luglio 2020, n. 76, e dalla legge di conversione, legge 11 settembre 2020 n. 120;

RITENUTO di impegnare in favore della Società Lexmedia la somma complessiva di € 2.207,52 così suddivisa € 1.103,76 IVA e imposte di bollo incluse per le spese di pubblicazione dell'avviso di gara e € 1.103,76 IVA e imposte di bollo incluse per le spese di pubblicazione dell'esito di gara sul cap. U0000S23917 dell'es. fin. 2023, missione 01, programma 03 e piano dei conti finanziario 1.03.02.16.000;

DATO ATTO che, ai sensi dell'art. 32, comma 14, del D.Lgs. 50/2016, l'incarico di pubblicazione sarà formalizzato mediante una lettera commerciale recante la comunicazione dell'avvenuta adozione della presente determinazione;

DATO ATTO che in relazione alla procedura di affidamento diretto del servizio di pubblicazione del suddetto bando di gara è stato acquisito tramite l'Autorità Nazionale Anticorruzione, il seguente Codice Identificativo di Gara – CIG Z753B00DDD;

RITENUTO necessario affidare, ai sensi dell'articolo 36, comma 2, lettera a), d.lgs. 50/2016 e s.m.i, alla Società Lexmedia srl il servizio di pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana e, per estratto, sui quotidiani:

Il Giornale Ed. Nazionale

La Notizia Ed. Nazionale

Il Giornale Centro Sud

Il Corriere dello Sport Ed. Regionale

del bando di gara e dell'esito di gara concernente la procedura aperta per l'affidamento in concessione, ai sensi degli artt. 60 e 164 del d. lgs. n. 50/2016, dei servizi di gestione bar tavola calda/fredda (da consumare ai tavoli, in piedi o take-away) presso la Regione Lazio CIG 9807809C04, tenuto conto anche dell'esito positivo dei controlli in ordine al possesso, da parte dell'affidatario, dei requisiti ex articolo 80 ed 83, comma 1, lettera a), D.lgs. 50/2016;

RITENUTO, infine, di pubblicare, ai sensi dell'art. 29 del D.Lgs. 50/2016, la presente determinazione, comprensiva degli allegati, sul sito istituzionale www.regione.lazio.it – sezione Amministrazione Trasparente - Bandi di gara e contratti, sul Sistema Acquisti Telematici della Regione Lazio – S.TEL.LA e sul BURL;

ATTESO che le obbligazioni giungeranno a scadenza negli esercizi finanziari di riferimento, come espresso nel piano finanziario di attuazione redatto ai sensi dell'articolo 30, comma 2, del r.r. n. 26/2017;

DETERMINA

Tutto ciò premesso, da considerarsi parte integrante del presente atto,

1. di indire una gara comunitaria a procedura aperta, per l'affidamento in concessione dei servizi di gestione bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 sul sistema di e-procurement STELLA, da aggiudicare con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del Decreto Legislativo n. 50/2016, mediante Convenzione avente la durata di 60 mesi, eventualmente prorogabili per altri 60 mesi e valore complessivo, comprensivo dell'eventuale proroga tecnica dei servizi di concessione, di € 6.545.228,44 secondo il seguente prospetto riportato nella Relazione Tecnica illustrativa:

Valore concessione	1° anno	2° anno	3° anno	4°anno	5°anno	Valore complessivo	Opzione rinnovo quinquennale	Opzione proroga tecnica	Totale proroga contrattuale + tecnica
Euro	580.554,51	609.582,24	613.849,31	618.146,26	622.473,28	3.044.605,60	3.178.339,34	322.283,50	6.545.228,44

2. di approvare gli schemi degli atti di gara allegati alla presente determinazione e di seguito elencati:

- > Allegato A Capitolato speciale;
- > Allegato B Disciplinare;
- > Allegato C Relazione Tecnica illustrativa;
- > Allegato D Schema di contratto;
- > Allegato E Patto d'integrità;
- > Allegato F Avviso Bando GURI;
- > Allegato G Esito Bando GURI
- > Allegato H Estratto Bando;

- > Allegato I Estratto Esito;
 - > Allegato L Planimetria Via R. Raimondi Garibaldi 7, piano terra palazzina B;
 - > Allegato M Planimetria buvette primo piano palazzina A)
 - > Allegato 1 Domanda di partecipazione e dichiarazioni amm.;
 - > Allegato 2 Attestazione pagamento imposta bollo
 - > Allegato 3 Mod. DGUE;
 - > Allegato 4 Schema di Offerta Economica;
 - > Allegato 5 Duvri
 - > All. al Duvri estratto norme da seguire in caso di emergenza
 - > Reg Lazio_Q.S_Palazzina A-q.s_1
 - > All. al Duvri RosaRaimondiGaribaldi PT ALA OVEST Pal B
 - > All. al Duvri RosaRaimondiGaribaldi PT INTERA Pal B
 - > Allegato 6 Verbale di sopralluogo
 - > Modello 1 CCIAA
 - > Modello 2 art. 89 D.Lgs 159_2011;
 - > Modello 3 Dichiarazione familiari conviventi;
 - > Modello 4 soggetti da controllare art. 80 D.Lgs 50_2016;
3. di nominare, ai sensi dell'articolo 31 del Decreto Legislativo n. 50/2016, il Responsabile Unico del Procedimento nella persona della Dott.ssa Iuvara Tiziana, in servizio presso la Direzione regionale Affari Istituzionali e Personale, che dispone della qualificazione professionale e dell'esperienza necessaria per l'assegnazione dell'incarico così come si evince dal curriculum vitae della stessa, agli atti della Direzione e pubblicato sul sito della Regione Lazio e come Direttore dell'esecuzione il Dott. Andrea Cerbone, in servizio presso la Direzione regionale Affari Istituzionali e Personale, che dispone della qualificazione professionale e dell'esperienza necessaria per l'assegnazione dell'incarico così come si evince dal curriculum vitae dello stesso, agli atti della Direzione e pubblicato sul sito della Regione Lazio;
4. di nominare ai sensi dell'art 383 quinquies del RR 1/2002, come modificato con DGR 94 del 20/02/2018, il gruppo di lavoro competente per materia inerente alla procedura in oggetto come di seguito indicato:

INCARICO	NOMINATIVO
Responsabile del Procedimento	Tiziana Iuvara
Direttore dell'esecuzione	Andrea Cerbone
Collaboratore	Andrea Stopponi
Collaboratore	Maurizio Zavagnini

5. di pubblicare il presente provvedimento, in assolvimento degli obblighi di pubblicità previsti dal Decreto Legislativo n. 33/2013, dalla Legge n. 190/2012, sul BURL della Regione Lazio e sul sito web istituzionale della Regione Lazio alla Sezione "Amministrazione trasparente".

6. di assolvere, ai sensi del Decreto del Ministero delle Infrastrutture e Trasporti del 2 dicembre 2016 recante “Definizione degli indirizzi generali di pubblicazione degli avvisi e dei bandi di gara, di cui agli articoli 70, 71 e 98 del D. Lgs. n. 50 del 2016” all’obbligo di pubblicazione legale del bando sulla GURI e dell’estratto del bando di gara su 2 quotidiani a diffusione nazionale e 2 a diffusione locale;
7. di pubblicare il Bando di Gara, ai sensi della vigente normativa in materia, sulla Gazzetta Ufficiale dell’Unione Europea, sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, e, per estratto, su 2 quotidiani a diffusione nazionale e 2 a diffusione locale e di rendere visibili tutti gli atti di gara sul sito della Regione Lazio www.regione.lazio.it;
8. di affidare, ai sensi dell’articolo 36, comma 2, lettera a), d.lgs. 50/2016 e s.m.i, CIG: Z753B00DDD alla Società Lexmedia il servizio di pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana e, per estratto, sui quotidiani:
 Il Giornale Ed. Nazionale
 La Notizia Ed. Nazionale
 Il Giornale Centro Sud
 Il Corriere dello Sport Ed. Regionale
 del bando di gara e dell’esito di gara concernente la Gara comunitaria a procedura aperta per l’affidamento dei servizi concernenti il piano di assistenza sanitaria integrativa per il personale della Regione Lazio, tenuto conto anche dell’esito positivo dei controlli in ordine al possesso, da parte dell’affidatario, dei requisiti ex articolo 80 ed 83, comma 1, lettera a), D.lgs. 50/2016;
9. di impegnare in favore della Società Lexmedia la somma complessiva di € 2.207,52 così suddivisa € 1.103,76 IVA e imposte di bollo incluse per le spese di pubblicazione dell’avviso di gara e € 1.103,76 IVA e imposte di bollo incluse per le spese di pubblicazione dell’esito di gara sul cap. U0000S23917 dell’es. fin. 2023, missione 01, programma 03 e piano dei conti finanziario 1.03.02.16.000;
10. di impegnare, per le attribuzioni previste dall’articolo 113, del D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., e conformemente a quanto previsto dagli artt. 383 quinquies e sexies del RR 1/2002, come modificato con DGR n. 94 del 20/02/2018, la somma complessiva di € 33.490,66 (Fondo incentivo da ripartire 80%), sul capitolo U0000S15903, corrispondente a missione 01, programma 10 e piano dei conti 1.01.01.02.999, es. fin. 2023, 2024, 2025, 2026, 2027 e 2028, in favore del “Fondo incentivi ex art.383 sexies R.R. n.1/2002 (n.176734)” e contestualmente accertare la somma complessiva di € 33.490,66 di cui € 26.792,53 sul capitolo E0000341559, € 3.349,07 (10% del fondo parte corrente) sul capitolo E0000341562 e la somma di € 3.349,06 (10% del fondo parte capitale) sul capitolo E0000341563, in favore del “Fondo incentivi ex art. 383 sexies R.R. n.1/2002 (n.176734)” nel seguente modo:

	2023	2024	2025	2026	2027	2028	TOTALE	Capitolo
Dipendenti	10.717,01€	3.215,10 €	3.215,10 €	3.215,10 €	3.215,10 €	3.215,12 €	26.792,53 €	E0000341559
Fondo corrente	1.339,63 €	401,89 €	401,89 €	401,89 €	401,89 €	401,88 €	3.349,07 €	E0000341562
Fondo capitale	1.339,62 €	401,89 €	401,89 €	401,89 €	401,89 €	401,88 €	3.349,06 €	E0000341563
TOTALE	13.396,26€	4.018,88 €	4.018,88 €	4.018,88 €	4.018,88 €	4.018,88 €	33.490,66	

11. di impegnare sul capitolo U0000T19427 es. fin. 2023, missione 01, programma 01, piano dei conti finanziario 1.04.01.01.000, la somma di € 660,00, necessaria al pagamento del contributo di gara dovuto all'Autorità Nazionale Anticorruzione ai sensi della legge 266/2005, art. 1, commi 65 e 67.

Avverso il presente atto è ammesso ricorso giurisdizionale innanzi al Tribunale Amministrativo del Lazio nel termine di giorni 30 (trenta) dalla pubblicazione.

Il Direttore
Luigi Ferdinando Nazzaro

Copia

Allegato A Capitolato Speciale

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 60 E 164 DEL D. LGS. N. 50/2016, DEI SERVIZI DI GESTIONE BAR, TAVOLA CALDA/FREDDA PRESSO LA SEDE DELLA REGIONE LAZIO DI VIA R. RAIMONDI GARIBALDI 7 ROMA CIG 9807809C04

Codici CPV: 55410000-7 (Servizi di gestione bar) - 55510000-8 (Servizi di mensa)

CAPITOLATO TECNICO



INDICE

GLOSSARIO	4
1. Premessa.....	5
2. Oggetto della concessione.....	6
3. Svolgimento del servizio.....	8
4. Valore della concessione.....	10
5. Canone di concessione	11
6. Rischi della Concessione	12
7. Tipologie di servizio	12
8. Servizio di gestione bar.....	13
9. Servizio di Tavola calda/fredda	14
10. Criteri Ambientali Minimi e Piano regionale Plastic Free.....	18
11. Caratteristiche del servizio di ristorazione.....	20
12. Requisiti degli alimenti	21
13. Qualità, sicurezza alimentare e salute - Etichettatura degli alimenti	24
14. Approvvigionamento delle merci.....	27
15. Eccedenze alimentari e destinazione di cibi e bevande non somministrati	28
16. Progetto “Benessere a tavola in Regione”	29
17. Prevenzione, gestione e raccolta differenziata dei rifiuti	30
18. Manuale di autocontrollo e sistema HACCP	30
19. Prezzi.....	31
20. Organizzazione e gestione dei servizi	37
21. Locali e spazi oggetto della concessione: allestimento ed arredamento.	39
22. Manutenzione dei locali e degli allestimenti.....	43
23. Pulizia dei locali e delle attrezzature.....	44
24. Presa in consegna e allestimento dei locali	47
25. Verbale di cooperazione e coordinamento e sopralluogo congiunto	48
26. Obblighi preliminari all’avvio dei servizi	48
27. Avvio dei servizi	49
28. Referente del Concessionario e Referente della qualità.....	50

29. Personale impiegato nei servizi e rapporto di lavoro	51
30. Formazione del personale impiegato nell'esecuzione dei servizi	54
31. Clausola di "protezione" o di "assorbimento"	55
32. Prevenzione, sicurezza e salute sul luogo di lavoro	56
33. Obblighi del Concessionario	58
35. Obblighi dell'amministrazione	63
36. Subappalto.....	64
37. Durata e decorrenza della concessione	65
38. Riequilibrio economico-finanziario	66
39. Modifica della concessione durante il periodo di efficacia.....	66
40. Direttore dell'esecuzione del contratto	67
41. Commissione di controllo e valutazione	70
42. Verifiche di conformità	70
43. Customer satisfaction.....	72
44. Relazione sull'andamento del servizio – Reportistica	73
45. Riconsegna dei locali	74
46. Divieto di variazione della destinazione d'uso dei locali in concessione	75
47. Cessione del contratto – Variazioni societarie	75
48. Interruzione del servizio da parte del Concessionario - Gestione in stato di emergenza.....	76
49. Modalità di contestazione degli obblighi contrattuali.....	77
50. Penali.....	77
51. Cauzione definitiva	80
52. Responsabilità civile e copertura assicurativa	81
53. Risoluzione del contratto, clausola risolutiva espressa e recesso anticipato.....	82
54. Tracciabilità dei flussi finanziari.....	85
55. Foro competente.....	86
56. Rinvio a norme di diritto vigenti.....	86
57. Allegati.....	86

GLOSSARIO

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

Concessionario	Operatore economico che stipula la concessione con l'Amministrazione acquisendo il diritto di gestire funzionalmente e sfruttare economicamente i servizi assentiti in concessione, alle condizioni di cui allo Schema di concessione.
Capitolato	Il presente capitolato tecnico.
Amministrazione	Direzione Affari Istituzionali e Personale della Regione Lazio, ovvero l'Amministrazione che affida in concessione la gestione di servizi di bar, tavola calda/fredda.
Concorrente	Operatore economico che partecipa alla presente procedura di gara presentando un'offerta.
Locale o Locali	Luogo di esecuzione dei servizi di bar tavola calda/fredda ovvero punti di ristoro.
Punti di ristoro	Bar tavola calda/fredda sito al piano terra palazzina B e buvette sita al primo piano palazzina A
Responsabile del Servizio	Persona nominata dal Concessionario con il compito di coordinare le attività previste dalla concessione e fungere da referente operativo ed interfaccia unica per l'Amministrazione.

DEC - Direttore dell'esecuzione	Persona nominata dall'Amministrazione come responsabile dei rapporti con il Concessionario.
Regione Lazio	Direzione Affari Istituzionali e Personale
Royalty	La percentuale applicata sulla quota dei ricavi delle vendite e delle prestazioni al netto di IVA che il Concessionario versa all'Amministrazione come corrispettivo della Concessione.

1. Premessa

Il presente Capitolato disciplina la concessione di un servizio di bar e tavola calda/fredda con relativa preparazione dei pasti, presso i locali siti nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi 7, piano terra palazzina B e buvette primo piano palazzina A, di seguito definiti anche punti di ristoro, nel rispetto delle modalità ed alle condizioni di seguito riportate.

Sono ricomprese nei servizi la preparazione e veicolazione da un punto di ristoro all'altro di piatti freddi, caldi e panini e di tutte le operazioni dirette e indirette connesse con l'esercizio della suddetta attività, nonché il servizio di take away o di consumo presso i suddetti locali.

Il servizio di tavola calda/fredda dovrà essere conforme alle specifiche tecniche e alle clausole di esecuzione contrattuale dei criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari, adottati dal Ministero dell'Ambiente e della tutela del Territorio e del Mare con il D.M. 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020).

Parimenti, dovranno essere osservate le specifiche tecniche e le clausole di esecuzione contrattuale inerenti ai criteri ambientali minimi per la pulizia ed i prodotti per l'igiene (DM 29 gennaio 2021), la fornitura di prodotti tessili (DM 30 giugno 2021) e la fornitura e servizio di noleggio di arredi per interni (DM 23 giugno 2022), limitatamente agli elementi non specialisti (es: tavoli, sedie, contenitori generici...), laddove applicabili.

I servizi saranno effettuati a favore dei dipendenti della Regione, dei dipendenti di società in house della Regione, nonché degli utenti esterni aventi accesso ai locali regionali e di quanti operino, a vario titolo, all'interno della sede stessa.

A titolo puramente indicativo, e quindi non vincolante per l'Amministrazione, si precisa che il numero degli utenti (lavoratori e non) che attualmente accedono alla sede regionale di Via Rosa Raimondi Garibaldi n. 7 in Roma, è pari a circa 1300 unità al giorno (dato timbrature marzo 2023).

L'Amministrazione si riserva la facoltà di riorganizzare gli uffici secondo le eventuali future esigenze logistiche e/o organizzative, non si garantirà quindi né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero di presenze.

La fruizione dei servizi da parte degli aventi diritto sarà del tutto libera, per cui l'Amministrazione non assumerà alcun impegno circa il numero effettivo delle consumazioni che verranno somministrate quotidianamente e in totale.

Il Concessionario non potrà, pertanto, vantare pretese né richiedere modifiche al contratto in caso di eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

Si comunica che attualmente in Regione Lazio è previsto l'istituto dello smart working con una media di otto giorni al mese di lavoro agile per ogni dipendente.

La remunerazione della Ditta Aggiudicataria avverrà esclusivamente attraverso lo sfruttamento economico dei servizi oggetto della presente procedura.

All'interno della sede oggetto dei servizi sono installati distributori automatici di snack, acqua e bevande calde a pagamento oltre ad erogatori di acqua potabile allacciati alla rete idrica.

2. Oggetto della concessione

La presente procedura ai sensi dell'art. 225 del D.Lgs. 36 del 31.03.23 concernente "Disposizioni transitorie e di coordinamento" sarà espletata ai sensi del D.Lgs. 50/2016. Essa ha per oggetto l'affidamento in concessione, ai sensi dell'articolo 164 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e ss.mm.ii. (nel proseguo solo "Codice"), del servizio di gestione bar tavola calda e fredda, con relativa

preparazione dei pasti, presso i locali siti nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi 7, piano terra palazzina B e buvette primo piano palazzina A, di seguito definiti anche punti di ristoro.

Sono oggetto della presente procedura la predisposizione di un layout delle sale sopra descritte oltre che l'indicazione esaustiva degli eventuali interventi che si rendono strettamente indispensabili per l'allestimento dei locali e per adeguare i locali alle esigenze specifiche, oltre che i tempi necessari.

Sono ricomprese nei servizi la preparazione e veicolazione da un punto di ristoro all'altro di piatti freddi, caldi e panini e di tutte le operazioni dirette e indirette connesse con l'esercizio della suddetta attività.

L'oggetto della presente procedura non può in alcun modo configurarsi quale locazione di tipo commerciale, con tutte le conseguenze dallo stesso derivanti, quali a titolo meramente esemplificativo, la non configurabilità di alcun tipo di avviamento aziendale in capo al concessionario.

Per l'attività di gestione del bar la Regione Lazio mette a disposizione i locali già attualmente adibiti a bar.

I locali adibiti a Bar, Tavola calda/fredda siti nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi 7, piano terra palazzina B e buvette primo piano palazzina A, vengono resi disponibili dall'Amministrazione nello stato in cui si trovano, privi di arredi e attrezzature in quanto tutti di proprietà dell'attuale gestore che resterà operativo sino all'aggiudicazione della presente procedura.

La Ditta aggiudicataria dovrà predisporre uno schema in cui presenterà il layout delle sale sopradescritte oltre che l'indicazione esaustiva degli eventuali interventi che si rendono indispensabili per l'allestimento dei locali e per adeguare i locali all'esigenze specifiche, oltre che i tempi necessari.

Ciascuna ditta interessata a presentare offerta potrà prendere visione dello spazio di ciascuno dei suddetti bar durante il sopralluogo obbligatorio.

Si rinvia inoltre per ognuno dei suddetti locali alle planimetrie allegate al presente capitolato (All. I Planimetria Via R. Raimondi Garibaldi 7, piano terra palazzina B, All. L. Planimetria buvette primo piano palazzina A).

La controprestazione a favore del Concessionario consisterà unicamente nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente i servizi, per cui il corrispettivo per le consumazioni sarà versato direttamente dagli utenti, anche a mezzo di buoni pasto.

L'aggiudicazione della Concessione sarà effettuata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 2, del d.lgs. n. 50/2016.

3. Svolgimento del servizio

Il servizio di gestione bar dovrà essere assicurato tutti i giorni lavorativi, dal lunedì al venerdì, dalle ore 7.30 alle ore 17.30.

Il servizio di tavola calda/fredda ristorazione dovrà essere assicurato tutti i giorni lavorativi, dal lunedì al venerdì, durante la fascia oraria del pranzo, dalle ore 13.00 alle ore 15.00.

Il mancato rispetto degli orari e/o dei giorni di apertura comporterà l'applicazione della penale di cui al punto 50 del presente Capitolato speciale.

Il personale addetto ai servizi potrà accedere ai locali a partire dalle ore 7.00 e permanere negli stessi fino alle ore 18.00 per effettuare le operazioni da avviare non prima dell'orario di chiusura, di pulizia dei locali, dei macchinari, delle attrezzature e degli utensili di lavoro.

In caso di disponibilità ad assicurare l'apertura fino alle ore 18:00, la permanenza del personale addetto ai servizi potrà essere prolungata fino alle ore 19:00.

I servizi non saranno effettuati nei giorni di festività civile e religiosa (compreso il 29 giugno, festività del Patrono di Roma), nonché in ogni altra giornata di eventuale e straordinaria chiusura degli uffici che sarà tempestivamente comunicata.

Nei periodi di affluenza ridotta potranno essere accolte eventuali richieste di riduzioni di orario di apertura o di chiusura per ferie, previo preventivo accordo con il Direttore dell'esecuzione del contratto (DEC) sentito il Responsabile del procedimento (RUP).

Sia durante l'orario di apertura che durante l'orario di chiusura al pubblico, dovrà comunque essere consentito l'accesso ai locali da parte del DEC, del RUP e della eventuale Commissione di controllo e valutazione.

La Ditta Aggiudicataria, ove l'Amministrazione lo richieda, è tenuta ad erogare il servizio di bar tavola calda/fredda anche presso il locale della sala Giunta negli orari di svolgimento delle sedute di Giunta e per tutta la durata delle stesse, anche nel caso in cui le stesse si tengano in orari e giorni diversi da quelli di apertura ordinaria.

Il servizio dovrà essere erogato con applicazione dei medesimi prezzi sia presso il bar del piano terra palazzina B che presso la buvette al I piano, pal A, della sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi 7 – Roma.

Qualora la Regione debba ordinare per qualsiasi causa la sospensione dei servizi oggetto di gara anche per periodi rilevanti, la Ditta Aggiudicataria non avrà diritto ad alcun risarcimento salvo esonero dal pagamento del canone mensile riferito alla sede interessata quando la sospensione sia superiore ai 7 giorni.

La ditta concessionaria potrà proporre orari di apertura più ampi rispetto a quelli sopra indicati, purché compatibili con la normativa in vigore e se autorizzati dall'Amministrazione.

Eventuali variazioni dell'orario di esercizio dovranno essere concordate con il DEC sentito il RUP.

Nei locali del Bar Tavola calda/fredda sono proibiti giochi di qualsiasi genere, è vietata l'installazione di macchine per video giochi ed è vietato tenere cani ed altri animali. È altresì proibito detenere, somministrare o vendere, anche per asporto, bevande appartenenti alle categorie di alcolici e superalcolici, nonché tabacchi.

Il Gestore dovrà assumersi ogni onere derivante dall'esercizio dell'attività oggetto di gara, soprattutto per quanto riguarda impegni di pagamento nei confronti dei fornitori o di eventuali creditori, sollevando l'Amministrazione regionale da ogni responsabilità al riguardo. A tale scopo dovrà impegnarsi, nei rapporti con i fornitori, a dichiarare la propria posizione di gestore dell'attività economica connessa all'esercizio del servizio bar tavola calda/fredda, con esclusione di ogni e qualsiasi intervento in proposito

dell'Amministrazione stessa. In particolare, il gestore si impegna a non dare garanzia su beni mobili o altre attività di proprietà della Regione Lazio delle quali abbia per qualsiasi causa la detenzione.

Al termine del contratto i locali affidati, resi liberi a cura del concessionario dalle eventuali attrezzature e/o prodotti inseritevi, saranno riconsegnati all'Amministrazione, senza alcun diritto di indennizzo per avviamento o per qualsiasi altro titolo.

I giorni e gli orari di apertura dovranno essere sempre esposti in modo visibile al pubblico.

4. Valore della concessione

Il valore presunto della Concessione è stato stimato, ai sensi dell'art. 167 del d.lgs. n. 50/2016, sulla base del fatturato del 2019, quindi in periodo anti Covid, dichiarato dalla società uscente, ammontante a € 725.693,14, decrementato del 20% per l'attuazione dell'istituto dello Smart Working e incrementato dal II anno del 5% per affiliazione e gradimento e dal III anno dello 0.7%, in circa € **580.554,51** (euro cinquecentottantamilaacinquecentocinquantaquattro/51) annuali al netto dell'IVA, pertanto il valore complessivo per l'intera durata del contratto (cinque anni) è pari a € **3.044.605,60** (euro tremilioni quarantaquattromilaseicentocinque/60) al netto dell'IVA.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice, il valore della Concessione posto a base di gara comprende i costi del personale stimati dall'Amministrazione in € 239.767,56, sulla base del CCNL Turismo e Pubblici Esercizi 2018-2021.

Tale valore, stimato nel Piano Economico Finanziario predisposto dall'Amministrazione, ha carattere puramente indicativo, non impegna in alcun modo l'Amministrazione e non costituisce alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il Concessionario che, come meglio esplicitato al successivo punto 6, assume interamente a proprio carico il rischio d'impresa inerente alla gestione dei servizi di Gestione bar e tavola calda/fredda.

Il Concessionario dovrà, in sede di offerta economica, presentare un proprio Piano Economico Finanziario (di seguito anche PEF), finanziariamente sostenibile ed economicamente conveniente.

Eventuali differenze di qualunque entità non potranno dar luogo a rivalsa alcuna da parte del Concessionario in quanto rientranti nell'alea normale di tale tipologia di contratto, fermo restando che il valore della Concessione sarà adeguato a quello del PEF presentato in gara dal Concessionario se di importo superiore rispetto a quello stimato dall'Amministrazione.

L'importo degli oneri di sicurezza ai fini dell'eliminazione dei rischi interferenziali, come indicato nel DUVRI (Allegato 5), è stato stimato in € **2.900,00** (euro duemilanovecento/00) per i complessivi 5 anni.

5. Canone di concessione

Stante la complessità della situazione generata dalla pandemia da Covid 19 sul fronte redditività di servizi oggetto della concessione, nonché della riduzione di personale della Regione Lazio in determinate giornate della settimana dovute all'applicazione dell'istituto dello smart working, il canone che l'aggiudicatario dovrà corrispondere per la gestione dei servizi in concessione si comporrà di una quota, calcolata applicando la percentuale sul fatturato pari al 1% annuale con un incremento dello 0,5 per ogni anno successivo al primo.

Detta quota verrà corrisposta trimestralmente, applicando la percentuale offerta al fatturato realizzato nel trimestre di riferimento.

A tal fine la ditta concessionaria dovrà, a termine di ogni trimestre, entro il decimo giorno del terzo mese, pena l'applicazione della penale di cui al punto 50 del presente Capitolato, inviare alla Regione Lazio il valore del fatturato realizzato nel trimestre di riferimento, corredato della comprova degli incassi realizzati ed effettuare entro il decimo giorno del terzo mese, il pagamento del canone, pena l'applicazione della penale di cui al punto 50 del presente Capitolato.

In caso di ritardato pagamento oltre alle penali di cui al punto 50, saranno dovuti gli interessi a termini di legge.

Si precisa che nella fase di preparazione dei locali fino all'allestimento definito degli stessi e durante i primi sei mesi di attività, non sarà dovuto alcun canone, salvo eventuali ritardi imputabili all'aggiudicatario.

6. Rischi della Concessione

Il Concessionario, ai sensi dell'art. 3, comma 1, lett. zz), del Codice, assume il rischio operativo connesso alla gestione dei lavori o dei servizi sul lato della domanda o sul lato dell'offerta, secondo la declinazione del medesimo definita dal presente Capitolato speciale e dall'insieme dei Documenti Contrattuali.

Non sono previsti da parte dell'Amministrazione meccanismi atti a mitigare o ad eliminare il predetto rischio.

Il rischio di disponibilità, di cui all'art. 3, comma 1, lett. bbb), del Codice, è a carico del Concessionario. Al Concessionario sono trasferiti il rischio di contrazione della domanda complessiva del mercato relativa ai servizi oggetto della Concessione, il rischio di riduzione della domanda specifica di detti servizi, e i rischi derivanti da approvvigionamento e/o incremento dei costi dei fattori produttivi o di loro inadeguatezza, da inadempimenti contrattuali di fornitori, da relazioni con altri soggetti (incluse le parti sociali) che influenzino negativamente costi e tempi di realizzazione degli investimenti e/o di erogazione dei servizi, da inflazione nonché da fallimento.

Il Concessionario assume il rischio amministrativo, connesso al notevole ritardo o al diniego, da parte dei competenti soggetti pubblici o privati, nel rilascio delle necessarie autorizzazioni, concessioni, nulla-osta necessari ai fini dell'avvio e dell'intera gestione dei servizi.

Il rischio di temporanea sospensione dei servizi, il rischio finanziario, connesso sia all'aumento dei tassi di interesse che all'indisponibilità delle coperture finanziarie necessarie per gli investimenti o per la gestione e il rischio di manutenzione, ordinaria e straordinaria, sono allocati in capo al Concessionario.

7. Tipologie di servizio

Il Concessionario deve assicurare le seguenti tipologie di servizio sulla base delle specificità di seguito dettagliate:

- **Servizio di “gestione bar”**: consistente nella somministrazione di prodotti e alimenti comunemente in distribuzione negli esercizi bar aperti al pubblico ovvero bevande calde e fredde, panini, gelati, dolci, snack, tramezzini, brioche, toast, piadine e prodotti simili, come meglio dettagliati al successivo punto 8;

- **Servizio di “tavola calda/fredda”** (da consumare ai tavoli o in piedi o take-away): consistente nella somministrazione di prodotti di gastronomia e ristorazione che dovranno essere preparati in loco a cura del Concessionario, nel rispetto delle vigenti normative igienico-sanitarie ed in linea con i nuovi criteri ambientali minimi (CAM) emanati per l’affidamento del servizio di ristorazione collettiva, predisponendo menù a scelta secondo le specifiche dettagliate nel successivo punto 9.

8. Servizio di gestione bar

Il servizio di **“gestione bar”** dovrà garantire la somministrazione, durante l’orario di apertura del locale, dalle ore 7.30 alle ore 17.30, dei seguenti prodotti e alimenti:

- bevande calde di vario tipo quali caffè, cappuccino, latte, thé, con disponibilità - a richiesta – anche di alternative vegetali al latte quali bevande di soia, riso, mandorla, cocco, avena, farro;
- bevande fredde di vario tipo quali acque minerali, succhi di frutta (anche nella variante senza zuccheri aggiunti), bibite e bevande analcoliche (anche nella variante senza zuccheri), ecc.;
- panini (anche nelle varianti a base di farine di frumento integrale, farro, segale, mais, soia, avena, riso, etc.), con farciture varie (salumi, verdure, formaggio, ecc.), sandwich, pizzette, tramezzini, toast, ecc.;
- prodotti da forno e pasticceria, anche in formato “mignon”, fresche o surgelate sottoposte a doratura e/o fine cottura;
- varietà di frutta (preferibilmente di stagione) e di macedonia preparata con frutta di stagione, in forma compatibile con un consumo veloce, spremute e frullati di frutta, yogurt, anche nella variante magra;
- gelati confezionati, cioccolate anche in monoporzione, caramelle e gomme da masticare, ecc.

Il Concessionario dovrà mettere a disposizione degli utenti sui banchi bar: zucchero bianco e di canna grezzo, miele, dolcificanti ipocalorici confezionati secondo quanto prescritto dalle normative in vigore.

Le dosi da impiegare per i generi di caffetteria e la miscita delle bevande dovranno corrispondere alle disposizioni vigenti in materia. I prodotti di caffetteria dovranno essere preparati utilizzando grani di caffè di miscela di ottima qualità, intendendosi con tale espressione una miscela di prodotto finale composto con la percentuale minima di 80% qualità “Arabica” e 20% qualità “Robusta”.

La pasticceria dolce e salata e ogni altro genere di prodotto per colazione o pranzo (panini con varie farciture, paste, sandwich, toast, ecc.) dovrà essere fresca di giornata e di prima scelta, limitando al minimo il ricorso a prodotti surgelati o preconfezionati.

Il Concessionario dovrà tener conto delle differenti necessità alimentari degli utenti ed assicurare una congrua offerta di prodotti per coloro che sono tenuti a seguire un regime alimentare particolare (ad es.: vegetariani, vegani, celiaci, ecc.).

È fatto espresso divieto di somministrare bevande alcoliche e superalcoliche.

9. Servizio di Tavola calda/fredda

Il servizio di “**Tavola calda/fredda**” (da consumare ai tavoli, in piedi o take-away) dovrà garantire la somministrazione, durante la fascia oraria del pranzo, dalle ore 13.00 alle ore 15.00, di prodotti di gastronomia e ristorazione, da preparare in loco, a cura del Concessionario, nel rispetto delle vigenti normative igienico-sanitarie.

In linea con i nuovi Criteri Ambientali Minimi (CAM) emanati per l’affidamento del servizio di ristorazione collettiva, di cui all’Allegato 1 al Decreto del Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 (G.U. del 04/04/2022), paragrafo D, lett. a. *Specifiche tecniche*, le pietanze e i menù da offrire dovranno rispettare i principi della dieta mediterranea ovvero rispettare i principi indicati nel documento UNI - PdR25-2016 (“*Dieta Mediterranea patrimonio immateriale UNESCO – Linee guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile*”).

Le linee di menù che dovranno essere predisposte sono le seguenti:

1. Menù a scelta da somministrare secondo le seguenti modalità:

a. base: composto da un primo a scelta, un secondo a scelta, un contorno a scelta, frutta fresca o yogurt, pane, mezzo litro di acqua minerale;

b. con primo: composto da un primo a scelta, un contorno a scelta, frutta fresca o yogurt, pane, mezzo litro di acqua minerale;

c. con secondo: composto da un secondo a scelta, un contorno a scelta, frutta fresca o yogurt, pane, mezzo litro di acqua minerale.

Per tali menù dovranno essere offerte, **pena l'esclusione dalla gara, almeno n. 2 proposte giornaliere** per ciascuna delle seguenti tipologie di alimento:

- **primi piatti:** a base di pasta (secca o fresca), di riso o di altri cereali (orzo, farro, grano saraceno, mais, cuscus, ecc.), anche integrali; asciutti (privilegiando condimenti con sughi semplici o a base di verdure/ortaggi di stagione o con proteine animali e vegetali (legumi, cereali, semi, alghe, tofu/tempeh/setan, ecc.); in brodo (minestre, minestrone o passati di verdura e/o legumi); pasta ripiena con ripieno composto da carne, pesce, formaggio o verdura.

- **secondi piatti:** a base di carne bianca magra (pollo tacchino, coniglio, suino) e rossa magra (bovino), pesce (fresco e surgelato), formaggio, uova;

- **contorni:** crudi o cotti a base di verdure e ortaggi di stagione;

2. menù piatto unico: composto da prodotti di salumeria, formaggi, pesce conservato, legumi, ecc., un contorno a scelta, frutta fresca o yogurt, pane, mezzo litro di acqua minerale.

Tra i prodotti di salumeria dovranno essere privilegiati: prosciutto cotto, prosciutto crudo, bresaola, speck, affettato di tacchino; da evitare: insaccati quali wurstel, salame, mortadella, ecc.

Tra i formaggi dovranno essere privilegiati: parmigiano, emmental, asiago, ecc., nonché formaggi freschi (ad, es. mozzarella, stracchino, primo sale, ecc.); non devono essere utilizzati i formaggi fusi (es. sottilette o preparati per pizza, ecc.).

Per i legumi dovranno essere preferiti quelli secchi o surgelati, da evitare i legumi in scatola.

Per tale menù dovrà essere offerta, **pena l'esclusione dalla gara, almeno n. 1 proposta giornaliera.**

3. menù insalatona: composto da insalata verde o insalata mista (pomodori, carote, ecc.) con altri ingredienti (es. mozzarella, tonno, salmone, uova sode, parmigiano, frutta secca, legumi, cereali, ecc.), frutta fresca o yogurt, pane, mezzo litro di acqua minerale.

Per tale menù dovrà essere offerta, **pena l'esclusione dalla gara, almeno n. 1 proposta giornaliera.**

4. menù speciali: preparati tenendo conto delle differenti necessità alimentari degli utenti che per motivi di salute, etico-religiosi e culturali, ecc. seguono un regime alimentare particolare (ad es.: vegetariani,

vegani, celiaci, ecc.). A tal riguardo, il Concessionario, **pena l'esclusione dalla gara**, dovrà offrire **almeno n. 1 proposta giornaliera** per ognuno dei seguenti menù speciali:

a. vegetariano: dovrà essere proposto un piatto unico dal quale vanno **esclusi carne e pesce** (possibile l'impiego di uova, latte e derivati);

b. vegano: dovrà essere proposto un piatto unico con alimenti di origine esclusivamente vegetale (cereali, verdure, frutta fresca e secca, legumi e loro derivati), con **esclusione di qualsiasi alimento di origine animale, compresi uova, latte e suoi derivati, miele;**

c. senza glutine ("gluten Free"): dovrà essere proposto un piatto unico con prodotti alimentari che rispettano la vigente normativa nazionale sulla produzione, modalità di etichettatura e quantitativo massimo di glutine e ciò tenendo conto non solo dei singoli ingredienti, ma anche delle possibili contaminazioni durante tutte le fasi di preparazione. I prodotti da impiegare dovranno riportare in etichetta la dicitura "senza glutine", ai sensi del Regolamento Europeo 828/2014.

Tali menù speciali saranno preparati dal Concessionario solo a seguito di **preventiva ordinazione** effettuata dall'utenza secondo le modalità ed entro il termine indicato dallo stesso Concessionario nella propria Relazione tecnica.

Il Concessionario dovrà assumere l'impegno a garantire, a pena di esclusione, che le specifiche preparazioni di questi menù speciali siano fatte attraverso il supporto di un dietista.

In particolare, le diete dei pasti dedicati ai soggetti allergici/intolleranti/celiaci dovranno essere preparate presso la cucina in legame refrigerato (cottura, confezionamento in vaschette sigillate in materiale plastico, raffreddamento in abbattitore fino al raggiungimento della temperatura uguale o minore di + 4° C al cuore del prodotto e conservazione a + 4°C, e riattivazione in forno microonde al momento dell'arrivo dell'utente). Tutte le vaschette dovranno essere etichettate con l'indicazione del tipo di piatto e utente destinatario. L'intero processo di produzione delle diete speciali dovrà svolgersi secondo precisa e dettagliata procedura operativa, sotto la responsabilità del Concessionario che preveda misure preventive specifiche per evitare il rischio di contaminazione da allergeni.

Il concorrente nell'offerta tecnica dovrà dettagliare e specificare, per ogni fase del processo di preparazione dei menù speciali, le misure preventive che adotterà per evitare contaminazione tra i cibi.

5. menù libero: con una o più pietanze a scelta del commensale.

Per quanto riguarda le **grammature**, tutti i menù e i piatti proposti dovranno presentare le seguenti specificità:

- **Menù primo:** 80 gr. a crudo per la pasta asciutta, 40 gr. a crudo per la pasta con minestra o con legumi, almeno 250 gr. a crudo per la verdura a foglia e altri ortaggi di stagione (spinaci, carote, finocchi, zucchine, asparagi, ecc.) da servire cotta oppure almeno 250 gr. di insalata mista (carote, finocchi, pomodori, ecc.) da servire cruda, almeno 150 gr. per l'insalata a foglia (lattuga, ecc.);
- **Menù secondo:** 150 gr. a crudo per la carne e per il pesce al netto degli scarti; almeno 300 gr. a crudo per la verdura a foglia e altri ortaggi di stagione (spinaci, carote, finocchi, zucchine, asparagi, ecc.) da servire cotta oppure almeno 300 gr. di insalata mista (carote, finocchi, pomodori, ecc.) da servire cruda, almeno 250 gr. per l'insalata a foglia (lattuga, ecc.);
- **Menù piatto unico:** prodotti di salumeria, formaggi, pesce conservato, legumi, ecc. per un totale di almeno 20 gr di proteine e, a scelta, almeno 250 gr. a crudo per la verdura a foglia e altri ortaggi (spinaci, carote, finocchi, zucchine, asparagi, ecc.) da servire cotta o almeno 250 gr. di insalata mista (carote, finocchi, pomodori, ecc.) da servire cruda o almeno 150 gr. per l'insalata a foglia (lattuga, radicchio, belga, ecc.).

Nell'alveo delle fonti proteiche di cui si compone il sopracitato "menù piatto unico" devono essere annoverati, a titolo esemplificativo e non esaustivo, i seguenti sostituti: tonno sott'olio sgocciolato (120 gr), gamberetti (80 gr), salmone (100 gr), surimi (200 gr), affettato di fesa di tacchino o pollo (90 gr), prosciutto cotto o crudo (120 gr), 2 uova (160 gr), lenticchie (250 gr), fagioli (250 gr), ceci (300 gr), ecc.

434711- **Menù insalatona:** almeno 300 gr. di insalata verde o mista (carote, finocchi, pomodori, ecc.) e almeno 20 gr. di proteine (es. mozzarella, tonno, salmone, uova sode, parmigiano, frutta secca, legumi, ecc.).

10. Criteri Ambientali Minimi e Piano regionale Plastic Free

L'Amministrazione intende realizzare, per i propri dipendenti, un servizio di ristorazione di qualità secondo criteri di gestione efficienti e sostenibili, ambientalmente e socialmente, basati sui requisiti di legge e standard nazionali/internazionali volontari, in grado di:

- qualificare ulteriormente il servizio di ristorazione aziendale valorizzando la qualità percepita dagli utenti;
- assicurare un contesto ambientale funzionale e gradevole per il consumo dei pasti;
- tutelare la salute dei lavoratori e dei consumatori;
- valorizzare il patrimonio agro-alimentare territoriale, regionale e nazionale;
- garantire la preparazione e la presentazione di piatti salubri e gustosi agli utenti, utilizzando buone prassi tecniche e tecnologiche di cucina, in linea con i principi dell'alimentazione mediterranea che nel 2010 è stata inserita dall'UNESCO nella Lista del “*patrimonio culturale immateriale dell'umanità*”;
- ottimizzare le risorse, ridurre i rifiuti e gli sprechi alimentari, recuperare le eccedenze, contenere l'impatto ambientale dei processi, anche attraverso la valorizzazione dei prodotti stagionali freschi;
- ridurre i consumi energetici e le emissioni di gas climalteranti;
- applicare un piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi.
- ecc.

A tal proposito, il Concessionario ha l'obbligo di rispettare i “Criteri Ambientali Minimi” (CAM) per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva di cui al D.M. 10/3/2020 (G.U. n. 90 del 4/4/2020) del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare.

In particolare, il Concessionario deve assicurare la conformità del servizio che andrà ad espletare alle “specifiche tecniche” (menù) e alle “clausole contrattuali” (requisiti degli alimenti, comunicazione, prevenzione e gestione eccedenze alimentari, prevenzione e gestione dei rifiuti, pulizia dei locali e delle superfici, lavaggio stoviglie, formazione del personale, ecc.), previste dall'allegato 1 del suddetto decreto e richiamate in più parti all'interno del presente Capitolato speciale.

Parimenti, dovranno essere osservate le specifiche tecniche e le clausole di esecuzione contrattuale inerenti i criteri ambientali minimi per la pulizia ed i prodotti per l'igiene (D.M. 29/1/2021), nonché per la fornitura di prodotti tessili (D.M. 11/1/2017), laddove applicabili.

Si precisa che l'Amministrazione deve dare corso, inoltre, ad uno specifico indirizzo politico riguardante il Piano regionale Plastic Free adottato con D.G.R. n. 702 del 20.11.18, così come rettificata dalla DGR n. 749 del 30.11.18, che impone l'attuazione delle azioni da avviare entro il 30.06.19, anche in attuazione dell'art. 3-ter "Principio dell'azione ambientale" del decreto legislativo n. 152/2006 e ss.mm. e ii. il quale stabilisce che: "La tutela dell'ambiente e degli ecosistemi naturali e del patrimonio culturale deve essere garantita da tutti gli enti pubblici";

- le azioni di cui alle suddette Deliberazioni per la eliminazione della plastica da tutte le sedi regionali indicate consistono:
 - Applicare la regola delle 5 R: riduci, riutilizza, ricicla, recupera, rigenera.
 - Eliminare la vendita di bottiglie di plastica dai distributori e sostituire la fornitura con distributori di acqua alla spina allacciati alla rete idrica.
 - Eliminare gli oggetti di plastica monouso come bicchieri, cucchiaini, cannucce e palette di plastica.
 - Limitare la vendita di prodotti con imballaggio eccessivo (merendine, biscotti, succhi di frutta confezionati), privilegiando l'offerta di spremute, centrifughe e frullati di prodotti freschi, nei minibar o nelle mense interne.
 - Fornire o invitare i dipendenti a portare una propria tazza o borraccia per consumare bevande calde e fredde.
 - Non utilizzare plastica monouso durante eventi aziendali e/o riunioni
 - Promuovere azioni di sensibilizzazione sull'importanza di ridurre l'inquinamento da plastica tra i dipendenti
- Farsi ambasciatori della campagna #PlasticFree con altre realtà pubbliche o private;

- con la memoria di Giunta del 07.07.18 sulle azioni della Regione Lazio per l'implementazione delle azioni in materia di "Plastic Free", l'Amministrazione ha ribadito quanto delineato con le suddette Deliberazioni di Giunta;
- la Direttiva UE 2019/904 del 5 giugno 2019 ha confermato il principio della riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente;
- con la memoria di Giunta del 02.07.19 sulle azioni della Regione Lazio per l'implementazione delle azioni in materia di "Plastic Free" l'Amministrazione ha ribadito quanto delineato con le suddette Deliberazioni di Giunta e prescritto nella Direttiva europea.

11. Caratteristiche del servizio di ristorazione

Il concorrente dovrà garantire, dichiarandolo nella Relazione tecnica di cui al successivo punto 20 del presente Capitolato speciale, **a pena di esclusione dalla gara**, che tutti i menù e i piatti proposti avranno le seguenti **peculiarità**:

- **Stagionalità**: i menù dovranno essere diversificati per stagioni, almeno per il periodo "autunno/inverno" e "primavera/estate", così da presentare un'ampia varietà gastronomica, legata alla stagionalità dei prodotti, privilegiando l'utilizzo di prodotti freschi;
- **Varietà, modularità e rotazione**: ogni menù dovrà essere articolato su quattro settimane, con proposte da variare in funzione della stagione, così da garantire una gamma di alimenti sempre diversa;
- **Tradizione gastronomica regionale**: almeno una volta al mese dovrà essere valorizzata la cultura della varietà e delle differenze culinarie, attraverso la promozione di pietanze della tradizione gastronomica regionale;
- **Trasportabilità**: le pietanze dei menù dovranno essere somministrate anche in modalità take away, prevedendo l'utilizzo di appositi contenitori isotermitici oltre che funzionali, igienici, pratici ed ecologici ovvero completamente riciclabili. Dovranno essere, altresì, fornite posate, stoviglie e bicchieri in coccio, acciaio e vetro o monouso, tovaglioli monouso in carta tessuto, privi di colorazioni o stampe (se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata), del tipo biodegradabile e compostabile, in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette, in linea con quanto previsto dalla

direttiva 94/62 CE e conformi alla ISO 14024 oppure al marchio Programme for Endorsement of Forest Certification, nonché sacchetti portatutto biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

12. Requisiti degli alimenti

Il Concessionario dovrà privilegiare, nella preparazione dei cibi, derrate di categoria “extra” (qualità superiore: senza alcun difetto e particolare cura nel confezionamento) o di prima categoria (qualità buona: possono presentare qualche piccolo difetto di forma o imperfezione sulla parte esterna), provenienti da ditte di primaria importanza e affidabilità nel settore agro-alimentare, preferibilmente dalla c.d. “filiera corta” e da Km 0, freschi e di stagione per gli alimenti di origine vegetale, i DOP (“a denominazione d’origine protetta”), gli IGP (“a indicazione geografica protetta”) e le STG (“specialità tradizionali garantite”) e altre connotazioni locali, oltre che quelli provenienti da produzioni biologiche.

In particolare, per le produzioni biologiche, in linea con i nuovi criteri ambientali minimi, di cui al punto 10, dovranno essere impiegati e somministrati prodotti interamente biologici o altrimenti qualificati (DOP o IGP, SQNZ, SQNPI, ecc.) in modo tale che per ciascuna delle categorie di alimenti di seguito specificate siano garantite almeno le seguenti percentuali:

- **Frutta, ortaggi, legumi, cereali:** biologici per almeno il 20% in peso + un ulteriore 10% in peso se non biologica deve essere certificata nell’ambito del Sistema di Qualità Nazionale zootecnica (SQNZ) o nell’ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti):
 - deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità emanato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali di cui all’art. 2 del DM 18/12/2017 recante “*Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche*” o, nelle more della relativa adozione, secondo il “calendario di stagionalità” - Allegato A all’Allegato 1, art. 1 del DM 10/03/2020, oppure secondo i calendari regionali;
 - non deve essere di “quinta gamma” ovvero prodotti che dopo una prima lavorazione preliminare (selezione, lavaggio, taglio, pelatura) vengono precotti, sterilizzati e confezionati sottovuoto (conservazione medio-lunga) o cotti al vapore, grigliati o lessati e confezionati in atmosfera protettiva (prodotti deperibili);

- **Uova:** 100% biologiche - Non ammesso l'uso di altri ovoprodotti o prodotti a base di uova di nessun tipo (liquidi, concentrate, disidratati, cristallizzati, congelati, surgelati o coagulate) ossia, secondo il regolamento CE 853/2004, di *“prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di uova, o vari componenti o miscugli di uova o dall'ulteriore trasformazione di detti prodotti trasformati”*.

Carne:

- **bovina e avicola:** biologica per almeno il 20% in peso quella bovina e avicola + un ulteriore 10% in peso se non biologica deve essere certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI) o equivalente, o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali almeno con le informazioni facoltative *«benessere animale in allevamento»* e *«alimentazione priva di additivi antibiotici»*, o a marchio DOP o IGP o *«prodotto di montagna»*;

- **restante carne avicola:** etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante *«Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame»* per almeno le seguenti informazioni volontarie: *«allevamento senza antibiotici»* e allevamento *«rurale in libertà»* (free range) o *«rurali all'aperto»*;

- **Suina:** biologica per almeno il 5% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti *«benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione»* e *«allevamento senza antibiotici»*. Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

Non è consentita la somministrazione di *“carne ricomposta”*, nè prefritta, preimpanata o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dal Concessionario.

- **Salumi e formaggi:** biologico per almeno il 30% in peso, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o *«di montagna»* in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621);

- **Olio extra vergine di oliva:** biologico per almeno il 40% in capacità; l'olio da utilizzare per condimenti e cottura deve essere esclusivamente olio extravergine di oliva (EVO). Sono ammessi:
 - l'olio di girasole per eventuali frittiture;
 - altri oli vegetali solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta bio-diversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;
 - **Pelati, polpa e passata di pomodoro:** biologico per almeno il 33% in peso;
 - **Yogurt:** 100% biologico;
 - **Prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolato, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale):** biologici e/o provenienti da commercio equo e solidale così come risulta nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una "multi stakeholder initiative" quale il Fairtrade Labelling Organizations (FLO-cert), il World Fair Trade Organizations, o il WFTO ed equivalenti, nei limiti in cui tali etichette o iniziative garantiscono il rispetto di tale requisito;
 - **Prodotti ittici,** sia freschi che surgelati o conservati (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei), devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati: «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura. Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono quelle indicate nell'allegato 1 al D.M. 10/3/2022 relativo ai nuovi criteri ambientali minimi (CAM) per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva. Se viene somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta ogni dodici mesi deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.
- Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preinpanato o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- **Pane** deve essere unicamente pane fresco, di giornata; la somministrazione deve alternare pane preparato con diverse tipologie di farine e «ricette» (farine di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale etc.), al fine di evitare ogni forma di contaminazione il pane deve essere o confezionato o servito dagli addetti alla distribuzione;
- **Acqua** utilizzata nelle preparazioni può essere di rete o microfiltrata solo se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche sono conformi al d. lgs. n. 31/2001.

13. Qualità, sicurezza alimentare e salute - Etichettatura degli alimenti

I servizi di gestione bar e tavola calda/fredda, a garanzia della qualità, della sicurezza alimentare e della salute dovranno essere improntati al rispetto dei seguenti principi:

- i prodotti ortofrutticoli da consumare crudi dovranno essere lavati con soluzione disinfettante nel penultimo lavaggio;
- fornire, almeno una volta alla settimana, bistecca o filetto di manzo/vitello/vitellone IGP ovvero di alta qualità e proveniente da filiera controllata;
- somministrare pesce fresco almeno una volta alla settimana;
- l'utilizzo di prodotti congelati/surgelati dovrà essere evidenziato nell'elenco degli ingredienti e limitato essenzialmente a prodotti disponibili solo in questa forma e, ove previsti, dovranno essere, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, scongelati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura 0° C / 4° C; dovranno comunque essere di qualità elevata e di aziende produttrici di notorietà nazionale;
- è vietata, per scongiurare il degrado delle caratteristiche nutrizionali ed organolettiche dei prodotti impiegati, la congelazione di prodotti scongelati in precedenza, per cui tutti gli alimenti scongelati andranno utilizzati in giornata o altrimenti eliminati;
- è vietata, altresì, la congelazione di pietanze preparate e cotte in quantità eccedenti il normale consumo allo scopo di somministrarle nei giorni o settimane successive;
- dovranno essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti;
- dovranno essere tassativamente evitate preparazioni dei pasti o cotture dei cibi anticipate nei giorni precedenti alla somministrazione, ad eccezione del roast beef, della pasta o del riso freddi variamente

conditi e di salse/sughi in genere, la cui preparazione può risalire alle 24 ore precedenti e la cui somministrazione è subordinata, comunque, alla perfetta conservazione degli stessi;

- i piatti freddi dovranno essere confezionati immediatamente prima del servizio, coperti con una pellicola per alimenti e conservati ad una temperatura compresa fra 4° C e 10° C fino al momento della distribuzione;
- le porzioni di salumi e formaggi dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione; il prosciutto cotto dovrà essere a denominazione controllata da apposito Consorzio, di prima qualità e senza aggiunta di polifosfati;
- il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata;
- è vietato l'utilizzo di dadi di carne o vegetali o di altri preparati per brodo contenenti grassi vegetali idrogenati e ricchi di sale;
- eventuali preparazioni di purè devono utilizzare patate fresche, non sono ammessi preparati a base di patate liofilizzate o fiocchi di patate;
- il pesce conservato (ad es. tonno sottolio di oliva) può essere utilizzato per arricchire alcuni piatti unici ma non in sostituzione di un secondo di pesce;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo il giorno precedente;
- deve essere evitata la cottura di pezzi di carne di qualsiasi specie animale del peso superiore a 2/3 Kg;
- limitato uso delle frittiture e, ove utilizzate, occorrerà impiegare olio extra vergine di oliva o olio di girasole, da sostituire frequentemente e ogni qualvolta si effettuino cotture di alimenti di natura diversa; è vietata la pratica della "ricolmatura" (aggiunta di olio fresco all'olio usato);
- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura;
- moderato consumo di sale e basso consumo di grassi saturi (privilegiare grassi monoinsaturi) e utilizzo, nella preparazione dei piatti, esclusivamente dell'olio extravergine di oliva, senza impiego di condimenti e insaporitori contenenti acido glutammico e i suoi sali, limitato uso di salse, panne, besciamelle, maionese ecc.;
- moderato consumo di carboidrati semplici (o zuccheri semplici);

- è vietata l'utilizzazione di prodotti in cattivo stato di conservazione (anche se non scaduti) oppure oltre la data di scadenza stabilita (anche se apparentemente in buono stato di conservazione); anche laddove sia indicato “consumare preferibilmente entro il ...” dovrà comunque essere rispettata e non superata la data indicata;

- è vietata la somministrazione di cibi preconfezionati, preimballati, precotti o liofilizzati, manipolati o comunque preparati fuori dai locali cucina concessi in uso dall'Amministrazione.

Il Concessionario dovrà rispettare le disposizioni generali del Regolamento (UE) 1169/2011.

L'etichettatura dei singoli prodotti e/o i cartelli/libri ingredienti impiegati a tale scopo devono contenere obbligatoriamente, ai sensi dell'art. 9 del predetto Regolamento, le seguenti informazioni:

- denominazione dell'alimento;
- elenco e quantità degli ingredienti in ordine decrescente di peso, preferibilmente riportando - laddove non sia espressamente previsto dalla legge - anche le percentuali relative dei principali ingredienti;
- sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze, di cui all'allegato II del Regolamento (UE) 1169/2011, usati nella preparazione di un alimento e ancora presenti nel prodotto finito, sia che si tratti di un prodotto alimentare confezionato, sia che si tratti di un piatto servito. Le denominazioni di tali sostanze e prodotti, ai sensi dell'art. 21 del Regolamento, dovranno essere adeguatamente evidenziate nell'elenco degli ingredienti o in appositi avvisi, utilizzando un tipo di carattere chiaramente distinto e diverso da quello utilizzato per gli altri ingredienti, per dimensioni, stile o colore di sfondo;
- quantità netta dell'alimento;
- termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
- condizioni particolari di conservazione e/o condizioni di impiego;
- nome o ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare responsabile del prodotto e della sua sicurezza;
- paese di origine o luogo di provenienza dell'ingrediente primario degli alimenti, quando previsto, ai sensi del Regolamento di Esecuzione UE 2018/775;
- istruzioni per l'uso, nei casi in cui sono necessarie per un uso adeguato dell'alimento;

- titolo alcolometrico volumico effettivo, per le bevande che contengono un quantitativo di alcol in volume maggiore dell'1,2%;

- una dichiarazione nutrizionale che, nei casi in cui è obbligatoria, deve contenere queste informazioni minime: il valore energetico, ossia la quantità di calorie dell'alimento e la quantità di proteine, carboidrati, grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale, espressi come quantità per 100g o per 100 ml o per porzione.

Per le carni suine dovrà essere rispettato, quanto previsto dal decreto del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali del 6/8/2020, pubblicato in G.U. il 16/9/2020.

Tutti i prodotti e gli alimenti erogati dovranno essere totalmente esenti da organismi geneticamente modificati (OGM) o derivati da essi, in aderenza alle leggi in materia di O.G.M. (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.), e grassi idrogenati. A richiesta dell'Amministrazione, il Concessionario dovrà esibire, in qualsiasi momento, la certificazione di provenienza dei prodotti.

In caso di mancata o carente segnalazione delle informazioni sugli alimenti ai consumatori, salvo che il fatto costituisca reato, oltre alla irrogazione delle sanzioni previste dal D.Lgs. 231/2017 da parte delle Autorità competenti, si applicherà anche la penale di cui al punto 50 del presente Capitolato speciale.

La vendita e la somministrazione di generi alimentari avariati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità e di cibi e prodotti con validità oltre la data di scadenza, darà luogo alla risoluzione immediata del contratto, oltre alle eventuali applicazioni delle sanzioni di legge e delle penali come previste al punto 50 del presente Capitolato speciale.

Le posate al fine di evitare ogni forma di contaminazione debbono essere o preconfezionate o consegnate dagli addetti alla distribuzione.

14. Approvvigionamento delle merci

Il carico e lo scarico della merce, e comunque di ogni materiale riguardante l'esercizio dell'attività, dovrà essere effettuato nel rispetto degli orari e delle modalità operative che saranno comunicate dall'Amministrazione.

Il Concessionario si obbliga:

- all'acquisto, al trasporto e allo stoccaggio dei generi alimentari (con l'impegno a non accantonare presso il deposito eccessive quantità di derrate), dei prodotti necessari alla pulizia dei locali, delle attrezzature e degli arredi e al lavaggio delle stoviglie, del vasellame, della posateria, etc.;
- ad adottare i provvedimenti e le cautele necessarie per garantire la salute, la sicurezza e l'incolumità del personale addetto al servizio e dei terzi, nonché ad osservare e fare osservare tutte le vigenti disposizioni in materia di prevenzione e degli infortuni e sicurezza sul lavoro, ivi comprese quelle previste dal d.lgs. 81/2008, per quanto applicabile;
- ad adottare tutte le misure atte a non danneggiare i pavimenti, le vernici, i mobili ed ogni altro bene all'interno della sede ministeriale. Il Concessionario, in ogni caso, dovrà provvedere senza indugio e a proprie spese alla riparazione e/o sostituzione delle parti o degli oggetti danneggiati per colpa propria o dei suoi dipendenti e, in difetto, al risarcimento del danno;
- a rimuovere, raccogliere, trasportare e conferire scatole, imballaggi, nastri adesivi ed ogni altro materiale connesso al trasporto dei prodotti alimentari e delle bevande secondo le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata dei rifiuti urbani e in ogni caso in conformità al d.lgs. 152/2006;
- ad effettuare i conferimenti dei rifiuti al di fuori dell'orario di apertura del servizio prestato.

15. Eccedenze alimentari e destinazione di cibi e bevande non somministrati

Il Concessionario dovrà organizzare il servizio di tavola calda/fredda in modo tale da prevenire gli sprechi e le eccedenze alimentari.

Le eccedenze alimentari dovranno essere, almeno approssimativamente, monitorate e misurate, distinguendole tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico, ecc.

Il Concessionario dovrà assicurare che il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari, in linea con la ratio della legge n. 155/2003 recante "*Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale*" e con le direttive del Parlamento europeo dettate con la "*Risoluzione del 19 gennaio 2012 su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE*".

Il progetto dovrà indicare ed illustrare dettagliatamente le varie fasi del servizio di recupero e consegna delle eccedenze alimentari (quali, ad esempio, il confezionamento, l'abbattimento di temperatura, l'etichettatura, il trasporto in regime refrigerato, la consegna nel luogo prestabilito, ecc.).

Particolare attenzione dovrà essere posta alle corrette prassi operative da osservare nel rispetto di quanto previsto dall'art. 5 della sopra citata legge n. 166/2016, sia al fine di garantire la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti e, quindi, evitare lo sviluppo e la contaminazione da parte di microrganismi patogeni fino al momento del consumo, sia al fine di ottimizzare la logistica, per la quale dovranno essere individuate ed attuate le soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile ecc..

Le eccedenze potranno, eventualmente, essere destinate anche all'alimentazione di animali in canili o gattili.

Il progetto di recupero delle eccedenze dovrà essere elaborato dal Concessionario e trasmesso all'Amministrazione, **a pena di esclusione dalla gara**, in fase di presentazione dell'offerta tecnica.

Inoltre, si precisa che prima della stipula del contratto l'aggiudicatario dovrà presentare specifico protocollo sottoscritto con l'Organizzazione di volontariato prescelta, operante nel sociale e/o nei canili/gattili comunali.

16. Progetto "Benessere a tavola in Regione"

L'Amministrazione intende realizzare un Progetto, denominato "***Benessere a tavola in Regione***", per contribuire in modo concreto, in linea con i nuovi criteri ambientali minimi (CAM) di cui al punto 10 "*a diffondere una cultura sul valore del cibo*" e "*sulla corretta alimentazione*" e, quindi, al benessere e alla salute delle persone di tutte le età.

A tal riguardo, il Concessionario, in sede di Relazione tecnica, di cui al successivo punto 20, dovrà esprimere la disponibilità a realizzare tale Progetto, impegnandosi a fornire un servizio di ristorazione dedicato (menù "Light Lunch") a coloro che vogliono seguire un'alimentazione corretta, bilanciata ed

equilibrata, con la finalità di garantire, attraverso il supporto di un dietista, un apporto adeguato di energia e nutrienti, prevenendo sia carenze che eccessi nutrizionali di proteine, grassi e carboidrati.

In caso di disponibilità il Concessionario dovrà descrivere nella Relazione tecnica le modalità di realizzazione e gestione del Progetto.

17. Prevenzione, gestione e raccolta differenziata dei rifiuti

In linea con i Criteri Ambientali Minimi previsti nei servizi di ristorazione collettiva, il Concessionario dovrà analizzare le tipologie e fonti dei vari rifiuti per attuare idonee procedure atte a prevenirne la produzione. Al riguardo, dovrà scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi “a rendere” o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Ove non motivato da particolari esigenze, non dovranno essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, oli, salse da condimento, ecc.) e le monoporzioni.

Il Concessionario dovrà impegnarsi a rispettare le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Nessun sacchetto contenente rifiuti solidi urbani dovrà mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali adibiti ai servizi di gestione bar e tavola calda/fredda.

Tutti gli adempimenti relativi allo smaltimento dei rifiuti sono a carico della Ditta Aggiudicataria che dovrà provvedervi nel pieno rispetto delle disposizioni in materia di raccolta differenziata, per cui l'Amministrazione sarà completamente sollevata da detti obblighi.

La mancata osservanza degli obblighi di cui al presente punto comporterà l'applicazione della penale di cui al successivo punto 50.

18. Manuale di autocontrollo e sistema HACCP

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

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

Le eventuali irregolarità accertate dal Concessionario nell'ambito del programma di autocontrollo e i relativi provvedimenti adottati dovranno essere segnalati all'Amministrazione che, qualora ritenesse insufficienti o inefficaci le misure correttive, potrà richiedere la modifica del programma di autocontrollo. Il Concessionario, pertanto, dovrà presentare, in sede di sottoscrizione del Verbale di avvio dei servizi, di cui al punto 26 del presente Capitolato speciale, il proprio Manuale di Autocontrollo redatto in conformità al Reg. CE n. 852/2004.

19. Prezzi

I prezzi si distinguono in:

- prezzi dei prodotti del servizio di gestione bar;
- prezzi dei menù del servizio di tavola calda/fredda.

Il Concessionario dovrà fornire, in sede di gara, la percentuale unica di ribasso da applicare ai prezzi dei prodotti del servizio di gestione bar e la percentuale unica di ribasso da applicare ai prezzi del servizio di tavola calda/fredda.

Tutti i prezzi si intendono comprensivi di I.V.A.

I prezzi non dovranno essere superiori a quanto riportato nelle seguenti tabelle distinte per tipologia di servizio e saranno soggette a ribasso in sede di gara:

LISTINO PREZZI SERVIZIO GESTIONE BAR, DESCRIZIONE PRODOTTO PREZZO incluso i.v.a.

LISTINO PREZZI SERVIZIO TAVOLA CALDA/FREDDA, DESCRIZIONE MENU' PREZZO incluso i.v.a.



CAFFETTERIA	
Caffè espresso	€ 1,10
Caffè decaffeinato e caffè di orzo	€ 1,30
Cappuccino	€ 1,40
Caffè Latte	€ 1,75
Caffè freddo	€ 1,40
Cioccolata in tazza	€ 2,10
Tè, camomilla ed infusi	€ 1,75
Latte in bicchiere	€ 1,10
Tè freddo	€ 1,75
Caffè al ginseng	€ 1,50
Caffè brasiliano o marocchino	€ 1,50
Crema al caffè	€ 2,70
Caffè speciali	€ 2,50
PASTICCERIA	
Brioche, lieviti e paste assortite formato Standard	€ 1,20
Brioche, lieviti e paste assortite formato Mini	€ 1,00
Brioche e cornetti integrali	€ 1,30
Fetta di crostata /ciambellone	€ 1,80
Fetta di torta	€ 2,10
BIBITE FREDDE	
Bevande Gassate in bottiglia	€ 2,10
Succhi di frutta in bottiglia	€ 2,00
Bibite/Succhi di frutta in barattolo	€ 2,60
Acqua minerale in bottiglia (0,50 cl.)	€ 0,70
Acqua minerale in bottiglia (1,5 l.)	€ 1,00



Acqua minerale in pet (0,50 cl.)	€ 0,90
FRULLATI	
Spremute/centrifughe di frutta (min. 20 cl.)	€ 2,70
Frappè assortiti	€ 3,10
Frullati di frutta	€ 3,10
APERITIVI	
Aperitivi analcolici	€ 2,60
ALTRO	
Yogurt (min. 125 gr.)	€ 0,85
Frutta fresca/Macedonia (porzione)	€ 3,40
Panino (min. 100 gr.) con farcitura (min. 30 gr.)	€ 3,10
Panino (min. 100 gr.) con farcitura (min. 50 gr.)	€ 3,50
Tramazzini	€ 2,00
Tramazzini con doppia farcitura	€ 2,30
Toast	€ 2,00
Toast con doppia farcitura	€ 2,80
Piadina	€ 3,30
Pizza bianca farcita	€ 2,70
Trancio pizza	€ 3,20
1 MENU' A SCELTA	
a. base Composto da un primo a scelta, un secondo a scelta, un contorno a scelta, frutta fresca, pane, mezzo litro di acqua minerale.	€ 9,60
b. con primo Composto da un primo a scelta, un contorno a scelta, frutta fresca o yogurt, pane, mezzo litro di acqua minerale.	€ 8,00



c. con secondo Composto da un secondo a scelta, un contorno a scelta, frutta fresca, pane, mezzo litro di acqua minerale.	€ 9,00
2 MENU' PIATTO UNICO Composto da prodotti di salumeria, formaggi, pesce conservato, legumi, ecc., contorno a scelta, frutta fresca, pane, mezzo litro di acqua minerale.	€ 8,00
3 MENU' INSALATONA Composto da insalata verde o insalata mista (pomodori, carote, ecc.) con altri ingredienti (es. mozzarella, tonno, salmone, uova sode, parmigiano, frutta secca, legumi, cereali, ecc.), frutta fresca, pane, mezzo litro di acqua minerale.	€ 7,00
4 MENU'SPECIALI	
a. vegetariano Piatto unico senza carne e pesce (possibile l'impiego di uova, latte e derivati)	€ 8,00
b. vegano Piatto unico con alimenti di origine esclusivamente vegetale (cereali, verdure, frutta fresca e secca, legumi e loro derivati) ed esclusione di qualsiasi alimento di origine animale, compresi uova, latte e suoi derivati, miele	€ 9,00
c. senza glutine ("Gluten Free") Piatto unico con prodotti alimentari che rispettano la vigente normativa nazionale sulla produzione, modalità di etichettatura e quantitativo massimo di glutine e ciò tenendo conto non solo dei singoli ingredienti, ma anche delle possibili contaminazioni durante tutte le	€ 10,00

fasi di preparazione. I prodotti da impiegare dovranno riportare in etichetta la dicitura “senza glutine”, ai sensi del Regolamento Europeo 828/2014	
5. MENU' LIBERO	
PRIMO PIATTO	€ 5,80
RISO//PASTA IN BIANCO	€ 4,00
SECONDO PIATTO	€ 6,80
SECONDO PIATTO DI PESCE	€ 7,50
CONTORNO	€ 3,10
FRUTTA SINGOLO	€ 1,00
ANANAS	€ 3,50
MACEDONIA	€ 3,20
PANE	€ 0,70

La scelta di utilizzare acqua e bevande confezionate nei menù tiene conto di specifiche esigenze tecniche, logistiche ed igienico-sanitarie di questa Amministrazione, nonché delle modalità di espletamento del servizio di tavola calda/fredda (da consumare in piedi o take-away).

I prezzi da applicarsi agli utenti per le somministrazioni saranno quelli offerti dal Concessionario in sede di Gara.

Il Concessionario dovrà esporre i listini prezzi, vistati dal DEC e dal RUP, in modo ben visibile all'interno del locale.

Il pagamento delle consumazioni sarà a totale ed esclusivo carico dei soggetti beneficiari, con conseguente esonero per l'Amministrazione da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo.

Il pagamento delle consumazioni da parte degli utenti potrà avvenire:

- ✓ in contanti;
- ✓ mediante moneta elettronica (POS, ecc.);

- ✓ mediante card elettronica e/o buoni pasto forniti al personale dall'Amministrazione: al riguardo, il Concessionario dovrà impegnarsi ad accettare i buoni pasto concessi dall'Amministrazione al personale, attualmente del valore facciale di Euro 7,00 (sette/00), erogati dalla Società Repas, acquistati attraverso convenzione Consip, procurandosi gli opportuni strumenti per consentirne l'utilizzo anche parziale; tale modalità dovrà essere accettata anche nell'ipotesi in cui, durante la validità contrattuale, dovesse cambiare la società emittente dei buoni e/o il valore degli stessi oppure l'erogazione da parte dell'Amministrazione del corrispettivo per il pagamento del pranzo.

L'accettazione da parte del Concessionario dei buoni pasto o altro mezzo di pagamento esonera l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità per contenziosi che potrebbero insorgere tra il Concessionario ed il singolo dipendente o tra il Concessionario e la società erogatrice dei buoni pasto.

L'inserimento di ulteriori prodotti/proposte non presenti nelle tabelle dovrà essere preventivamente autorizzato dal DEC sentito il RUP così come dovrà essere autorizzata anche l'esclusione o la sostituzione dei prodotti previsti.

Qualunque modifica ai menu dovrà comunque seguire il principio di equivalenza economica e nutrizionale, ovvero qualunque altra ricetta potrà essere aggiunta e/o sostituita solo se di valore economico e nutrizionale equivalente.

È ammessa la revisione dei prezzi, a partire dal secondo anno del contratto, ai sensi dell'art. 106, comma 1, lettera a), primo periodo, del decreto-legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i. qualora, nel corso dell'esecuzione del contratto, i prezzi dei prodotti alimentari e delle bevande subiscano, per effetto di circostanze imprevedibili e non determinabili, significative variazioni in aumento o in diminuzione dei prezzi unitari utilizzati.

L'adeguamento dei prezzi verrà determinato sulla base dei prezzi standard eventualmente rilevati dall'ANAC, sulla base dell'indice nazionale dei prezzi al consumo per l'intera collettività (NIC) rilevati dall'ISTAT oppure, qualora i dati suindicati non fossero disponibili, in misura non superiore alla differenza tra l'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati, al netto dei tabacchi (c.d. FOI), disponibile alla data di valutazione dell'istanza di revisione prezzi e quello corrispondente al mese/anno di sottoscrizione del contratto di Concessione.

A tal fine il Concessionario deve presentare al Responsabile unico del procedimento e al Direttore dell'esecuzione del Contratto, quanto segue:

- istanza di revisione prezzi listino servizio gestione bar e/o listino servizio tavola calda/fredda;
- documenti comprovanti l'effettiva variazione dei prezzi quali, a titolo meramente esemplificativo, fonti ufficiali da cui desumere le oscillazioni dei prezzi di mercato, dichiarazione dei fornitori, fatture pagate per l'acquisto dei prodotti e ogni altro mezzo di prova idoneo a dimostrare le variazioni rispetto a quanto documentato dallo stesso al momento dell'offerta presentata in sede di gara.

L'Amministrazione si riserva di fornire un riscontro all'istanza di adeguamento prezzi dei listini entro 30 giorni dalla sua presentazione.

20. Organizzazione e gestione dei servizi

Tutte le attività di gestione bar e di tavola calda/fredda e di allestimento locali dovranno essere svolte nel rispetto delle norme vigenti, delle prescrizioni e delle autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica, igienico-sanitaria e di inquinamento acustico e atmosferico, di destinazione d'uso dei locali e degli edifici per l'attività prevalente, di sicurezza e di prevenzione degli incendi, di tutela dell'ambiente, nonché nel rispetto del Regolamento comunale di igiene in materia di alimenti e bevande.

Il Concessionario dovrà svolgere i servizi di gestione bar e di tavola calda/fredda a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, assicurandone il migliore funzionamento interno, in raccordo ed integrazione con le attività svolte nella sede della Regione Lazio, senza recare intralci, disturbi o interruzioni alle attività in atto.

I servizi di gestione bar e di tavola calda/fredda dovranno essere organizzati in modo da assicurare, in qualsiasi fascia oraria, tempi di attesa minimi, avendo cura di predisporre apparecchiature e attrezzature adeguate, nonché un servizio di cassa adeguato al numero degli utenti.

Per ogni consumazione effettuata dovrà essere rilasciato all'utenza apposito scontrino di cassa in conformità alla normativa fiscale vigente.

Il concorrente dovrà descrivere nel dettaglio, in una specifica Relazione tecnica, come intende gestire il servizio bar ed il servizio di tavola calda/fredda, specificando tutto ciò che ritiene utile e necessario per assicurare un servizio di qualità.

In particolare, nella **Relazione tecnica**, il concorrente:

a. dovrà assumere l'impegno a garantire, **a pena di esclusione dalla gara**, quanto segue:

- una congrua offerta, nella gestione del servizio bar, di prodotti, tenendo altresì conto delle esigenze di coloro che sono tenuti a seguire un regime alimentare particolare (ad es.: vegetariani, vegani, celiaci, ecc.);
- almeno n. 2 proposte giornaliere per la linea menù 1, di cui al precedente punto 9, per ciascuna delle seguenti tipologie di alimento: primi piatti, secondi piatti e contorni;
- almeno n. 1 proposta giornaliera di piatto unico per le linee menù n. 2, 3 e 4 (vegetariano, vegano e "gluten free"), di cui al precedente punto 9;
- che le preparazioni dei menù vegetariano, vegano e "gluten free" saranno fatte attraverso il supporto di un dietista;
- che tutti i menù e i piatti che saranno proposti rispetteranno le caratteristiche di cui al precedente punto 11, in quanto a "stagionalità", "varietà, modularità e rotazione", "tradizione gastronomica regionale" e "trasportabilità";
- che tutti gli alimenti utilizzati nelle preparazioni avranno i requisiti di cui al precedente punto 12;
- che l'utenza sia quotidianamente informata, attraverso l'esposizione su una lavagna cancellabile, sull'offerta dei menù del giorno, evidenziando gli alimenti biologici e/o qualificati (DOP, DOC, IGIP, SQNZ, SQNPI, commercio equo e solidale, ecc.);
- un servizio di prenotazione dei menù tramite smartphone;
- una puntuale informativa all'utenza che il servizio erogato rispetta i Criteri Ambientali Minimi (CAM) per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva di cui al D.M. 10/3/2022;
- la presentazione al Direttore dell'esecuzione del contratto della programmazione stagionale dei menù suddivisa per settimana lavorativa e con la descrizione delle ricette, evidenziando le referenze biologiche o altrimenti qualificate (DOP, SQNZ, SQNPI, etc.) dei prodotti utilizzati e la denominazione scientifica

delle specie ittiche che verranno offerte nelle preparazioni dei pasti del giorno, sia per poter effettuare le verifiche di conformità sia per fornire informazioni all'utenza.

La Relazione dovrà essere corredata di un documento denominato “Prodotti servizio gestione bar”, riportante l'elenco dei prodotti offerti con indicazione della marca o della composizione, e di un documento denominato “Menù servizio tavola calda/fredda” contenente lo sviluppo delle ricette con elenco grammature, profilo calorico e macronutrienti, nonché informazioni su come sarà garantita una corretta ed igienica trasportabilità delle pietanze;

b. potrà dichiarare la disponibilità a garantire:

- un'ulteriore proposta giornaliera per i menù speciali (vegetariano, vegano e “gluten free”);
- un servizio di prenotazione dei menù attraverso modalità innovative (ad es. App specifiche per smartphone/pc, etc.);
- la realizzazione del progetto denominato “Benessere a tavola in Regione”, di cui al punto 16 del presente Capitolato speciale.

21. Locali e spazi oggetto della concessione: allestimento ed arredamento.

Per l'attività di gestione dei punti di ristoro la Regione Lazio mette a disposizione i locali già attualmente adibiti a bar tavola calda/fredda.

I locali adibiti a Bar, Tavola calda/fredda siti nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi 7, piano terra palazzina B e buvette primo piano palazzina A, vengono resi disponibili dall'Amministrazione nello stato in cui si trovano, privi di arredi e attrezzature in quanto tutti di proprietà dell'attuale gestore.

Ciascuna ditta interessata a presentare offerta potrà prendere visione dello spazio e delle attrezzature di ciascuno dei suddetti bar durante il sopralluogo obbligatorio.

Si rinvia inoltre per ognuno dei suddetti locali alle planimetrie allegate al presente capitolato (All. I Planimetria Via R. Raimondi Garibaldi 7, piano terra palazzina B, All. L. Planimetria buvette primo piano palazzina A).

La Ditta aggiudicataria dovrà predisporre uno schema in cui presenterà il layout delle sale sopra descritte oltre che l'indicazione esaustiva degli eventuali interventi che si rendono strettamente indispensabili per l'allestimento dei locali e per adeguare i locali all'esigenze specifiche, oltre che i tempi necessari.

La modalità ed i tempi di esecuzione dei suddetti interventi dovranno essere completati entro 30 giorni dalla consegna dei locali che avverrà con apposito verbale e concordati nelle modalità con il RUP e il DEC della presente procedura e dovranno essere effettuati con tecnici di comprovata esperienza professionale al fine di garantire un'efficace interfaccia con la Direttore dell'Esecuzione del Contratto.

Il Gestore dovrà effettuare, con oneri a proprio carico, gli eventuali lavori di adeguamento che risultassero necessari per l'installazione di arredi ed attrezzature in conformità al progetto presentato in sede di gara e nel rispetto della tempistica ivi indicata.

Il progetto di adeguamento dei locali e allestimento locali con arredi e attrezzature (compresa stoviglieria anche monouso) necessarie all'attività da svolgere oltre ad essere conforme alle vigenti norme di sicurezza alimentare, antiinfortunistiche ed a tutte le norme di settore, deve essere adeguato all'ambiente della Regione Lazio e rispondente alle moderne esigenze di estetica e funzionalità.

Qualsiasi lavoro compresa la dismissione di arredi già esistenti e di proprietà dell'Amministrazione deve essere preventivamente autorizzato.

CONSEGNA E ADEGUAMENTO LOCALI

L'aggiudicatario, entro 5 giorni dalla sottoscrizione del contratto, o dalla consegna in via anticipata dei locali, dovrà consegnare all'Amministrazione regionale il cronoprogramma definitivo dei lavori necessari per l'installazione delle attrezzature e di rimessa in funzione dei locali ed il relativo progetto esecutivo, dando conto delle tempistiche di tutte le attività previste dal presente capitolato, prevedendo di limitare il più possibile l'interruzione del servizio.

L'Amministrazione regionale provvederà ad approvare il progetto di modifica del layout dei locali adibiti per il servizio bar tavola calda /fredda ovvero a chiedere modifiche entro 10 giorni dalla presentazione. In caso di richiesta di modifica, l'aggiudicatario dovrà effettuarle nei successivi 7 giorni.

Quindi il Direttore dell'Esecuzione del Contratto concorderà, entro 5 giorni dall'approvazione del progetto di installazione, con la ditta la consegna dei locali nel termine non dilazionabile dei 30 giorni successivi.

L'allestimento dei locali e la conseguente attivazione del servizio dovranno avvenire nei termini massimi previsti dal cronoprogramma e comunque non oltre 30 giorni naturali consecutivi a partire dalla data del Verbale di Consegna dei Locali.

Entro 10 giorni dalla data di ultimazione di eventuali lavori, la Ditta aggiudicataria dovrà presentare, a firma di tecnico abilitato, le certificazioni relative ad eventuali lavori di prevenzione incendi (CERT.REI, DICH.POSA OPERA, DICH.CONF., DICH.RIV.PROT., DICH.PROD.), nonché ad eventuali lavori elettrici, termici, idrici ecc., a corredo del certificato di regolare esecuzione del Direttore dei Lavori (art. 237 D.P.R. 207/2010).

* * *

In relazione a tutti i servizi bar tavola calda/fredda, la ditta aggiudicataria dovrà dotarsi, a proprio completo onere e carico, degli arredi e delle attrezzature necessarie all'esercizio dell'attività, qualora non già presenti.

Il Gestore dovrà mettere a disposizione per l'esercizio dell'attività solo macchine elettriche con marchio CE.

La ditta dovrà provvedere altresì a mantenere gli arredamenti, le attrezzature e gli spazi in buono stato, e procedere alla sostituzione di arredi e/o di attrezzature danneggiati o non più funzionanti o non più consoni al decoro degli ambienti.

Il Gestore dovrà provvedere per tutta la durata della concessione, a propria cura oneri e spese, alla manutenzione ordinaria dei locali in cui viene svolto l'esercizio (ai sensi del comma 1, lettera a) dell'art. 3 del DPR 6 giugno 2001, n.380 e smi).

Qualora la ditta non provveda alle manutenzioni, l'Amministrazione regionale potrà effettuare direttamente gli interventi che si renderanno necessari, previa diffida scritta ad adempiere entro un congruo termine. I costi sostenuti direttamente dall'Amministrazione verranno posti a carico della ditta concessionaria che dovrà saldarli entro 30 giorni dal ricevimento.

Tali locali dovranno essere mantenuti nelle condizioni di massimo decoro e igiene attenendosi a tutte le prescrizioni. Per l'espletamento del servizio, l'Amministrazione concederà in gestione al Concessionario i locali e spazi, meglio identificati nella planimetria allegata (Allegato L e M), dotati di impianti di riscaldamento e condizionamento, idrico ed elettrico, così composti:

- un locale da utilizzare per lo svolgimento del servizio bar e distribuzione pasti (pal. B e pal. A);
- un locale da adibire a cucina, destinato alla preparazione dei pasti;
- un locale da adibire a magazzino, destinato allo stoccaggio di cibi e bevande;
- un locale da adibire a spogliatoio, destinato al personale;
- un servizio igienico riservato.

Si fa presente che i disegni dei locali forniscono una rappresentazione indicativa dei luoghi, per cui sarà necessario che ogni partecipante alla procedura di gara effettui un sopralluogo obbligatorio ai fini della verifica sulla effettiva consistenza ed estensione degli ambienti da utilizzare.

Il Concessionario dovrà provvedere ad arredare tutti i locali e gli spazi dati in concessione nel rispetto della normativa vigente.

Si intendono, altresì, a carico del Concessionario anche gli oneri relativi ai rilievi planimetrici.

L'Amministrazione, in caso di evidenti problematiche e/o necessità tecniche che potrebbero sorgere in fase di realizzazione dell'allestimento, si riserva, in ogni caso, di chiedere al Concessionario la modifica

parziale del layout proposto, senza che ciò incida sugli elementi che sono stati oggetto di valutazione nel rispetto del principio di immodificabilità dell'offerta.

Nei locali adibiti alla preparazione dei cibi e in quelli destinati a magazzino sarà consentito l'accesso al solo personale individuato dal Concessionario, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione, il Direttore dell'esecuzione del contratto, il Responsabile unico del procedimento e i componenti della eventuale Commissione di controllo e valutazione.

22. Manutenzione dei locali e degli allestimenti

Il Concessionario dovrà impegnarsi ad utilizzare con la massima diligenza i locali messi a disposizione dall'Amministrazione e mantenere in perfetta efficienza gli impianti di cui gli stessi sono dotati. Dovrà, altresì, impegnarsi affinché i macchinari, le attrezzature, le stoviglie, il vasellame, la posateria e, in generale, tutto quanto utilizzato per l'esecuzione dei servizi, sia mantenuto in perfetto stato di efficienza attraverso una costante manutenzione ordinaria e, all'occorrenza, anche straordinaria, da effettuarsi nel rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza.

Ai sensi dell'art. 15 del D.P.R. n. 296/2005 e successive modificazioni, tutti gli oneri per la manutenzione ordinaria e straordinaria della parte di immobile concessa in uso, nonché gli oneri di qualsiasi natura gravanti sulla stessa parte, sono a carico del Concessionario.

Tutte le attività manutentive dovranno essere svolte in modo conforme alle norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, alle norme UNI, alle norme tecniche vigenti ed alle regole dell'arte, ovvero dovranno essere affidate a imprese o soggetti professionali e qualificati, iscritti negli specifici albi professionali.

Gli interventi manutentivi da effettuarsi su impianti rientranti nelle previsioni di cui al d.lgs. n. 37/2008 devono essere eseguiti da imprese abilitate, le quali sono tenute anche a rilasciare, a cura di personale abilitato ai sensi di legge, le prescritte certificazioni di conformità ogni qualvolta si rendessero necessarie.

L'Amministrazione si riserva di controllare, in ogni momento, l'effettivo stato dei locali, degli arredi e delle attrezzature, ecc. e, in caso di accertata incuria nell'adempiere agli obblighi di cui sopra, procederà ad effettuare autonomamente gli interventi necessari, addebitando le spese sostenute al Concessionario, a valere sulla cauzione definitiva.

Il Concessionario dovrà segnalare tempestivamente all'Amministrazione ogni guasto, anomalia o difetto di funzionamento degli impianti, delle attrezzature, delle macchine, dei locali, ecc. e la necessità di intervento straordinario, ed evitarne, in via cautelativa, l'uso ove sussistano o possano ragionevolmente temersi rischi apprezzabili per persone e/o cose.

Restano, in ogni caso, a carico del Concessionario i danni e le spese per gli interventi di manutenzione straordinaria causati dalla mancata o ritardata esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria, nonché le spese per riparazioni derivanti da malfunzionamento dei beni causato da incuria, maldestro o improprio utilizzo da parte del proprio personale dipendente.

Il Concessionario dovrà presentare in sede di avvio dei servizi uno specifico piano di manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, degli impianti tecnici e delle attrezzature, tenendo conto dei relativi manuali d'uso e manutenzione. La mancata osservanza di quanto previsto nel piano durante la fase di esecuzione del contratto potrà comportare l'applicazione delle penali di cui al punto 50 del presente Capitolato speciale.

Ogni intervento pianificato in base a quanto previsto nel piano di manutenzione e nei relativi libretti di uso e manutenzione, dovrà essere annotato in un apposito Registro delle manutenzioni che dovrà essere custodito in sede con allegata la documentazione attestante l'intervento eseguito (ad es.: rapporto tecnico, fattura).

23. Pulizia dei locali e delle attrezzature

Il Concessionario dovrà mantenere nel massimo ordine e in perfetta pulizia i locali messi a disposizione dall'Amministrazione e i relativi impianti, le attrezzature, le stoviglie, il vasellame, la posateria, la biancheria, nonché gli arredi, le pareti, le vetrate e i rivestimenti e tutto quanto altro utilizzato per l'espletamento del servizio, nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie e delle procedure di autocontrollo, secondo il sistema HACCP.

Al riguardo, dovrà eseguire a proprie cure e spese, anche mediante l'utilizzo di personale specializzato nel campo delle pulizie e delle sanificazioni ambientali, le pulizie giornaliere e periodiche, nonché quelle

straordinarie da effettuarsi in occasione di eventi imprevedibili (es. lavori di imbiancatura, raccolta acque per allagamenti, ecc.) o a seguito di interventi di manutenzione ordinaria o straordinaria.

In particolare, Il Concessionario dovrà provvedere:

- alla pulizia della cucina, dei mobili, delle attrezzature, delle suppellettili, delle stoviglie ed accessori; particolare cura dovrà essere rivolta alla pulizia delle stoviglie: dovranno essere utilizzati gli appositi impianti ed impiegati idonei prodotti detergenti, al fine di ottenere una razionale pulizia e disinfezione del materiale stesso;
- al lavaggio e sanificazione delle superfici verticali, comprese quelle vetrate, e orizzontali interne dei locali, dei pavimenti della sala cucina, della zona di preparazione dei cibi e delle zone di servizio dove si procede alla somministrazione di alimenti, dei rivestimenti, dei macchinari, dei tavoli di lavoro, delle cappe di aspirazione, dei corpi illuminanti, degli infissi, ecc.;
- alla pulizia delle celle frigorifere e dei locali adibiti a dispensa e ad immagazzinamento delle provviste;
- alla pulizia dei locali spogliatoio e dei servizi igienici destinati al personale, da tenere costantemente provvisti di sapone disinfettante e asciugamani a perdere e sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie;
- allo spurgo e alla pulizia periodica degli scarichi, compresi i pozzetti degrassatori e fosse biologiche, a servizio della cucina e dei relativi servizi igienici, compresi gli interventi di prevenzione degli infestanti nelle caditoie e nei pozzetti;
- alla disinfezione quotidiana delle attrezzature fisse e mobili;
- alla disinfestazione, derattizzazione e sanificazione periodica, con cadenza minima bimestrale, da effettuarsi nella giornata di sabato, di tutti i locali e gli spazi adibiti ai servizi di gestione bar e tavola calda/fredda, comprese le aree esterne di pertinenza, attraverso idonea impresa provvista delle necessarie autorizzazioni di legge in materia. Gli interventi dovranno prevedere un'attività di monitoraggio degli eventuali infestanti attraverso l'utilizzo di adeguati strumenti al fine di attuare le necessarie azioni volte all'eliminazione degli stessi.

L'Amministrazione si riserva di chiedere al Concessionario di effettuare interventi straordinari che si rivelino necessari. Tali interventi andranno effettuati entro il primo sabato utile successivo alla richiesta. Ad avvenuta esecuzione di ciascun intervento il Concessionario dovrà inviare all'Amministrazione

l'attestazione dell'intervento eseguito, con indicazione dei prodotti utilizzati. Ciascun prodotto utilizzato non dovrà essere classificato come tossico. Contro mosche ed insetti dovranno preferirsi forme di disinfestazione che non prevedano il ricorso all'uso di prodotti chimici.

Ulteriori interventi di sanificazione dei locali potranno essere richiesti dall'Amministrazione in ottemperanza a disposizioni adottate dall'Amministrazione stessa (ad es. sanificazioni legate all'emergenza epidemiologica).

Le operazioni di lavaggio e pulizia non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di preparazione e somministrazione degli alimenti, ma dopo l'orario di chiusura dei locali adibiti al servizio di gestione bar e tavola calda/fredda.

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

Il personale che effettua operazioni di pulizia o lavaggio dovrà, inoltre, indossare indumenti di colore visibilmente diversi da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere impiegati nelle concentrazioni e con le modalità indicate nelle relative schede tecniche, dovranno sempre essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

Il Concessionario dovrà utilizzare prodotti per l'igiene e la pulizia conformi alla vigente normativa sui detersivi (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 2 novembre 2021 n. 179 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici, nonché utilizzare esclusivamente prodotti in eco cart certificata, conformi a standard ambientali riconosciuti a livello internazionale (pefc- fsc long life ecc.).

In particolare, per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie dovranno essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio a

umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Poiché i servizi di pulizia possono essere considerati attività con elevato impatto ambientale, in aggiunta alle restrizioni sulle proprietà chimiche dei prodotti di pulizia utilizzati, è altrettanto importante, per quanto riguarda l'esecuzione del servizio, introdurre l'utilizzo di nuove tecniche per la pulizia (ad esempio l'utilizzo di panni riutilizzabili in microfibra), un adeguato monitoraggio e un'efficace gestione del servizio (per esempio assicurarsi che siano utilizzati dosaggi adeguati).

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

Tutte le operazioni di manutenzione e sanificazione di natura ordinaria e straordinaria dovranno essere svolte dopo l'orario di chiusura e/o di sabato e domenica.

24. Presa in consegna e allestimento dei locali

La consegna dei locali per l'allestimento/arredamento degli ambienti e per l'espletamento di tutte le attività propedeutiche all'avvio dei servizi (es. attivazione e voltura utenze, ottenimento autorizzazioni, ecc.) avverrà quando il contratto sarà divenuto efficace ai sensi dell'articolo 32, comma 12, del d.lgs. n. 50/2016, ovvero in forma anticipata.

Per la consegna sarà redatto, in duplice copia e in contraddittorio tra le Parti, un apposito *Verbale di consegna dei locali*, sottoscritto dal Direttore dell'esecuzione del contratto e dal legale rappresentante del Concessionario entro i 15 giorni dalla data di intervenuta efficacia del contratto o in forma anticipata, pena l'applicazione della penale di cui al punto 50 del presente Capitolato speciale.

Nel verbale verranno descritti locali ed impianti consegnati, nonché indicata la data di avvio dei servizi.

A partire dalla data di sottoscrizione del verbale di consegna, il Concessionario:

- si impegna a mantenere in buono stato e ad utilizzare correttamente tutto quanto affidato in consegna;
- si impegna, altresì, ad installare - sia per la cucina che per il banco bar - attrezzature di classe energetica "A +" o equivalenti;

- si impegna ad installare dispositivi frangigetto nei rubinetti dei lavandini e dei lavamani che permettono di ridurre i consumi di acqua del 10%;
- assume tutti i rischi per danneggiamenti, perdite e/o sottrazioni dei beni consegnati, sollevando l'Amministrazione da qualsiasi onere;
- è ritenuto responsabile per i danni arrecati alla struttura nel suo complesso, agli impianti e a quant'altro affidato in consegna. In tal caso, dovrà provvedere tempestivamente alle riparazioni necessarie, con l'avvertenza che in difetto provvederà l'Amministrazione addebitando al Concessionario il relativo importo, maggiorato del 20% a titolo di spese generali;
- assume a proprio carico gli oneri per eventuali danni a personale, utenti e terzi che dovessero derivare dalle attività connesse allo svolgimento dei servizi.

L'Amministrazione, qualora ricorrano motivi di urgenza, si riserva la facoltà di procedere anticipatamente alla consegna dei locali anche prima che il contratto sia divenuto efficace.

25. Verbale di cooperazione e coordinamento e sopralluogo congiunto

Al fine di promuovere la cooperazione e il coordinamento per la gestione della sicurezza durante l'esecuzione dei servizi, prima dell'avvio, ai sensi dell'art. 26, comma 3-bis, del d.lgs. n. 81/2008, sarà redatto, in duplice copia ed in contraddittorio tra le Parti, apposito verbale di cooperazione, coordinamento e sopralluogo congiunto, dal quale risulti l'esame sia delle informazioni fornite dall'Amministrazione sui rischi specifici esistenti nei locali e negli ambienti dati in Concessione sia le misure di emergenza adottate dal Concessionario in relazione alla propria attività, al fine di valutare i rischi derivanti dalle possibili interferenze tra le diverse attività che si svolgono in successione o contestualmente all'interno dell'area interessata dal servizio di Concessione.

26. Obblighi preliminari all'avvio dei servizi

Entro la data di sottoscrizione del Verbale di avvio dei servizi, il Concessionario, al fine di svolgere i servizi oggetto della Concessione, dovrà:

- effettuare gli allacci e provvedere all'intestazione di tutte le utenze;

- provvedere al pagamento delle imposte correlate;
- garantire che i servizi di somministrazione, conservazione e preparazione di alimenti e bevande saranno svolti nel pieno rispetto delle vigenti norme, previa presentazione della Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) prevista dalla vigente normativa (art. 19 della legge n. 241/1990) e della notifica sanitaria da effettuare presso il SUAP del Comune di Roma ai sensi del Reg. CE 852/2004, nonché di qualsiasi altro eventuale nulla osta o parere necessario per lo svolgimento dell'attività nei locali dati in concessione.

27. Avvio dei servizi

I servizi dovranno essere attivati dal Concessionario entro il termine dichiarato nella propria **Relazione tecnica**, decorrente dalla data di consegna dei locali, comprensivo dei giorni necessari per l'allestimento/arredamento degli stessi e per l'espletamento delle attività propedeutiche, comunque non oltre il trentesimo giorno.

Prima dell'avvio dei servizi dovrà essere effettuata, se non fatta in sede di riunione di cooperazione e coordinamento, una verifica preliminare, da parte del competente Ufficio Tecnico di questa Amministrazione, circa la conformità dei locali e degli spazi allestiti dal Concessionario rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato speciale e dalla normativa vigente in materia di sicurezza e di conformità impiantistica.

Per l'avvio dei servizi, sarà redatto, in duplice copia e in contraddittorio tra le Parti, un apposito Verbale di avvio dei servizi, sottoscritto dal Direttore dell'esecuzione del contratto e dal legale rappresentante del Concessionario.

Al Verbale di avvio dovranno essere allegati i documenti di cui al punto 18 (Manuale di Autocontrollo redatto in conformità al Reg. CE n. 852/2004), al punto 29 (elenchi nominativi delle unità di personale addetto) e al punto 28 (nominativo del referente del concessionario) del presente Capitolato speciale.

Per ritardi nell'avvio dei servizi imputabili al Concessionario saranno applicate le penali di cui al punto 50 del presente Capitolato speciale.

28. Referente del Concessionario e Referente della qualità

Il Concessionario deve individuare, nel proprio organico aziendale, uno o più soggetti a cui affidare la responsabilità tecnica, gestionale e qualitativa del servizio. A tal riguardo, ha l'obbligo di comunicare, per iscritto, prima della stipula del contratto, i nominativi ed i recapiti (mail, telefono fisso e cellulare) delle seguenti figure professionali, nonché dei loro sostituti in caso di assenza:

- **Referente del Concessionario:** è il referente unico dei servizi affidati in Concessione, responsabile della conduzione e dell'organizzazione di tutte le attività. Deve controllare giornalmente che i servizi vengano svolti secondo le modalità previste dal presente Capitolato speciale e dall'offerta presentata dal Concessionario in sede di gara; far svolgere al personale impiegato le mansioni ed i compiti stabiliti per il regolare svolgimento dei servizi; essere presente ai controlli di conformità di cui al punto 42 del presente Capitolato.

La sua presenza in sede, anche non continuativa, è essenziale per l'erogazione dei servizi.

E', altresì, obbligato ad assicurare la propria reperibilità nei confronti del Direttore dell'esecuzione del contratto e del RUP, tutti i giorni, nell'orario di svolgimento dei servizi.

Il Referente del Concessionario dovrà essere autorizzato ad accogliere richieste e segnalazioni da parte dell'Amministrazione e ad attuare tutte le misure atte alla rapida ed efficace soluzione di quanto segnalato.

- **Referente della qualità:** è il soggetto che deve garantire il rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza e delle buone pratiche contenute nel Manuale HACCP predisposto dal Concessionario. È la figura di riferimento per la segnalazione di criticità riguardanti la qualità, la quantità, la gradevolezza degli alimenti, nonché la prevenzione e la gestione degli scarti e delle eccedenze alimentari.

Entrambi i referenti dovranno essere in possesso dei requisiti morali e professionali di cui all'art. 71 del d.lgs. n. 59/2010. L'Amministrazione provvederà a verificarne la sussistenza.

I due ruoli potrebbero essere ricoperti da un unico Referente, se in possesso di tutte le competenze tecniche necessarie.

Il Concessionario si obbliga a comunicare tempestivamente all'Amministrazione qualsiasi variazione dovesse interessare la nomina dei Referenti in questione, pena l'applicazione della penale di cui al punto 50 del presente Capitolato speciale.

29. Personale impiegato nei servizi e rapporto di lavoro.

Il Concessionario deve garantire che tutto il personale impiegato per lo svolgimento dei servizi di gestione bar e tavola calda/fredda:

- sia di comprovata moralità;
- sia in possesso di titoli di studio adeguati alle competenze e professionalità necessarie per lo svolgimento dei servizi e perfettamente corrispondenti ai profili dichiarati in sede di offerta;
- assicurarsi la corretta e responsabile esecuzione dei servizi;
- sia in possesso di adeguata preparazione professionale, relativamente ai requisiti igienico-sanitari previsti, nonché debitamente formato sia in materia di igiene e manipolazione degli alimenti e delle bevande sia per quanto attiene la normativa vigente in tema di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- si attenga alle disposizioni ed alle norme di sicurezza individuale in materia di antinfortunistica, nonché a quanto indicato nel documento di valutazione dei rischi o in eventuali regolamenti specifici emanati dall'Amministrazione;
- abbia attitudine alle relazioni interpersonali e sia disponibile alla collaborazione con gli altri operatori e con l'utenza;
- abbia buone capacità espressive, tratti di cortesia e condotta decorosa e irreprensibile, nonché contegno sempre riservato e corretto;
- si presenti sempre in ordine nella persona, dotato di apposita e idonea divisa fornita dal Concessionario;
- sia dotato di cartellino identificativo, in posizione ben visibile, e provveda a notificarne immediatamente l'eventuale smarrimento al datore di lavoro;
- abbia capacità e affidabilità per le operazioni attinenti al maneggio valori;
- espletare le diverse prestazioni ordinarie e periodiche previste rispettando integralmente e senza alcuna eccezione gli orari fissati;
- attui comportamenti ed atteggiamenti flessibili qualora si presenti un'emergenza;
- mantenga la riservatezza su fatti e/o circostanze concernenti l'organizzazione e l'andamento delle attività che si svolgono presso l'Amministrazione, dei quali abbia avuto notizia o sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio;

- rispetti le disposizioni dettate dal d.lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e successive modificazioni, sulla riservatezza dei dati e sul segreto d'ufficio;
- rispetti le norme di comportamento, per quanto compatibili, di cui al d.P.R. n. 62 del 16 aprile 2013 (Codice dei Dipendenti Pubblici) e del Codice di Comportamento dei dipendenti della Regione Lazio, adottato con Deliberazione 21 gennaio 2014, n. 33, allegato alla documentazione di gara, e nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza, reperibile al seguente link: <https://www.regione.lazio.it/sites/default/files/2021-05/Codice-comportamento-personale-Giunta-regionale-Agenzie.pdf>. La violazione degli obblighi di condotta derivanti dai citati Codici comporterà la risoluzione di diritto del contratto senza che il Concessionario possa avanzare eccezioni di sorta.

Le figure professionali minime richieste per i due punti di ristoro dovranno almeno essere:

- n. 3 banchisti;
- n. 3 cassieri;
- n. 1 cuoco;
- n. 2 inserviente di cucina.

Il Concessionario, per tutto il personale impiegato, pena l'applicazione della penale di cui al punto 50 del presente Capitolato speciale, deve garantire:

- l'applicazione della disciplina relativa al rapporto di lavoro dipendente (a tempo indeterminato e/o determinato, con la prevista definizione dell'orario di lavoro settimanale in relazione al funzionamento dei servizi), come regolamentato dai CCNL applicabili;
- il regolare pagamento dei salari e degli stipendi, nonché di ogni prestazione accessoria prevista dai CCNL di riferimento;
- l'assolvimento di tutti gli obblighi contributivi, previdenziali e assicurativi di legge;
- l'applicazione nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori occupati nei servizi oggetto della Concessione, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie e a prescindere da qualsiasi regolamento interno (delibere, statuti, ecc.), di condizioni contrattuali normative e retributive non inferiori a quelle previste dai vigenti, anche se scaduti, CCNL o da eventuali accordi integrativi di comparto o aziendali, nonché di eventuali condizioni contrattuali che dovessero risultare da

ogni altro contratto o accordo successivamente stipulato, applicabili alla categoria e nella località in cui dovranno svolgersi le prestazioni;

- la consegna, su richiesta dell'Amministrazione, prima dell'inizio del servizio ed ogni qualvolta sia richiesto nel corso di vigenza del contratto, della documentazione giustificativa attestante l'avvenuto adempimento degli obblighi relativi al rapporto di lavoro con i propri dipendenti;
- che i servizi siano svolti da un congruo numero di addetti e con formazione adeguata e coerente alle mansioni assegnate;
- una tempestiva sostituzione del personale assente (per malattia, maternità, ferie, ecc.) con altri lavoratori aventi i medesimi requisiti, provvedendo a segnalare la circostanza appena sorge l'esigenza;
- la fornitura di indumenti, calzature, materiale, dispositivi di protezione individuale e quant'altro occorrente, da indossare e/o utilizzare durante le ore di servizio, tali da garantire il decoro e il rispetto delle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza. Su ogni divisa deve essere applicata un'etichetta termoadesiva riportante il logo aziendale, il nome e cognome per esteso dell'operatore e il suo profilo professionale.

All'avvio dei servizi, il Concessionario deve fornire gli elenchi nominativi delle unità di personale impiegato nei servizi. Tali elenchi, anche al fine del rilascio dei badge d'ingresso, dovranno essere aggiornati semestralmente.

Il servizio alle dipendenze del Concessionario o per il Concessionario non potrà costituire, in alcun caso ed in alcuna forma, per il personale da questi impiegato, titolo o qualsivoglia riconoscimento di rapporto con l'Amministrazione.

L'Amministrazione rimane estranea a ogni rapporto, anche di contenzioso, tra il Concessionario e i propri dipendenti e/o collaboratori.

Per tutta la durata di svolgimento della Concessione, il Concessionario solleva l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità, verso i propri dipendenti e verso terzi, derivante da danno per fatto proprio o altrui.

È facoltà dell'Amministrazione chiedere l'allontanamento dai servizi delle unità di personale che siano state causa di accertati gravi motivi di doglianza o che abbiano tenuto un accertato comportamento

gravemente lesivo nei confronti dell'utenza e/o dell'ambiente di lavoro. Il Concessionario, previa verifica di quanto segnalato, dovrà provvedere all'allontanamento delle unità di personale interessate entro due giorni lavorativi dal ricevimento della richiesta da parte dell'Amministrazione.

30. Formazione del personale impiegato nell'esecuzione dei servizi

Tutto il personale addetto ai servizi di gestione bar e di tavola calda/fredda deve possedere adeguate competenze in tema di igiene e sicurezza degli alimenti e delle bevande, di sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro, nonché in materia di gestione ambientale.

Al riguardo, il Concessionario deve garantire:

- la formazione in materia di sicurezza igienico sanitaria nel settore della ristorazione - HACCP (Regolamento CEE/UE n. 852/2004 e D.G.R Lazio n. 825 del 2009 e successive modificazioni), con particolare riferimento a: igiene alimentare legata alla manipolazione degli alimenti, applicazione principi HACCP e misure di controllo, rischi identificati e punti critici, formazione specifica e appropriata sull'applicazione dei principi base del sistema ai cicli produttivi (HACCP);
- il percorso formativo base dovrà prevedere in fase di avvio della Concessione almeno n. 8 ore di formazione in aula per ogni unità di personale impegnata nella manipolazione degli alimenti e nella preparazione dei pasti e n. 4 ore di formazione in aula per ogni operatore addetto ai servizi ausiliari. Il Concessionario si impegna altresì a garantire almeno 4 ore di aggiornamento annuale per tutto il personale;
- la formazione del personale relativamente a quanto disposto in materia di sicurezza dal d.lgs. n. 81/2008, con particolare riferimento ai rischi relativi alla specifica attività lavorativa svolta, al primo soccorso e al primo intervento emergenze antincendio.

La formazione deve essere erogata entro 60 giorni dalla data di sottoscrizione del Verbale di avvio e, comunque, entro 60 giorni dalla data di presa di servizio del singolo addetto, pena l'applicazione della penale di cui al punto 50 del presente Capitolato speciale.

La formazione deve essere somministrata da enti/organizzazioni aventi specifica e documentata esperienza.

L'attività formativa potrà essere certificata, per ogni unità di personale addetta ai servizi, mediante presentazione di appositi attestati o mediante dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 dal Concessionario.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di presenziare agli incontri di formazione attraverso propri incaricati.

31. Clausola di “protezione” o di “assorbimento”

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di concessione, è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze del fornitore uscente, come previsto dall'articolo 50 del D.lgs. 50/2016 smi., e secondo i termini e le condizioni stabilite nelle Linee Guida ANAC n. 13 del 13.2.2019.

Ai sensi del combinato disposto del sopra richiamato art. 50 e dell'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81, il CCNL applicabile ai fini della clausola sociale è il CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo.

Resta, in ogni caso, ferma l'applicazione, ove più favorevole, della clausola sociale prevista dal contratto collettivo nazionale prescelto dall'aggiudicatario del contratto.

Ai fini dell'applicazione della clausola sociale si considera il personale del fornitore uscente calcolato come media del personale impiegato nei 6 mesi precedenti la data di pubblicazione del Bando della presente procedura.

Il concorrente all'atto della presentazione dell'offerta dovrà presentare, con le modalità indicate al precedente paragrafo 17, il Piano di Assorbimento atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico).

La mancata presentazione del Piano di Assorbimento, anche a seguito dell'eventuale attivazione del soccorso istruttorio, determina l'esclusione dalla gara, in ossequio a quanto stabilito dal combinato

disposto dei paragrafi 3.5 e 5.1 delle Linee Guida Anac n. 13, del 13.2.2019.

Nella tabella di seguito riportata è contenuto l'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente:

LIV.	QUALIFICA	MANSIONE	ORE SETT.	% P.TIME
4	Operaio	Cuoco	35	88%
5	Operaio	Banchista	36	90%
4	Operaio	Banchista	40	
6S	Operaio	Addetto ai serv. rist.	25	63%
4	Operaio	Banchista	40	
5	Operaio	Banchista	40	
6	Operaio	Addetto ai serv. rist.	21	53%

32. Prevenzione, sicurezza e salute sul luogo di lavoro

È fatto obbligo al Concessionario di osservare tutte le disposizioni di legge e i regolamenti vigenti in materia di salute, sicurezza, tutela dell'ambiente e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro. L'inosservanza di tali provvedimenti normativi potrà determinare la risoluzione del contratto.

Il Concessionario si impegna a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle disposizioni normative vigenti in materia di salute, sicurezza, tutela dell'ambiente e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

Il Concessionario sarà tenuto:

- all'osservanza delle disposizioni del d.lgs. n. 81/2008 e in particolare a quanto disposto dall'art. 15 ("Misure generali di tutela"), dall'art. 28 ("Oggetto della valutazione dei rischi") e dall'art. 77 ("Obblighi del datore di lavoro");
- all'osservanza delle specifiche misure di prevenzione e protezione dettate dal datore di lavoro per il contenimento della diffusione di malattie infettive trasmesse per via aerea;
- a compiere una congrua valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute delle unità di personale impiegato, dei dipendenti dell'Amministrazione e di eventuali terzi e a trasmettere, entro la data di attivazione dei servizi (eventualmente integrabile entro tre mesi dall'avvio degli stessi), pena l'applicazione delle penalità previste al punto 50 del presente Capitolato speciale, la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute di cui all'art. 28, c. 2, lett. a, del d.lgs. n. 81/2008,

definendo le misure di prevenzione e di protezione e i dispositivi di protezione individuale, nonché il programma delle misure ritenute opportune per garantire il miglioramento, nel tempo, di adeguati livelli di sicurezza;

- a comunicare, prima della riunione di cooperazione e coordinamento, il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione di cui all'art. 31 del d.lgs. n. 81/2008;
- a fornire tutte le informazioni necessarie alla valutazione dei rischi di interferenza relativi allo svolgimento della propria attività, che saranno utilizzate ai fini della valutazione congiunta del rischio, da realizzare ai sensi dell'art. 26, comma 3 bis, del d.lgs. n. 81/2008. A tal proposito, si rappresenta che l'Amministrazione, valutate le caratteristiche e le modalità di svolgimento delle attività oggetto di Concessione, ha stimato in € 2.700,00 i costi per oneri relativi alla sicurezza per l'eliminazione dei rischi da interferenza e ha redatto il relativo Documento Unico di Valutazione dei Rischi – DUVRI (Allegato 5);
- a predisporre e affiggere, a propria cura e spese, presso i locali di svolgimento dei servizi, appositi cartelli contenenti le norme principali di prevenzione e antinfortunistica;
- a fornire kit igienici monouso a tutto il personale esterno che acceda ai locali di preparazione degli alimenti o al magazzino (es. Direttore dell'esecuzione, RUP ed eventuale Commissione di controllo e valutazione, autorità competenti, manutentori, ecc.);
- a fornire all'Amministrazione, ai sensi dell'art. 95, comma 10, del d.lgs. n. 50/2016, lo schema dei costi, a proprio carico, relativi alla tutela della salute e della sicurezza sui luoghi di lavoro, afferenti all'espletamento dei servizi da svolgersi;
- all'applicazione di tutte le norme in materia previdenziale e assistenziale e di quelle relative al ramo infortuni nei confronti delle unità di personale impiegato nello svolgimento delle attività;
- all'osservanza delle norme di prevenzione vigenti e all'adozione di tutti gli adempimenti atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi;
- ad organizzare, prima dell'avvio dei servizi, un incontro informativo, rivolto alle unità di personale che saranno impiegate, in merito alle modalità di svolgimento delle attività oggetto della Concessione, a cui parteciperà il Direttore dell'esecuzione e il RUP.

33. Obblighi del Concessionario

La gestione e organizzazione dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande, di cui alla Legge Regionale Lazio n. 21/2016 ss.mm.ii., sarà svolta nel rispetto delle vigenti norme in materia igienico-sanitaria, di edilizia, di urbanistica, di sicurezza e di destinazione d'uso dei locali, e in linea con quanto indicato nella medesima legge regionale e Regolamento comunale di igiene in materia di alimenti e bevande con le caratteristiche e secondo le prescrizioni ivi descritte, nonché con l'ulteriore normativa in materia applicabile, pur se sopravvenuta nelle more della presente concessione.

Il Concessionario, con la stipula del contratto di concessione, si obbliga a:

- a) conformarsi e rispettare tutte le normative in vigore disciplinanti le attività inerenti il servizio di somministrazione di alimenti e bevande;
- b) farsi carico, alla stipula del contratto, compresa la registrazione, delle eventuali imposte e bolli per atti inerenti al servizio e la loro contabilizzazione;
- c) farsi carico delle assicurazioni derivanti da Leggi o Contratti Collettivi, nonché il pagamento dei contributi posti, di norma, a carico dei datori di lavoro;
- d) farsi carico delle imposte e tasse di qualsiasi tipo, derivanti dalla gestione dei servizi oggetto dell'affidamento, escluso quelle espressamente indicate come a carico dell'Amministrazione;
- e) farsi carico dell'adozione di tutti i provvedimenti e di tutte le cautele necessarie per garantire la sicurezza e l'incolumità dei dipendenti e delle persone addette al servizio, degli utenti e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati e per l'adeguamento alla normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
- f) al pagamento, da parte del pubblico, attraverso carte di credito (almeno i circuiti VISA e MasterCard), bancomat, tramite POS buoni pasti e altri sistemi similari;
- g) farsi carico delle spese relative a furto o danneggiamento per opera di terzi delle attrezzature, laddove presenti, di proprietà del Concessionario;
- h) farsi carico delle spese relative alla perdita di derrate alimentari dovute a guasti di attrezzature imputabili a cause di forza maggiore;



- i) liberare l'Amministrazione e i suoi incaricati da qualsiasi pretesa, azione o molestia di terzi derivante dall'esecuzione dei servizi oggetto della presente concessione;
- j) mantenere sui luoghi di lavoro una severa disciplina da parte del suo personale, con l'osservanza scrupolosa delle particolari disposizioni contenute nel Codice di Comportamento e con facoltà, da parte dall'Amministrazione, di chiedere l'allontanamento di quel personale che non fosse – per qualsiasi motivo – gradito all'Amministrazione;
- k) utilizzare personale abilitato ai sensi di legge nei casi prescritti e munito di preparazione professionale e di conoscenze tecniche adeguate. Lo stesso personale deve avere conoscenza delle norme antinfortunistiche e sarà tenuto all'osservanza delle norme dell'Amministrazione e delle disposizioni che saranno impartite dal Direttore dell'esecuzione;
- l) stoccare i rifiuti in apposita area individuata nel Piano Gestione rifiuti, tenuto conto che non esistono aree di stoccaggio all'interno dell'Amministrazione, e conferirli secondo le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata dei rifiuti urbani;
- m) presentare agli uffici competenti per territorio tutti i titoli abilitativi per la conduzione dell'attività, richiesti dalla normativa vigente, espletando altresì tutte le formalità amministrative necessarie per lo svolgimento del servizio;
- n) effettuare tutti i lavori necessari per l'ottenimento delle necessarie autorizzazioni sanitarie e amministrative;
- o) provvedere all'avvio del servizio, comunque, non oltre 30 giorni solari dalla data di consegna dei locali;
- p) dotare a sue spese i locali in concessione delle finiture, arredi, impianti, attrezzature, macchinari, segnaletica interna ed esterna e strumenti idonei e funzionali allo svolgimento dell'attività facendosi totale carico della progettazione e della realizzazione delle opere necessarie, in conformità alle vigenti normative in materia di sicurezza, accessibilità e norme igienico sanitarie;
- q) provvedere alle pulizie dei locali e degli arredi afferenti i servizi oggetto del presente Capitolato oltre che la pulizia giornaliera, sanificazione e disinfestazione dei servizi igienici,



in conformità con quanto previsto dalle specifiche tecniche e clausole contrattuali applicabili dei Criteri Ambientali Minimi del Ministero dell'Ambiente e della tutela del Territorio e del Mare per "Affidamento del Servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene" adottati con il D.M. 29 gennaio 2021. (Per le modalità di verifica dei suddetti criteri si rinvia al successivo Capitolo 17 del presente Capitolato).

- r) osservare tutte le prescrizioni impartite a tutela dell'Amministrazione, sia quelle già in essere sia quelle che l'Amministrazione fornirà durante la concessione;
- s) provvedere alla manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti tecnici (elettrici, di sicurezza, condizionamento, antincendio ecc.) afferenti ai servizi oggetto del presente Capitolato secondo il piano di manutenzione ed i manuali d'uso e manutenzione;
- t) provvedere ad eventuali operazioni di disinfestazione dei locali da effettuare al bisogno e nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie, attraverso ditte specializzate;
- u) adeguare il servizio ai mutamenti di orario della Regione che dovessero intervenire;
- v) corrispondere le spese relative alla tariffa per il servizio di raccolta e smaltimento rifiuti, nel rispetto delle disposizioni in materia di smaltimento rifiuti, gestione degli imballaggi, e di ogni altra normativa pubblica relativa alle attività di gestione degli esercizi;
- w) farsi carico di una nuova proposta per il logo e promozione del bar, tavola calda/fredda;
- x) farsi carico degli oneri relativi alle licenze, imposte e tasse inerenti all'attività esercitata, nonché delle sanzioni (multe, ammende, etc.) eventualmente irrogate dall'autorità competente, per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia;
- y) osservare la massima riservatezza nella comunicazione all'esterno di fatti, stati e condizioni che riguardino le attività dell'Amministrazione; nonché osservare la segretezza nei confronti di tutte le informazioni comunque ricevute in ordine al funzionamento dei sistemi di allarme, vigilanza e custodia dell'Amministrazione e dei locali oggetto della presente concessione;
- z) farsi carico degli eventuali oneri relativi ai permessi per poter riprodurre musica registrata, e le relative tariffe SIAE;



- aa) provvedere a proprie spese a quanto altro ritenuto necessario per l'erogazione del servizio affidato;
- bb) contabilizzare, secondo le vigenti disposizioni in materia, tutti gli incassi;
- cc) conformarsi a quanto disposto per la concessione degli spazi e i servizi di bar tavola calda/fredda nel presente capitolato;
- dd) informare tempestivamente l'Amministrazione, di eventuali sospensioni dei servizi in concessione determinati da cause di forza maggiore (scioperi, calamità naturali, ecc.), così da consentire, in ogni caso, la preventiva comunicazione agli utenti;
- ee) assicurare il rispetto di quanto previsto nell'art. 1 della Legge 12.6.1990 n. 146 e s.m.i. recante "Norme sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e sulla salvaguardia dei diritti della persona costituzionalmente tutelati. Istituzione della commissione di garanzia dell'attuazione della legge";
- ff) qualora, per qualsiasi motivo, fosse preclusa o sospesa, anche solo parzialmente, l'operatività del servizio, il Concessionario rinuncia fin d'ora ad avanzare azioni di risarcimento o indennizzo, salva la facoltà di recedere dal contratto qualora la sospensione e/o preclusione dell'attività superi i 180 giorni;
- gg) non adibire i locali ad usi diversi da quelli pattuiti, né ad utilizzarli per attività difformi o ulteriori a quelle indicate nel presente capitolato, fatte salve eventuali ulteriori attività espressamente autorizzate dall'Amministrazione;
- hh) non installare qualsiasi dispositivo di videogiochi o apparecchi automatici affini, videopoker e lettori e, televisori o proiettori a meno di eventi straordinari concordati e condivisi con l'Amministrazione;
- ii) garantire che la consumazione avvenga nelle aree in concessione; il Concessionario sarà sempre responsabile della pulizia delle aree circostanti;
- jj) garantire che venga rispettato il divieto di fumo, presente in tutto l'Amministrazione;
- kk) pagare le utenze di luce, gas, acqua e linea telefonica che dovranno essere a carico del Concessionario attraverso l'installazione di contatori a defalco;



- ll) all'acquisto, manutenzione e lavaggio delle divise di servizio e degli indumenti di lavoro del personale;
- mm) l'acquisto, il trasporto e l'immagazzinamento dei generi alimentari (con l'impegno a non accantonare eccessive derrate in quantità superiore al normale fabbisogno) per il servizio di gestione bar tavola calda/fredda, dei prodotti necessari alla pulizia (detersivi, disinfettanti, ecc.) dei locali e degli arredi (incluso cucine, celle frigorifere, magazzino, ecc.) e al lavaggio delle stoviglie, del vasellame, della posateria, ecc.;
- nn) all'acquisto dei materiali di consumo monouso, del tipo biodegradabile e compostabile, in conformità alla norma UNI EN 13432:2002, necessari per la preparazione, conservazione, eventuale confezionamento, somministrazione e consumo dei pasti o dei prodotti del bar (tovagliati e tovaglioli in carta, film ad uso alimentare, rotoli di carta per uso cucina, sacchetti per forno e surgelati, fogli in alluminio, sacchetti e contenitori in plastica o alluminio, eventuali stoviglie, posate e bicchieri in plastica, ecc.);
- oo) ogni altra obbligazione, anche futura, scaturente dai servizi dati in concessione.

Tutti gli oggetti ed utensili da cucina e da tavola, recipienti, contenitori, macchinari per la trasformazione degli alimenti, materiali da imballaggio etc.), destinati a venire a contatto con gli alimenti, dovranno essere di ottima qualità e consistenza, prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione e, in condizioni d'impiego normale o prevedibile, non dovranno trasferire agli alimenti componenti in quantità tale da:

- ✓ costituire un pericolo per la salute umana;
- ✓ comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari;
- ✓ comportare un deterioramento delle caratteristiche organolettiche.

Il concessionario dovrà manlevare l'Amministrazione da qualunque pretesa o azione da parte di terzi per mancato adempimento dei propri obblighi contrattuali. Le spese e i danni che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere a tale titolo dovranno essere rimborsate dal Concessionario;

Il Concessionario si obbliga altresì a:

- conservare in congelatore, per almeno 72 ore, in sacchetti o in vaschette monoporzione, una porzione di almeno gr. 100 di ciascuna delle preparazioni gastronomiche somministrate giornalmente, da mettere a disposizione per eventuali controlli (pasta-test);
- sostenere le spese del laboratorio di analisi, individuato dall'Amministrazione, qualora si rendesse necessario effettuare sui campioni degli alimenti prelevati una verifica della conformità agli standard microbiologici di riferimento;
- consegnare al Direttore dell'esecuzione del contratto la seguente documentazione relativa ai Criteri Ambientali Minimi (CAM):
 - a) Programma di formazione del personale dipendente ed elenco dei partecipanti. Tale documentazione dovrà essere trasmessa entro 60 giorni dall'inizio del servizio (analoga documentazione dovrà essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale);
 - b) Libretto istruzioni e schede tecniche delle apparecchiature e attrezzature, da cui devono evincersi le caratteristiche tecniche ed ambientali (ad esempio: numero di serie e classe di efficienza energetica).

La mancata osservanza degli obblighi di cui al presente punto può determinare la risoluzione del contratto.

35. Obblighi dell'amministrazione

L'Amministrazione provvederà a:

- a)** mettere a disposizione del Concessionario, per tutta la durata della concessione, i locali e gli impianti, necessari per lo svolgimento dei servizi, il cui stato dovrà essere verificato in sede di sopralluogo congiunto;
- b)** comunicare al Concessionario, con anticipo, gli eventi o le attività straordinarie che possano eventualmente incidere sulle modalità ordinarie di svolgimento dei servizi;
- c)** comunicare le disposizioni emanate dal Datore di lavoro.

36. Subappalto

È ammesso il subappalto ai sensi dell'art. 174 del d.lgs. n. 50/2016, fermo restando che il Concessionario resta responsabile in via esclusiva nei confronti dell'Amministrazione dell'adempimento delle prestazioni e degli obblighi previsti nel presente Capitolato speciale.

Il subappalto è disciplinato dall'art. 174 del Codice cui espressamente si rinvia, ivi compresa, per la natura del contratto, l'applicabilità di quanto previsto al comma 7.

Il Concessionario è solidalmente responsabile con il subappaltatore degli adempimenti, da parte di quest'ultimo, degli obblighi di sicurezza.

Le imprese subappaltatrici devono osservare integralmente il trattamento economico e normativo stabilito dai contratti collettivi nazionali e territoriali in vigore per il settore e per la zona nella quale si svolgono le prestazioni e sono responsabili, in solido con il Concessionario, dell'osservanza delle norme anzidette nei confronti dei loro dipendenti per le prestazioni rese nell'ambito del subappalto.

Le subappaltatrici, per tramite del Concessionario, devono trasmettere all'Amministrazione, prima dell'inizio delle prestazioni, la documentazione relativa alle posizioni previdenziali, assicurative ed antinfortunistiche del proprio personale.

Il subappalto dovrà essere autorizzato, ai sensi dell'art. 1656 del Codice Civile, dall'Amministrazione con specifico provvedimento, previa verifica del possesso in capo alla/e subappaltatrice/i dei medesimi requisiti di carattere morale indicati nel bando di gara (cause ostative di cui all'art. 80 del d.lgs. n. 50/2016 e di cui all'art. 67 del d.lgs. n. 159/2011), nonché dei medesimi requisiti di carattere tecnico ed economico indicati nello stesso bando di gara, da verificare in relazione al valore percentuale delle prestazioni che si intendono far eseguire in regime di subappalto rispetto all'importo complessivo della Concessione.

Ai fini dell'autorizzazione sono quindi necessarie le seguenti condizioni:

- a)** che il Concessionario abbia indicato all'atto dell'offerta l'intenzione di subappaltare parte della prestazione;
- b)** che il Concessionario provveda al deposito di copia autentica del contratto di subappalto presso l'Amministrazione almeno 20 (venti) giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle

relative prestazioni subappaltate, unitamente alla dichiarazione circa la sussistenza o meno di eventuali forme di controllo o di collegamento, a norma dell'articolo 2359 del Codice civile, con il subappaltatore;

c) che il contratto di subappalto contenga la disciplina della tracciabilità dei flussi finanziari così come previsto dall'art. 3 della legge n. 136/2010;

d) che il Concessionario, unitamente al deposito del contratto di subappalto presso la Amministrazione, trasmetta alla stessa Amministrazione la documentazione attestante che il subappaltatore è in possesso dei requisiti richiesti per le prestazioni corrispondenti ai servizi da espletare in subappalto;

e) che non sussista, nei confronti del subappaltatore, alcuno dei divieti previsti dall'articolo 67 del d.lgs. n. 159/2011.

Il subappaltatore, a propria cura e spese, dovrà fornire al proprio personale dipendente i documenti di identificazione, come previsti per il personale del Concessionario.

Il subappaltatore, in qualità di titolare dei dati, è responsabile ai fini del rispetto della normativa in materia di protezione dei dati personali. Tali obblighi dovranno essere evidenziati nella documentazione di richiesta di subappalto, pena la non ricevibilità della domanda di subappalto.

È fatto obbligo al Concessionario di comunicare all'Amministrazione, per tutti i sub-contratti, il nome del sub-contraente, l'importo del sub-contratto, l'oggetto del servizio o fornitura affidati.

Successivamente all'aggiudicazione della Concessione e, al più, prima dell'inizio dell'esecuzione dei servizi, il Concessionario dovrà indicare all'Amministrazione concedente i dati anagrafici, recapiti e rappresentanti legali dei subappaltatori coinvolti nei servizi in quanto noti al momento della richiesta; ogni variazione che dovesse intervenire durante il corso della Concessione dovrà essere prontamente comunicata dal Concessionario all'Amministrazione.

37. Durata e decorrenza della concessione

La Concessione ha una durata di **5** anni (60 mesi) a decorrere dalla data di consegna dei locali. La suddetta durata è stata calcolata tenendo conto del periodo necessario al recupero degli investimenti da parte del Concessionario, individuato sulla base di criteri di ragionevolezza.

La Stazione Appaltante, qualora prima della scadenza del contratto ravvisi la necessità e la convenienza di prorogare la concessione con il medesimo fornitore, si riserva altresì la facoltà di rinnovo, per un periodo di uguale durata, ai medesimi patti e condizioni. Si specifica che detta ipotesi non è, in alcun caso, vincolante per l'Operatore economico che rimarrà libero di accettare o meno la richiesta di rinnovo formulata dalla Stazione Appaltante.

Il contratto sarà prorogabile, ai sensi dell'art. 106 comma 11 del D.Lgs. 50/2016, per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il Concessionario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per l'Amministrazione.

38. Riequilibrio economico-finanziario

Qualora si verificano fatti, non imputabili al Concessionario, che incidono sull'equilibrio del piano economico e finanziario è possibile la revisione dello stesso al fine di rideterminare le condizioni di equilibrio sempreché non venga compromessa la permanenza indefettibile dei rischi in capo allo stesso Concessionario.

39. Modifica della concessione durante il periodo di efficacia

Durante il periodo di efficacia del contratto lo stesso potrà essere modificato senza indire una nuova procedura di affidamento del servizio ai sensi di quanto previsto all'art. 175, comma 1, lettera a), del d.lgs. n. 50/2016. In particolare, l'Amministrazione si riserva la facoltà di modificare il contratto, in aumento o in diminuzione, per eventuali variazioni delle esigenze dell'utenza, per sopravvenute modifiche organizzative e/o logistiche.

L'eventuale modifica non rappresenterà in alcun caso proroga della concessione. In tal caso si applicherà l'art. 175, comma 4, del Codice.

In caso di variazioni, il Concessionario dovrà comunque eseguire il servizio alle medesime condizioni previste dal presente Capitolato.

40. Direttore dell'esecuzione del contratto

Il Direttore dell'esecuzione del contratto, individuato tra i dipendenti dell'Amministrazione, è il responsabile dei rapporti con il Concessionario nella fase di esecuzione del Contratto.

Al Direttore dell'esecuzione del contratto sono demandate le attività previste in capo al medesimo dal Codice e dalle Linee Guida dell'A.N.A.C n. 3 recanti “*Nomina, ruolo e compiti del responsabile unico del procedimento per l'affidamento di appalti e concessioni*”.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto effettua, inoltre, le verifiche continue sulla rispondenza del servizio offerto rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato speciale e nell'Offerta tecnica del Concessionario.

In particolare, il Direttore dell'esecuzione del contratto dovrà verificare trimestralmente, come segue, il rispetto, da parte del Concessionario, dei Criteri Ambientali Minimi:

- per i CAM relativi ai “**Menù**”: secondo le modalità indicate al paragrafo D., lett. a., punto 1., del D.M. 10/3/2020, ovvero dovrà essere verificata la presentazione della programmazione del menù stagionale suddiviso in base alla settimana lavorativa e la descrizione delle ricette;
- per i CAM relativi ai “**Requisiti degli alimenti**”: secondo le modalità indicate al paragrafo D., lett. b., punto 1., del D.M. 10/3/2020 ovvero dovranno essere effettuate verifiche sia in situ sia prendendo visione, su base campionaria, della documentazione fiscale pertinente (ad esempio, i documenti di trasporto di una specifica macro categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento) ed in tal caso il Concessionario dovrà trasmettere prontamente quanto richiesto. Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto senza preavviso, negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste dal contratto. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale o da difesa integrata volontaria, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie e luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante;
- per i CAM relativi alla “**Comunicazione**”: secondo le modalità indicate al paragrafo D., lett. b., punto 2., del D.M. 10/3/2020, dovrà essere verificato l'inoltro settimanalmente dei menù con evidenza delle

referenze biologiche o altrimenti qualificate (DOP, SQNZ, SQNPI, etc.) e la denominazione scientifica delle specie ittiche che verranno offerte nelle preparazioni dei pasti del giorno. Inoltre, dovranno essere effettuate visite sul posto volte a riscontrare:

a) la comunicazione giornaliera all'utenza, attraverso esposizione in lavagna cancellabile, dei menù previsti con specifica indicazione per il menù vegetariano/biologico degli alimenti biologici e di derrate alimentari altrimenti qualificate (DOP, DOC, IGP, SQNZ, SQNPI, Commercio Equo e solidale etc.) utilizzate nelle preparazioni;

b) la presenza di cartelli attestanti la conformità ai CAM del servizio erogato;

- per i CAM relativi alla “**Prevenzione e Gestione delle eccedenze alimentari**”: secondo le modalità indicate al paragrafo D., lett. b., punto 3., del D.M. 10/3/2020 ovvero dovranno essere effettuate, mediante appositi sopralluoghi, verifiche delle informazioni rese a tal proposito dal Concessionario nel rapporto semestrale;

- per i CAM relativi alla “**Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)**”: secondo le modalità indicate al paragrafo D., lett. b., punto 4., del D.M. 10/3/2020, ovvero dovranno essere effettuate verifiche in loco per accertare, ad esempio, l'esistenza e il corretto funzionamento di una lavastoviglie, l'utilizzo di sacchetti in polietilene a bassa densità (PE-LD) o di sacchetti compostabili e biodegradabili conformi alla norma UNI EN 13432 per il congelamento o la surgelazione degli alimenti;

- per i CAM relativi alla “**Prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti**”: secondo le modalità indicate al paragrafo C., lett. a., punto 5., del D.M. 10/3/2020, ovvero dovranno essere eseguite verifiche in loco per accertare che il Concessionario:

a) attui procedure idonee per prevenire la produzione di rifiuti (ad esempio, scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi “a rendere” o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume);

b) effettui la raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento coerentemente con le modalità previste dall'Amministrazione comunale;

c) raccolga gli olii e i grassi alimentari esausti in appositi contenitori conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e provveda al loro conferimento nel rispetto della normativa ambientale vigente;

- per I CAM relativi ai “**Prodotti monouso**”: secondo le modalità indicate al paragrafo D., lett. b., punto 6., del D.M. 10/3/2020, ovvero dovranno essere effettuate verifiche in loco per la presa visione dei prodotti utilizzati (ad es. tovaglioli, imballi per il trasporto, etc.);

- per I CAM relativi a “**Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure**”: secondo le modalità indicate al paragrafo C., lett. a., punto 7., del D.M. 10/3/2020, ovvero dovranno essere effettuate verifiche in loco volte ad accertare l’utilizzo di detergenti con etichetta di qualità ecologica Ecolabel o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti;

- per i CAM relativi alla “**Formazione del personale addetto al servizio**”: secondo le modalità indicate al paragrafo C., lett. a., punto 8., del D.M. 10/3/2020, ovvero dovrà essere verificato che il Concessionario provveda, entro sessanta giorni dall’inizio dei servizi, a trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l’elenco dei partecipanti, nonché a trasmettere analogo documentazione per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale;

- per I CAM relativi al “**Servizio di ristorazione in centro di cottura interno: acquisto o fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all’uso di energia dotate di etichettatura energetica**”: secondo le modalità indicate al paragrafo C., lett. a., punto 9., del D.M. 10/3/2020, ovvero dovrà essere verificato che il Concessionario provveda a fornire il libretto di istruzioni e le schede tecniche delle attrezzature e della macchine impiegate, dai cui si possa identificare l’attrezzatura (numero di serie) ed evincere le caratteristiche tecniche ed ambientali (ad esempio, la classe di efficienza energetica).

Il mancato rispetto dei CAM suddetti comporterà l’applicazione della penale di cui al punto 50 del presente Capitolato.

41. Commissione di controllo e valutazione

Il Direttore dell'esecuzione del contratto, per l'espletamento delle attività di controllo dei servizi e di valutazione della qualità, potrà avvalersi eventualmente di una struttura denominata "Commissione di controllo e valutazione".

Tale Commissione sarà composta da n. 3 componenti, individuati tra i dipendenti dell'Amministrazione, i cui nominativi saranno comunicati tempestivamente dall'Amministrazione al Concessionario.

42. Verifiche di conformità

L'Amministrazione, per il tramite del Direttore dell'esecuzione del contratto e della Commissione di controllo e valutazione, eseguirà verifiche periodiche, con cadenza almeno trimestrale, sulla corretta esecuzione dei servizi di gestione bar e tavola calda/fredda e sulla rispondenza degli stessi ai requisiti previsti nel presente Capitolato speciale.

Le verifiche potranno essere effettuate senza alcun preavviso o programmate e si svolgeranno in contraddittorio con il Referente del Concessionario e con il Referente della qualità, di cui al punto 28 del presente Capitolato speciale.

Il Concessionario dovrà consentire il libero accesso agli incaricati dell'Amministrazione in tutti i locali dati in Concessione. L'effettuazione di detti controlli non esonera in alcun modo il Concessionario dalle proprie responsabilità. L'Amministrazione potrà far pervenire per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni conseguenti alle attività di controllo fatte direttamente o tramite incaricati, nonché eventuali prescrizioni alle quali il Concessionario dovrà uniformarsi.

Le attività di controllo e valutazione potranno essere svolte anche sulla base di specifiche segnalazioni effettuate dai consumatori.

I controlli riguarderanno a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- a)** modalità e tempi di conservazione degli alimenti (il medesimo controllo sarà effettuato anche sulle derrate alimentari conservate nei magazzini e nelle celle frigorifere);
- b)** modalità di lavorazione e distribuzione degli alimenti;
- c)** qualità e quantità delle singole porzioni;

- d)** presentazione degli alimenti;
- e)** rispetto dei menù previsti e loro presenza sino al termine del servizio;
- f)** etichettatura di alimenti e prodotti detergenti;
- g)** verifica della regolare conservazione delle vaschette contenenti le porzioni dei pasti preparati per eventuali controlli (pastro-test);
- h)** modalità di impiego e caratteristiche dei sanificanti;
- i)** modalità e tempi di sgombero dei rifiuti;
- j)** verifica del corretto uso degli impianti;
- k)** stato di pulizia e di igiene dei locali, delle attrezzature, utensileria e arredi utilizzati;
- l)** interventi di manutenzione a carico del Concessionario;
- m)** organizzazione del personale e organigramma;
- n)** professionalità, cortesia, abbigliamento degli addetti;
- o)** tempi di attesa;
- p)** rispetto degli orari di apertura.

I controlli sulla qualità e salubrità dei pasti somministrati potranno essere espletati anche attraverso l'asporto di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione. Il prelievo sarà effettuato da tecnici incaricati dall'Amministrazione alla presenza di almeno un rappresentante dell'Amministrazione e uno del Concessionario; tali campioni verranno sottoposti ad analisi da effettuarsi presso laboratori individuati dall'Amministrazione per verificarne la conformità agli standard microbiologici di riferimento. Le spese di tali analisi saranno a carico del Concessionario o nel caso in cui vengano sostenute dall'Amministrazione la stessa si riserva il diritto al rimborso.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere alle Autorità sanitarie competenti, senza che il Concessionario possa opporsi, di effettuare controlli sull'osservanza delle norme igieniche e sanitarie.

Il Concessionario si obbliga ad informare l'Amministrazione sull'esito di eventuali controlli effettuati direttamente da organi esterni e a fornire qualunque informazione su eventuali problemi riscontrati in materia di igiene e sicurezza alimentare.

Gli inadempimenti e le violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali in tema igienico-sanitario, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità dei servizi, saranno contestati formalmente attraverso rapporti di non conformità. Il Concessionario sarà tenuto ad ottemperare a quanto segnalato tempestivamente e, comunque, non oltre 24 ore dalla contestazione. Tale termine potrà essere differito solo su espressa indicazione del Direttore dell'esecuzione del contratto o della eventuale Commissione di vigilanza e controllo, pena l'applicazione delle penali previste al punto 50 del presente Capitolato speciale.

In caso di reiterati inadempimenti e violazioni, anche non gravi, l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere di diritto il Contratto (punto 53 del Capitolato speciale).

43. Customer satisfaction

Il servizio svolto deve essere mirato ad ottenere standard elevati sotto il profilo sia qualitativo sia organizzativo e a raggiungere un livello di soddisfazione minima da parte dei consumatori pari almeno al 75% (settantacinque per cento).

A tal riguardo, il Concessionario dovrà prevedere un sistema di monitoraggio periodico (semestrale) della soddisfazione degli utenti, al fine di individuare interventi correttivi e/o di miglioramento del servizio erogato. Il monitoraggio dovrà essere effettuato mediante apposite schede di rilevazione o questionari, compilati in forma anonima, da somministrare agli utenti sulla efficienza, sull'organizzazione e sull'igiene del servizio, appositamente predisposti dal Concessionario e concordati con il Direttore dell'esecuzione del contratto, sentito il RUP.

Tali moduli dovranno essere resi sempre disponibili; per la loro raccolta, il Concessionario dovrà predisporre una o più cassette che potranno essere aperte esclusivamente dall'Amministrazione.

La verifica del gradimento dei consumatori dovrà essere effettuata dal Direttore dell'esecuzione del contratto, in contraddittorio con il Concessionario.

Le risultanze costituiranno elementi di ausilio alle attività del Direttore dell'esecuzione del contratto e della eventuale Commissione di vigilanza e controllo e serviranno a formulare raccomandazioni volte a migliorare il servizio fornito e/o ad attuare azioni correttive.

I risultati elaborati dovranno essere comunicati dal Direttore dell'esecuzione al Concessionario, al RUP e alla eventuale Commissione di vigilanza e controllo.

Qualora il livello di soddisfazione minima da parte dei consumatori dovesse risultare inferiore al 75%, il tempo intercorrente per la successiva verifica sarà ridotto a 3 (tre) mesi.

La reiterazione di standard al di sotto del livello citato per tre volte consecutive potrà dar luogo all'applicazione della penale prevista al punto 50 del presente Capitolato.

Nell'Offerta tecnica, il Concessionario dovrà illustrare un Sistema di acquisizione della soddisfazione degli utenti e di gestione dei reclami, indicando anche le eventuali azioni correttive da intraprendere a seconda della tipologia di criticità o reclamo (es. corpo estraneo, mancata disponibilità di un piatto previsto in menù, ecc.).

Indagini sulla soddisfazione degli utenti potranno, eventualmente, essere effettuate anche dall'Amministrazione, direttamente o tramite organismi interni ed esterni (consulenti, società specializzate), mediante questionari propri e/o altre tecniche di monitoraggio.

44. Relazione sull'andamento del servizio – Reportistica

Il Concessionario è tenuto a redigere ogni sei mesi un documento denominato "Resoconto semestrale" e a consegnarlo all'Amministrazione entro 15 giorni solari dal termine del semestre di riferimento, pena l'applicazione della penale di cui al punto 50 del presente Capitolato speciale.

Il documento ha la finalità di fornire un rapporto sulle attività svolte e deve contenere almeno gli elementi minimi di seguito riportati:

- a) numero di scontrini e relativi importi medi suddivisi per giorno e mese di riferimento;
- b) numero di dipendenti addetti ai singoli servizi suddiviso per mese di riferimento;
- c) relazione sulla gestione del servizio bar ed eventuali proposte per migliorare o ottimizzare il servizio;
- d) relazione sugli obblighi relativi alla formazione del personale impiegato nei servizi;
- e) relazione sulla modalità di organizzazione e gestione del servizio di tavola calda/fredda ed eventuali proposte per migliorare o ottimizzare il servizio. Le proposte di miglioramento e ottimizzazione dei

servizi dovranno essere condivise con l'Amministrazione e, previo accordo, attuate entro i termini concordati tra le parti.

Il Concessionario, infine, è tenuto a produrre, entro 30 giorni solari antecedenti la data di scadenza del Contratto, un documento denominato "Resoconto finale della Concessione" contenente le informazioni consuntive e aggregate dei dati già riportati nei singoli Resoconti semestrali.

45. Riconsegna dei locali

Alla data di scadenza del contratto, fatta salva la facoltà di ripetizione, il servizio si intenderà cessato senza necessità di formale disdetta da parte della Regione. La Ditta procederà alla riconsegna dei locali entro il termine di 10 giorni, lasciando gli stessi nelle condizioni esatte in cui gli sono stati consegnati.

Qualora, trascorsi i suddetti 10 giorni, la Ditta non abbia provveduto allo sgombero totale dei locali, la Regione provvederà a spese della Aggiudicataria alla rimozione e al successivo deposito.

Della riconsegna dei locali verrà redatto apposito verbale, in contraddittorio tra le parti, attestante lo stato di conservazione di quanto consegnato; eventuali interventi che si rendessero necessari per eliminare i danni causati dalla Ditta Aggiudicataria saranno, previa comunicazione scritta, immediatamente ripristinati da parte della stessa Ditta.

In ogni caso la Ditta Aggiudicataria riconosce che la cessazione del rapporto concessorio non può dar luogo ad alcuna pretesa.

Il Concessionario non avrà titolo ad esigere alcun indennizzo e sarà tenuto a riconsegnare i locali ripristinando lo stato dei luoghi nelle condizioni in cui si trovavano prima della stipula del contratto. Dovrà essere, inoltre, garantita la funzionalità degli impianti fissi e il buono stato di conservazione di quant'altro ricevuto in dotazione, fatti salvi i deterioramenti prodotti dal normale uso.

Il Verbale di riconsegna, redatto in contraddittorio tra le Parti, è il documento con il quale il Concessionario riconsegna formalmente i locali all'Amministrazione in perfetto stato di pulizia e di manutenzione.

Eventuali danni saranno oggetto di valutazione economica. Le spese per il ripristino saranno addebitate interamente al Concessionario, attraverso l'incameramento della garanzia fideiussoria prestata, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione al risarcimento degli eventuali maggiori danni riscontrati.

Il Concessionario, inoltre, deve assicurare la propria disponibilità e collaborazione nell'agevolare il passaggio delle consegne al nuovo gestore.

46. Divieto di variazione della destinazione d'uso dei locali in concessione

Trattandosi di concessione di servizio, il cui uso è consentito dalla Regione alla Ditta Aggiudicataria nelle forme, modi e durata, indicati dal relativo contratto di concessione, la Ditta stessa riconosce e dà atto, senza riserva alcuna, che non ricorrono gli estremi che possano dar luogo al riconoscimento del cosiddetto avviamento commerciale impegnandosi, quindi, a non avanzare mai alcuna pretesa al riguardo, a seguito della scadenza o della risoluzione anticipata, per qualsivoglia ragione, del contratto. Il Concessionario non potrà adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dall'Amministrazione, nonché i macchinari e le attrezzature, per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato speciale, ne potrà mutare la destinazione d'uso dei locali e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi e/o la posizione degli impianti, salvo accordi preventivi assunti con l'Amministrazione.

Non potranno essere installati nei locali in concessione jukebox, videogiochi, videopoker o altre apparecchiature analoghe.

L'inosservanza delle condizioni stabilite nel presente articolo determinerà la risoluzione del contratto stesso ai sensi dell'art. 1456 cod. civ. e l'Amministrazione potrà richiedere l'immediata restituzione dei locali, oltre al risarcimento del danno.

47. Cessione del contratto – Variazioni societarie

È vietata la cessione, anche parziale, del contratto da parte del Concessionario, fatti salvi i casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione, scissione di imprese per le quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 175 del d.lgs. n. 50/2016. In tali casi il nuovo soggetto subentra in tutti gli obblighi assunti dal precedente Concessionario.

Ogni modifica o variazione della denominazione, della ragione sociale o della compagine societaria del Concessionario deve essere prontamente comunicata all'Amministrazione. Nel caso di variazione

societaria il Concessionario è tenuto ad inviare copia dell'atto notarile con il quale la variazione è stata operata.

48. Interruzione del servizio da parte del Concessionario - Gestione in stato di emergenza

Il Concessionario deve garantire con continuità l'erogazione dei servizi di bar e tavola calda/fredda.

Saranno consentite interruzioni temporanee nei seguenti casi:

- a)** scioperi del personale del Concessionario: in caso di sciopero del personale che renda impossibile la regolare effettuazione del servizio, il Concessionario dovrà darne tempestiva comunicazione all'Amministrazione;
- b)** guasto di attrezzature o interventi di manutenzione: il Concessionario dovrà comunicare tempestivamente all'Amministrazione la tipologia di guasto o intervento assicurando, comunque, le prestazioni minime per il regolare svolgimento delle attività. Potranno essere concordate, tra il Concessionario e l'Amministrazione le soluzioni più idonee a limitare eventuali disagi all'utenza;
- c)** interruzione totale dei servizi per cause di forza maggiore: l'interruzione totale dei servizi per cause di forza maggiore o per qualunque fatto eccezionale ed imprevedibile, disposta dall'Amministrazione, non darà luogo ad alcuna responsabilità imputabile al Concessionario;
- d)** necessità di effettuare lavori urgenti o indifferibili di manutenzione straordinaria agli impianti o ai locali dati in Concessione: in tal caso l'Amministrazione comunicherà, con congruo anticipo, il piano dei lavori programmati e i relativi periodi di esecuzione degli stessi e il Concessionario non potrà richiedere compensi integrativi, indennizzi e/o risarcimenti.

Nel caso di interruzione del servizio di tavola calda/fredda con consegna pasti, dovuta a guasti e/o fatti eccezionali ed imprevedibili che non consentano l'uso del locale cucina, il Concessionario si impegna ad effettuare, in alternativa, un servizio di consegna pasti preparati utilizzando strutture produttive esterne proprie o di terzi, dotate di tutte le autorizzazioni previste per il servizio di ristorazione, obbligandosi a rispettare le indicazioni dettate dal presente Capitolato in materia di preparazione dei singoli menù.

Salvo quanto previsto nel presente punto, l'interruzione o sospensione del servizio per decisione unilaterale del Concessionario costituisce inadempimento contrattuale che comporterà la risoluzione del

contratto ai sensi dell'art. 1456 Codice civile; in tal caso, l'Amministrazione procederà all'incameramento della cauzione prestata, fatta salva comunque la facoltà di chiedere nei confronti del Concessionario il risarcimento dei danni subiti per effetto della risoluzione.

In nessun caso il Concessionario potrà pretendere rimborsi o indennizzi di alcun genere per le eventuali minori entrate dovute a chiusure disposte per cause di forza maggiore o per consentire lavori urgenti ed indifferibili di manutenzione dei locali.

Nessun indennizzo sarà, inoltre, riconosciuto al Concessionario in caso di scioperi o analoghe manifestazioni poste in essere dai dipendenti dell'Amministrazione.

49. Modalità di contestazione degli obblighi contrattuali

L'Amministrazione si riserva di effettuare, nel corso dell'intero periodo contrattuale, sopralluoghi e controlli volti a verificare il rispetto degli obblighi contrattuali.

Le contestazioni, per mancata, irregolare o non adeguata esecuzione degli obblighi contrattuali previsti nel presente Capitolato, saranno tempestivamente comunicate dall'Amministrazione al Concessionario.

Nell'ipotesi di inadempimento ad uno o più obblighi contrattuali, compresi quelli che possono dare luogo all'applicazione di penali, l'Amministrazione provvederà ad inviare al Concessionario, a mezzo posta elettronica certificata, apposita richiesta di adempiere agli obblighi assunti.

Il Concessionario, nel termine massimo di 5 (cinque) giorni solari dalla data di ricevimento della contestazione, potrà comunicare, con le medesime modalità, le proprie osservazioni e/o controdeduzioni. Qualora tali osservazioni e/o controdeduzioni non dovessero essere accoglibili ovvero non vi sia stata risposta nel termine indicato, l'Amministrazione applicherà al Concessionario quanto previsto nel presente Capitolato speciale in materia di penali e risoluzione del contratto.

50. Penali

Il Concessionario, nell'esecuzione delle prestazioni previste dal presente Capitolato speciale, avrà l'obbligo di osservare tutte le disposizioni normative vigenti in materia di somministrazione alimenti e bevande.

Le attività dovranno essere pienamente e correttamente eseguite nel rigoroso rispetto delle tempistiche e delle modalità indicate nel presente Capitolato e nell'Offerta Tecnica presentata dal Concessionario.

Fermo restando quanto previsto dal presente Capitolato, qualora si verificassero, da parte del Concessionario, inadempimenti o ritardi rispetto agli obblighi contrattuali, tali da non prevedere la risoluzione de iure del contratto, l'Amministrazione si riserva la facoltà di applicare le penali sotto specificate:

Mancato rispetto degli orari e/o dei giorni di apertura (p. 3)	euro 300,00 per singola infrazione
Non conformità dell'offerta gastronomica e dei livelli di servizio eseguiti rispetto a quanto previsto nel Capitolato speciale e nell'Offerta Tecnica (p. 13)	euro 500,00 per singola infrazione
Mancata etichettatura dei singoli prodotti con l'elenco di tutti gli ingredienti presenti (p. 13)	euro 200,00 per singola infrazione
Somministrazione di generi alimentari scaduti, avariati o contenenti sostanze nocive (p. 13)	euro 500,00 per singola infrazione
Inosservanza degli obblighi inerenti alla gestione dei rifiuti (p. 17)	euro 450,00 per singola infrazione
Applicazione di prezzi difformi rispetto al listino prezzi (p. 19)	euro 250,00 per singola infrazione
Mancata osservanza degli obblighi relativi a manutenzione ordinaria/straordinaria (p. 22)	euro 350,00 per singola infrazione o per ogni giorno di ritardo
Ritardo nella presa di consegna dei locali (p. 24)	euro 300,00 per ogni giorno di ritardo

Ritardo nell'avvio dei servizi (p. 27)	euro 500,00 per ogni giorno di ritardo
Ritardo nella comunicazione all'Amministrazione della variazione dei Referenti (p. 28)	euro 150,00 per ogni giorno di ritardo
Mancata applicazione della disciplina relativa al rapporto di lavoro dipendente (p. 29)	euro 350,00 per singola infrazione
Ritardo nelle segnalazioni relative al personale impiegato (p. 29)	euro 150,00 per ogni giorno di ritardo
Mancato rispetto dei termini fissati per la Formazione del personale (p. 30)	euro 150,00 per ogni giorno di ritardo
Ritardo nella presentazione della relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute (p. 32)	euro 300,00 per ogni giorno di ritardo
Mancato rispetto dei CAM (p. 40)	euro 450,00 per singola infrazione
Ritardo nell'invio del "Resoconto semestrale" (p. 44)	euro 100,00 per ogni giorno di ritardo
Ritardo nella riconsegna dei locali (p. 45)	euro 350,00 per ogni giorno di ritardo

Si precisa che:

- eventuali esecuzioni parziali o non rispondenti interamente alle prescrizioni dettate dal presente Capitolato sono da intendersi come inadempimenti contrattuali per i quali si applicheranno le predette penali;

- dalla seconda contestazione per la stessa violazione intervenuta nell'arco di 12 mesi, la penalità prevista sarà raddoppiata;
- l'irrogazione delle penalità sarà preceduta da una contestazione scritta della singola inadempienza commessa, con le modalità indicate nel precedente punto 49;
- l'importo della penalità, compreso l'eventuale risarcimento per danni causati, sarà addebitato direttamente al Concessionario attraverso escussione sulla garanzia definitiva;
- l'importo delle penali applicate non potrà superare, complessivamente, il 10% del valore economico della Concessione, pena la facoltà di procedere alla revoca della Concessione e trattenere l'intero importo della garanzia definitiva. La garanzia dovrà, di volta in volta, essere reintegrata in modo tale da ricostituire l'ammontare originario.

51. Cauzione definitiva

All'atto della sottoscrizione del contratto, il Concessionario dovrà produrre, a garanzia dell'esatto adempimento delle obbligazioni assunte, la cauzione definitiva, **pena decadenza dell'affidamento e acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta.**

La cauzione potrà essere costituita da fideiussione bancaria o polizza assicurativa di importo pari al 10% dell'importo contrattuale ovvero del valore della Concessione, nei modi previsti dall'art. 103 del d.lgs. n. 50/2016.

Qualora si tratti di raggruppamento di imprese, la cauzione dovrà essere intestata a tutti i soggetti ad essa aderenti.

La cauzione dovrà avere validità fino allo scadere della durata della Concessione e riconsegna dei locali.

In caso di proroga la cauzione dovrà essere rinnovata per il corrispondente periodo.

Lo svincolo avverrà ai sensi e secondo le modalità previste dallo stesso art. 103.

52. Responsabilità civile e copertura assicurativa

Il Concessionario assume la piena responsabilità, sia civile che penale, per danni rivenienti dalla gestione dei servizi oggetto della Concessione e dall'utilizzo dei locali, eventualmente subiti dall'Amministrazione o da terzi, cose o persone.

Il Concessionario si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione da qualsiasi pretesa che sia eventualmente avanzata nei suoi confronti da terzi danneggiati dall'esecuzione delle attività oggetto del presente Capitolato.

Il Concessionario, ai fini della stipula del Contratto di Concessione, è obbligato a presentare idonea polizza assicurativa per Responsabilità Civile verso Terzi (incluso anche la Regione Lazio) e verso Prestatori di lavoro (RCT - RCO) e a mantenerla in vigore per tutta la durata della concessione.

La polizza dovrà essere idonea a coprire danni, di qualsiasi natura, diretti e indiretti arrecati a persone o cose, compresi gli infortuni occorsi ai prestatori di lavoro addetti ai servizi, in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e/o complementari, nessuna esclusa, né eccettuata, nonché i danni per incendio, scoppio, allagamento.

Tale copertura (RCT) deve avere un massimale unico di garanzia non inferiore a € 5.000.000,00 per ogni danno a persona e a € 1.500.000,00 per danni a cose e non potrà prevedere esclusioni che limitino la copertura delle responsabilità sopra descritte.

A titolo indicativo e non esaustivo la polizza dovrà prevedere almeno le seguenti coperture assicurative:

- rischi da tossinfezione alimentare (intossicazione ed infezione alimentare), avvelenamenti subiti dall'utenza ed eventi connessi a malori, vertigini, stati di incoscienza che comportino invalidità o morte del fruitore dei servizi;
- rischi per incendio, scoppio, allagamento;
- danni a cose in consegna e/o custodia;
- danni arrecati ai locali, strutture e beni consegnati, anche per fatti imputabili ai beneficiari dei servizi;
- danni subiti da persone non in rapporto di dipendenza con il Concessionario, che partecipino, a qualsiasi titolo, all'espletamento dei servizi oggetto della Concessione;

- danni arrecati a terzi (inclusi l'Amministrazione e i beneficiari) da dipendenti, fornitori o collaboratori e/o da altre persone - anche non in rapporto di dipendenza con il Concessionario - che partecipino, a qualsiasi titolo, all'espletamento dei servizi oggetto della Concessione.

In caso di R.T.I. e Consorzi, la documentazione attinente alla polizza assicurativa, dovrà essere presentata:

a) in caso di partecipazione in RTI, ai sensi dell'art. 48, del d.lgs. n. 50/2016, o Consorzio ordinario di concorrenti di cui all'art. 45, comma 2, lett. e), del d.lgs. n. 50/2016, dall'Impresa mandataria in nome e per conto di tutte le imprese raggruppate con responsabilità solidale ai sensi dell'art. 45, comma 5, del d.lgs. n. 50/2016;

b) in caso di Consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c) del d.lgs. n. 50/2016, dal Consorzio stesso.

La polizza dovrà essere prodotta in lingua italiana ovvero, qualora sia redatta in lingua diversa dall'italiano, il documento deve essere accompagnato da traduzione giurata.

Le quietanze riguardanti le annualità successive alla stipula della polizza dovranno essere trasmesse all'Amministrazione alle relative scadenze.

Si precisa che la polizza assicurativa dovrà essere stipulata con una Compagnia di Assicurazione, autorizzata, ai sensi delle leggi vigenti, all'esercizio dei rami oggetto della copertura richiesta. La polizza dovrà valere anche per le richieste di risarcimento pervenute all'Amministrazione per fatto imputabile al Concessionario.

In ogni caso, sono a esclusivo carico del Concessionario eventuali rischi scoperti, maggiori danni eccedenti i massimali assicurati o franchigie che dovessero esistere e non risultare coperte dalla polizza.

La mancata costituzione della garanzia assicurativa determinerà la decadenza dall'aggiudicazione.

53. Risoluzione del contratto, clausola risolutiva espressa e recesso anticipato

L'Amministrazione, fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti, potrà risolvere di diritto il Contratto, ai sensi dell'art. 1456 C.C., con effetto immediato, senza obbligo di costituzione in mora (clausola risolutiva espressa), previa comunicazione da farsi al Concessionario via posta elettronica certificata, nei seguenti casi:

- a) qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti di ordine generale, d' idoneità professionale, di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnica e professionale (artt. 80 e 83 del d.lgs. n. 50/2016), come indicati nel Disciplinare di gara e dichiarati nel Documento di gara unico europeo (DGUE);
- b) qualora il Concessionario non comunichi immediatamente all'Amministrazione, ai sensi dell'art. 1456 c.c., ogni variazione rispetto ai requisiti dichiarati e accertati prima della sottoscrizione del contratto;
- c) violazioni delle norme disciplinanti il rispetto del Protocollo di Legalità in materia di appalti pubblici di cui all'art. 1, comma 17, della legge n. 190 del 6 novembre 2012;
- d) revoca, da parte delle Autorità competenti, delle autorizzazioni di legge rilasciate al Concessionario per l'espletamento dei servizi;
- e) manifesta incapacità nell'esecuzione dei servizi, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;
- f) ritardo nell'avvio dei servizi superiore a 30 giorni solari rispetto al termine convenuto;
- g) grave inadempienza accertata alle norme di legge riguardanti la prevenzione degli infortuni, la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro;
- h) violazioni delle norme che disciplinano l'emersione del lavoro sommerso di cui all'art. 1 *bis* della legge n. 383 del 18 ottobre 2001, come sostituita dal d.lgs. 25 settembre 2002, n. 210, convertito in legge del 22 novembre 2002, n. 266;
- i) esecuzione dei servizi con personale non regolarmente assunto o contrattualizzato e irregolarità riguardanti il pagamento delle retribuzioni ai dipendenti e/o la mancata applicazione dei contratti collettivi, nonché violazioni, di qualsiasi tipo, riguardanti gli obblighi contributivi, previdenziali e assicurativi;
- j) interruzione parziale o totale dei servizi senza giustificato motivo;
- k) mancato rispetto, anche solo parzialmente, degli obblighi contrattuali, salvo che per cause di forza maggiore;
- l) apertura di una procedura di fallimento, liquidazione, concordato preventivo ed equivalenti a carico del Concessionario;
- m) mancata corresponsione delle Royalty dei locali dati in Concessione;

- n)** inosservanza degli obblighi dettati dalla legge n. 136 del 13 agosto 2010 e successive modificazioni in tema di tracciabilità dei flussi finanziari;
- o)** qualora l'importo delle penali applicate dovesse superare il 10% del valore economico massimo quinquennale del Contratto;
- p)** mancata reintegrazione delle cauzioni eventualmente escusse entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione;
- q)** qualora il Concessionario non sia in grado di provare, in qualsiasi momento, la copertura assicurativa;
- r)** reiterata somministrazione di generi alimentari scaduti, avariati o contenenti sostanze nocive o comunque non previste dalle norme d'igiene e sanità;
- s)** reiterati inadempimenti e violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali, in tema d'igiene degli alimenti e di sicurezza, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;
- t)** a seguito di n. 3 (tre) contestazioni formali, intervenute nell'arco di 12 mesi, per le quali non siano pervenute o non siano state accolte, da parte dell'Amministrazione, le giustificazioni del Concessionario;
- u)** qualora ogni altra fattispecie d'inadempimento e/o irregolarità faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il Contratto, a totale incondizionato giudizio dell'Amministrazione;
- v)** violazione delle norme di comportamento, per quanto compatibili, di cui al D.P.R. n. 62 del 16 aprile 2013 (Codice dei Dipendenti Pubblici) e del Codice di Comportamento dei dipendenti della Regione Lazio, adottato con Deliberazione 21 gennaio 2014, n. 33, allegato alla documentazione di gara, e nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza, reperibile al seguente link: <https://www.regione.lazio.it/sites/default/files/2021-05/Codice-comportamento-personale-Giunta-regionale-Agenzie.pdf>;
- w)** violazione degli obblighi previsti dal punto 33 del presente Capitolato e posti in capo al Concessionario in ragione della stipula del contratto di Concessione;
- x)** violazione del divieto di utilizzare i locali messi a disposizione dall'Amministrazione, nonché i macchinari e le attrezzature, per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato speciale, nonché

violazione del divieto di variazione della destinazione d'uso dei locali in concessione e degli altri divieti di cui al punto 46 del presente Capitolato speciale.

La risoluzione del contratto, per i motivi sopra indicati o per altri gravi motivi da imputarsi al Concessionario o il recesso anticipato rispetto alla durata del contratto, farà sorgere a favore dell'Amministrazione:

- la facoltà di incamerare la cauzione definitiva e di procedere all'esecuzione in danno del Concessionario, fatto salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno; l'esecuzione in danno non esime il Concessionario dalla responsabilità civile e penale in cui lo stesso possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione;
- il diritto di affidare ad altri operatori economici i servizi;
- il diritto al risarcimento dei maggiori danni nel caso in cui l'Amministrazione non riuscisse ad affidare i servizi utilizzando la graduatoria scaturita dalla procedura di gara;
- il diritto alla corresponsione degli oneri derivanti dall'indizione di una nuova procedura di scelta del contraente e di tutte le spese che l'Amministrazione dovesse sostenere per il rimanente periodo contrattuale.
- la segnalazione all'Anac.

54. Tracciabilità dei flussi finanziari

Il Concessionario, in sede di sottoscrizione del contratto, dovrà indicare un conto corrente dedicato, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche ai sensi dell'art. 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136 e successive modificazioni, specificando le generalità e il codice fiscale dei soggetti abilitati ad operare sullo stesso. Inoltre, dovrà dichiarare di assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti nella predetta legge n. 136/2010 impegnandosi, ulteriormente, a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura – Ufficio territoriale del Governo competente per territorio della notizia dell'inadempimento della controparte (subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

55. Foro competente

Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra le parti contraenti per l'interpretazione del presente Capitolato speciale e l'esecuzione della procedura di gara di cui al medesimo Capitolato, nonché per l'interpretazione e l'esecuzione del successivo Contratto di Concessione è competente esclusivamente il Foro di Roma.

56. Rinvio a norme di diritto vigenti

Per quanto non contemplato nel presente Capitolato Speciale, si fa rinvio alle Leggi e ai Regolamenti in vigore.

57. Allegati

Sono allegati al presente Capitolato, divenendone parte integrante e sostanziale, i seguenti documenti:

- Planimetria dei locali e degli spazi



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 60 E 164 DEL D. LGS. N. 50/2016, DEI SERVIZI DI GESTIONE BAR, TAVOLA CALDA/FREDDA PRESSO LA SEDE DELLA REGIONE LAZIO DI VIA R. RAIMONDI GARIBALDI 7 ROMA CIG 9807809C04

Codici CPV: 55410000-7 (Servizi di gestione bar) - 55510000-8 (Servizi di mensa)

DISCIPLINARE DI GARA



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

INDICE

<i>PREMESSE</i>	4
<i>1. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI</i>	5
1.1. <i>DOCUMENTI DI GARA</i>	5
1.2. <i>CHIARIMENTI</i>	6
1.3. <i>COMUNICAZIONI</i>	6
1.4. <i>REGISTRAZIONE DEGLI OPERATORI ECONOMICI E DOTAZIONE INFORMATICA PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA</i>	7
<i>2. OGGETTO DELLA CONCESSIONE, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI</i>	9
<i>3. DURATA</i>	9
3.1 <i>OPZIONI E RINNOVI</i>	10
<i>4. REVISIONE DEI PREZZI</i>	10
<i>5. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE</i>	11
<i>6. REQUISITI GENERALI</i>	12
6.1 <i>REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA</i>	12
6.2 <i>REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE</i>	13
6.3 <i>REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA</i>	13
6.4 <i>REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE</i>	14
6.5 <i>INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE</i>	15
6.6 <i>INDICAZIONI PER I CONSORZI DI COOPERATIVE E DI IMPRESE ARTIGIANE E I CONSORZI STABILI</i>	16
<i>7. AVVALIMENTO</i>	16
<i>8. SUBAPPALTO</i>	17
<i>9. GARANZIA PROVVISORIA</i>	18
<i>10. SOPRALLUOGO</i>	20
<i>11. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC</i>	21
<i>12. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA</i>	21
<i>13. SOCCORSO ISTRUTTORIO</i>	23
<i>14. DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA</i>	24
14.1 <i>DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ED EVENTUALE PROCURA</i>	25
14.2 <i>DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO</i>	27
14.3 <i>DICHIARAZIONE INTEGRATIVA PER GLI OPERATORI ECONOMICI AMMESSI AL CONCORDATO</i>	



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

<i>PREVENTIVO CON CONTINUITÀ AZIENDALE DI CUI ALL'ART. 186-BIS DEL R.D. 16 MARZO 1942, N. 267</i>	29
<i>14.4 DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO</i>	29
<i>14.5 DOCUMENTAZIONE ULTERIORE PER I SOGGETTI ASSOCIATI</i>	29
<i>15 OFFERTA TECNICA</i>	31
<i>16 OFFERTA ECONOMICA</i>	38
<i>17 CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE</i>	39
<i>17.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA</i>	39
<i>17.2 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA</i>	42
<i>17.3 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA</i>	42
<i>17.4 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA</i>	43
<i>17.5 METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI</i>	43
<i>18 COMMISSIONE GIUDICATRICE</i>	44
<i>19 SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA</i>	45
<i>20 VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA</i>	45
<i>21 VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE</i>	45
<i>22 VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE</i>	47
<i>23 AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE E STIPULA DEL CONTRATTO</i>	48
<i>24 OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI</i>	50
<i>25 CLAUSOLA SOCIALE</i>	50
<i>26 CODICE DI COMPORTAMENTO</i>	51
<i>27 ACCESSO AGLI ATTI</i>	51
<i>28 DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE</i>	51
<i>29 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI</i>	51



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

PREMESSE

Con determina a contrarre n. **XXXXXXXXXX del XXXXXXXXX** la Regione Lazio (in seguito “Regione”, “Amministrazione” o “Stazione concedente”) ha determinato l’avvio della gara, nella forma della procedura aperta, ai sensi degli artt. 60 e 164 del d.lgs. n. 50/2016 (di seguito, per brevità, anche “Codice”), per selezionare l’operatore economico cui affidare in concessione la gestione di un servizio di bar e tavola calda/fredda con relativa preparazione dei pasti, presso i locali siti nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi 7, piano terra palazzina B e buvette primo piano palazzina A, di seguito definiti anche punti di ristoro, nonché gli allestimenti degli stessi.

La suddetta procedura ai sensi dell’art. 225 del D.Ls 36 del 31.03.23 concernente “Disposizioni transitorie e di coordinamento” sarà espletata ai sensi del D.Lgs. 50/2016.

Ai sensi dell’art. 58 del Codice, la presente procedura è interamente svolta attraverso l’utilizzo del Sistema “Sistema Acquisti Telematici della Regione Lazio – S.TEL.LA” (d’ora in poi anche “Sistema”), conforme alle prescrizioni di cui al D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. (Codice dei contratti pubblici) e nel rispetto delle disposizioni di cui al D. Lgs. n. 82/2005 (Codice dell’Amministrazione Digitale), accessibile all’indirizzo <https://stella.regione.lazio.it/Portale/index.asp> (d’ora in poi anche “Sito”). Le modalità di accesso ed utilizzo del sistema sono indicate nel presente Disciplinare di gara e nelle istruzioni operative per lo svolgimento della procedura, scaricabili nella sezione “Help” - “Manuali Operativi” – “Manuali per le Imprese” <https://centraleacquisti.regione.lazio.it/help/manuali-operativi/manuali-per-le-pa>

Il luogo di svolgimento del servizio è la Regione Lazio (codice NUTS ITI43 Roma).

La Regione Lazio in qualità di Stazione Appaltante è responsabile della pubblicazione e della successiva aggiudicazione della procedura di gara aperta, finalizzata all’affidamento in concessione del servizio di gestione del bar e tavola calda/fredda, con preparazione dei pasti, presso i punti di ristoro della sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi 7 precedentemente indicati.

A seguito dell’aggiudicazione, la Stazione Appaltante provvederà alla sottoscrizione del relativo Contratto con l’Operatore Economico Aggiudicatario, secondo le indicazioni contenute nello Schema di Contratto.

Lo svolgimento della procedura avverrà, in ossequio al principio di non aggravamento del procedimento, nel rispetto dei termini di conclusione del procedimento espressamente previsti dal d.l. 16 luglio 2020, n. 76, convertito con modificazioni dalla legge 11 settembre 2020, n. 120 e dal d.l. 31 maggio del 2021 n. 77, convertito dalla legge 29 luglio 2021 n. 108.

Il Codice Identificativo di Gara (CIG) della procedura in oggetto, così come indicati nel Bando di gara, è: CIG 9807809C04

Secondo quanto specificamente indicato di seguito, l’aggiudicazione avverrà con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell’art. 95, comma 2, del d.lgs. n. 50/2016.

Il Responsabile del Procedimento, nominato dalla Stazione Appaltante ai sensi dell’articolo 31 del Codice, è la Dott.ssa Tiziana Iuvara.



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

Il direttore dell'esecuzione del contratto è Dott. Andrea Cerbone.

1. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

1.1. DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

- > Allegato A Capitolato speciale;
- > Allegato B Disciplinare;
- > Allegato C Relazione Tecnica illustrativa;
- > Allegato D Schema di contratto;
- > Allegato E Patto d'integrità;
- > Allegato F Avviso Bando GURI;
- > Allegato G Esito Bando GURI
- > Allegato H Estratto Bando;
- > Allegato I Estratto Esito;
- > Allegato L Planimetria Via R. Raimondi Garibaldi 7, piano terra palazzina B;
- > Allegato M Planimetria buvette primo piano palazzina A)
- > Allegato 1 Domanda di partecipazione e dichiarazioni amm.;
- > Allegato 2 Attestazione pagamento imposta bollo
- > Allegato 3 Mod. DGUE;
- > Allegato 4 Schema di Offerta Economica;
- > Allegato 5 Duvri
 - > All. al Duvri estratto norme da seguire in caso di emergenza
 - > Reg Lazio_Q.S_Palazzina A-q.s_1
 - > All. al Duvri RosaRaimondiGaribaldi PT ALA OVEST Pal B
 - > All. al Duvri RosaRaimondiGaribaldi PT INTERA Pal B
- > Modello 1 CCIAA
- > Modello 2 art. 89 D.Lgs 159_2011;
- > Modello 3 Dichiarazione familiari conviventi;
- > Modello 4 soggetti da controllare art. 80 D.Lgs 50_2016;

La documentazione di gara completa è disponibile sul sito internet all'indirizzo <https://stella.regione.lazio.it/Portale/>



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

1.2. CHIARIMENTI

Le richieste di chiarimenti e/o di ulteriori informazioni legate alla procedura di gara e relative ad elementi amministrativi e tecnici, da parte degli Operatori Economici interessati, dovranno essere inviati alla Stazione Appaltante tramite la sezione “Chiarimenti” disponibile sul Sistema.

Sarà possibile inoltrare richieste di chiarimento entro le ore 10:00 del giorno xxxxxxxx. Le richieste pervenute oltre il termine indicato non saranno prese in considerazione. Non verranno evase richieste di chiarimento pervenute in modo difforme a quanto previsto nel presente paragrafo. La Stazione Appaltante, tramite Sistema, risponderà alle richieste di chiarimento ricevute entro il termine. Tutte le richieste di chiarimento ricevute saranno consultabili a Sistema.

Le richieste di chiarimenti devono essere formulate esclusivamente in lingua italiana. Ai sensi dell’art. 74, comma 4 del Codice, le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite almeno sei giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, tramite il Sistema e mediante pubblicazione in forma anonima all’indirizzo internet <https://stella.regione.lazio.it/Portale/> nella sezione “Bandi Regione Lazio” nella parte inferiore della sezione “Chiarimenti” concernente la procedura in oggetto. Tale pubblicazione avrà valore di notifica e, pertanto, è onere degli Operatori Economici interessati verificarne periodicamente gli aggiornamenti sul Sistema.

Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

1.3. COMUNICAZIONI

Conformemente a quanto previsto dall’art. 52 del Codice, tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni relative alla procedura, anche con riferimento a quelle di cui all’art. 76 del Codice, inclusi i verbali del seggio di gara e/o della Commissione Giudicatrice, saranno effettuati per via telematica, mediante il Sistema, all’indirizzo PEC dichiarato dal Fornitore in fase di registrazione nonché all’indirizzo dell’utente che ha sottoposto l’offerta, nella sezione “Comunicazioni”.

Tutte le suddette comunicazioni avranno valore di notifica e, pertanto, i termini per la loro impugnazione decorreranno dalla data di pubblicazione sul Sistema. È onere dell’Operatore Economico consultare la piattaforma fino al termine di presentazione delle offerte e durante tutto il periodo di espletamento della gara. È onere degli Operatori Economici provvedere tempestivamente a modificare i recapiti secondo le modalità esplicitate nel manuale utente “Registrazione e Funzioni Base” e “Gestione anagrafica” accessibili dal sito <https://centraleacquisti.regione.lazio.it/help/manuali-operativi/manuali-per-le-pa>. Eventuali problemi temporanei nell’utilizzo di tali forme di comunicazione dovranno essere tempestivamente segnalati, la Stazione Appaltante declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, la comunicazione recapitata al mandatario si intende validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati.

In caso di consorzi di cui all’art. 45, comma 2, lett. b e c, del Codice, la comunicazione recapitata al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata all’offerente si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

Nelle comunicazioni aggiudicazione definitiva e di esclusione sarà indicata la scadenza del termine dilatorio per la stipula del Contratto.

La comunicazione di avvenuta sottoscrizione del Contratto si intende attuata, ad ogni effetto di legge, con l'invio di una comunicazione sul Sistema.

1.4. REGISTRAZIONE DEGLI OPERATORI ECONOMICI E DOTAZIONE INFORMATICA PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Ai fini della partecipazione alla presente procedura è indispensabile essere registrati al Sistema. La registrazione a Sistema deve essere effettuata secondo le modalità esplicitate nei Manuali. La registrazione al Sistema deve essere richiesta unicamente dal Legale rappresentante e/o procuratore generale o speciale e/o dal soggetto dotato dei necessari poteri per richiedere la registrazione e impegnare l'Operatore Economico medesimo.

L'Operatore Economico, con la registrazione e, comunque, con la presentazione dell'offerta, dà per valido e riconosce, senza contestazione alcuna, quanto posto in essere all'interno del Sistema dall'account riconducibile all'Operatore Economico medesimo; ogni azione inerente all'account all'interno del Sistema si intenderà, pertanto, direttamente e incontrovertibilmente imputabile all'Operatore Economico registrato.

L'accesso, l'utilizzo del Sistema e la partecipazione alla procedura comportano l'accettazione incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nel presente Disciplinare di gara, nei relativi allegati e nei Manuali presenti sul Sito, nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite la pubblicazione nel Sistema.

Al fine della partecipazione alla presente procedura è indispensabile:

- un personal computer collegato ad internet e dotato di un browser;
- una firma digitale rilasciata da un certificatore accreditato e generata mediante un dispositivo per la creazione di una firma sicura, ai sensi di quanto previsto dall'articolo 1, comma 1, lettera s), D. Lgs.7 marzo 2005 n° 82;
- la registrazione al Sistema con le modalità e in conformità alle indicazioni di cui al presente Disciplinare;
- un indirizzo di posta elettronica certificata abilitata a ricevere anche e-mail non certificate.

Con il primo accesso al portale, l'Operatore Economico deve compilare un questionario di registrazione; salvando i dati inseriti nel questionario, l'operatore riceverà via e-mail all'indirizzo PEC indicato le credenziali per accedere al Sistema.

A tal fine, l'Operatore Economico ha l'obbligo di comunicare in modo veritiero e corretto, i dati richiesti e ogni informazione ritenuta necessaria o utile per la propria identificazione secondo le modalità indicate nei Manuali.

Per informazioni relative alle modalità tecnico-operative di presentazione della domanda di abilitazione sul Sistema è possibile contattare la casella di posta elettronica supporto.stella@regione.lazio.it ovvero contattare l'Help Desk al numero 06 997744.



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

In caso di R.T.I. o Consorzio o Rete d'Impresa o GEIE, la registrazione deve essere effettuata da tutte le imprese partecipanti al Raggruppamento Temporaneo di Impresa o del Consorzio di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c), D. Lgs. n. 50/2016 o del Consorzio Ordinario/GEIE già costituiti.

Gli Operatori Economici che partecipano alla procedura esonerano espressamente la Stazione appaltante da ogni responsabilità relativa a qualsivoglia malfunzionamento o difetto relativo ai servizi di connettività necessari a raggiungere, attraverso la rete pubblica di telecomunicazioni, il Sistema. La Stazione Appaltante si riserva, comunque, di adottare i provvedimenti che riterrà necessari nel caso di malfunzionamento del Sistema.

La Stazione appaltante non assume alcuna responsabilità per perdita di documenti e dati, danneggiamento di file e documenti, ritardi nell'inserimento di dati, documenti e/o nella presentazione della domanda, malfunzionamenti, danni e pregiudizi derivanti all'operatore economico, da:

- difetti di funzionamento delle apparecchiature e dei sistemi di collegamento e programmi impiegati dal singolo operatore economico per il collegamento al Sistema;
- utilizzo del Sistema da parte dell'operatore economico in maniera non conforme al Disciplinare e a quanto previsto nel documento denominato "Regole del sistema di e-procurement della pubblica amministrazione".

In caso di mancato funzionamento del Sistema o di malfunzionamento dello stesso, non dovuti alle predette circostanze, che impediscono la corretta presentazione delle offerte, al fine di assicurare la massima partecipazione, la stazione appaltante può disporre la sospensione del termine di presentazione delle offerte per un periodo di tempo necessario a ripristinare il normale funzionamento del Sistema e la proroga dello stesso per una durata proporzionale alla durata del mancato o non corretto funzionamento, tenuto conto della gravità dello stesso, ovvero, se del caso, può disporre di proseguire la gara in altra modalità, dandone tempestiva comunicazione sul proprio sito istituzionale, all'indirizzo www.regione.lazio.it indicato nel Bando di gara, alla seguente pagina "Amministrazione trasparente – Bandi di gara e contratti" dove sono accessibili i documenti di gara, nonché attraverso ogni altro strumento ritenuto idoneo.

La Stazione appaltante si riserva di agire in tal modo anche quando, esclusa la negligenza dell'operatore economico, non sia possibile accertare la causa del mancato funzionamento o del malfunzionamento.

Il Sistema garantisce l'integrità dei dati, la riservatezza delle offerte e delle domande di partecipazione.

Il Sistema è realizzato con modalità e soluzioni tecniche che impediscono di operare variazioni sui documenti definitivi, sulle registrazioni di sistema e sulle altre rappresentazioni informatiche e telematiche degli atti e delle operazioni compiute nell'ambito delle procedure, sulla base della tecnologia esistente e disponibile.

Le attività e le operazioni effettuate nell'ambito del Sistema sono registrate e attribuite all'operatore economico e fanno piena prova nei confronti degli utenti del sistema. Tali registrazioni hanno carattere riservato e non saranno divulgate a terzi salvo ordine del giudice o in caso di legittima richiesta di accesso agli atti ai sensi della legge 241/90.

Le attività e le operazioni effettuate nell'ambito del Sistema si intendono compiute nell'ora e nel giorno risultanti dalle registrazioni di Sistema.

Il Sistema è normalmente accessibile 24 ore al giorno, sette giorni su sette. L'accesso al Sistema potrebbe comunque, essere, rallentato, ostacolato o impedito per interventi di manutenzione programmati sul Sistema o



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

problematiche tecniche, che verranno, ove possibile, segnalati agli utenti con idoneo preavviso.

L'accesso, l'utilizzo del Sistema e la partecipazione alla procedura comportano l'accettazione incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nel presente Disciplinare di gara, nei relativi allegati e nelle istruzioni presenti nel sito.

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

2. OGGETTO DELLA CONCESSIONE, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

Oggetto della concessione, come meglio specificato e dettagliato nel Capitolato Speciale, è la gestione funzionale ed economica dei servizi di gestione bar e tavola calda/fredda con relativa preparazione dei pasti, (da consumare ai tavoli, in piedi o take-away) presso i locali siti nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi 7, piano terra palazzina B e buvette primo piano palazzina A, di seguito definiti anche punti di ristoro, nel rispetto delle modalità ed alle condizioni indicate nel capitolato tecnico.

Sono oggetto della presente procedura la predisposizione di un layout delle sale sopra descritte oltre che l'indicazione esaustiva degli eventuali interventi che si rendono strettamente indispensabili per l'allestimento dei locali e per adeguare i locali alle esigenze specifiche, oltre che i tempi necessari.

La concessione, ai sensi dell'articolo 51, comma 1, del d.lgs. n. 50/2016, è costituita da un unico lotto trattandosi di prestazioni di carattere prevalentemente omogeneo e connesse funzionalmente per la realizzazione di servizi che necessitano di un coordinamento unitario da parte del gestore, sicché la frammentazione degli stessi, in un'ottica di efficacia, efficienza ed economicità, non risulterebbe funzionale rispetto agli obiettivi da perseguire.

Il valore presunto della Concessione è stato stimato, ai sensi dell'art. 167 del d.lgs. n. 50/2016, sulla base del fatturato del 2019, quindi in periodo anti Covid, dichiarato dalla società uscente, ammontante a € 725.693,14, decrementato del 20% per l'attuazione dell'istituto dello Smart Working e incrementato dal II anno del 5% per affiliazione e gradimento e dal III anno dello 0.7%, in circa € 580.554,51 (euro cinquecentottantamilaquattrocentocinquantaquattro/51) annuali al netto dell'IVA, pertanto il valore complessivo per l'intera durata del contratto (cinque anni) è pari a € 3.044.605,60 (euro tremilionequarantaquattromilaseicentocinque/60) al netto dell'IVA.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice, il valore della Concessione posto a base di gara comprende i costi del personale stimati dall'Amministrazione in € 239.767,56, sulla base del CCNL Turismo e Pubblici Esercizi 2018-2021.

L'importo stimato degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 2.900,00 (euro duemilanovecento/00).

3. DURATA

La Concessione ha una durata di 5 anni (60 mesi) a decorrere dalla data del verbale di consegna dei locali. La



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

suddetta durata è stata calcolata tenendo conto del periodo necessario al recupero degli investimenti da parte del Concessionario, individuato sulla base di criteri di ragionevolezza.

3.1 OPZIONI E RINNOVI

Durante il periodo di efficacia del contratto lo stesso potrà essere modificato senza indire una nuova procedura di affidamento del servizio ai sensi di quanto previsto all'art. 175, comma 1, lettera a) del d.lgs. 50/2016. In particolare, il Concedente si riserva la facoltà di modificare il contratto nel corso della durata della concessione, in aumento o in diminuzione, per eventuali variazioni delle esigenze dell'utenza, per sopravvenute modifiche organizzative e/o logistiche.

L'eventuale modifica non rappresenterà in alcun caso proroga della concessione. In tal caso si applicherà l'art. 175, comma 4 del Codice.

In caso di variazioni, il Concessionario dovrà comunque eseguire il servizio alle medesime condizioni previste dal Capitolato speciale.

La Stazione Appaltante, qualora prima della scadenza del contratto ravvisi la necessità e la convenienza di prorogare il contratto con il medesimo fornitore, si riserva altresì la facoltà di rinnovo, per un periodo di uguale durata, ai medesimi patti e condizioni. Si specifica che detta ipotesi non è, in alcun caso, vincolante per l'Operatore economico che rimarrà libero di accettare o meno la richiesta di rinnovo formulata dalla Stazione Appaltante.

Il contratto sarà prorogabile, ai sensi dell'art. 106 comma 11 del D.Lgs. 50/2016, per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente e comunque per un periodo attualmente stimato in ulteriori 6 (sei) mesi.

4. REVISIONE DEI PREZZI

È ammessa la revisione dei prezzi, ai sensi dell'art. 106, comma 1, lettera a), primo periodo, del decreto-legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i. qualora, nel corso dell'esecuzione del contratto, i prezzi dei prodotti alimentari e delle bevande subiscano, per effetto di circostanze imprevedibili e non determinabili, significative variazioni in aumento o in diminuzione dei prezzi unitari utilizzati.

L'adeguamento dei prezzi verrà determinato sulla base dei prezzi standard eventualmente rilevati dall'ANAC, sulla base dell'indice nazionale dei prezzi al consumo per l'intera collettività (NIC) rilevati dall'ISTAT oppure, qualora i dati suindicati non fossero disponibili, in misura non superiore alla differenza tra l'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati, al netto dei tabacchi (c.d. FOI), disponibile alla data di valutazione dell'istanza di revisione prezzi e quello corrispondente al mese/anno di sottoscrizione del contratto di Concessione.

L'eventuale richiesta di revisione prezzi per adeguamento ISTAT non potrà operare prima del decorso del secondo anno di durata contrattuale, non ha efficacia retroattiva e viene concordata tra le parti a seguito di apposita istanza secondo le modalità specificate nel punto 19 del Capitolato speciale.



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

5. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori economici possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli artt. 47 e 48 del Codice.

È vietato ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, “aggregazione di retisti”).

È vietato al concorrente che partecipa alla gara in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti di partecipare anche in forma individuale.

È vietato al concorrente che partecipa alla gara in aggregazione di rete di partecipare anche in forma individuale. Le imprese retiste non partecipanti alla gara possono presentare offerta, per la medesima gara, in forma singola o associata.

I consorzi di cui all’articolo 45, comma 2, lettere b) e c), del Codice sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è vietato partecipare, in qualsiasi altra forma, alla presente gara. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

Nel caso di consorzi di cui all’articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, le consorziate designate dal consorzio per l’esecuzione del contratto non possono, a loro volta, a cascata, indicare un altro soggetto per l’esecuzione.

Le aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di rete di cui all’art. 45, comma 2 lett. f) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese in quanto compatibile.

In particolare:

- a) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. rete - soggetto), l’aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell’organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei relativi requisiti. L’organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;
- b) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. rete-contratto), l’aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell’organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di gara.

L’organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;

- c) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l’organo comune è privo dei requisiti di qualificazione, l’aggregazione di imprese di rete partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

integrale delle relative regole (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

Per tutte le tipologie di rete, la partecipazione congiunta alle gare deve risultare individuata nel contratto di rete come uno degli scopi strategici inclusi nel programma comune, mentre la durata dello stesso dovrà essere commisurata ai tempi di realizzazione dell'appalto (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

Il ruolo di mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese può essere assunto anche da un consorzio di cui all'art. 45, comma 1, lett. b), c) ovvero da una sub-associazione, nelle forme di un RTI o consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazioni di imprese di rete.

A tal fine, se la rete è dotata di organo comune con potere di rappresentanza (con o senza soggettività giuridica), tale organo assumerà la veste di mandataria della sub-associazione; se, invece, la rete è dotata di organo comune privo del potere di rappresentanza o è sprovvista di organo comune, il ruolo di mandataria della sub-associazione è conferito dalle imprese retiste partecipanti alla gara, mediante mandato ai sensi dell'art. 48 comma 12 del Codice, dando evidenza della ripartizione delle quote di partecipazione.

Ai sensi dell'art. 186-bis, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, l'impresa in concordato preventivo con continuità aziendale può concorrere anche riunita in RTI purché non rivesta la qualità di mandataria e sempre che le altre imprese aderenti al RTI non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

6. REQUISITI GENERALI

Sono esclusi dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice.

Sono comunque esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001 n. 165.

Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. black list di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001 devono, pena l'esclusione dalla gara, essere in possesso, dell'autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del D.M. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del D.L. 3 maggio 2010 n. 78 convertito in L. 122/2010) oppure della domanda di autorizzazione presentata ai sensi dell'art. 1 comma 3 del DM 14 dicembre 2010.

6.1 REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA

I concorrenti, a pena di esclusione, devono essere in possesso dei requisiti previsti nei paragrafi seguenti. I documenti richiesti agli operatori economici ai fini della dimostrazione dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario devono essere trasmessi, ai sensi dell'articolo 81, comma 1, del Codice e della delibera ANAC n. 464 del 27 luglio 2022, mediante l'utilizzo della Banca dati nazionale dei contratti pubblici (BDNCP) gestita dall'Autorità e, nello specifico, mediante il Fascicolo virtuale dell'operatore economico (FVOE).

Tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono pertanto, obbligatoriamente registrarsi al sistema accedendo all'apposito link sul Portale dell'Autorità (Servizi ad accesso riservato – FVOE) secondo le



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

istruzioni ivi contenute.

Ai sensi dell'art. 59, comma 4, lett. b), del Codice, sono inammissibili le offerte prive della qualificazione richiesta dal presente Disciplinare di gara.

6.2 REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE

Costituisce requisito di idoneità:

- a) iscrizione nel Registro delle Imprese o in uno dei registri professionali o commerciali dello Stato di residenza se si tratta di uno Stato dell'UE in conformità con quanto previsto dall'art. 83, comma 3, d.lgs. 50/2016, per attività primaria inerente all'oggetto della concessione (servizio di bar e tavola calda/fredda). Il concorrente, non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, comma 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

Per la comprova del requisito sono acquisiti d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti.

6.3 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

Data la peculiarità del settore oggetto della gara e le caratteristiche dimensionali nonché la complessità dell'appalto, tali da richiedere in particolare la selezione di operatori economici qualificati e caratterizzati da esperienza adeguata a garantire un adeguato livello del servizio, tenuto altresì conto della rilevanza delle prestazioni per gli utenti finali, si ritiene di dover introdurre, ai fini della partecipazione alla procedura di gara, i requisiti economico-finanziari di seguito specificati.

In considerazione, inoltre, che la mancata o la netta diminuzione dell'erogazione dei servizi, oggetto della presente gara, nel periodo dell'emergenza sanitaria da Covid, può avere avuto un impatto anche sulla dimostrazione dei principali servizi effettuati negli ultimi tre anni, si stabilisce, così come enunciato nell'Allegato XVII, parte II, del Codice dei contratti pubblici, (*«per assicurare un livello adeguato di concorrenza, le amministrazioni aggiudicatrici possono precisare che sarà preso in considerazione la prova relativa a forniture o a servizi forniti o effettuati più di tre anni prima»*) e nel Comunicato del Presidente ANAC del 13 aprile 2021, concernente "Impatto dell'emergenza sanitaria da Covid-19 sui requisiti di partecipazione alle procedure di affidamento", che si considerino un numero maggiore di anni al fine della prova relativa a servizi forniti o effettuati.

Fatturato specifico medio annuo riferito agli ultimi cinque esercizi finanziari (2018 - 2019 - 2020 - 2021 - 2022), per la prestazione dei servizi di caffetteria e/o tavola calda/fredda.

Per "fatturato specifico medio annuo" si intende il valore che si ricava dividendo l'importo del fatturato realizzato complessivamente dal concorrente nei settori di attività oggetto di affidamento negli ultimi cinque esercizi finanziari, per il numero dei medesimi esercizi finanziari (Fatturato specifico medio annuo = fatturato specifico complessivo degli ultimi 5 esercizi finanziari diviso 5).

- b) Fatturato specifico medio annuo riferito agli ultimi cinque esercizi finanziari (2018 - 2019 - 2020 - 2021



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

– 2022), ovverosia approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte, per la prestazione dei servizi di caffetteria e/o tavola calda/fredda, non inferiore ad € 1.500.000,00, IVA esclusa.

Il settore di attività riguarda i servizi di ristorazione intesi come servizi di gestione bar e servizi di ristorazione senza somministrazione. Tale requisito è richiesto per selezionare operatori economici dotati di capacità economico-finanziaria idonea a garantire un adeguato livello qualitativo dei servizi; si è tenuto, altresì, conto della complessità dei servizi che richiede una struttura organizzativa aziendale solida e capace di rispettare le condizioni previste dal Capitolato speciale, durante l'intera durata del contratto.

La comprova del requisito è fornita mediante uno o più dei seguenti documenti:

- per le società di capitali mediante i bilanci, o estratti di essi, approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa;
- per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante il Modello Unico o la Dichiarazione IVA;
- dichiarazione resa, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000, dal soggetto o organo preposto al controllo contabile della società ove presente (sia esso il Collegio sindacale, il revisore contabile o la società di revisione), attestante la misura (importo) e la tipologia (causale della fatturazione) del fatturato dichiarato in sede di partecipazione.

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di cinque anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività.

Ai sensi dell'art. 86, comma 4, del Codice operatore economico, che per fondati motivi non è in grado di presentare le referenze richieste può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante idonee referenze bancarie o [ove prevista] idonea copertura assicurativa contro i rischi professionali.

6.4 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

c) Esecuzione negli anni di seguito indicati dei seguenti servizi analoghi:

il concorrente deve aver eseguito nel quinquennio (2018-2019-2020-2021- 2022) servizi analoghi a quelli oggetto della presente procedura di gara di cui almeno due contratti svolti in favore di PP.AA. o Organismo di diritto pubblico o privati per un servizio di bar tavola calda/fredda con un numero di unità di personale impiegato, per ogni singolo contratto, pari o superiore a quello richiesto nella presente procedura al punto 29 del Capitolato, fornendo indicazione degli importi, delle date, dell'oggetto dell'affidamento e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi, nonché del numero dell'organico impiegato per ogni commessa.

La comprova del requisito è fornita mediante:

- certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- contratti stipulati con le amministrazioni pubbliche, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse;
- attestazioni rilasciate dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

- contratti stipulati con privati, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse.

d) Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 ovvero della certificazione di qualità UNI 14001:2015 nel settore EA/IAF 30.

La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità rilasciato da un organismo di certificazione accreditato ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1 per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'articolo 5, paragrafo 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008.

L'operatore economico che non ha la possibilità di ottenere la predetta documentazione entro il termine richiesto, per causa a sé non imputabile, può presentare altri mezzi di prova idonei a dimostrare che le misure di garanzia della qualità soddisfano le norme di garanzia richieste.

6.5 INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE

I soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. d), e), f) e g) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Alle aggregazioni di retisti, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti. Nei consorzi ordinari la consorziata che assume la quota maggiore di attività esecutive riveste il ruolo di capofila che è assimilata alla mandataria.

Nel caso in cui la mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo sia una sub-associazione, nelle forme di un consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazione di retisti, i relativi requisiti di partecipazione sono soddisfatti secondo le modalità indicate per i raggruppamenti.

Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane di cui alla lettera a) deve essere posseduto:

- da ciascun componente del raggruppamento/consorzio/GEIE anche da costituire, nonché dal GEIE medesimo;
- da ciascun componente dell'aggregazione di rete nonché dall'organo comune nel caso in cui questi abbia soggettività giuridica.

Il requisito relativo al fatturato specifico di cui al punto 6.3 deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo orizzontale nel complesso.

Il requisito dell'elenco dei servizi analoghi di cui al precedente punto 6.4 deve essere posseduto, nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo orizzontale sia dalla mandataria sia dalle mandanti.

Il requisito del possesso delle certificazioni di cui al precedente punto 6.4 deve essere posseduto dal raggruppamento nel suo insieme o almeno dalla mandante.

Il R.T.I. e il Consorzio dovranno inoltre indicare, partitamente e specificatamente, le prestazioni della Concessione che saranno eseguite dalle singole imprese (art. 48, comma 4, del d.lgs. n. 50/2016). Tale specificazione deve essere espressa anche in misura percentuale.



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

6.6 INDICAZIONI PER I CONSORZI DI COOPERATIVE E DI IMPRESE ARTIGIANE E I CONSORZI STABILI

I soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c) devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara di cui al punto 6.2 deve essere posseduto dal consorzio e dai consorziati indicati come esecutori.

I requisiti di capacità economica e finanziaria nonché tecnica e professionale di cui ai punti 6.3 e 6.4 devono essere posseduti:

1. per i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b) del Codice, direttamente dal consorzio medesimo, salvo che quelli relativi alla disponibilità delle attrezzature e dei mezzi d'opera nonché all'organico medio annuo che sono computati cumulativamente in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole imprese consorziate;
2. per i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lett. c) del Codice, dal consorzio, che può spendere, oltre ai propri requisiti, anche quelli delle consorziate i quali vengono computati cumulativamente in capo al consorzio.

Il requisito d) di cui al punto 6.4 relativo al possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 ovvero della certificazione di qualità UNI 14001:2015 nel settore EA/IAF 30 è attestato e verificato in relazione:

- a) al consorzio e alle singole imprese consorziate indicate quali esecutrici;
- b) al solo consorzio il cui ambito di certificazione del sistema gestionale include la verifica che l'erogazione dei servizi, o delle forniture da parte delle imprese consorziate indicate quali esecutrici, rispettino i requisiti delle norme coperte da certificazione;
- c) alle imprese consorziate indicate come esecutrici in caso di certificazioni specificamente correlate alla attività oggetto del contratto.

7. AVVALIMENTO

Ai sensi dell'art. 89 del Codice, l'operatore economico, singolo o associato ai sensi dell'art. 45 del Codice, può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'art. 83, comma 1, lett. b) e c) del Codice avvalendosi dei requisiti di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento.

L'avvalimento è obbligatorio per gli operatori economici che hanno depositato la domanda di concordato, qualora non sia stato ancora depositato il decreto previsto dall'articolo 163 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267.

Non è consentito l'avvalimento dei requisiti generali e dei requisiti di idoneità professionale di cui al punto 6.2.

Il ricorso all'avvalimento per la certificazione UNI EN ISO 9001:2015 ovvero della certificazione di qualità



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

UNI 14001:2015 nel settore EA/IAF 30 comporta che l'ausiliaria metta a disposizione dell'ausiliata, per l'esecuzione della concessione, le proprie risorse e il proprio apparato organizzativo in tutte le parti che giustificano l'attribuzione del requisito di qualità.

L'ausiliaria deve:

- a) possedere i requisiti previsti dal punto 6 nonché i requisiti tecnici e le risorse oggetto di avvalimento e dichiararli presentando un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti;
- b) rilasciare la dichiarazione di avvalimento contenente l'obbligo verso il concorrente e verso la stazione appaltante, di mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente.

Il concorrente deve allegare il contratto di avvalimento nel quale sono specificati i requisiti economico-finanziari e tecnico-organizzativi messi a disposizione e le correlate risorse strumentali e umane.

Il concorrente può avvalersi di più imprese ausiliarie.

A pena di esclusione, non è consentito che l'ausiliaria presti avvalimento per più di un concorrente e che partecipino alla medesima gara sia l'ausiliaria che il concorrente che si avvale dei requisiti.

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Qualora per l'ausiliaria sussistano motivi di esclusione o laddove essa non soddisfi i criteri di selezione, il concorrente sostituisce l'impresa ausiliaria entro 10 giorni decorrenti dal ricevimento della richiesta da parte della stazione appaltante. Contestualmente il concorrente produce i documenti richiesti per l'avvalimento.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione delle dichiarazioni dell'ausiliaria o del contratto di avvalimento, a condizione che i citati elementi siano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta.

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione dalla gara - la mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'ausiliaria in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

8 SUBAPPALTO

Il subappalto è ammesso nei limiti e alle condizioni stabilite nell'art. 174 del codice.

Il concorrente indica, all'atto dell'offerta, le parti del servizio che intende subappaltare a terzi. In caso di mancata indicazione delle parti da subappaltare il subappalto è vietato.

L'esecuzione delle prestazioni affidate in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto.

L'aggiudicatario provvede a sostituire i subappaltatori relativamente ai quali, un'apposita verifica svolta dalla stazione appaltante, abbia dimostrato la sussistenza dei motivi di esclusione di cui all'articolo 80.

Il concessionario è obbligato solidalmente con il subappaltatore nei confronti dei dipendenti dell'impresa subappaltatrice, in relazione agli obblighi retributivi e contributivi previsti dalla legislazione vigente.

Il concessionario resta responsabile in via esclusiva nei confronti della stazione appaltante per l'esecuzione delle prestazioni.



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

9 GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta è corredata, a pena di esclusione, da:

- 1) una garanzia provvisoria, come definita dall'art. 93 del Codice, pari al 2% del valore della concessione e precisamente di importo pari ad € 60.892,11 (sessantamilaottocentonovantadue/11). Si applicano le riduzioni previste dall'art. 93, comma 7;
- 2) una dichiarazione di impegno, da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'art. 93, comma 3, del Codice, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva ai sensi dell'articolo 93, comma 8 del Codice, qualora il concorrente risulti affidatario. Tale dichiarazione di impegno non è richiesta alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari esclusivamente dalle medesime costituiti.

Ai sensi dell'art. 93, comma 6 del Codice, la garanzia provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto, dopo l'aggiudicazione, dovuta ad ogni fatto riconducibile all'affidatario o all'adozione di informazione antimafia interdittiva emessa ai sensi degli articoli 84 e 91 del d. lgs. 6 settembre 2011, n. 159. Sono fatti riconducibili all'affidatario, tra l'altro, la mancata prova del possesso dei requisiti generali e speciali; la mancata produzione della documentazione richiesta e necessaria per la stipula del contratto. L'eventuale esclusione dalla gara prima dell'aggiudicazione, al di fuori dei casi di cui all'art. 89 comma 1 del Codice, non comporterà l'escussione della garanzia provvisoria.

La garanzia provvisoria copre, ai sensi dell'art. 89, comma 1 del Codice, anche le dichiarazioni mendaci rese nell'ambito dell'avvalimento.

La garanzia provvisoria è costituita, a scelta del concorrente:

- a. in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno, a favore della stazione appaltante; il valore deve corrispondere al corso del giorno del deposito;
- b. fermo restando il limite all'utilizzo del contante di cui all'articolo 49, comma 1 del decreto legislativo 21 novembre 2007 n. 231, in contanti, con bonifico, in assegni circolari, con versamento presso la Unicredit filiale Roma 30151 (Tesoreria) IBAN IT03M0200805255000400000292, specificando la causale del versamento "611143" ed il riferimento alla gara in oggetto;
- c. fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di cui all'art. 93, comma 3 del Codice. In ogni caso, la garanzia fideiussoria è conforme allo schema tipo di cui all'art. 103, comma 9 del Codice.

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>
- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>
- http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-nonlegittimati/Intermediari_non_abilitati.pdf
- <http://www.ivass.it/ivass/impreses.jsp/HomePage.jsp>



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

In caso di prestazione di garanzia fideiussoria, questa dovrà:

- 1) contenere espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito;
- 2) essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/constituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, al solo consorzio;
- 3) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 19 gennaio 2018 n. 31 (GU del 10 aprile 2018 n. 83) contenente il "Regolamento con cui si adottano gli schemi di contratti tipo per le garanzie fideiussorie previste dagli artt. 103 comma 9 e 104 comma 9 del d.lgs. 18 aprile 2016 n. 50";
- 4) avere validità di 360 giorni dal termine ultimo per la presentazione dell'offerta;
- 5) prevedere espressamente:
 - a. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del Codice civile, volendo ed intendendo restare obbligata in solido con il debitore;
 - b. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'art. 1957 del Codice civile;
 - c. la loro operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- 6) contenere l'impegno a rilasciare la garanzia definitiva, ove rilasciata dal medesimo garante;
- 7) essere corredata da una dichiarazione sostitutiva di atto notorio del fideiussore che attesti il potere di impegnare con la sottoscrizione la società fideiussore nei confronti della stazione appaltante;

La garanzia fideiussoria e la dichiarazione di impegno devono essere sottoscritte da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante ed essere prodotte in una delle seguenti forme:

- in originale o in copia autentica ai sensi dell'art. 18 del d.p.r. 28 dicembre 2000, n. 445;
- documento informatico, ai sensi dell'art. 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005 n. 82 sottoscritto con firma digitale dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante;
- copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall'art. 22, commi 1 e 2, del d.lgs. 82/2005. In tali ultimi casi la conformità del documento all'originale dovrà esser attestata dal pubblico ufficiale mediante apposizione di firma digitale (art. 22, comma 1, del d.lgs. 82/2005) ovvero da apposita dichiarazione di autenticità sottoscritta con firma digitale dal notaio o dal pubblico ufficiale (art. 22, comma 2 del d.lgs. 82/2005).

In caso di richiesta di estensione della durata e validità dell'offerta e della garanzia fideiussoria, il concorrente potrà produrre una nuova garanzia provvisoria di altro garante, in sostituzione della precedente, a condizione che abbia espressa decorrenza dalla data di presentazione dell'offerta.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto secondo le misure e le modalità di cui all'art. 93, comma 7 del Codice.

Per fruire di dette riduzioni il concorrente segnala e documenta nell'offerta il possesso dei relativi requisiti fornendo copia dei certificati posseduti.

In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione del 50% per il possesso della certificazione del sistema di qualità di cui all'articolo 93, comma 7, si ottiene:

- a. in caso di partecipazione dei soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. d), e), f), g), del Codice solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

partecipano alla gara siano in possesso della predetta certificazione;

b. in caso di partecipazione in consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, solo se la predetta certificazione sia posseduta dal consorzio e/o dalle consorziate.

Le altre riduzioni previste dall'art. 93, comma 7, del Codice si ottengono nel caso di possesso da parte di una sola associata oppure, per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, da parte del consorzio e/o delle consorziate.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria e/o dell'impegno a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva solo a condizione che siano stati già costituiti prima della presentazione dell'offerta. È onere dell'operatore economico dimostrare che tali documenti siano costituiti in data non successiva al termine di scadenza della presentazione delle offerte. Ai sensi dell'art. 20 del d.lgs. 82/2005, la data e l'ora di formazione del documento informatico sono opponibili ai terzi se apposte in conformità alle regole tecniche sulla validazione (es.: marcatura temporale).

È sanabile, altresì, la presentazione di una garanzia di valore inferiore o priva di una o più caratteristiche tra quelle sopra indicate (intestazione solo ad alcuni partecipanti al RTI, carenza delle clausole obbligatorie, etc.).

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione - la sottoscrizione della garanzia provvisoria da parte di un soggetto non legittimato a rilasciare la garanzia o non autorizzato ad impegnare il garante.

10 SOPRALLUOGO

Il sopralluogo dei locali siti nella sede della Regione Lazio, riportati nella planimetria allegata, è obbligatorio. Il sopralluogo si rende necessario ai fini della elaborazione del progetto grafico gestionale che sarà oggetto di valutazione dell'offerta tecnica.

La mancata effettuazione del sopralluogo è causa di esclusione dalla procedura di gara. Il sopralluogo è effettuato accedendo di persona nelle aree oggetto di sopralluogo.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato nei giorni dal lunedì al venerdì, a decorrere dalla data di indizione della gara fino alla data di scadenza per la presentazione delle richieste di chiarimenti, previo appuntamento con "l'Area tecnico manutentiva" della Direzione regionale Bilancio, Governo Societario, Demanio e Patrimonio: Dott. Andrea Cerbone (email acerbone@regione.lazio.it, Tel. 0651684689).

Data e ora del sopralluogo sono comunicati ai concorrenti con almeno n. 2 giorni di anticipo. Di detto sopralluogo sarà redatto un apposito verbale di sopralluogo, il quale dovrà essere sottoscritto dall'operatore economico o dalla persona da questi delegata e da chi delegato per l'amministrazione.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale dell'operatore economico o da soggetto diverso purché munito di apposita delega a firma del rappresentante legale, accompagnata da fotocopia del documento di identità del delegante e del delegato. Sarà consentito l'accesso di un solo soggetto per operatore.

Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti. In tal caso la stazione appaltante non rilascia la relativa attestazione ad alcuno dei soggetti deleganti.



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di retisti, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati, purché munito della delega del mandatario/capofila.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario, aggregazione di retisti non ancora costituiti, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante di uno degli operatori economici che costituiranno il raggruppamento o l'aggregazione in rete o il consorzio, purché munito della delega di almeno uno di detti operatori.

In caso di consorzio di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b) e c) del codice, il sopralluogo deve essere effettuato da soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall'operatore economico consorziato indicato come esecutore.

11 PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC

I concorrenti effettuano, a pena di esclusione, il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione per un importo pari a € 165,00 (centosessantacinque/00) secondo le modalità di cui alla Delibera ANAC n. 621 del 20 dicembre 2022, pubblicata al seguente link <https://www.anticorruzione.it/-/contributi-per-l-autofinanziamento-di-anac-ecco-le-nuove-tariffe-in-vigore-dal-2023>, e allegano la ricevuta ai documenti di gara.

In caso di mancata presentazione della ricevuta, la stazione appaltante accerta il pagamento del contributo mediante consultazione del FVOE. Qualora il pagamento non risulti registrato nel sistema, la mancata presentazione della ricevuta potrà essere sanata ai sensi dell'art. 83, comma 9 del Codice, a condizione che il pagamento sia stato già effettuato prima della scadenza del termine di presentazione dell'offerta.

In caso di mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento, la stazione appaltante esclude il concorrente dalla procedura di gara, ai sensi dell'art. 1, comma 67 della l. 266/2005.

12 MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA

La presentazione della documentazione amministrativa, dell'offerta tecnica ed economica deve essere effettuata a Sistema, secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma, accessibili dal sito <https://centraleacquisti.regione.lazio.it/help/manuali-operativi/manuali-per-le-imprese>.

Si raccomanda di seguire pedissequamente la procedura guidata riportata nelle guide, eseguendo le operazioni richieste nella sequenza riportata nelle stesse. L'Offerta dovrà essere collocata sul Sistema dal

Concorrente entro il termine perentorio delle ore 12:00 **del giorno xxxxxxxxxxxx**. L'ora e la data esatta di ricezione delle offerte sono stabilite in base al tempo del Sistema.

È ammessa la presentazione di un'offerta successiva, purché entro il termine di scadenza, a sostituzione della



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

precedente.

Prima della scadenza del termine perentorio per la presentazione delle Offerte, l'Operatore Economico può sottoporre una nuova offerta che all'atto dell'invio invaliderà quella precedentemente inviata. A tale proposito si precisa che, qualora alla scadenza della procedura risultino presenti a Sistema più offerte dello stesso fornitore, salvo diversa indicazione del fornitore stesso, verrà ritenuta valida l'offerta collocata temporalmente come ultima.

Ad avvenuta scadenza del sopraddetto termine non sarà possibile inserire alcuna offerta, anche se sostitutiva di quella precedente.

Non sono ammesse offerte incomplete o condizionate. Saranno escluse altresì tutte le offerte redatte o inviate in modo difforme da quanto prescritto nel presente Disciplinare di gara.

Non sono accettate offerte alternative.

Con riferimento alla procedura cui l'Operatore economico intende partecipare, l'offerta dovrà essere inserita nelle apposite sezioni del portale di e-procurement relative alla presente procedura ed essere composta dai seguenti documenti:

- ✓ Busta A – Documentazione Amministrativa
- ✓ Busta B – Offerta Tecnica
- ✓ Busta C – Offerta Economica.

Tutti i file relativi alla documentazione dovranno essere firmati digitalmente, e dovranno avere una dimensione massima cadauno di 100 Mb.

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

La Stazione Appaltante si riserva, comunque, di adottare i provvedimenti che riterrà necessari nel caso di malfunzionamento del Sistema.

Per i concorrenti aventi sede legale in Italia o in uno dei Paesi dell'Unione Europea, le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000; per i concorrenti non aventi sede legale in uno dei Paesi dell'Unione europea, le dichiarazioni sostitutive sono rese mediante documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza.

Tutte le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, ivi compreso il DGUE,

la Domanda di partecipazione, l'Offerta Tecnica e l'Offerta Economica devono essere sottoscritte dal



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

rappresentante legale del concorrente o suo procuratore.

Le dichiarazioni di cui al paragrafo 1.1 dovranno essere redatte sui modelli conformi ai rispettivi allegati al presente Disciplinare, predisposti e messi a disposizione sul Sistema.

Il dichiarante allega copia fotostatica di un documento di riconoscimento, in corso di validità (per ciascun dichiarante è sufficiente una sola copia del documento di riconoscimento anche in presenza di più dichiarazioni su più fogli distinti).

La documentazione, ove non richiesta espressamente in originale, potrà essere prodotta in copia autentica o in copia conforme ai sensi, rispettivamente, degli artt. 18 e 19 del D.P.R. 445/2000. Ove non diversamente specificato è ammessa la copia semplice. La stazione appaltante si riserva in ogni caso di richiedere al concorrente, in ogni momento della procedura, copia autentica o conforme all'originale della documentazione richiesta in sola copia semplice.

In caso di Operatori Economici non stabiliti in Italia, la documentazione dovrà essere prodotta in modalità idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza; si applicano gli articoli 83, comma 3, 86 e 90 del Codice.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana o, se redatta in lingua straniera, deve essere corredata da traduzione giurata in lingua italiana. In caso di contrasto tra testo in lingua straniera e testo in lingua italiana prevarrà la versione in lingua italiana, essendo a rischio del concorrente assicurare la fedeltà della traduzione.

In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità della traduzione dei documenti contenuti nella Busta A, si applica l'art. 83, comma 9, del Codice.

Le offerte tardive saranno escluse in quanto irregolari ai sensi dell'art. 59, comma 3, lett. b), del Codice.

L'offerta vincherà il concorrente ai sensi dell'art. 32, comma 4, del Codice per 360 giorni dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta.

Nel caso in cui alla data di scadenza della validità delle offerte le operazioni di procedura siano ancora in corso, la Stazione Appaltante potrà richiedere agli offerenti, ai sensi dell'art. 32, comma 4, del Codice, di confermare la validità dell'offerta sino alla data che sarà indicata e di produrre un apposito documento attestante la validità della garanzia prestata in sede di procedura fino alla medesima data.

Il mancato riscontro alla richiesta della Stazione Appaltante sarà considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla procedura.

13 SOCCORSO ISTRUTTORIO

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda, e in particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi contenuti nella Documentazione amministrativa e del DGUE, con esclusione di quelle afferenti al contenuto sostanziale dell'offerta economica e dell'offerta tecnica, possono



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 83, comma 9 del Codice.

L'irregolarità essenziale è sanabile laddove non si accompagni ad una carenza sostanziale del requisito alla cui dimostrazione, la documentazione omessa o irregolarmente prodotta, era finalizzata. La successiva correzione o integrazione documentale è ammessa laddove consenta di attestare l'esistenza di circostanze preesistenti, vale a dire requisiti previsti per la partecipazione e documenti/elementi a corredo dell'offerta. Nello specifico valgono le seguenti regole:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio e determina l'esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità del DGUE e della domanda, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati elementi erano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di elementi a corredo dell'offerta (es. garanzia provvisoria e impegno del fideiussore) ovvero di condizioni di partecipazione gara (es. mandato collettivo speciale o impegno a conferire mandato collettivo), entrambi aventi rilevanza in fase di gara, sono sanabili, solo se preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di dichiarazioni e/o elementi a corredo dell'offerta, che hanno rilevanza in fase esecutiva (es. dichiarazione delle parti del servizio ai sensi dell'art. 48, comma 4 del Codice) sono sanabili;
- il difetto di sottoscrizione della domanda di partecipazione, del DGUE, delle dichiarazioni richieste e dell'offerta è sanabile.

Ai fini del soccorso istruttorio la Stazione concedente assegna al concorrente un congruo termine - non superiore a dieci giorni - perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere nonché la sezione del Sistema dove deve essere inserita la documentazione richiesta.

In caso di inutile decorso del termine, la Stazione concedente procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la Stazione concedente può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, limitate alla documentazione presentata in fase di soccorso istruttorio, fissando un termine a pena di esclusione.

14 DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

L'operatore economico inserisce a Sistema, nella Busta amministrativa, la documentazione indicata nella seguente tabella:



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

Documento	Busta
Domanda di partecipazione e dichiarazioni amministrative	AMMINISTRATIVA
Procure	AMMINISTRATIVA
Documento di gara Unico Europeo - DGUE	AMMINISTRATIVA
Garanzia provvisoria e dichiarazione di impegno	AMMINISTRATIVA
Certificazioni e documenti per la riduzione della garanzia provvisoria	AMMINISTRATIVA
Ricevuta di avvenuto pagamento del contributo all'ANAC	AMMINISTRATIVA
PassOE	AMMINISTRATIVA
Documentazione attestante il pagamento del bollo	AMMINISTRATIVA
Verbale di sopralluogo	AMMINISTRATIVA
Eventuale Dichiarazione di ammissione al concordato preventivo più relativa documentazione	AMMINISTRATIVA
Eventuale Dichiarazione di avvalimento più contratto di avvalimento	AMMINISTRATIVA
Eventuale DGUE dell'ausiliaria	AMMINISTRATIVA
Eventuale PassOE dell'ausiliaria	AMMINISTRATIVA
Eventuale Documentazione per i soggetti associati	AMMINISTRATIVA
Modello 1 CCIAA	AMMINISTRATIVA
Modello 2 art. 89 D.Lgs 159_2011	AMMINISTRATIVA
Modello 3 Dichiarazione familiari conviventi	AMMINISTRATIVA
Modello 4 soggetti da controllare art. 80 dlgs 50_2016	AMMINISTRATIVA

14.1 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ED EVENTUALE PROCURA

La domanda di partecipazione, che contiene le dichiarazioni che il concorrente è tenuto a rendere ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.P.R. n. 445/2000 ai fini della partecipazione alla presente procedura, è redatta secondo il



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

modello di cui all'Allegato n.1 "Domanda di Partecipazione e dichiarazioni amministrative", che forma parte integrante e sostanziale del presente disciplinare.

Nella domanda di partecipazione, il concorrente indica i propri dati identificativi (ragione sociale, codice fiscale, sede), la forma singola o associata con la quale partecipa alla gara e il CCNL applicato, con l'indicazione del relativo codice alfanumerico unico di cui all'articolo 16 quater del decreto-legge n. 76/20. In caso di partecipazione in RTI, consorzio ordinario, aggregazione di imprese di rete, GEIE, il concorrente fornisce i dati identificativi (ragione sociale, codice fiscale, sede) e il ruolo di ciascuna impresa (mandataria/mandante, capofila/consorziata).

Nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, il consorzio indica il consorziato per il quale concorre alla gara; qualora il consorziato designato sia a sua volta un consorzio di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) del Codice, esso deve indicare il consorziato o i consorziati per il quale o per i quali concorre, in assenza di tale dichiarazione si intende che lo stesso partecipa in nome e per conto proprio.

In caso di incorporazione, fusione societaria o cessione o affitto d'azienda, le dichiarazioni di cui all'articolo 80, commi 1, 2 e 5, lettera l) del Codice, devono riferirsi anche ai soggetti di cui all'articolo 80, comma 3, del Codice che hanno operato presso la società incorporata, che si è fusa o che ha ceduto o dato in affitto l'azienda nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara.

La domanda e le relative dichiarazioni sono sottoscritte ai sensi del decreto legislativo n. 82/2005:

- dal concorrente che partecipa in forma singola;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE costituiti, dalla mandataria/capofila;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio o il gruppo;
- nel caso di aggregazioni di retisti:
 - a. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-quater, del decreto-legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;
 - b. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-quater, del decreto-legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuno dei retisti che partecipa alla gara;
 - c. se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal retista che riveste la qualifica di mandatario, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuno dei retisti che partecipa alla gara;
- nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 45,



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

comma 2 lettere b) e c) del Codice, la domanda è sottoscritta digitalmente dal consorzio medesimo.

La domanda e le relative dichiarazioni sono firmate dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore munito della relativa procura. In tal caso, il concorrente allega alla domanda copia conforme all'originale della procura oppure nel solo caso in cui dalla visura camerale del concorrente risulti l'indicazione espressa dei poteri rappresentativi conferiti con la procura, la dichiarazione sostitutiva resa dal procuratore attestante la sussistenza dei poteri rappresentativi risultanti dalla visura.

La domanda di partecipazione dovrà essere presentata nel rispetto di quanto stabilito dal d.P.R. 642/1972 in ordine all'assolvimento dell'imposta di bollo.

Il pagamento della suddetta imposta del valore di € 16,00 viene effettuato o tramite il servizio @e.bollo dell'Agenzia delle Entrate o per gli operatori economici esteri tramite il pagamento del tributo con bonifico utilizzando il codice Iban IT07Y0100003245348008120501 e specificando nella causale la propria denominazione, codice fiscale (se presente) e gli estremi dell'atto a cui si riferisce il pagamento.

A comprova del pagamento, il concorrente allega la ricevuta di pagamento elettronico rilasciata dal sistema @e.bollo ovvero del bonifico bancario.

In alternativa il concorrente può acquistare la marca da bollo da euro 16,00 ed inserire il suo numero seriale all'interno della dichiarazione contenuta nell'istanza telematica e allegare, obbligatoriamente copia del contrassegno in formato.pdf.

Il concorrente si assume ogni responsabilità in caso di utilizzo plurimo dei contrassegni.

In caso di partecipazione in forma associata, resta inteso che il bollo è dovuto:

- in caso di RTI e consorzi ordinari costituiti/costituendi solo dalla mandataria capogruppo o da una mandante;
- nel caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, dal consorzio medesimo;
- nel caso di Aggregazioni di rete dall'organo comune/mandataria o da una delle imprese indicate come esecutrici.

In ogni caso, eventuali irregolarità nella documentazione relativa al pagamento dell'imposta di bollo potranno essere oggetto di integrazione documentale.

14.2 DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO

Il concorrente compila il modello di cui all'Allegato 3 DGUE presente sul Sistema secondo quanto di seguito indicato.

Il DGUE, una volta compilato, dovrà essere scaricato, firmato digitalmente e allegato all'interno della busta "Documentazione amministrativa" oppure essere generato dal Sistema stesso.

Parte I – Informazioni sulla procedura di appalto e sull'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore:

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste relative alla procedura di appalto.

Parte II – Informazioni sull'operatore economico:



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti. In caso di ricorso all'avvalimento si richiede la compilazione della sezione C

Il concorrente indica la denominazione dell'operatore economico ausiliario e i requisiti oggetto di avvalimento.

Il concorrente, per ciascuna ausiliaria, allega:

- 1) DGUE, a firma dell'ausiliaria, contenente le informazioni di cui alla parte II, sezioni A e B, alla parte III, alla parte IV, in relazione ai requisiti oggetto di avvalimento, e alla parte VI;
- 2) dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 1 del Codice, sottoscritta dall'ausiliaria, con la quale quest'ultima si obbliga, verso il concorrente e verso la stazione appaltante, a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- 3) dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 7 del Codice sottoscritta dall'ausiliaria con la quale quest'ultima attesta di non partecipare alla procedura in proprio o come associata o consorziata;
- 4) originale o copia autentica del contratto di avvalimento, in virtù del quale l'ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie, che devono essere dettagliatamente descritte, per tutta la durata dell'appalto. A tal fine il contratto di avvalimento contiene, a pena di nullità, ai sensi dell'art. 89 comma 1 del Codice, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria;
- 5) PASSOE dell'ausiliaria;

In caso di ricorso al subappalto si richiede la compilazione della sezione D Il concorrente, pena l'impossibilità di ricorrere al subappalto, indica l'elenco delle prestazioni che intende subappaltare con la relativa quota percentuale dell'importo complessivo del contratto.

Parte III – Motivi di esclusione:

Il concorrente dichiara di non trovarsi nelle condizioni previste dal punto 7 del presente disciplinare (Sez. A-B-C).

Le dichiarazioni della sezione A si intendono riferite a tutti i soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice così come individuati dal Comunicato ANAC dell'8 novembre 2017.

Parte IV – Criteri di selezione:

Il concorrente dichiara di possedere tutti i requisiti richiesti dai criteri di selezione barrando direttamente la sezione «a» compilando, inoltre, quanto segue:

- a) la sezione A per dichiarare il possesso dei requisiti relativi all'idoneità professionale di cui par. 4 del presente disciplinare;
- b) la sezione C per dichiarare il possesso dei requisiti relativi alla capacità professionale e tecnica di cui al par. 4 del presente disciplinare; Parte VI – Dichiarazioni finali.

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti. Il DGUE deve essere compilato sul Sistema:

- nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, GEIE, da tutti gli operatori economici che partecipano alla procedura in forma congiunta;
- nel caso di aggregazioni di imprese di rete da ognuna delle imprese retiste, se l'intera rete partecipa, ovvero dall'organo comune e dalle singole imprese retiste indicate;
- nel caso di consorzi cooperativi, di consorzi artigiani e di consorzi stabili, dal consorzio e dai consorziati per conto dei quali il consorzio concorre;



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

In caso di incorporazione, fusione societaria o cessione d'azienda, le dichiarazioni di cui all'art. 80, commi 1, 2 e 5, lett. l) del Codice, devono riferirsi anche ai soggetti di cui all'art. 80 comma 3 del Codice che hanno operato presso la società incorporata, fusasi o che ha ceduto l'azienda nell'anno antecedente la data di attivazione della procedura.

14.3 DICHIARAZIONE INTEGRATIVA PER GLI OPERATORI ECONOMICI AMMESSI AL CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITÀ AZIENDALE DI CUI ALL'ART. 186-BIS DEL R.D. 16 MARZO 1942, N. 267

Il concorrente dichiara, inoltre, ai sensi degli articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000 gli estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare, nonché dichiara di non partecipare alla gara quale mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese e che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale ai sensi dell'articolo 186-bis, comma 6 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267.

Il concorrente presenta una relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'articolo 67, terzo comma, lettera d), del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267, che attesta la conformità al piano e la ragionevole capacità di adempimento del contratto.

14.4 DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO

Il concorrente, per ciascuna ausiliaria, allega:

- 1) il DGUE a firma dell'ausiliaria;
- 2) la dichiarazione di avvalimento;
- 3) il contratto di avvalimento;
- 4) il PASSOE dell'ausiliaria.

14.5 DOCUMENTAZIONE ULTERIORE PER I SOGGETTI ASSOCIATI

Per i raggruppamenti temporanei già costituiti dovranno essere allegati:

- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza, conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata;
- dichiarazione in cui si indicano le parti del servizio, ovvero la percentuale in caso di servizio indivisibile, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per i consorzi ordinari o GEIE già costituiti dovranno essere allegati:

- copia dell'atto costitutivo e statuto del consorzio o GEIE, con indicazione del soggetto designato quale capofila;
- dichiarazione in cui si indicano le parti del servizio, ovvero la percentuale in caso di servizio indivisibile, che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati.

Per i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari o GEIE non ancora costituiti dovranno essere allegati:



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

- dichiarazione resa da ciascun concorrente attestante:
 - a. l'operatore economico al quale, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'art. 48 comma 8 del Codice conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata come mandataria che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate;
 - c. le parti del servizio, ovvero la percentuale in caso di servizio indivisibile, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per le aggregazioni di retisti; se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica:

- copia del contratto di rete, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete;
- dichiarazione che indichi per quali imprese la rete concorre;
- dichiarazione sottoscritta con firma digitale delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio indivisibile, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di retisti; se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica:

- copia del contratto di rete;
- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito all'organo comune;
- dichiarazione delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete; se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti, partecipa nelle forme del raggruppamento temporaneo di imprese costituito o costituendo:

- in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituito:
 - copia del contratto di rete;
 - copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria;
 - dichiarazione delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.
- in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituendo:
 - copia del contratto di rete;
 - dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente all'aggregazione di rete, attestanti:
 - a. a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

rappresentanza funzioni di capogruppo;

- b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei.

15 OFFERTA TECNICA

L'operatore economico inserisce a Sistema, nell'apposita sezione denominata "Busta Tecnica", la documentazione relativa all'Offerta tecnica, firmata digitalmente ai sensi di quanto previsto dal precedente punto 14.1, secondo le seguenti modalità:

Documento	Busta
Relazione tecnica	TECNICA
Elaborati grafici	TECNICA
Prodotti servizio di gestione bar	TECNICA
Menù servizio di tavola calda/fredda	TECNICA
Dichiarazione sull'organizzazione e gestione dei servizi (punto 20 Capitolato speciale)	TECNICA
Certificazioni di qualità	TECNICA
Dichiarazione assenso/diniego accesso atti di gara (punto 27 Disciplinare di gara)	TECNICA
Eventuale proposta progetto "Benessere a tavola in Regione"	TECNICA
Eventuale possesso ulteriori certificazioni di qualità	TECNICA
Eventuali ulteriori contratti svolti in favore di PP.AA. o Organismi di diritto pubblico o privati, oltre i 2 minimi richiesti al punto 6.4 lett. "C", per servizi di bar tavola calda/fredda con un numero di unità di personale impiegato, per ogni singolo contratto, pari o superiore a quello richiesto nella presente procedura al punto 29 del Capitolato.	TECNICA

La "Relazione tecnica" dovrà essere redatta in lingua italiana e non eccedere 25 (venticinque) fogli formato A4 (due facciate per foglio), in carattere Times New Roman, corpo 13 o equivalente, firmata digitalmente, articolata in base ai criteri di valutazione tecnica di seguito specificati.

Il concorrente potrà dedicare a ciascun capitolo un numero di pagine a sua scelta, fermo restando il limite complessivo dei venticinque fogli. Non è conteggiato nei 25 fogli della relazione l'indice riepilogativo.

La Commissione giudicatrice sospenderà l'esame del documento alla fine del venticinquesimo foglio ed esprimerà la sua valutazione esclusivamente sulle pagine esaminate.

La "Relazione tecnica" dovrà esporre, in modo completo e dettagliato, in distinti capitoli, paragrafi e sotto



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

paragrafi, gli aspetti oggetto di valutazione tecnica, secondo lo schema che segue:

Capitolo 1	
A	Allestimento dei locali - Organizzazione e gestione dei servizi
A.1	Progetto grafico e gestionale
	<p>L'operatore economico dovrà inserire a Sistema, nell'apposita sezione denominata "Busta Tecnica", gli "elaborati grafici", da non computarsi nei 25 fogli formato A4 della Relazione tecnica, contenenti il layout di progetto tecnico-grafico in scala minima di 1:50, con eventuali dettagli in scala maggiore, che dovrà essere elaborato tenendo conto che il posizionamento degli arredi e delle attrezzature di bar e cucina avvenga, preferibilmente, nel rispetto del principio della "marcia in avanti".</p> <p>L'operatore economico nella Relazione tecnica dovrà fornire una descrizione del progetto tecnico-grafico proposto con particolare riferimento ai seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • funzionalità globale dell'allestimento proposto, in relazione alle attività previste e alla razionale utilizzazione dei locali e degli spazi concessi; • comfort e fruibilità delle aree proposte per l'accoglienza degli utenti, avendo cura di dimensionare opportunamente gli spazi sulla base dei parametri di legge e dei riferimenti di letteratura in materia; • caratteristiche tecniche ed estetiche dei materiali proposti per gli eventuali rifacimenti e/o rivestimenti di pareti, controsoffitti e pavimenti; • dettaglio descrittivo dei criteri e delle soluzioni tecniche e impiantistiche proposte, anche in applicazione delle norme di sicurezza, nel caso vengano proposte modifiche agli impianti di illuminazione e di condizionamento attualmente esistenti; • caratteristiche tecniche, estetiche e di funzionalità dei singoli elementi di arredo proposti per l'allestimento delle varie aree (di deposito delle materie prime, deperibili e non - di preparazione - di cottura - di confezionamento - di deposito provvisorio alimenti una volta pronti - di distribuzione, ecc.); • caratteristiche tecniche delle attrezzature e dei macchinari proposti per l'allestimento dei locali. <p>Sarà valutata discrezionalmente dalla Commissione giudicatrice la coerenza e l'adeguatezza della proposta progettuale, le logiche di gestione ed organizzazione e la valenza funzionale del progetto proposto in riferimento alle attività da svolgersi nei locali oggetto di concessione, nonché il livello di dettaglio, di chiarezza ed esaustività delle informazioni richieste.</p>
A.2	Organizzazione e gestione dei servizi
A.2.1	Servizio di gestione bar
	<p>L'operatore economico nella Relazione tecnica dovrà indicare il termine di avvio del servizio ai sensi di quanto contenuto nel punto 27 del Capitolato speciale ed illustrare come intende gestire il servizio bar, sia nel punto di ristoro sito nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi 7, piano terra palazzina B sia nella buvette primo piano palazzina A, fornendo informazioni analoghe a quelle di seguito individuate per il servizio di bar tavola calda/fredda.</p> <p>Saranno valutate discrezionalmente dalla Commissione giudicatrice l'adeguatezza e l'efficacia delle modalità organizzative e operative e delle procedure proposte per la gestione del servizio di bar, nonché la tempistica di avvio del servizio e la coerenza con quanto richiesto nel Capitolato speciale</p>



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

e con quanto proposto nel progetto di allestimento dei locali.

A.2.2

Servizio di tavola calda/fredda

L'operatore economico nella **Relazione tecnica** dovrà indicare il termine di avvio del servizio ai sensi di quanto contenuto nel punto 27 del Capitolato speciale ed illustrare come intende gestire il servizio di tavola calda/fredda, fornendo informazioni riguardo:

- a. il modello della struttura organizzativa;
- b. il modello della struttura operativa (numero di unità/funzioni previste, qualifica delle risorse umane, identificazione delle responsabilità, esperienza lavorativa nel settore e relativa durata, monte ore previsto, ecc.);
- c. le logiche e modalità di controllo e coordinamento (verticale e orizzontale) tra le funzioni/figure professionali impiegate nel servizio;
- d. la pianificazione del personale, con riguardo agli orari di presenza, alle logiche e alle modalità con cui si intendono ottimizzare le risorse;
- e. i corsi di formazione del personale prefissati;
- f. la programmazione e le modalità operative per l'approvvigionamento degli alimenti e delle bevande;
- g. le procedure e le modalità operative per la preparazione, conservazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande;
- h. le procedure e le modalità operative volte ad una gestione efficace del servizio ai tavoli, in piedi e take away relativamente al regolare deflusso dell'utenza alle casse e al banco, a soluzioni organizzative volte a rispondere ai picchi di lavoro momentanei ed imprevisti, al packaging e al materiale monouso fornito;
- i. le modalità di prenotazione dei pasti.

Saranno valutate discrezionalmente dalla Commissione giudicatrice l'adeguatezza e l'efficacia delle modalità organizzative e operative e delle procedure proposte per la gestione del servizio di tavola calda/fredda, nonché la tempistica di avvio del servizio e la coerenza con quanto richiesto nel Capitolato speciale e con quanto proposto nel progetto di allestimento dei locali.



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

A.2.3	Piano di pulizia, disinfezione, disinfestazione, derattizzazione e sanificazione
<p>L'operatore economico nella Relazione tecnica dovrà presentare, secondo quanto previsto al punto 23 del Capitolato speciale, un piano dettagliato su tempi e modalità di pulizia degli ambienti, comprensivo degli interventi di disinfezione, disinfestazione, derattizzazione e sanificazione periodica delle superfici, degli accessori, degli arredi e delle attrezzature, indicando i prodotti detergenti utilizzati.</p> <p>Il piano dovrà illustrare almeno i seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le modalità di esecuzione degli interventi con dettaglio delle procedure operative utilizzate per garantire l'applicazione e la rigorosa osservanza delle norme igienico-sanitarie e l'applicazione del manuale HACCP; - la programmazione e periodicità dei vari interventi, ordinari e straordinari, di pulizia degli ambienti, di disinfezione, disinfestazione, derattizzazione e sanificazione delle superfici, degli accessori, degli arredi e delle attrezzature; - le attrezzature utilizzate; - le modalità di controllo e monitoraggio dell'efficacia delle operazioni; - le azioni correttive da adottare; - i prodotti impiegati per l'igiene e la pulizia, in conformità alle normative vigenti come richiamate ai punti 18 e 23 del Capitolato speciale; - i soggetti coinvolti e le responsabilità. <p>Sarà valutato discrezionalmente dalla Commissione giudicatrice l'adeguatezza e l'efficacia del piano di pulizia, disinfezione, disinfestazione, derattizzazione e sanificazione proposto in tutti i suoi aspetti nonché la coerenza con quanto richiesto nel Capitolato speciale.</p>	
A.2.4	Eccedenze alimentari
<p>L'operatore economico nella Relazione tecnica dovrà descrivere, a pena di esclusione dalla gara, le modalità di realizzazione e gestione del progetto riguardante le eccedenze alimentari e destinazione di cibi e bevande non somministrati nel rispetto di quanto previsto dal punto 15 del Capitolato speciale.</p> <p>Sarà valutato discrezionalmente dalla Commissione giudicatrice l'adeguatezza e l'efficacia del progetto proposto in tutti i suoi aspetti nonché la coerenza con quanto richiesto nel Capitolato speciale.</p>	
A.2.5	Customer satisfaction
<p>L'operatore economico nella Relazione tecnica dovrà illustrare, secondo quanto previsto al punto 43 del Capitolato speciale, un Sistema di acquisizione della soddisfazione degli utenti e di gestione dei reclami, indicando anche le eventuali azioni correttive da intraprendere a seconda della tipologia di criticità o reclamo (es. corpo estraneo, mancata disponibilità di un piatto previsto in menù, ecc.).</p> <p>Sarà valutato discrezionalmente dalla Commissione giudicatrice l'adeguatezza e l'efficacia del Sistema proposto in tutti i suoi aspetti nonché la coerenza con quanto richiesto nel Capitolato speciale.</p>	



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

Capitolo 2	
B	Prodotti, alimenti, proposte gastronomiche
B.1	Prodotti servizio di gestione bar
	<p>L'operatore economico nella Relazione tecnica dovrà formalizzare l'impegno ad offrire almeno i prodotti previsti nel Capitolato speciale, fornendo informazioni su:</p> <ul style="list-style-type: none"> - qualità e varietà dei prodotti proposti, indicandone la marca; - differenziazione dell'offerta nei diversi momenti della giornata (colazioni, merende, aperitivi, ecc.). <p>L'operatore economico dovrà, inoltre, dichiarare di assumere l'impegno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a preparare i prodotti di bar utilizzando grani di caffè di miscela di ottima qualità ovvero miscela di prodotto finale composto con la percentuale minima di 80% qualità "Arabica" e 20% qualità "Robusta"; - a fornire una congrua offerta di prodotti per coloro che sono tenuti a seguire un regime alimentare particolare (ad es.: vegetariani, vegani, celiaci, ecc.). <p>L'operatore economico dovrà inserire a Sistema, nell'apposita sezione denominata "Busta Tecnica", un documento denominato "Prodotti servizio di gestione bar", <u>da non computarsi nei 25 fogli formato A4 della Relazione tecnica</u>, che riporti l'elenco dei prodotti offerti con indicazione della marca o della composizione corredato di eventuali schede tecniche dei prodotti ed alimenti che si intendono offrire. Sarà valutato discrezionalmente dalla Commissione giudicatrice, in coerenza con quanto richiesto nel Capitolato tecnico, la qualità e varietà dei prodotti offerti e la differenziazione dell'offerta.</p>
B.2	Menù servizio di tavola calda/fredda
	<p>L'operatore economico nella Relazione tecnica dovrà descrivere in modo dettagliato le proposte gastronomiche che intende offrire sulla base di quanto indicato dal punto 9 del Capitolato speciale, la qualità e la provenienza degli ingredienti che utilizzerà nelle preparazioni. Le proposte gastronomiche dovranno essere elaborate tenendo conto della:</p> <ul style="list-style-type: none"> - diversificazione o stagionalità dei menù (almeno "autunno/inverno" e "primavera/estate"); - rotazione periodica delle ricette; - offerta di pietanze della tradizione gastronomica regionale (almeno una volta al mese); - composizione dei menù, con bilanciamento dal punto di vista nutrizionale (elenco grammature, profilo calorico e macronutrienti); - rispetto dei principi della dieta mediterranea. <p>Per quanto riguarda i <u>Menù a scelta</u> (Menù 1), l'operatore economico dovrà garantire, a pena di esclusione dalla gara, almeno n. 2 proposte giornaliere come previsto dal punto 20 del Capitolato speciale.</p> <p>Per quanto riguarda i <u>Menù speciali</u>, l'operatore economico dovrà descrivere nel dettaglio l'offerta gastronomica che intende proporre. Al riguardo, dovranno essere fornite le informazioni relative a:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. ingredienti dei menù e/o dei singoli piatti proposti, garantendo che le preparazioni saranno fatte attraverso il supporto di un dietista; b. prodotti alimentari impiegati, garantendo il rispetto della normativa nazionale, soprattutto per le preparazioni culinarie senza glutine ("Gluten Free"); c. procedura operativa seguita per evitare il rischio di contaminazione da allergeni durante le fasi della preparazione, conservazione ed etichettatura delle confezioni.



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

<p>L'operatore economico, a pena di esclusione dalla gara, dovrà dichiarare di garantire che tutti i menù e i piatti proposti avranno le peculiarità di cui al punto 11 del Capitolato speciale, riguardo a stagionalità, varietà, modularità e rotazione, tradizione gastronomica regionale e trasportabilità.</p> <p>L'operatore economico dovrà inserire a Sistema, nell'apposita sezione denominata "Busta Tecnica", un documento denominato "Menù servizio di tavola calda/fredda", da non computarsi nei 25 fogli formato A4 della Relazione tecnica, che riporti le varie tipologie di menù proposte con descrizione delle ricette tenendo conto di quanto indicato nel Capitolato speciale.</p> <p>Sarà valutato discrezionalmente dalla Commissione giudicatrice, in coerenza con quanto richiesto nel Capitolato speciale, l'adeguatezza e l'efficacia dell'offerta gastronomica proposta.</p>	
Capitolo 3	
C	Offerta migliorativa dei servizi
C.1	Ulteriore proposta giornaliera per i menù speciali (vegetariano, vegano e "gluten free")
<p>L'operatore economico nella Relazione tecnica potrà dichiarare la disponibilità a garantire un'ulteriore proposta giornaliera per i Menù speciali di cui al punto 9, lett. a., b. e c. del Capitolato speciale (vegetariano, vegano e "gluten free").</p> <p>Per "ulteriore proposta giornaliera per i menù speciali" si intende la proposta di un ulteriore piatto unico per ognuno dei menù speciali previsti (vegetariano, vegano e "gluten free").</p> <p>Tale ulteriore proposta dovrà essere contenuta nel Documento di cui al precedente punto B.2.</p>	
C.2	Servizio di prenotazione dei menù attraverso modalità innovative (ad es. App specifiche per smartphone/pc, etc.)
<p>L'operatore economico nella Relazione tecnica potrà proporre soluzioni innovative in riferimento al servizio di prenotazione dei menù (ad es. App specifiche per smartphone/pc, etc.) volte a garantire un efficace servizio di consegna dei pasti.</p> <p>Saranno valutate discrezionalmente dalla Commissione giudicatrice le caratteristiche e le funzionalità del sistema di prenotazione proposto, con particolare riguardo alla facilità di utilizzo.</p>	
C.3	Realizzazione del progetto "Benessere a tavola in Regione"
<p>L'operatore economico nella Relazione tecnica potrà dichiarare la propria disponibilità a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - realizzare il Progetto "Benessere a tavola in Regione", di cui al punto 16 del Capitolato speciale, impegnandosi a fornire un servizio di ristorazione dedicato (menù "Light Lunch") a coloro che vogliono seguire un'alimentazione corretta, bilanciata ed equilibrata; - garantire che il Progetto assicurerà, attraverso il supporto di una/un dietista, un apporto adeguato di energia e nutrienti, prevenendo sia carenze che eccessi nutrizionali di proteine, grassi e carboidrati. <p>In tal caso, l'operatore economico dovrà descrivere in apposito documento, denominato Progetto "Benessere a tavola in Regione", da inserire a Sistema nell'apposita sezione denominata "Busta Tecnica" da non computarsi nei 25 fogli formato A4 della Relazione tecnica, le modalità di realizzazione e gestione del Progetto che intende realizzare.</p> <p>Sarà valutata discrezionalmente dalla Commissione giudicatrice, in coerenza con quanto richiesto dal Capitolato speciale, l'idoneità del progetto a contribuire in modo concreto, in linea con i nuovi criteri ambientali minimi (CAM) previsti per i servizi di ristorazione collettiva, "a diffondere una cultura sul valore del cibo" e "sulla corretta alimentazione" e, quindi, al benessere e alla salute delle persone</p>	



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

di tutte le età.	
C.4	Estensione del servizio bar caffetteria fino alle ore 18.00
L'operatore economico nella Relazione tecnica potrà dichiarare la disponibilità a garantire l'estensione del servizio di bar caffetteria fino alle ore 18:00.	
C.5	Impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta - Intero fabbisogno tipologia alimento (D.M. 10/3/2020 paragrafo C., lett. b., punto 1., sub criterio a)
<p>L'operatore economico, nella Relazione tecnica, secondo quanto previsto dal D.M. 10/3/2020 - paragrafo C., lett. b., punto 1., sub criterio a), dovrà dichiarare:</p> <ol style="list-style-type: none"> di assumere l'impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta (prodotti a DOP o IGP del territorio laziale e/o prodotti realizzati nella Regione Lazio), tra le seguenti due categorie: <ul style="list-style-type: none"> ortaggi, frutta, legumi, cereali; pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati; che le quantità impiegate copriranno l'intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta e della tipologia di derrata indicata, coerentemente con le indicazioni dei menù stagionali proposti e con il numero dei pasti da offrire. <p>Per le definizioni di "filiera corta" e "chilometro 0" si veda D.M. 10/3/2020 paragrafo C., lett. b., punto 1.</p> <p>Gli operatori dovranno indicare specificatamente per ogni prodotto biologico da chilometro zero o filiera corta l'esatta specie o derrata alimentare offerta. Per quanto riguarda il numero di prodotti alimentari da chilometro zero o filiera corta, si precisa che non è fissato alcun numero, né minimo né massimo; tuttavia, si ricorda che il D.M. 10/03/2020 - paragrafo C., lett. b., punto 1., sub criterio a) prevede che "il punteggio deve essere attribuito in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da K. 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività". I prodotti alimentari da offrire potranno riguardare una delle due categorie o entrambe indifferentemente.</p>	
C.6	Unità aggiuntive di banchisti addetti ai servizi di bar e tavola calda/fredda
L'operatore economico, nella Relazione tecnica dovrà dichiarare le unità di banchisti in più che intende utilizzare per i servizi al banco di bar e tavola calda e fredda.	
Capitolo 4	
D	Certificazioni di qualità e contratti
L'operatore economico nel Sistema, nell'apposita sezione denominata "Busta Tecnica", dovrà inserire l'eventuale possesso delle seguenti ulteriori certificazioni di qualità e /o contratti:	
D.1	UNI EN ISO 22000:2018 Food Safety Management Systems – Requirements - Sistema di gestione per la sicurezza alimentare
D.2	UNI EN ISO 11584:2021 Certificazione di qualità ristorazione - Progettazione menù ristorazione collettiva

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

D.3	UNI EN ISO 45001:2018 Sistema di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro
D.4	Eventuali ulteriori contratti svolti in favore di PP.AA. o Organismo di diritto pubblico o privati, oltre i 2 minimi richiesti al punto 6.4 lett. "C", per servizi di bar tavola calda/fredda con un numero di unità di personale impiegato, per ogni singolo contratto, pari o superiore a quello richiesto nella presente procedura al punto 29 del Capitolato.
Capitolo 5	
E	PERSONALE
E.1	Progetto di assorbimento
L'operatore economico nella Relazione tecnica dovrà illustrare il "progetto di assorbimento" ovvero illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale di cui al punto 31 del Capitolato speciale con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e agli elementi essenziali del nuovo rapporto in termini di trattamento economico e inquadramento, unitamente all'indicazione di un termine per l'accettazione.	
E.2	Clausola parità di genere
L'operatore economico nella Relazione tecnica potrà dichiarare il proprio impegno, in caso di aggiudicazione, ad assicurare la presenza di una quota almeno pari al trenta per cento (30%) di occupazione femminile delle unità di personale necessarie per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività ad esso connesse o strumentali.	

16 OFFERTA ECONOMICA

L'operatore economico inserisce a Sistema, nell'apposita sezione denominata Busta Economica, la documentazione relativa all'Offerta economica.

Documento	Busta
Offerta economica (generata dal Sistema)	ECONOMICA
Piano Economico Finanziario	ECONOMICA

secondo le seguenti modalità:

- a) inserimento nell'apposita sezione del Sistema denominata Busta economica:
 - della percentuale di ribasso unica da applicare ai prezzi posti a base di gara per il servizio di gestione bar tenendo conto dei prezzi indicati al punto 19 del Capitolato speciale;
 - della percentuale di ribasso unica da applicare ai prezzi posti a base di gara per il servizio di tavola calda/fredda tenendo conto dei prezzi indicati al punto 19 del Capitolato speciale;
 - la stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 95, comma 10, del Codice. Detti costi dovranno risultare congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche oggetto della Concessione;
 - la stima dei costi della manodopera, ai sensi dell'art. 95, comma 10, del Codice;
- b) il "Piano Economico Finanziario" che il concorrente dovrà autonomamente elaborare sulla base di quello predisposto dall'Amministrazione secondo il proprio modello di organizzazione di impresa



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

ed ipotesi di gestione del servizio.

I valori di cui al punto a) andranno inseriti con modalità solo in cifre e verranno riportati su una dichiarazione d'offerta generata dal Sistema in formato.pdf che il concorrente dovrà inviare e fare pervenire attraverso il Sistema stesso dopo averla:

- i) scaricata e salvata sul proprio PC;
- ii) sottoscritta digitalmente.

La percentuale di sconto dovrà essere indicata in cifre con massimo 2 (due) decimali dopo la virgola (es. 25,35%). Qualora il concorrente inserisca valori con un numero maggiore di decimali, tali valori saranno troncati dal Sistema al 2° decimale (es. 25,345% viene troncato in 25,34%).

In caso di mancato inserimento di una percentuale di sconto il Sistema dà immediata evidenza di tale carenza/formulazione.

Il punteggio economico sarà attribuito unicamente dopo la valutazione di sostenibilità del PEF. In caso di PEF non sostenibile il concorrente sarà escluso dalla gara.

L'Offerta Economica, a pena di esclusione, è firmata secondo le modalità previste al precedente punto 14.1.

L'operatore economico dovrà inoltre compilare l'Allegato 4 "Schema di Offerta Economica".

17 CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La Concessione è aggiudicata in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2, del Codice.

La valutazione dell'Offerta tecnica e dell'Offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi, secondo quanto previsto dall'art. 95, comma 10-bis, del Codice.

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	75
Offerta economica	25
TOTALE	100

17.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'Offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Nella colonna identificata con la lettera "D" vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla Commissione giudicatrice.



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

Nella colonna identificata con la lettera "T" vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

OFFERTA TECNICA			
CRITERIO	DESCRIZIONE	PUNTI "D" MAX	PUNTI "T" MAX
CAPITOLO 1			
A	ALLESTIMENTO DEI LOCALI - ORGANIZZAZIONE e GESTIONE DEI SERVIZI		
A.1	PROGETTO GRAFICO E GESTIONALE	8	
A.2	ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI SERVIZI		
	A.2.1	Servizio di gestione bar	6
	A.2.2	Servizio di tavola calda/fredda	6
	A.2.3	Piano di pulizia, disinfezione, disinfestazione, derattizzazione e sanificazione	4
	A.2.4	"Eccedenze alimentari"	2
	A.2.5	Customer satisfaction	2
		Tot. Punti 28	
CAPITOLO 2			
B	PRODOTTI, ALIMENTI, PROPOSTE GASTRONOMICHE		
B.1	Prodotti servizio di gestione bar	8	
B.2	Menù Servizio di tavola calda/fredda	8	
		Tot. Punti 16	
CAPITOLO 3			
C	OFFERTA MIGLIORATIVA DEI SERVIZI		
C.1	Ulteriore proposta giornaliera per i menù speciali (vegetariano, vegano e "gluten free")		3
C.2	Servizio di prenotazione dei menù attraverso modalità innovative (ad es.: App specifiche per smartphone /pc, etc.)	5	



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

C.3	Realizzazione del progetto "Benessere a tavola in Regione" di cui al punto 14 del Capitolato speciale	4	
C.4	Estensione del servizio bar caffetteria fino alle ore 18:00		2
C.5	Impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta - Intero fabbisogno tipologia alimento (D.M. 10/3/2020 paragrafo C., lett.b., punto 1, sub criterio a)		2
C.6	Unità aggiuntive di banchisti addetti ai servizi di bar e tavola calda/fredda		1 punto per ogni unità di banchisti in più rispetto a quelli minimi richiesti al punto 29 del Capitolato fino ad un massimo di punti 4
		Tot. Punti 9	Tot. Punti 11
CAPITOLO 4			
D	CERTIFICAZIONI E CONTRATTI		
D.1	UNI EN ISO 22000:2018 Food Safety Management Systems – Requirements - Sistema di gestione per la sicurezza alimentare		2
D.2	UNI EN ISO 11584:2021 Certificazione di qualità ristorazione - Progettazione menù ristorazione collettiva		1
D.3	UNI EN ISO 45001:2018 Sistema di gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro		1
D.4	Ulteriori contratti oltre i minimi richiesti al punto 6.4 lett. C svolti in favore di PP.AA. o Organismi di diritto pubblico o privati per servizi di bar tavola calda/fredda con un numero di unità di personale impiegato, per ogni singolo contratto, pari o superiore a quello richiesto nella presente procedura al punto 29 del Capitolato.		0.5 punto per ogni ulteriore contratto con un numero di unità di personale impiegato, per ogni singolo contratto, pari o superiore a quello richiesto nella presente procedura al punto 29 del Capitolato per un massimo di 3 punti
			Tot. Punti 7
CAPITOLO 5			



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

PERSONALE			
E.2	Clausola parità di genere		4
			Tot. Punti 4
	TOTALE PUNTEGGI	53	22
	PUNTEGGIO TOTALE OFFERTA TECNICA	75	

17.2 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

Il punteggio dell'Offerta economica è attribuito sulla base del ribasso percentuale applicato ai listini prezzi di cui al paragrafo 19 del Capitolato speciale, come risultante dalla sottostante tabella riportante la relativa ripartizione dei punteggi.

OFFERTA ECONOMICA		
CRITERIO	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO
1	Ribasso unico da applicare ai prezzi posti a base di gara per il servizio di gestione bar	10
2	Ribasso unico da applicare ai prezzi posti a base di gara per il servizio di tavola calda/fredda	15
TOTALE PUNTEGGIO ECONOMICO		25

17.3 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale, identificato con la lettera "D" nella tabella del paragrafo precedente, è attribuito discrezionalmente, tenendo conto di quanto specificato dall'operatore economico nella "Relazione tecnica" di cui al paragrafo 15, un coefficiente da zero ad uno da parte di ciascun Commissario sulla base della seguente scala di valutazione:

VALUTAZIONE SINTETICA O GIUDIZIO	VALORE DEL COEFFICIENTE	DESCRIZIONE
OTTIMO	1,00	Questa valutazione si applica quando il criterio è trattato in modo completamente esauriente e quanto proposto risponde in modo più che soddisfacente alle attese.
DISTINTO	0,75	Questa valutazione si applica quando il criterio è trattato in modo esauriente e quanto proposto risponde in modo soddisfacente alle attese.



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

BUONO	0,50	Questa valutazione si applica quando il criterio è trattato in modo accettabile e quanto proposto è adeguato alle attese.
SUFFICIENTE	0,25	Questa valutazione si applica quando il criterio è trattato in modo sufficiente e quanto proposto è appena adeguato alle attese.
INSUFFICIENTE	0,00	Questa valutazione si applica quando il criterio non è trattato in modo adeguato e quanto proposto non risponde alle attese.

Successivamente, la Commissione calcolerà la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari all'offerta in relazione al criterio in esame, al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo, attribuendo il valore 1 al coefficiente più elevato e riparametrando di conseguenza tutti gli altri coefficienti.

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare, identificati con la lettera "T" nella tabella del paragrafo precedente, il relativo coefficiente è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto, avendo riguardo a quanto dichiarato dall'operatore economico nella "Relazione tecnica" di cui al paragrafo 15.

17.4 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

Quanto all'offerta economica, è attribuito per ciascun ribasso indicato un coefficiente variabile da zero ad uno calcolato tramite la formula con interpolazione lineare:

$$C_i = A_a / A_{max}$$

dove

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo A_a = ribasso percentuale del concorrente i-esimo A_{max} = ribasso percentuale più conveniente

17.5 METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

La Commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi discrezionali, procederà in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il metodo aggregativo compensatore che prevede la sommatoria dei coefficienti attribuiti per ciascun criterio, ponderati per il peso relativo del criterio. Il punteggio per il concorrente i-esimo è dato dalla seguente formula:

$$P_i = \sum_n [W_i * V_{ai}]$$



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

dove:

$P(i)$ = punteggio dell'offerta i -esima

n = numero totale dei criteri di valutazione;

W_i = peso o punteggio attribuito al criterio (i);

$V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al criterio (i) variabile tra zero e uno; Σn = sommatoria.

Il calcolo delle operazioni aritmetiche, relative all'assegnazione dei punteggi e i relativi risultati, verrà effettuato con un numero di cifre decimali pari a 2 (due) procedendo all'arrotondamento della seconda cifra

decimale all'unità superiore, qualora la terza cifra sia uguale o superiore a 5.

Al risultato della suddetta operazione verranno sommati i punteggi tabellari, già espressi in valore assoluto,

assegnati sulla base di quanto dichiarato nell'offerta dal singolo concorrente.

I punteggi così determinati saranno sommati tra loro senza procedere a ulteriore riparametrazione per determinare il Punteggio Tecnico complessivo (PT).

Il Punteggio Economico (PE) è ottenuto sommando i punteggi assegnati a ciascun concorrente per le due tipologie di ribasso individuate.

Il punteggio relativo a ciascun ribasso sarà determinato moltiplicando il coefficiente ottenuto dal concorrente i -esimo per il punteggio massimo previsto indicato nella tabella di cui al paragrafo 17.2.

Il calcolo del punteggio verrà effettuato con un numero di cifre decimali pari a 2 (due) procedendo all'arrotondamento della seconda cifra decimale all'unità superiore, qualora la terza cifra sia uguale o superiore a 5.

La migliore offerta sarà determinata dal punteggio complessivo (P_{totale}) più alto, che sarà ottenuto sommando per ciascun concorrente il "Punteggio Tecnico" (PT) ed il "Punteggio Economico" (PE):

$$P_{totale} = PT + PE.$$

18 COMMISSIONE GIUDICATRICE

La Commissione giudicatrice è nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari pari a 3 membri, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'art. 77, commi 4, 5 e 6, del Codice. A tal fine viene richiesta, prima del conferimento dell'incarico, apposita dichiarazione.

La composizione della Commissione giudicatrice e i curricula dei componenti sono pubblicati sul profilo del committente nella sezione "Amministrazione trasparente".

La Commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti e lavora anche a distanza con procedure telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni.



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

Il RUP si avvale dell'ausilio della commissione giudicatrice ai fini della verifica dell'anomalia delle offerte.

19 SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA.

La prima seduta ha luogo il **giorno xxxxxxxxxxxxxx, alle ore 10:00.**

Tale seduta, se necessario, è aggiornata ad altra ora o a giorni successivi, nella data e negli orari comunicati ai concorrenti tramite il Sistema.

Le successive sedute sono comunicate ai concorrenti tramite il Sistema almeno 1 giorno prima della data fissata. Il Sistema consente la pubblicità delle sedute di gara preordinate all'apertura:

- della documentazione amministrativa;
- delle offerte tecniche;

- delle offerte economiche;

e la riservatezza delle sedute che non sono pubbliche. La pubblicità delle sedute è garantita mediante collegamento dei concorrenti da remoto per consentire a ciascun soggetto interessato di visualizzare le operazioni della seduta attraverso il Sistema.

Si precisa che alle sedute di cui sopra i concorrenti potranno assistere collegandosi da remoto al Sistema nei giorni e orari che saranno comunicati (ad eccezione delle date già indicate in Bando di gara).

20 VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Nella prima seduta il Seggio di gara, composto dal RUP ed un funzionario nominato tra dipendenti della Stazione appaltante, accede alla documentazione amministrativa di ciascun concorrente, mentre l'offerta tecnica e l'offerta economica restano chiuse, segrete e bloccate dal sistema e procede a:

- a) controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata;
- b) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- c) redigere apposito verbale.

Ad esito delle verifiche di cui sopra il RUP provvede a:

- a) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 13;
- b) adottare il provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni dalla procedura di gara, provvedendo altresì alla sua pubblicazione sul sito della stazione appaltante, nella sezione "Amministrazione trasparente" e alla sua comunicazione immediata e comunque entro un termine non superiore a cinque giorni.

È fatta salva la possibilità di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.

La prosecuzione della procedura è limitata ai soli concorrenti ammessi.

21 VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

Una volta effettuato il controllo della Documentazione Amministrativa, la Commissione giudicatrice, in seduta



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

virtuale, procederà all'apertura della busta concernente l'Offerta Tecnica ed alla verifica della presenza dei documenti richiesti dal presente Disciplinare.

In una o più sedute riservate la Commissione procederà all'esame ed alla valutazione delle Offerte Tecniche e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel Bando e nel presente Disciplinare.

La commissione procederà alla riparametrazione dei punteggi secondo quanto indicato nei paragrafi precedenti.

Nella medesima seduta, o in una seduta virtuale successiva, la Commissione procederà all'apertura della busta contenente l'Offerta Economica e quindi alla relativa valutazione, che potrà avvenire anche in successiva seduta riservata secondo i criteri e le modalità descritte al paragrafo 17.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo, si procederà mediante sorteggio in seduta pubblica alla quale saranno chiamati ad assistere gli offerenti oggetto del sorteggio.

All'esito delle operazioni di cui sopra, la Commissione, in seduta virtuale, redige la graduatoria e procede ai sensi di quanto al paragrafo 23.

Qualora individui offerte che superano la soglia di anomalia di cui all'art. 97, comma 3, del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, la Commissione, chiude la seduta virtuale dando comunicazione al RUP, che procederà secondo quanto indicato al successivo paragrafo 22.

In qualsiasi fase delle operazioni di valutazione delle offerte tecniche ed economiche la Commissione provvederà a comunicare tempestivamente al RUP le eventuali esclusioni che saranno comunicate, ai sensi dell'art. 76, comma 5, lett. b) del Codice – nei seguenti casi:

- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero l'inserimento di elementi concernenti il prezzo in documenti contenuti nelle buste A e B;
- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative nonché irregolari, ai sensi dell'art. 59, comma 3, lett. a) del Codice, in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche;
- presentazione di offerte inammissibili, ai sensi dell'art. 59, comma 4 lett. a) e c) del Codice, in quanto la commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara.

La Commissione giudicatrice rende visibile ai concorrenti, con le modalità di cui al punto 19:

- a) i punteggi tecnici attribuiti alle singole offerte tecniche;
- b) le eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti.

Al termine delle operazioni di cui sopra il Sistema consente la prosecuzione della procedura ai soli concorrenti ammessi alla valutazione delle offerte economiche.

La Commissione giudicatrice procede all'apertura delle offerte economiche e, quindi, alla valutazione delle stesse secondo i criteri e le modalità descritte al punto 17 e successivamente all'individuazione dell'unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per l'elemento economico e per tutti gli altri elementi di valutazione, è collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sull'offerta tecnica.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

parziali per l'offerta economica e per l'offerta tecnica, i predetti concorrenti, su richiesta della stazione appaltante, presentano un'offerta migliorativa sul prezzo entro e non oltre 5 giorni. La richiesta è effettuata secondo le modalità previste al punto 1.3.

È collocato primo in graduatoria il concorrente che ha presentato la migliore offerta. Ove permanga l'ex aequo la commissione procede mediante sorteggio ad individuare il concorrente che verrà collocato primo nella graduatoria. La stazione appaltante comunica il giorno e l'ora del sorteggio secondo le modalità previste al punto 1.3.

La Commissione giudicatrice rende visibile ai concorrenti, con le modalità di cui al punto 19, la percentuale di ribasso offerta.

All'esito delle operazioni di cui sopra, la Commissione redige la graduatoria e comunica la proposta di aggiudicazione al RUP.

La Commissione, qualora individui offerte che superano la soglia di anomalia di cui all'articolo 97, comma 3 del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, chiude la seduta dandone comunicazione al RUP, che procede alla verifica dell'anomalia.

In qualsiasi fase delle operazioni di valutazione delle offerte tecniche ed economiche, la Commissione provvede a comunicare tempestivamente al RUP i casi di esclusione da disporre per:

- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero inserimento di elementi concernenti l'offerta economica nella documentazione amministrativa o nell'offerta tecnica;
- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative oppure irregolari in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche, o anormalmente basse;
- presentazione di offerte inammissibili in quanto la commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per l'informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara.

22 VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE

Al ricorrere dei presupposti di cui all'articolo 97, comma 3 del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, il RUP avvalendosi della commissione giudicatrice valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle offerte che appaiono anormalmente basse.

Si procede a verificare la prima migliore offerta anormalmente bassa. Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte ritenute anomale, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala.

È facoltà della Stazione concedente procedere contemporaneamente alla verifica di congruità di tutte le offerte anormalmente basse.

Il RUP richiede al concorrente la presentazione delle spiegazioni, se del caso, indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenute anomale.

A tal fine, assegna un termine non inferiore a quindici giorni dal ricevimento della richiesta.

Il RUP, con il supporto della Commissione, esamina le spiegazioni fornite dall'offerente, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere, anche mediante audizione orale ulteriori chiarimenti,



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

assegnando un termine perentorio per il riscontro.

Ai sensi degli articoli 59, comma 3, lett. c) e 97, commi 5 e 6 del Codice, il RUP esclude le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili.

23 AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE E STIPULA DEL CONTRATTO

La Commissione invia al RUP la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta. Qualora vi sia stata verifica di congruità delle offerte anomale, la proposta di aggiudicazione è formulata dal RUP al termine del relativo procedimento.

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, non si procede all'aggiudicazione, ai sensi dell'art. 95, comma 12, del Codice. Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta.

Il RUP procede, laddove non effettuata in sede di verifica di congruità dell'offerta, a verificare, a pena di esclusione, che il costo del personale non sia inferiore ai minimi salariali retributivi indicati nelle tabelle redatte annualmente dal Ministero del Lavoro e delle politiche sociali.

Nei confronti dell'offerente cui la stazione appaltante ha deciso di aggiudicare l'appalto si procede alla verifica dei requisiti generali e speciali, ai sensi dell'art. 85, comma 5 del Codice. A tal fine la stazione appaltante può richiedere al predetto concorrente di presentare i documenti di cui all'art. 86 del Codice, ai fini della prova dell'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 83 del medesimo Codice.

La proposta di aggiudicazione, ai sensi degli artt. 32, comma 5 e 33, comma 1 del Codice, è approvata entro 30 giorni dal suo ricevimento da parte dell'organo della stazione appaltante competente per la sua approvazione. Il termine è interrotto dalla richiesta di chiarimenti o documenti e inizia nuovamente a decorrere da quando i chiarimenti o documenti pervengono all'organo richiedente. Decorso tale termine la proposta di aggiudicazione si intende approvata.

L'aggiudicazione diventa efficace, ai sensi dell'art. 32, comma 7, del Codice, all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti.

In caso di esito negativo delle verifiche si procede alla revoca dell'aggiudicazione, alla segnalazione all'ANAC nonché all'incameramento della garanzia provvisoria. La concessione viene aggiudicata, quindi, al secondo graduato procedendo altresì alle verifiche nei termini sopra indicati.

Nell'ipotesi in cui la concessione non possa essere aggiudicata neppure a favore del concorrente collocato al secondo posto nella graduatoria, verrà aggiudicata, nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria. La stipula del contratto avviene entro 60 giorni dall'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione.

A seguito di richiesta motivata proveniente dall'aggiudicatario, la data di stipula del contratto può essere differita purché ritenuta compatibile con la sollecita esecuzione del contratto stesso.

La garanzia provvisoria è svincolata, all'aggiudicatario, automaticamente al momento della stipula del contratto; agli altri concorrenti, è svincolata tempestivamente e comunque entro trenta giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

Il contratto è stipulato trascorsi 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione.

All'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'articolo 103 del Codice oltre alla polizza Responsabilità Civile verso Terzi di cui al punto 52 del Capitolato speciale.

L'aggiudicatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'articolo 105, comma 3, lettera c bis) del Codice.

L'affidatario comunica - prima dell'inizio della prestazione - per ogni sub-contratto che non costituisce subappalto, l'importo e l'oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente.

Il contratto sarà stipulato in modalità elettronica, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante.

Le spese obbligatorie relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento sono a carico dell'aggiudicatario e dovranno essere rimborsate alla Stazione concedente entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione.

L'importo presunto delle spese di pubblicazione è pari a circa € 2.000,00. La Stazione concedente comunicherà all'aggiudicatario l'importo effettivo delle suddette spese, nonché le relative modalità di pagamento.

Sono a carico dell'aggiudicatario anche tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di bollo e registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto.

Con la comunicazione di cui all'art. 76, comma 5, lett. a) del Codice, viene richiesto all'aggiudicatario di far pervenire nel termine di venti giorni dall'aggiudicazione la seguente documentazione:

- a) dichiarazione sugli estremi identificativi del/dei conto/i corrente/i dedicato/i, anche non in via esclusiva al contratto, nonché le generalità (nome e cognome) ed il Codice Fiscale delle persone delegate ad operare su detto/i conto/i in adempimento a quanto previsto dall'art.3, comma 7 della Legge n. 136/2010;
- b) idoneo documento comprovante la prestazione di una garanzia definitiva in favore della Stazione concedente, a garanzia degli impegni contrattuali, come previsto dal punto 51 del Capitolato speciale;
- c) idonea copertura assicurativa, come richiesto dal punto 52 del Capitolato speciale;
- d) eventuale procura alla sottoscrizione del contratto.

In caso di R.T.I., Consorzi ordinari e Aggregazioni senza soggettività giuridica dovranno altresì essere prodotti:

- in caso di RTI e di Aggregazioni senza soggettività giuridica, qualora non prodotta già in fase di partecipazione, copia autentica del mandato collettivo speciale irrevocabile con rappresentanza alla impresa capogruppo con indicazione specifica delle percentuali di esecuzione dei servizi che ciascuna impresa svolgerà;
- in caso di Consorzi ordinari, l'atto costitutivo del Consorzio.

Il mandato speciale del RTI/Aggregazione e l'atto costitutivo del Consorzio dovranno espressamente contenere l'impegno delle singole imprese facenti parte del RTI/Rete o del Consorzio al puntuale rispetto degli obblighi derivanti dalla Legge n. 136/2010 e anche nei rapporti tra le imprese raggruppate o consorziate (in conformità alla Determinazione dell'AVCP - ora A.N.A.C. - n. 4 del 7 luglio 2011).



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

In caso di mancata produzione di quanto richiesto la Stazione concedente intimerà l'inoltro dando termine non superiore a 10 giorni, decorsi i quali il mancato riscontro equivarrà a rifiuto a stipulare e pertanto si procederà alla revoca dell'aggiudicazione, all'escussione della cauzione e allo scorrimento della graduatoria.

24 OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il contratto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136. L'affidatario deve comunicare alla stazione appaltante:

- gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, con l'indicazione dell'opera/servizio/fornitura alla quale sono dedicati;
- le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi;
- ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

La comunicazione deve essere effettuata entro sette giorni dall'accensione del conto corrente ovvero, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica. In caso di persone giuridiche, la comunicazione de quo deve essere sottoscritta da un legale rappresentante ovvero da un soggetto munito di apposita procura. L'omessa, tardiva o incompleta comunicazione degli elementi informativi comporta, a carico del soggetto inadempiente, l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria da 500 a 3.000 euro. Il mancato adempimento agli obblighi previsti per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi alla concessione comporta la risoluzione di diritto del contratto.

In occasione di ogni pagamento al concessionario o di interventi di controllo ulteriori si procede alla verifica dell'assolvimento degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Il contratto è sottoposto alla condizione risolutiva in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o di Società Poste Italiane S.p.a. o anche senza strumenti diversi dal bonifico bancario o postale che siano idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni compiute in dipendenza del presente contratto.

25 CLAUSOLA SOCIALE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, il concessionario è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'operatore economico uscente, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto è riportato nella tabella di cui al punto 31 del Capitolato speciale.



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

26 CODICE DI COMPORTAMENTO

Nello svolgimento delle attività oggetto del contratto, l'affidatario deve uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta richiamati nel Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62 consultabile al seguente link e nel Codice di comportamento di questa Amministrazione, allegato alla documentazione di gara, e nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza, reperibile al seguente link: <https://www.regione.lazio.it/sites/default/files/2021-04/dpr-62-16042013-codice-comportamento.pdf> e nel Codice di comportamento di questa Amministrazione adottato con Deliberazione 21 gennaio 2014, n. 33, allegato alla documentazione di gara, e nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza, reperibile al seguente link: <https://www.regione.lazio.it/sites/default/files/2021-05/Codice-comportamento-personale-Giunta-regionale-Agenzie.pdf>.

In seguito alla comunicazione di aggiudicazione e prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario ha l'onere di prendere visione dei predetti documenti.

27 ACCESSO AGLI ATTI

L'accesso agli atti della procedura è consentito nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 53 del Codice e dalle vigenti disposizioni in materia di diritto di accesso ai documenti amministrativi.

Il concorrente è tenuto, previa dichiarazione nella Domanda di partecipazione, ad indicare analiticamente nell'Offerta Tecnica e nelle giustificazioni prodotte (nel caso di una eventuale offerta anomala) le parti contenenti segreti tecnici o commerciali, ove presenti, che intenda non rendere accessibile ai terzi. Tale indicazione dovrà essere adeguatamente motivata ed il concorrente dovrà allegare ogni documentazione idonea a comprovare l'esigenza di tutela. L'Amministrazione garantirà, comunque, visione ed eventuale estrazione in copia di quella parte della documentazione che è stata oggetto di valutazione e la conseguente attribuzione del punteggio da parte della Commissione giudicatrice, qualora strettamente collegata all'esigenza di tutela del richiedente.

Rimane inteso che la Regione Lazio, in ragione di quanto dichiarato dal concorrente e di ciò che è stato sottoposto a valutazione dalla Commissione giudicatrice, procederà ad individuare in maniera certa e definitiva le parti che debbano essere segretate dandone opportuna evidenza nella comunicazione di aggiudicazione.

Saranno, inoltre, sottratti all'accesso tutti i dati giudiziari rinvenuti nella documentazione presentata dal Concorrente, nonché le informazioni annotate sul Casellario istituito presso l'A.N.AC.

28 DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dal contratto è competente il Foro di Roma, rimanendo espressamente esclusa la compromissione in arbitri.

29 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti sono trattati e conservati ai sensi del Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 recante il “Codice in materia di protezione dei dati personali” e ss. mm. e ii., del decreto della Presidenza del Consiglio dei ministri n. 148/21 e dei relativi atti di attuazione. In particolare, si forniscono le seguenti informazioni sul trattamento dei dati personali.

Finalità del trattamento

- I dati forniti dai concorrenti vengono raccolti e trattati dall’Amministrazione per verificare la sussistenza dei requisiti richiesti dalla legge ai fini della partecipazione alla gara e, in particolare, ai fini della verifica delle capacità amministrative e tecnico-economiche di tali soggetti, nonché ai fini dell’aggiudicazione, in adempimento di precisi obblighi di legge derivanti dalla normativa in materia di appalti e contrattualistica pubblica.
- I dati forniti dal concorrente aggiudicatario vengono acquisiti dall’Amministrazione ai fini della stipula del contratto, per l’adempimento degli obblighi legali ad esso connessi, oltre che per la gestione ed esecuzione economica ed amministrativa del contratto stesso.
- Tutti i dati acquisiti dall’Amministrazione potranno essere trattati anche per fini di studio e statistici nel rispetto delle norme previste dal Regolamento UE, nonché per il monitoraggio dei consumi, il controllo della spesa e gli ulteriori risparmi ottenibili.

Base giuridica e natura del conferimento

Il Concorrente è tenuto a fornire i dati all’Amministrazione, in ragione degli obblighi legali derivanti dalla normativa in materia di appalti e contrattualistica pubblica. Il rifiuto di fornire i dati richiesti dall’Amministrazione potrebbe determinare, a seconda dei casi, l’impossibilità di ammettere il concorrente alla partecipazione alla gara o la sua esclusione da questa o la decadenza dall’aggiudicazione, nonché l’impossibilità di stipulare il contratto.

Natura dei dati trattati

I dati oggetto di trattamento per le finalità sopra specificate, sono della seguente natura:

- i) dati personali comuni (es. anagrafici e di contatto);
- ii) dati relativi a condanne penali e a reati (cd. “giudiziari”) di cui all’art. 10 Regolamento UE, limitatamente al solo scopo di valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa applicabile ai fini della partecipazione alla gara e dell’aggiudicazione.

Non vengono, invece, richiesti i dati rientranti nelle “categorie particolari di dati personali” (cd. “sensibili”) di cui all’art. 9 Regolamento UE.

Modalità del trattamento dei dati

Il trattamento dei dati verrà effettuato dall’Amministrazione in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza necessarie e potrà essere attuato mediante strumenti manuali, cartacei, informatici e telematici idonei a trattare i dati nel rispetto delle misure di sicurezza previste dal Regolamento UE.

Ambito di comunicazione e di diffusione dei dati



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

I dati potranno essere:

- trattati dal personale della Regione Lazio che cura il procedimento di gara e l'esecuzione del Contratto, dal personale di altri uffici della medesima che svolgono attività inerenti, nonché dagli uffici che si occupano di attività per fini di studio e statistici;
- comunicati a collaboratori autonomi, professionisti, consulenti, che prestino attività di consulenza o assistenza all'Amministrazione in ordine al procedimento di gara ed all'esecuzione del Contratto, anche per l'eventuale tutela in giudizio, o per studi di settore o fini statistici;
- comunicati ad eventuali soggetti esterni, facenti parte delle Commissioni giudicatrici e di collaudo che verranno di volta in volta costituite;
- comunicati ad altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara nei limiti consentiti ai sensi della legge 7 agosto 1990, n. 241;
- comunicati all'Autorità Nazionale Anticorruzione, in osservanza a quanto previsto dalla Determinazione AVCP n. 1 del 10/01/2008.

Il nominativo del concorrente aggiudicatario della gara ed il valore della Concessione saranno diffusi tramite il sito internet <https://stella.regione.lazio.it/Portale/index.asp>. Oltre a quanto sopra, in adempimento agli obblighi di legge che impongono la trasparenza amministrativa (art. 1, comma 16, lett. b, e comma 32 L. 190/2012; art. 35 D. Lgs. n. 33/2012; nonché art. 29 D. Lgs. n. 50/2016), il concorrente/contraente prende atto ed acconsente a che i dati e la documentazione che la legge impone di pubblicare, siano pubblicati e diffusi, ricorrendone le condizioni, tramite il sito Internet www.regione.lazio.it Sezione "Amministrazione trasparente".

Oltre a quanto sopra, i dati inerenti alla partecipazione del Concorrente all'iniziativa di gara, nei limiti e in applicazione dei principi e delle disposizioni in materia di dati pubblici e riutilizzo delle informazioni del settore pubblico (D. Lgs. 36/2006 e artt. 52 e 68, comma 3, del D. Lgs. 82/2005 e s.m.i.), potranno essere utilizzati dall'Amministrazione, anche in forma aggregata, per essere messi a disposizione di altre pubbliche amministrazioni, persone fisiche e giuridiche, anche come dati di tipo aperto.

I dati potrebbero essere trasferiti ad un'organizzazione internazionale, in adempimento di obblighi di legge; in tal caso il trasferimento avverrà nel rispetto delle prescrizioni del Regolamento UE.

Periodo di conservazione dei dati

Il periodo di conservazione dei dati è di 10 anni dalla conclusione dell'esecuzione del Contratto, in ragione delle potenziali azioni legali esercitabili. Inoltre, i dati potranno essere conservati, anche in forma aggregata, per fini di studio o statistici nel rispetto degli artt. 89 del Regolamento UE.

Processo decisionale automatizzato

Nell'ambito della fase di gara, non è presente alcun processo decisionale automatizzato.

Diritti del concorrente/interessato

Per "interessato" si intende qualsiasi persona fisica i cui dati sono trasferiti dal concorrente alla Regione Lazio.



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

All'interessato vengono riconosciuti i diritti di cui agli artt. da 15 a 23 del Regolamento UE. In particolare, l'interessato ha il diritto di:

- i)* ottenere, in qualunque momento la conferma che sia o meno in corso un trattamento di dati personali che lo riguardano;
- ii)* il diritto di accesso ai propri dati personali per conoscere: la finalità del trattamento, la categoria di dati trattati, i destinatari o le categorie di destinatari a cui i dati sono o saranno comunicati, il periodo di conservazione degli stessi o i criteri utilizzati per determinare tale periodo;
- iii)* il diritto di chiedere, e nel caso ottenere, la rettifica e, ove possibile, la cancellazione o, ancora, la limitazione del trattamento e, infine, può opporsi, per motivi legittimi, al loro trattamento;
- iv)* il diritto alla portabilità dei dati che sarà applicabile nei limiti di cui all'art. 20 del regolamento UE.

Se in caso di esercizio del diritto di accesso e dei diritti connessi, la risposta all'istanza non perviene nei termini di legge e/o non è soddisfacente, l'interessato potrà far valere i propri diritti innanzi all'autorità giudiziaria o rivolgendosi al Garante per la protezione dei dati personali mediante apposito reclamo, ricorso o segnalazione.

Titolare del trattamento e Responsabile della Protezione dei dati

Titolare del trattamento è la Giunta regionale del Lazio che ha provveduto a nominare il proprio DPO.

Come previsto dall'art. 37, settimo paragrafo, del Regolamento Europeo, si riportano di seguito i dati di contatto del Responsabile della Protezione dei Dati, Dott. Vasile Diaconescu:

PEC: DPO@regione.lazio.legalmail.it

e-mail istituzionale: dpo@regione.lazio.it

Consenso al trattamento dei dati personali

Acquisite le sopra riportate informazioni, con la presentazione dell'offerta e/o la sottoscrizione del Contratto, il legale rappresentante pro tempore del Concorrente/aggiudicatario prende atto e acconsente espressamente al trattamento come sopra definito dei dati personali, anche giudiziari, che lo riguardano.

Il Concorrente si impegna ad adempiere agli obblighi di informativa e di consenso, ove necessario, nei confronti delle persone fisiche (Interessati) di cui sono forniti dati personali nell'ambito della procedura di affidamento, per quanto concerne il trattamento dei loro dati personali, anche giudiziari, da parte dell'Amministrazione e per le finalità sopra descritte.

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

Allegato C Relazione Tecnica illustrativa

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 60 E 164 DEL D. LGS. N. 50/2016, DEI SERVIZI DI GESTIONE BAR, TAVOLA CALDA/FREDDA PRESSO LA SEDE DELLA REGIONE LAZIO DI VIA R. RAIMONDI GARIBALDI 7 ROMA CIG 9807809C04

Codici CPV: 55410000-7 (Servizi di gestione bar) - 55510000-8 (Servizi di mensa)

**RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA
E
PIANO ECONOMICO - FINANZIARIO**

Copia

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

SOMMARIO

1.	Introduzione	3
2.	Il contesto socio-economico.....	3
3.	Caratteristiche ed oggetto della concessione.....	3
4.	Analisi dei costi del servizio e parametri utilizzati per la definizione del conto economico	4
5.	Descrizione degli investimenti	5
6.	Piano economico-finanziario di massima.....	5
7.	Conclusioni.	6

Copia

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

1. Introduzione

La Regione Lazio (di seguito Regione o Amministrazione) intende indire una procedura di gara per l'affidamento, in concessione, dei servizi di bar e tavola calda/fredda (da consumare ai tavoli, in piedi o take away) all'interno della sede dell'Amministrazione di Via R. Raimondi Garibaldi 7 00145 Roma, piano terra palazzina B e buvette primo piano palazzina A, di seguito definiti anche punti di ristoro, nonché degli allestimenti degli stessi.

La suddetta procedura ai sensi dell'art. 225 del D.Ls 36 del 31.03.23 concernente "Disposizioni transitorie e di coordinamento" sarà espletata ai sensi del D.Lgs. 50/2016.

In particolare, la gestione dei servizi, da realizzarsi a cura del Concessionario mediante personale proprio, prevede l'organizzazione e lo svolgimento delle attività relative al servizio di bar e tavola calda/fredda, nel rispetto di quanto previsto dal Capitolato Tecnico e dalle norme vigenti in materia di ristorazione.

Il presente documento, ai sensi dell'art. 165 del d.lgs. n. 50/2016, ha lo scopo di illustrare la fattibilità economico-finanziaria e gestionale di massima dell'investimento in oggetto e intende fornire ai concorrenti le informazioni utili per la predisposizione delle relative offerte.

Il quadro economico dell'investimento ammonta complessivamente ad € **3.044.605,60**, al netto dell'IVA, per una durata di **cinque anni**.

2. Il contesto socio-economico

I servizi saranno effettuati a favore dei dipendenti della Regione Lazio, dei dipendenti di società in house della Regione, nonché degli utenti esterni aventi accesso ai locali regionali e di quanti operino, a vario titolo, all'interno della sede stessa.

A titolo puramente indicativo, e quindi non vincolante per l'Amministrazione, si precisa che il numero degli utenti (lavoratori e non) che attualmente accedono alla sede regionale di Via Rosa Raimondi Garibaldi n. 7 in Roma, è pari a circa 1300 unità al giorno (dato timbrature marzo 2023).

Si comunica che attualmente in Regione Lazio è previsto l'istituto dello smart working con una media di otto giorni al mese per ogni dipendente.

I suddetti dati numerici sono puramente indicativi e l'Amministrazione non garantisce né un numero minimo di utenti né il mantenimento del numero di presenze

Pertanto, il Concessionario non potrà pretendere alcun corrispettivo né richiedere modifiche al contratto per eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

Si evidenzia, inoltre, che nella sede di Via R. Raimondi Garibaldi sono presenti i seguenti servizi:

- Servizio di distributori automatici bevande calde/fredde e snack dislocati a piani alterni;
- Distributori automatici di acqua potabile allacciati alla rete idrica dislocati a piani alterni.

3. Caratteristiche ed oggetto della concessione

La concessione ha ad oggetto la gestione di due tipologie di servizio:

- bar e tavola calda/fredda (da consumare ai tavoli, in piedi o take away) da erogare presso i due punti di ristoro nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi 7, per un periodo di 5 (cinque) anni decorrenti dalla data di consegna dei locali;
- allestimento locali.

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

Il servizio dovrà essere garantito dal lunedì al venerdì, con esclusione dei giorni festivi, dalle ore 7:30 a.m. alle ore 17:30 p.m, prevedendo durante la fascia oraria del pranzo, dalle ore 13.00 alle ore 15.00, la somministrazione di prodotti di gastronomia.

L'attività sarà svolta in un'area così ripartita:

- un locale da utilizzare per lo svolgimento del servizio bar e distribuzione pasti;
- un locale da adibire a cucina, destinato alla preparazione dei pasti;
- un locale da adibire a magazzino, destinato allo stoccaggio di cibi e bevande;
- un locale da adibire a spogliatoio, destinato al personale;
- un servizio igienico riservato.

Tali locali saranno dati in concessione a fronte della corresponsione del canone determinato in royalty dalla Regione Lazio.

4. Analisi dei costi del servizio e parametri utilizzati per la definizione del piano economico finanziario

Per la fattibilità economico-finanziaria e gestionale di massima dell'investimento, l'Amministrazione ha ipotizzato quanto segue:

Fatturato: si è preso in considerazione, ai sensi dell'art. 167 del d.lgs. n. 50/2016, il fatturato annuo del 2019 dichiarato dalla società uscente, pari a € 725.693,14, quindi in periodo anti Covid, decrementato del 20% per l'attuazione dell'istituto dello Smart Working in modalità ordinaria e incrementato dal II anno del 5% ipotizzando un riscontro positivo degli utenti per la nuova gestione del servizio e una maggiore fidelizzazione degli stessi. Per gli anni successivi è stato invece ipotizzato un aumento costante dello 0,7% in considerazione di un aumento dei prezzi al consumo legati alla variazione dell'indice annuale ISTAT FOI.

Sulla base di tale ipotesi è stato determinato il fatturato annuo presunto che ammonta in circa € 580.554,51 per il primo anno, in € 609.582,24 per il secondo, in € 613.849,31 per il terzo, in € 618.146,26 per il quarto e in € 622.473,28 per il quinto anno per un totale complessivo per l'intera durata del contratto di € 3.044.605,60 (euro tremilioniquarantaquattromilaseicentocinque/60) al netto dell'IVA.

Materie prime, sussidiarie e di consumo: è stato indicato nella misura di € 191.582,99 prendendo come base di riferimento il fatturato applicando su di esso una percentuale media del 33%.

Detto valore segue logicamente gli incrementi del fatturato come sopra.

Utenze: la stima è stata effettuata tenendo conto che saranno a carico del Concessionario le spese di luce, gas e acqua, incrementate anch'esse come sopra.

Manutenzione: la stima è stata effettuata tenendo conto della manutenzione ordinaria delle attrezzature di lavoro e delle eventuali spese di manutenzione dei locali con un incremento dal II anno del 2%, dal III sino al V anno di 1 punto %.

Canone royalty: è stato indicato il canone annuo di concessione per i locali da destinare ai servizi richiesti determinato in royalty sul fatturato globale pari al 1% annuale con un incremento dello 0,5 per ogni anno successivo al primo.

Costo del lavoro dipendente: è stata stimata un'incidenza del costo del lavoro pari a € 239.767,56 annui.

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

Il costo per il personale è stimato in coerenza con quanto previsto nel Capitolato ed è calcolato utilizzando il CCNL per i dipendenti dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e commerciale e Turismo 8 febbraio 2018.

Per ogni addetto, la spesa per il personale è misurata tenendo conto della qualifica professionale e delle ore di servizio svolte complessivamente nell'anno. In particolare, sono state previste almeno: 9 unità di personale con contratto a tempo indeterminato di cui 3 risorse full time di livello 5, 4 risorse full time di livello 4 di cui 1 cuoco e 2 figure di livello 6 per circa 20 ore la settimana.

Non sono incluse le spese per il personale per gli orari al di fuori di quelli d'esercizio sopra descritti.

5. Descrizione degli investimenti

Le spese d'investimento, al netto dell'IVA, sono state determinate come segue:

SPESE INVESTIMENTO	Importi
Allestimento bar	€ 66.000,00
Attrezzature cucina/bar	€ 41.000,00
Stoviglie	€ 10.000,00
Adeguamento locali	€ 5.000,00
Volture utenze e rilasci permessi	€ 1.500,00
TOTALE INVESTIMENTI	€ 123.500,00

6. Piano economico-finanziario di massima

Ai fini dell'art. 167 del D.Lgs. n. 50/2016, il valore stimato della concessione del servizio in questione, calcolato così come chiarito dalla Deliberazione dell'ex AVCP n. 61/2012, ammonta annualmente ad € **580.554,51**, esclusa IVA, con una incidenza in percentuale dal secondo anno come sopra descritta e, quindi, a complessivi € **3.044.605,60**, esclusa IVA per l'intera durata della Concessione.

Le valutazioni effettuate dall'Amministrazione per la valorizzazione delle singole componenti del conto economico previsionale dell'iniziativa sono di seguito esplicitate.

In particolare, sono stati stimati i ricavi e le principali voci di costo di cui il concessionario potrà tener conto per verificare la sostenibilità e il raggiungimento dell'equilibrio economico-finanziario della gestione del servizio:

CONTO ECONOMICO	1° anno	2° anno	3° anno	4°anno	5°anno	TOTALE
Fatturato servizio bar caffetteria, tavola calda/fredda calcolata sul fatturato 2019, pari a € 725.693,14, decrementato del 20% per l'introduzione a regime dello smart working ma incrementato dal II anno del 5% per affiliazione e gradimento, dal III anno dello 0.7%	580.554.51	609.582.24	613.849.31	618.146.26	622.473.28	3.044.605.60
A) Valore della produzione	580.554.51	609.582.24	613.849.31	618.146.26	622.473.28	3.044.605.60
Materie prime, sussidiarie e di consumo 33%	191.582.99	201.162.14	202.570.27	203.988.27	205.416.18	1.004.719.85

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di V. R. Raimondi Garibaldi 7 Roma

Utenze incrementate dal II anno del 5%, dal III anno dello 0.7%	5.000.00	5.250.00	5.286.75	5.323.76	5.361.02	26.221.53
Manutenzione incrementata dal II anno del 2%, dal III sino al V anno di 1 punto % in più rispetto al II anno	1.500.00	1.530.00	1.575.90	1.638.94	1.720.88	7.965.72
Personale	239.767.56	239.767.56	239.767.56	239.767.56	239.767.56	1.198.837.80
Ammortamenti						0.00
Canone royalty annuale 1% incrementato di 0,5 punti % per ogni anno	5.805.55	9.143.73	12.276.99	15.453.66	18.674.20	61.354.12
Oneri diversi di gestione 3%	17.416.64	18.287.47	18.415.48	18.544.39	18.674.20	91.338.17
B) Costi della produzione	461.072.73	475.140.90	479.892.95	484.716.56	489.614.05	2.390.437.19
Risultato operativo (A - B)	119.481.78	134.441.34	133.956.36	133.429.70	132.859.24	654.168.42
Proventi e altri oneri finanziari						0.00
C) Proventi e oneri finanziari						0.00
Risultato ante imposte (A - B)+/- C	119.481.78	134.441.34	133.956.36	133.429.70	132.859.24	654.168.42
IRES 24%	28.675.63	32.265.92	32.149.53	32.023.13	31.886.22	157.000.42
IRAP 3,5%	4.181.86	4.705.45	4.688.47	4.670.04	4.650.07	22.895.89
Imposte sul reddito di esercizio	32.857.49	36.971.37	36.838.00	36.693.17	36.536.29	179.896.31
Risultato d'esercizio (A - B +/- C - D)	86.624.29	97.469.97	97.118.36	96.736.53	96.322.95	474.272.10

7. Conclusioni

Le stime sopra indicate sono puramente indicative e dipendono da una pluralità di parametri influenzati anche dalle scelte strategiche che il concessionario adotterà per la gestione dei servizi, nonché dal numero degli utenti.

Esse non impegnano in alcun modo l'Amministrazione e non costituiscono alcuna garanzia di corrispondenti introiti per il Concessionario, che assume interamente a proprio carico il rischio operativo inerente alla gestione dei servizi. Il Concessionario assume su di sé il rischio di domanda ed il rischio di disponibilità. Questo trasferimento di rischi a carico del Concessionario costituisce uno dei motivi principali per l'adozione del modello della concessione di servizi.

Pertanto, variazioni di qualunque entità non potranno dar luogo a rivalsa alcuna da parte del Concessionario, in quanto rientranti nell'alea normale di tale tipologia di contratto.

Qualora si verificassero fatti, non imputabili al Concessionario, che incidono sull'equilibrio del piano economico e finanziario è possibile la revisione dello stesso al fine di rideterminare le condizioni di equilibrio, sempreché non venga compromessa la permanenza indefettibile dei rischi in capo al Concessionario stesso.

Il piano economico finanziario di massima elaborato dall'Amministrazione ha il solo scopo di dimostrare la fattibilità "di base" dell'iniziativa rispetto al quale i concorrenti hanno il compito di sviluppare una propria proposta gestionale. A tal proposito al Concessionario viene chiesto di presentare, a corredo dell'offerta in sede di gara, il proprio piano economico-finanziario.

Il RUP

Dott.ssa Iuvara Tiziana

Allegato D Schema di contratto

CONTRATTO PER L'AFFIDAMENTO, IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 60 E 164 DEL D. LGS. N. 50/2016, DEL SERVIZIO DI GESTIONE BAR E TAVOLA CALDA/FREDDA (DA CONSUMARE AI TAVOLI, IN PIEDI O TAKE AWAY) PRESSO LA SEDE PRESSO LA SEDE DELLA REGIONE LAZIO DI VIA R. RAIMONDI GARIBALDI 7 ROMA CIG 9807809C04 CPV 55410000-7 / 55510000-8

Tra

La Regione Lazio – (di seguito brevemente "Regione") con sede legale in Roma, Via R. Raimondi Garibaldi, 7, C.F. e P.I. 80143490581 nella persona del dott. Dott. _____, nato a _____ il _____, il quale interviene al presente atto e stipula non in proprio, ma in nome, vece e conto della Regione Lazio, nella sua qualità di Direttore della Direzione Regionale Affari Istituzionali e Personale

la Società _____, con sede legale in _____ Via

_____ P.IVA/C.F.: _____ nella persona di _____, nato a _____, il _____ (C.F. _____) nella qualità di _____ della Società _____,

il quale interviene al presente atto non in proprio, ma in nome, vece e conto

della Società _____ (di seguito anche solo “Concessionario”),

PREMESSO CHE

- La Regione Lazio ha ritenuto necessario affidare le attività relative ai servizi di gestione bar e tavola calda/fredda (da consumare ai tavoli, in piedi o take away) ubicate presso la sede della Regione Lazio in via R. Raimondi Garibaldi n. 7 – Roma;

- con determina a contrarre n. _____ del _____ l'Amministrazione ha autorizzato l'avvio di una procedura aperta ai sensi degli artt. 60 e 164 del D.lgs 50/2016 (in seguito anche

“Codice”) per l’affidamento in concessione del servizio in oggetto, utilizzando il criterio dell’offerta economica più vantaggiosa;

- gli atti della procedura in oggetto, alla quale hanno partecipato n. _____ concorrenti, sono stati pubblicati sul sito istituzionale dell’Amministrazione;

- con determina n. _____ del _____ è stata disposta l’aggiudicazione in favore dell’Impresa _____;

- l’Impresa ha presentato la documentazione richiesta ai fini della stipula del Contratto che, anche se non materialmente allegata al presente atto, ne forma parte integrante e sostanziale, ivi inclusa la cauzione definitiva a garanzia dell’adempimento delle obbligazioni contrattuali, rilasciata da _____ in data _____ avente numero _____, per un importo di euro _____ (_____/00) e la polizza assicurativa richiesta rilasciata da _____ avente n. _____;

- ai sensi dell’art. 3, commi 2, 3 e 4, del D.L. n. 76 del 2020, convertito con modificazioni in L. n. 120 del 2020, a seguito della consultazione della B.D.N.A. del Ministero dell’Interno e di tutte le ulteriori banche dati disponibili, è stata rilasciata l’informativa liberatoria provvisoria e che la stipula del presente Contratto avviene ai sensi dell’art. 88, comma 1, del D.lgs n. 159 del 2011, salvo il recesso dal Contratto da parte della Amministrazione, secondo quanto previsto dalle medesime disposizioni;

tutto ciò premesso,

LE PARTI CONVENGONO E STIPULANO QUANTO SEGUE:

Articolo 1 - Norme regolatrici e disciplina applicabile

Le premesse di cui sopra, gli atti e i documenti richiamati nelle medesime premesse e nella restante parte del presente atto, ivi incluso il Disciplinare di gara, il Capitolato Tecnico, l’Offerta Tecnica, l’Offerta Economica e il Piano Economico Finanziario del Concessionario, che, ancorché non materialmente allegati al presente Contratto, ne costituiscono parte integrante e sostanziale e devono pertanto intendersi integralmente richiamati.

L’esecuzione del servizio oggetto del rapporto contrattuale è, pertanto, regolata:

- dalle clausole del presente Contratto, che costituiscono la manifestazione integrale di tutti gli accordi intervenuti con l’Impresa relativamente alle attività e prestazioni contrattuali;

- da quanto previsto nell’Offerta Tecnica ed Economica presentata dall’Impresa;

- dalle disposizioni anche regolamentari in vigore per l'attività oggetto del presente Contratto e di cui l'Impresa dichiara di avere esatta conoscenza;
- dal Codice Civile, dal D.lgs. n. 50/2016 e dalle altre disposizioni normative, nazionali e regionali, attualmente vigenti in materia contrattuale.

In caso di discordanza o contrasto ovvero di omissioni, gli atti ed i documenti di gara prevarranno sugli atti ed i documenti prodotti dall'Impresa nella medesima sede, ad eccezione di eventuali proposte migliorative formulate da quest'ultima ed espressamente accettate dalla Concedente.

Le clausole del presente Contratto sono sostituite, modificate od abrogate automaticamente per effetto di norme aventi carattere cogente contenute in leggi o regolamenti che entreranno in vigore successivamente, fermo restando che, in tal caso, l'Impresa rinuncia ora per allora a promuovere eventuali azioni volte all'incremento del corrispettivo pattuito ovvero ad opporre eccezioni rivolte a sospendere o risolvere il rapporto contrattuale.

Articolo 2 – Oggetto e luogo della prestazione

Il presente Contratto ha per oggetto la Concessione, da parte della Regione Lazio, della gestione funzionale ed economica del servizio di bar e tavola calda/fredda (da consumare ai tavoli, in piedi o take away), da svolgersi nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi 7, piano terra palazzina B e buvette primo piano palazzina A, di seguito definiti anche punti di ristoro, consistente nelle attività, nei modi e nei tempi rappresentati nel Capitolato e nel rispetto della normativa vigente.

Il valore stimato della presente Concessione, ai sensi dell'art. 167 del D.lgs 50/2016, è pari a € **3.044.605,60** (tremilioni quarantaquattromilaseicentocinque/60) IVA esclusa, mentre il costo degli oneri per la sicurezza è pari ad € _____ (_____/00). Tale importo non costituisce alcuna aspettativa circa il fatturato da realizzare ma è mera stima ai soli fini della determinazione della procedura di scelta del contraente.

In particolare, la Regione Lazio affida al Concessionario:

- a) gli spazi per lo svolgimento delle attività, come individuati negli atti di gara;
- b) la gestione funzionale ed economica, del servizio oggetto di Concessione, in conformità alle prescrizioni contenute nel Capitolato Speciale, nell'Offerta Tecnica e nell'Offerta Economica, in base alle condizioni e termini previsti nel presente Contratto e suoi Allegati;

Articolo 3 – Diritti, obblighi e responsabilità del Concessionario

Il Concessionario si obbliga ad osservare nell'esecuzione della Concessione tutte le prescrizioni e le condizioni contenute nel presente Contratto, nonché nel relativo Capitolato Speciale, allegato al presente Contratto formandone parte integrante e sostanziale anche se materialmente non allegato.

Si obbliga, altresì, a finanziare economicamente la Concessione e a gestire il servizio secondo quanto previsto dal Capitolato Speciale e dal Piano Economico-Finanziario di copertura dell'investimento e della connessa gestione presentato in sede di offerta e contenuto nel presente Contratto come parte integrante del medesimo.

Il Concessionario ha il diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio oggetto della Concessione da svolgersi nella sede della Regione Lazio.

Il Concessionario è responsabile a tutti gli effetti del corretto adempimento delle condizioni contrattuali e della corretta esecuzione della Concessione, restando espressamente inteso che le norme e le prescrizioni contenute nel presente Contratto, nel Capitolato Speciale, nei documenti allegati e nelle norme ivi richiamate, o comunque applicabili, sono state da esso esaminate e riconosciute idonee al raggiungimento di tali scopi.

Il Concessionario è responsabile del danno o pregiudizio di qualsiasi natura causati al Concedente in conseguenza delle proprie attività, anche per fatto doloso o colposo del suo personale, dei suoi collaboratori e dei suoi ausiliari e in genere di chiunque egli si avvalga per l'esecuzione della Concessione, sia durante la fase di allestimento dei locali, sia durante la fase di gestione.

La responsabilità per danni e infortuni che dovessero accadere al Concessionario o ai suoi dipendenti sarà a carico del Concessionario.

Articolo 4 – Durata

Il Contratto avrà la durata di 5 anni (60 mesi) decorrenti dal Verbale di consegna dei locali.

La consegna dei locali avverrà entro 15 giorni dalla data di intervenuta efficacia del contratto.

L'avvio della fase della gestione della Concessione avverrà all'esito positivo di una verifica preliminare, da parte del competente Ufficio Tecnico di questa Amministrazione, circa la conformità dei locali e degli spazi allestiti dal Concessionario, rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato speciale e dalla normativa vigente in materia di sicurezza e di conformità impiantistica.

La Concedente, qualora prima della scadenza del contratto ravvisi la necessità e la convenienza di prorogare la concessione con il medesimo fornitore, si riserva la facoltà di rinnovo, per un periodo di uguale durata, ai medesimi patti e condizioni. Si specifica che detta ipotesi non è, in alcun caso, vincolante per l'Operatore economico che rimarrà libero di accettare o meno la richiesta di rinnovo formulata dalla Stazione Appaltante.

La Concedente si riserva, altresì, la facoltà di prorogare la Concessione per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice. Il Concessionario si obbliga, pertanto, a proseguire il servizio per l'ulteriore periodo previa richiesta scritta dell'Amministrazione.

Articolo 5 - Avvio, Orari e Cessazione del servizio

I servizi dovranno essere avviati dal Concessionario entro il termine dichiarato nella propria Relazione tecnica, decorrente dalla data di consegna dei locali, comprensivo dei giorni necessari per l'allestimento/arredamento degli stessi e per l'espletamento delle attività propedeutiche. Alla data di avvio delle attività sarà redatto, in contraddittorio con il Concessionario, apposito Verbale di avvio del servizio.

Il Concessionario si impegna a garantire il servizio oggetto del presente contratto nei giorni e negli orari di cui al punto 3 del Capitolato speciale.

Eventuali richieste da parte del Concessionario di variazione degli orari di cui al comma 1 dovranno essere adeguatamente motivate e saranno oggetto di apposito accordo tra il Concessionario e la Concedente.

Alla scadenza della concessione, il Concessionario è tenuto alla riconsegna dei locali e a sgombrare gli stessi dagli arredi entro il termine stabilito dall'Amministrazione. All'atto di riconsegna, sarà redatto, in contraddittorio tra le parti, apposito Verbale di riconsegna dei locali.

La Concedente si riserva la facoltà di:

- i) richiedere la rimessa in pristino dei locali/spazi secondo quanto risulterà dal confronto fra la situazione esistente alla data di consegna e quella finale, salvo quegli interventi di completamento o di miglioria eventualmente effettuati e preventivamente ed espressamente autorizzati;
- ii) ovvero di quantificare eventuali danni arrecati ai beni della Concedente e l'ammontare dei medesimi da porre a carico del Concessionario.

Il Concessionario si impegna, su richiesta della Concedente, con modalità e tempistiche da concordare con quest'ultima, a consentire ogni attività utile ai fini dell'espletamento di una nuova procedura per l'affidamento dei servizi oggetto della Concessione e propedeutica al passaggio di consegne verso il concessionario entrante.

Articolo 6 - Revisione del Piano economico-finanziario

L'Amministrazione non garantisce un numero minimo di utenti, pertanto il Concessionario non potrà pretendere alcun corrispettivo né richiedere modifiche al Contratto per eventuale mancata affluenza da parte dell'utenza.

Il Concessionario adegua la propria gestione al rispetto dell'equilibrio del Piano Economico Finanziario, di copertura dell'investimento e della connessa gestione, presentato in sede di offerta e costituente parte integrante del presente Contratto.

Il Piano economico e finanziario del Concessionario, presentato in sede di Offerta Economica, potrà essere oggetto di revisione alle condizioni e secondo le modalità indicate nell'art. 165 comma 6 del Codice.

Articolo 7 - Modifica della Concessione durante il periodo di efficacia

Fermi restando i principi del rischio operativo e dell'equilibrio economico- finanziario, previsti dall'art. 165 del D.lgs 50/2016, durante il periodo di efficacia del contratto lo stesso potrà essere modificato senza indire una nuova procedura di affidamento del servizio ai sensi di quanto previsto all'art. 175, comma 1, lettera a) del D.lgs. 50/2016.

In particolare, il Concedente si riserva la facoltà di modificare il Contratto nel corso della durata della concessione, in aumento o in diminuzione, per eventuali variazioni delle esigenze dell'utenza e per sopravvenute modifiche organizzative e/o logistiche.

L'eventuale modifica non rappresenterà in alcun caso proroga della Concessione.

In tal caso si applicherà l'art. 175, comma 4 del Codice.

In caso di variazioni, il Concessionario dovrà comunque eseguire il servizio alle medesime condizioni previste dal Capitolato speciale.

Articolo 8 - Condizioni e modalità di esecuzione delle prestazioni contrattuali

I servizi oggetto della presente concessione dovranno essere svolti a perfetta regola d'arte, in conformità alle vigenti normative, in particolare igienico- sanitarie, e ai CAM (Criteri Ambientali Minimi) di riferimento, e nel pieno rispetto delle modalità tecnico-gestionali indicate nel Capitolato speciale, nell'Offerta tecnica e nel presente Contratto.

Il Concessionario dovrà garantire, durante tutta la durata della concessione, l'assortimento e l'offerta gastronomica per i servizi oggetto di concessione, in conformità alle specifiche indicate nel Capitolato speciale e a quelle proposte in sede di Offerta tecnica.

Il Concessionario dovrà, inoltre, provvedere all'acquisto delle materie prime selezionando i propri fornitori sulla base di adeguati criteri qualitativi. Le derrate alimentari impiegate per l'erogazione dei servizi dovranno essere di elevata qualità e conformi a quanto indicato in Offerta tecnica e nel Capitolato speciale. Il Concessionario sarà l'unico responsabile del trasporto delle derrate presso le sedi del servizio e ad esso spetterà il compito di verificare che detto trasporto sia effettuato con mezzi che garantiscano il mantenimento delle condizioni igieniche e di conservazione degli alimenti sino a destinazione.

Il Concessionario è tenuto, altresì, a provvedere alla pulizia ordinaria e straordinaria dei locali, impianti, attrezzature e arredi di cui alla presente concessione, garantendo la pulizia giornaliera, la sanificazione e disinfestazione dei servizi igienici nel rispetto della normativa vigente e dei criteri minimi ambientali previsti nel Capitolato speciale.

Il Concessionario si obbliga a provvedere alla raccolta differenziata dei rifiuti derivanti, a qualsiasi titolo, dalle sue attività, al loro trasporto in sacchi ermeticamente chiusi, e al loro smaltimento, nel rispetto della normativa

vigente. Il Concessionario dovrà garantire idonea pubblicità ai prezzi dei servizi oggetto della presente concessione, esponendo permanentemente e in modo visibile, i prezzi applicati.

Il Concessionario è altresì tenuto a esporre, in maniera ben visibile, le licenze e autorizzazioni necessarie all'esercizio dell'attività, rilasciate dalle autorità competenti e a tutto quanto previsto dal Capitolato speciale.

Il Concessionario è tenuto a redigere ogni sei mesi un documento denominato "Resoconto semestrale" e a consegnarlo all'Amministrazione entro 15 giorni solari dal termine del semestre di riferimento, pena l'applicazione della penale di cui al punto 50 del Capitolato Speciale. Il documento dovrà essere redatto fornendo le informazioni indicate nel punto 44 del Capitolato speciale.

Il Concessionario, entro 30 giorni solari antecedenti la data di scadenza del contratto, dovrà produrre e consegnare all'Amministrazione, un documento denominato "Resoconto finale della Concessione", contenente le informazioni consuntive ed aggregate dei dati già riportati nei singoli Resoconti semestrali.

Articolo 9 - Eccedenze alimentari e destinazione cibi e bevande non somministrati

Il Concessionario si obbliga a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla L. 155/2003, nel rispetto di quanto previsto dal progetto proposto in fase di presentazione dell'Offerta tecnica.

A tal fine il Concessionario ha sottoscritto in data _____ un protocollo con _____, C.F. _____ con sede legale in _____
Via _____.

Articolo 10 – Canone di Concessione – Royalty - da corrispondere alla Regione Lazio e pagamento delle utenze.

Il Concessionario, come previsto dal punto 5 del Capitolato Speciale (rubricato "Canone di concessione"), si impegna a corrispondere alla Regione Lazio, una quota, calcolata applicando la percentuale sul fatturato pari al 1% annuale con un incremento dello 0,5 per ogni anno successivo al primo.

Detta quota verrà corrisposta trimestralmente, applicando la percentuale offerta al fatturato realizzato nel trimestre di riferimento.

A tal fine la concessionaria dovrà, a termine di ogni trimestre, entro il decimo giorno del terzo mese, pena l'applicazione della penale di cui al punto 50 del presente Capitolato, inviare alla Regione Lazio il valore del fatturato realizzato nel trimestre di riferimento, corredato della comprova degli incassi realizzati ed effettuare entro il decimo giorno del terzo mese, il pagamento del canone, pena l'applicazione della penale di cui al punto 50 del presente Capitolato.

In caso di ritardato pagamento oltre alle penali di cui al punto 50, saranno dovuti gli interessi a termini di legge.

Si precisa che nella fase di preparazione dei locali fino all'allestimento definito degli stessi e durante i primi sei mesi di attività, non sarà dovuto alcun canone, salvo eventuali ritardi imputabili all'aggiudicatario.

Il Concessionario si impegna, inoltre, a sostenere le spese derivanti dalla voltura delle utenze e dei consequenziali consumi, interamente a suo carico.

Articolo 11 – Allestimento dei locali

Gli interventi necessari all'allestimento funzionale dei locali, la pulizia e manutenzione ordinaria dei locali, degli impianti e ogni altra attività funzionale alla conduzione e gestione dei servizi sono ad esclusivo carico del Concessionario.

Gli interventi di cui al precedente comma dovranno essere eseguiti a perfetta regola d'arte, in conformità alla normativa applicabile, nonché a tutte le prescrizioni di cui al capitolato tecnico e all'offerta tecnica.

Il completamento dell'allestimento funzionale dei locali e le pratiche finalizzate all'ottenimento delle eventuali autorizzazioni necessarie, dovranno essere ultimati entro la data del Verbale di avvio dei servizi così come disciplinato nel Capitolato speciale.

Articolo 12 Personale - Obblighi derivanti dal rapporto di lavoro

Il Concessionario si obbliga ad osservare scrupolosamente le condizioni previste dal Capitolato Speciale al punto 29 (rubricato "Personale impiegato nei servizi e rapporto di lavoro") e al punto 32 (rubricato "Prevenzione, sicurezza e salute sui luoghi di lavoro"), tutti gli obblighi derivanti da leggi vigenti in materia di obblighi assicurativi, assistenza e previdenza, nonché di rapporti di lavoro in genere e a provvedere a tutti gli obblighi derivanti dai Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro di categoria applicabile.

Il Concessionario si obbliga, altresì, fatto salvo il trattamento di miglior favore, a continuare ad applicare i citati Contratti Collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione. Gli obblighi relativi ai Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro suddetti 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 presente Contratto.

L'Impresa dovrà essere in regola con il pagamento degli stipendi e dei versamenti dei contributi in favore del proprio personale e dovrà fornire, su richiesta della Regione Lazio, prima dell'inizio del servizio ed ogni qualvolta sia richiesto nel corso di vigenza del contratto, la relativa documentazione giustificativa attestante l'avvenuto adempimento a tali obblighi.

Il Concessionario dovrà produrre o detenere in loco, anche in forma digitale, la documentazione idonea a dimostrare la regolarità dei rapporti di lavoro intercorrenti con i lavoratori stessi.

Il servizio alle dipendenze del Concessionario o per il Concessionario non potrà costituire, in alcun caso ed in alcuna forma, per il personale da questi impiegato, titolo o qualsivoglia riconoscimento di rapporto con l'Amministrazione.

Il Concessionario dovrà impiegare un numero di addetti sufficiente a garantire la continuità, l'efficienza e la regolarità dello svolgimento dei servizi in ogni periodo dell'anno, nei giorni e orari previsti.

Il Concessionario predispone e trasmette alla Regione Lazio, prima dell'attivazione del servizio quanto di seguito indicato:

- gli elenchi nominativi delle unità di personale da impiegare nei servizi. Tali elenchi, anche al fine del rilascio dei badge d'ingresso, dovranno essere aggiornati semestralmente e precisamente entro il giorno 15 del mese di giugno e del mese di dicembre.

Il Concessionario si obbliga ad impiegare nell'erogazione dei servizi di cui trattasi solamente personale, incluso quello impiegato per le sostituzioni, in possesso del titolo di studio e/o di qualificazione professionale previsto/i dalla normativa vigente con specifica preparazione ed esperienza e adeguate competenze in tema di igiene e sicurezza degli alimenti e delle bevande, di sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro, nonché in materia di gestione ambientale.

Il Concessionario si impegna, altresì, ad assicurare la formazione e l'aggiornamento specifico previsto dalla normativa in materia di sicurezza igienico sanitaria nel settore della ristorazione ed in materia di sicurezza ai sensi di quanto disposto dal d.lgs. n. 81/2008, nel rispetto dei tempi e delle modalità di cui al punto 30 del Capitolato Speciale.

Il Concessionario dovrà assicurare i livelli occupazionali attuali, procedendo all'assunzione in via prioritaria del personale già in forza nell'impresa cessante, così come previsto dal "progetto di assorbimento" proposto in sede di presentazione dell'Offerta tecnica.

È a carico del Concessionario l'osservanza di tutte le disposizioni di legge e dei regolamenti vigenti in materia di salute, sicurezza, tutela dell'ambiente e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro per quanto di spettanza.

Il Concessionario si impegna a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle disposizioni normative vigenti in materia di salute, sicurezza, tutela dell'ambiente e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

Il Concessionario è responsabile dell'osservanza, da parte del personale impiegato nell'esecuzione della Concessione, del rispetto delle prescrizioni a questi imposte dal Capitolato Speciale e dovrà fornire, a propria cura e spese, ai dipendenti impiegati nell'esecuzione del Contratto le dotazioni minime necessarie indicate nel Capitolato Speciale.

Articolo 13- Verifiche e controlli

La Regione Lazio, tramite il Direttore dell'esecuzione e della eventuale Commissione di Controllo e Valutazione, potrà effettuare i controlli di conformità che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio reso alle norme e prescrizioni di legge, alle prescrizioni del Capitolato speciale nonché a quelle ulteriori offerte in gara.

Detti controlli potranno essere espletati mediante verifiche ispettive dirette, controlli documentali e attraverso prelievi di campioni per l'effettuazione di analisi. Tali attività potranno essere effettuate senza preavviso direttamente presso i locali in cui si svolge il servizio di bar caffetteria e tavola calda/fredda. Resta inteso che nessun compenso spetta al Concessionario per gli alimenti prelevati nei limiti previsti dalle vigenti normative.

Delle operazioni di verifica di conformità verrà redatto apposito Verbale di ispezione, che deve essere sottoscritto da tutti i soggetti intervenuti e trasmesso tempestivamente al RUP per gli adempimenti di competenza.

Nel caso di esito positivo della verifica di conformità la data del verbale verrà considerata quale "Data di Accettazione" relativamente alle attività verificate da parte della Concedente. Nel caso di esito negativo della verifica di conformità, il Concessionario dovrà eliminare i vizi accertati entro il termine massimo che sarà concesso dalla Concedente nel processo verbale/documento idoneo. In tale ipotesi, la verifica di conformità verrà ripetuta, ferma l'applicazione delle penali relative di cui al Capitolato speciale.

Tutti gli oneri derivanti dalla verifica di conformità si intendono a carico del Concessionario.

Il Concessionario, inoltre, come previsto dal punto 43 del Capitolato Speciale e tenuto conto di quanto contenuto nell'Offerta tecnica, predispone ed attua un sistema di monitoraggio e di misurazione del grado di soddisfazione degli utenti ("Customer Care") del servizio al fine di migliorarne la qualità con eventuali azioni correttive.

Articolo 14 – Subappalto

Il subappalto è ammesso in conformità all'art. 174 del D.lgs. 50/2016.

Il Concessionario, conformemente a quanto dichiarato in sede di Offerta, si è riservato di affidare in subappalto, l'esecuzione delle seguenti prestazioni:

salvo quanto previsto dall'art. 174, comma 3, del Codice.

Ai sensi dell'art. 174, comma 4, del Codice, il Concessionario si impegna a comunicare alla Concedente, successivamente all'aggiudicazione della Concessione e al più tardi all'inizio dell'esecuzione della stessa: dati anagrafici, recapiti e rappresentanti legali dei subappaltatori coinvolti nei servizi in quanto noti al momento

della richiesta. Il Concessionario in ogni caso comunica alla Concedente ogni modifica di tali informazioni intercorsa durante la Concessione, nonché le informazioni richieste per eventuali nuovi subappaltatori successivamente coinvolti nello svolgimento delle attività oggetto della presente Concessione.

Per le prestazioni affidate in subappalto il Concessionario è solidalmente responsabile con il subappaltatore degli adempimenti, da parte di questo ultimo, degli obblighi di sicurezza previsti dalla normativa vigente.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri del Concessionario, il quale rimane l'unico e solo responsabile, nei confronti della Concedente, della perfetta esecuzione del Contratto anche per la parte subappaltata.

Il Concessionario è responsabile in via esclusiva nei confronti della Concedente dei danni che dovessero derivare a quest'ultima o a terzi per fatti comunque imputabili ai soggetti cui sono state affidate le suddette attività.

Il Concessionario è responsabile in solido con il subappaltatore nei confronti dei dipendenti del subappaltatore in relazione agli obblighi retributivi e contributivi, ai sensi dell'art. 174, comma 5, del Codice.

Il Concessionario si impegna a sostituire i sub-appaltatori relativamente ai quali apposita verifica abbia dimostrato la sussistenza dei motivi di esclusione di cui all'articolo 80 del D.lgs 50/2016.

L'esecuzione delle prestazioni affidate in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto.

In caso di inadempimento da parte del Concessionario agli obblighi di cui ai precedenti commi, la Concedente può risolvere il Contratto, salvo il diritto al risarcimento del danno.

Il Concessionario è comunque tenuto a comunicare alla Concedente, prima dell'inizio della prestazione, per tutti i sub-contratti che non sono subappaltati, stipulati per l'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, il nome del sub- contraente e l'oggetto delle prestazioni affidate. Sono altresì comunicate alla Concedente eventuali modifiche a tali informazioni avvenute nel corso del sub- contratto.

Overo

Il Concessionario, conformemente a quanto dichiarato in sede di offerta, non intende affidare in subappalto l'esecuzione di nessuna delle attività oggetto delle prestazioni contrattuali.

Il Concessionario è comunque tenuto a comunicare alla Concedente, prima dell'inizio della prestazione, per tutti i sub-contratti che non sono subappalti, stipulati per l'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, il nome del sub- contraente e l'oggetto delle prestazioni affidate. Sono altresì comunicate alla Concedente eventuali modifiche a tali informazioni avvenute nel corso del sub- contratto.

Articolo 15 – Cessione e sub-concessione

Il Concessionario non può, in tutto o in parte, cedere il Contratto, a pena di risoluzione in danno del Contratto medesimo, con conseguente incameramento della cauzione definitiva e risarcimento di ogni danno ulteriore, fatto salvo quanto previsto dall'art. 176 del Codice.

Articolo 16 – Penali

Nell'ipotesi di ritardo nell'adempimento e/o di difformità di prestazione nell'esecuzione delle attività relative alla Concessione oggetto del Contratto, che non siano imputabili rispettivamente all'Amministrazione o a forza maggiore o caso fortuito, l'Amministrazione stessa applicherà al Concessionario le penali dettagliatamente descritte e regolamentate al punto 50 del Capitolato Speciale, rubricato "Penali".

Le penali verranno applicate previa contestazione dell'addebito e valutazione delle deduzioni addotte dal Concessionario e da questo comunicate alla Concedente nel termine massimo di giorni 10 (dieci) solari dalla stessa contestazione. In assenza di deduzioni del Concessionario nei termini prescritti, ovvero nel caso in cui la Concedente ritenga di non accoglierle, quest'ultima ha facoltà di irrogare le relative penali.

Ferma restando l'applicazione delle penali, la Concedente si riserva di richiedere il maggior danno, sulla base di quanto disposto all'articolo 1382 c.c., nonché la risoluzione del presente Contratto nell'ipotesi di grave e reiterato inadempimento agli obblighi contrattuali.

La Concedente, per i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo, si avvarrà della garanzia definitiva, senza bisogno di diffida o procedimento giudiziario.

Qualora l'importo complessivo delle penali inflitte al Concessionario raggiunga la somma complessiva pari al 10% del valore complessivo della Concessione, la Concedente ha facoltà, in qualunque tempo, di risolvere di diritto il presente Contratto, oltre il risarcimento di tutti i danni.

Articolo 17 - Danni, responsabilità civile e polizza assicurativa

Il Concessionario assume in proprio ogni responsabilità, per tutta la durata del Contratto, per qualsiasi danno causato a persone o beni, tanto del Concessionario stesso quanto della Concedente e/o di terzi, in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze relative all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ad esso riferibili, anche se eseguite da parte dalle imprese subappaltatrici e/o da terzi.

A fronte dell'obbligo di cui al precedente comma, il Concessionario ha presentato polizza assicurativa conforme ai requisiti indicati nel punto 52 del Capitolato speciale (rubricato Responsabilità civile e copertura assicurativa"), stipulata con la compagnia _____, n. _____ del _____, per un importo pari a € _____.

Resta ferma l'intera responsabilità del Concessionario anche per danni coperti o non coperti e/o per danni eccedenti i massimali assicurati dalle polizze di cui al precedente comma.

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

Articolo 18 - Cessazione, revoca per motivi di pubblico interesse, risoluzione per inadempimento della Concedente

Ai sensi dell'art. 176 del D.lgs 50/2016 la Concessione cessa, senza applicazione dei termini di cui all'art. 21-nonies della Legge 241/1990, quando:

- a) il Concessionario avrebbe dovuto essere escluso ai sensi dell'articolo 80 del Codice;
- b) il Contratto non avrebbe dovuto essere aggiudicato in considerazione di una grave violazione, con riferimento alla procedura di aggiudicazione, degli obblighi derivanti dai Trattati, come accertato dalla Corte di Giustizia dell'Unione Europea ai sensi dell'art. 258 del Trattato sul funzionamento dell'Unione Europea;
- c) il Contratto ha subito una modifica che avrebbe richiesto il ricorso ad una nuova procedura di aggiudicazione ai sensi dell'art. 175, comma 8, del Codice.

La Concessione può essere risolta per inadempimento della Concedente o revocata per motivi di pubblico interesse ai sensi dell'art. 176, comma 4, del Codice.

Qualora la Concessione sia risolta per inadempimento del Concessionario trova applicazione l'articolo 1453 del c.c.

Per quanto non previsto, trovano applicazione, in quanto compatibili, le ulteriori disposizioni dell'art. 176 del D.lgs 50/2016.

Articolo 19 – Risoluzione del contratto

Ai sensi del punto 53 del Capitolato speciale, l'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del Contratto, previa diffida ad adempiere ai sensi degli artt. 1453 e 1454 c.c., in caso di grave inadempimento da parte del Concessionario.

La Concessione è vincolata dalla piena attuazione del piano finanziario e al rispetto dei tempi previsti dallo stesso per la realizzazione degli investimenti.

In ogni caso si conviene che la Concedente, senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, potrà risolvere di diritto il presente Contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c., previa dichiarazione da comunicarsi al Concessionario con PEC, nei casi previsti dall'art. 53 del Capitolato speciale.

In ogni caso è fatto salvo il diritto dell'Amministrazione di richiedere il risarcimento dei danni subiti.

Qualora si verificassero ipotesi di grave inadempimento nel caso di inizio delle prestazioni in pendenza della stipulazione del Contratto, l'Amministrazione potrà procedere alla revoca dell'aggiudicazione, fatta salva la richiesta di risarcimento danni.

La Concedente procederà alla risoluzione del presente Contratto in qualsiasi momento e qualunque sia il suo stato di esecuzione, senza preavviso, qualora nei confronti del Concessionario sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione.

In caso di risoluzione del presente Contratto, l'Impresa si impegna, sin d'ora, a fornire alla Concedente tutta la documentazione e i dati necessari al fine di provvedere direttamente o tramite terzi all'esecuzione del presente Contratto. In caso di risoluzione per responsabilità del Concessionario, il Concessionario è tenuto a corrispondere anche la maggiore spesa sostenuta dalla Concedente per affidare ad altra impresa le prestazioni.

In tutti i casi di cui ai precedenti commi, fatto salvo il maggior danno, la Concedente incamererà la garanzia definitiva.

La Concedente, in caso di risoluzione e comunque nei casi di cui all'art. 110, comma 1, del D. lgs. n. 50 del 2016 potrà interpellare progressivamente gli operatori economici che hanno partecipato all'originaria procedura di gara e risultati dalla relativa graduatoria al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento delle prestazioni contrattuali alle medesime condizioni già proposte dal Concessionario in sede di Offerta.

Resta fermo quanto previsto all'art. 108 del D.lgs. 50/2016, in quanto compatibile.

Resta inteso che eventuali inadempimenti che abbiano portato alla risoluzione del presente Contratto saranno oggetto di segnalazione all'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC) nonché potranno essere valutati come grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate ai sensi dell'art. 80, comma 5, del D. lgs. 50/2016.

Nei casi che comportano la risoluzione della Concessione per cause imputabili al Concessionario la stazione appaltante - ai sensi del comma 8 dell'art. 176 del D.lgs. 50 del 2016 – comunica per iscritto al Concessionario e agli enti finanziatori l'intenzione di risolvere il rapporto.

Gli enti finanziatori, ivi inclusi i titolari di obbligazioni e titoli analoghi emessi dal Concessionario, entro novanta giorni possono indicare un operatore economico, che subentri nella Concessione, avente caratteristiche tecniche e finanziarie corrispondenti o analoghe a quelle previste nel Disciplinare di gara o negli atti in forza dei quali la Concessione è stata affidata, con riguardo allo stato di avanzamento dell'oggetto della Concessione alla data del subentro.

Articolo 20 – Recesso

La Concedente ha diritto di recedere dal presente Contratto in tutti i casi previsti dalla legge.

Resta fermo quanto previsto in materia di recesso dagli artt. 88, comma 4-ter, e 92, comma 4, del D.lgs. 159/2011, nonché dall'art. 3, comma 4 del D.L. n. 76 del 2020, convertito con modificazioni in Legge n. 120 del 2020.

Articolo 21 – Obblighi di riservatezza

Il Concessionario ha l'obbligo, pena la risoluzione del Contratto e fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni subiti dalla Concedente, di mantenere riservati, anche successivamente alla scadenza del Contratto medesimo, i dati, le notizie e le informazioni in ordine alle attività svolte in adempimento del presente Contratto, nonché fatti, stati e condizioni relativi alle attività svolte dalla Concedente di cui sia, comunque, venuta a conoscenza nel corso di esecuzione del Contratto stesso.

Il Concessionario è responsabile per l'esatta osservanza, da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, nonché dei propri eventuali subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di riservatezza.

Il Concessionario si impegna, altresì, a rispettare quanto previsto dal D. lgs. 196/2003 e s.m.i. dai relativi regolamenti di attuazione in materia di riservatezza, nonché dal Regolamento UE 2016/679.

Articolo 22 - Obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8, della Legge 13 agosto 2010 n. 136, il Concessionario si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

A tal fine dichiara che gli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i dedicato/i sono i seguenti _____ e che i soggetti delegati ad operare su detto conto sono: _____

Il Concessionario è tenuto a comunicare tempestivamente e comunque entro e non oltre 7 giorni dalla/e variazione/i qualsivoglia variazione intervenuta in ordine ai dati relativi agli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i dedicato/i nonché le generalità (nome e cognome) e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su detto/i conto/i.

Articolo 23 – Referenti del Contratto per il Concessionario e per l'Amministrazione

Il Concessionario designa sin d'ora quale proprio Referente del Contratto il Sig.

il quale sarà l'interlocutore della Concedente per qualsivoglia richiesta inerente al servizio e sarà, a sua volta, garante della corretta organizzazione del servizio nonché, in particolare, responsabile del controllo sulla assoluta e continua indipendenza del personale dalla Concedente.

La sua presenza in sede, anche non continuativa, è essenziale per l'erogazione dei servizi. È altresì obbligato ad assicurare la propria reperibilità nei confronti del Direttore dell'esecuzione del contratto, tutti i giorni, nell'orario di svolgimento dei servizi. Il Referente del Concessionario dovrà essere autorizzato ad accogliere richieste e segnalazioni da parte dell'Amministrazione ed a porre in essere tutte le misure atte alla rapida ed efficace soluzione di quanto segnalato.

Il Referente del Contratto deve essere sempre rintracciabile attraverso l'ausilio di apposita utenza telefonica fissa e mobile, indirizzo di posta elettronica e fax.

Le comunicazioni, pertanto, saranno effettuate presso i seguenti recapiti:

Cellulare:

Telefono:

Fax:

Email:

Il Concessionario si impegna a comunicare tempestivamente qualsiasi variazione dei predetti recapiti.

Tutte le comunicazioni fatte al Referente del Contratto devono intendersi effettuate regolarmente nei confronti del Concessionario medesimo.

Il Referente del contratto per l'Amministrazione è il Direttore dell'esecuzione del servizio individuato nella persona di _____ .

Articolo 24 – Codice di comportamento dei dipendenti pubblici e protocollo di legalità

Il Concessionario si impegna a rispettare ed a far rispettare dai collaboratori operanti a qualsiasi titolo per la propria impresa gli obblighi di condotta di cui al Codice di comportamento dei dipendenti pubblici, approvato con D.P.R. n. 62 del 16 aprile 2013, ed il Codice di Comportamento dei dipendenti della Regione Lazio, adottato con provvedimento _____, che dichiara di conoscere ed accettare per quanto di sua spettanza e che costituisce, anche se non materialmente allegato al presente atto, parte integrante e sostanziale del Contratto; la violazione degli obblighi di condotta derivanti dai citati Codici comporterà la risoluzione di diritto del presente Contratto senza che il Concessionario possa avanzare eccezioni di sorta.

Il Concessionario si impegna, altresì, a rispettare gli obblighi prescritti dal Protocollo di legalità per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella Pubblica Amministrazione, consapevole

delle sanzioni che, in caso di violazione, l'Amministrazione comminerà. Il documento, ancorché non materialmente allegato al presente Contratto, ne costituisce parte integrante e sostanziale e deve pertanto intendersi integralmente richiamato. La violazione degli obblighi derivanti dal Protocollo di legalità comporterà la risoluzione di diritto del presente Contratto senza che il Concessionario possa avanzare eccezioni di sorta.

Articolo 25 – Incompatibilità

Il Concessionario dichiara espressamente e irrevocabilmente che la conclusione del Contratto avviene nel rispetto delle previsioni di cui all'articolo 53, comma 16-ter, del D.lgs 165/2001.

Qualora non risultasse conforme al vero la dichiarazione resa, il Concessionario prende atto e accetta che si applicheranno le conseguenze previste dalla predetta normativa.

Articolo 26 - Trattamento dei dati personali

Il Concessionario dichiara di aver ricevuto, prima della sottoscrizione del presente Contratto, le informazioni di cui all'art. 13 del Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati (nel seguito anche "Regolamento UE"), circa il trattamento dei dati personali, conferiti per la sottoscrizione e l'esecuzione del Contratto stesso e di essere a conoscenza dei diritti riconosciuti ai sensi della predetta normativa. Tale informativa è contenuta nell'ambito del Disciplinare di gara, all'art. 29, che deve intendersi in quest'ambito integralmente trascritto.

Articolo 27 - Spese contrattuali

Al presente contratto dovrà essere applicata l'imposta di registro in misura fissa, ai sensi dell'art. 40 del d.P.R. n. 131/86 con ogni relativo onere a carico del Concessionario.

Le spese di bollo, di copia, per la registrazione fiscale e tutte le altre inerenti il presente contratto, sono a carico del Concessionario in conformità con quanto previsto dagli artt. 16/bis e 16/ter del R.D. 2440/23 così come modificati dalla Legge 790/1975.

Articolo 28 - Foro esclusivo

Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra le parti in relazione alla interpretazione, esecuzione e risoluzione del presente Contratto e per tutte le questioni relative ai rapporti tra il Concedente e il Concessionario, sarà competente in via esclusiva il Foro di Roma.

Articolo 29 - Clausola finale

Per quanto non espressamente disciplinato dal presente contratto e relativi allegati si rinvia alle disposizioni normative vigenti in materia di contratti pubblici, al codice civile, alle ulteriori disposizioni normative vigenti in materia.

Roma, / /

Per La Regione Lazio – Direzione regionale Affari Istituzionali e Personale

Dott. XXXXXXXXXX

C.F.: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Per la Società XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Il legale rappresentante

Dott. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

C.F.: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Il sottoscritto, in qualità di legale rappresentante della Società, dichiara di avere particolareggiata e perfetta conoscenza di tutte le clausole contrattuali e dei documenti ed atti ivi richiamati.

Ai sensi e per gli effetti di cui agli artt. 1341 e 1342 del C.C., il sottoscritto dichiara di accettare tutte le condizioni e patti ivi contenuti e di avere particolarmente considerato quanto stabilito e convenuto con le clausole, nessuna esclusa, del presente atto, del Disciplinare e del Capitolato Speciale della procedura di selezione.

Roma, / /

Per la Società XXXXXXXXXX

Il legale rappresentante Dott. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

C.F.: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Per La Regione Lazio – Direzione regionale Affari Istituzionali e Personale

Dott. XXXXXXXXXX

C.F.: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

INDICE

Articolo 1 - Norme regolatrici e disciplina applicabile.....	2
Articolo 2 – Oggetto e luogo della prestazione.....	3
Articolo 3 – Diritti, obblighi e responsabilità del Concessionario.....	3
Articolo 4 – Durata.....	4
Articolo 5 - Avvio, Orari e Cessazione del servizio.....	4
Articolo 6 - Revisione del Piano economico-finanziario.....	5
Articolo 7 - Modifica della Concessione durante il periodo di efficacia.....	5
Articolo 8 - Condizioni e modalità di esecuzione delle prestazioni contrattuali.....	6
Articolo 9 - Eccedenze alimentari e destinazione cibi e bevande non somministrati.....	7
Articolo 10 – Canone di Concessione – Royalty - da corrispondere alla Regione Lazio e pagamento delle utenze.....	7
Articolo 11 – Allestimento dei locali.....	8
Articolo 12 Personale - Obblighi derivanti dal rapporto di lavoro.....	8
Articolo 13- Verifiche e controlli.....	10
Articolo 14 – Subappalto.....	10
Articolo 15 – Cessione e sub-concessione.....	11
Articolo 16 – Penali.....	12
Articolo 17 - Danni, responsabilità civile e polizza assicurativa.....	12
Articolo 18 - Cessazione, revoca per motivi di pubblico interesse, risoluzione per inadempimento della Concedente.....	13
Articolo 19 – Risoluzione del contratto.....	13
Articolo 20 – Recesso.....	14
Articolo 21 – Obblighi di riservatezza.....	15
Articolo 22 - Obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari.....	15
Articolo 23 – Referenti del Contratto per il Concessionario e per l'Amministrazione.....	15
Articolo 24 – Codice di comportamento dei dipendenti pubblici e protocollo di legalità.....	16
Articolo 25 – Incompatibilità.....	17
Articolo 26 - Trattamento dei dati personali.....	17
Articolo 27 - Spese contrattuali.....	17
Articolo 28 - Foro esclusivo.....	17
Articolo 29 - Clausola finale.....	18

PATTO DI INTEGRITÀ

Art. 1 - Ambito di applicazione

- 1) Il Patto di integrità è lo strumento che la Regione adotta al fine di disciplinare i comportamenti degli operatori economici e del personale sia interno che esterno nell'ambito delle procedure di affidamento e gestione degli appalti di lavori, servizi e forniture di cui al D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i..
- 2) Il Patto di integrità stabilisce l'obbligo reciproco che si instaura tra le Amministrazioni aggiudicatrici e gli operatori economici di improntare i propri comportamenti ai principi di trasparenza e integrità.
- 3) Il Patto di integrità deve costituire parte integrante della documentazione di gara e del successivo contratto.
- 4) La partecipazione alle procedure di gara e l'iscrizione ad eventuali altri elenchi e/o albi fornitori, nonché l'iscrizione al mercato elettronico, è subordinata all'accettazione vincolante del Patto di integrità.
- 5) Il Patto di integrità si applica con le medesime modalità anche ai contratti di subappalto di cui all'articolo 105 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i..
- 6) Per quanto non disciplinato dal presente Patto si rinvia al Codice di comportamento del personale della Regione approvato con DGR n. 33 del 21.01.14 e, in mancanza al DPR n. 62/2013 (Regolamento recante il Codice di comportamento dei dipendenti pubblici a norma dell'art.54 del D.lgs. n.165/2001) al rispetto dei quali sono tenuti i collaboratori a qualsiasi titolo di imprese fornitrici di beni o servizi e che realizzano opere in favore dell'amministrazione.

Art. 2 - Obblighi degli operatori economici nei confronti della stazione appaltante

- 1) L'operatore economico:
 - a) dichiara di non aver fatto ricorso e si obbliga a non ricorrere ad alcuna mediazione o altra opera di terzi finalizzata all'aggiudicazione e/o gestione del contratto;
 - b) dichiara di non avere condizionato, e si impegna a non condizionare, il procedimento amministrativo con azioni dirette a influenzare il contenuto del bando o altro atto equipollente al fine di condizionare le modalità di scelta del contraente;
 - c) dichiara di non aver corrisposto, né promesso di corrispondere, e si impegna a non

corrispondere né promettere di corrispondere ad alcuno, direttamente o tramite terzi, ivi compresi soggetti collegati o controllati, somme di danaro o altre utilità finalizzate all'aggiudicazione o finalizzate a facilitare la gestione del contratto;

d) dichiara con riferimento alla specifica procedura di affidamento di non aver preso parte né di aver praticato intese o adottato azioni e si impegna a non prendere parte e a non praticare intese o adottare azioni, tese a restringere la concorrenza o il mercato vietate ai sensi della normativa vigente, ivi inclusi gli artt. 101 e successivi del Trattato sul funzionamento dell'Unione Europea (TFUE) e gli artt.2 e successivi della L. 287 del 1990, dichiara altresì che l'offerta è stata predisposta nel pieno rispetto della predetta normativa;

e) si impegna a segnalare alla Amministrazione aggiudicatrice qualsiasi illecito tentativo da parte di terzi di turbare o distorcere le fasi della procedura di affidamento e dell'esecuzione del contratto;

f) si impegna a segnalare alla Amministrazione aggiudicatrice qualsiasi illecita richiesta o pretesa da parte di dipendenti dell'Amministrazione o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla procedura di affidamento o di esecuzione del contratto con le modalità e gli strumenti messi a disposizione dall'Amministrazione medesima;

g) si impegna qualora i fatti di cui ai precedenti punti e) e f) costituiscano reato a sporgere denuncia all'autorità giudiziaria o alla polizia giudiziaria;

2) L'operatore economico aggiudicatario si impegna ad adempiere con la dovuta diligenza alla corretta esecuzione del contratto.

Art. 3 - Obblighi dell'Amministrazione aggiudicatrice

1) L'Amministrazione aggiudicatrice Regione Lazio, Direzione Affari Istituzionali, personale e sistemi informativi, Area Datore di lavoro, promozione del benessere organizzativo e servizi al personale:

a) si obbliga a rispettare i principi di trasparenza e integrità già disciplinati dal Codice comportamento del personale della Regione e, in mancanza al DPR n. 62/2013 (Regolamento recante il Codice di comportamento dei dipendenti pubblici a norma dell'art.54 del Dlgs. n.165/2001), nonché le misure di prevenzione della corruzione inserite nel Piano triennale di prevenzione vigente;

b) si obbliga a non influenzare il procedimento amministrativo diretto a definire il contenuto del bando o altro atto equipollente al fine di condizionare le modalità di scelta del contraente;

ALL. E PATTO D'INTEGRITÀ

- c) si obbliga a non richiedere, a non accettare ed a non ricevere, direttamente o tramite terzi, somme di danaro o altre utilità finalizzate a favorire la scelta di un determinato operatore economico;
- d) si obbliga a non richiedere, a non accettare ed a non ricevere direttamente o tramite terzi, somme di danaro o altre utilità finalizzate a influenzare in maniera distorsiva la corretta gestione del contratto;
- e) si impegna a segnalare al proprio Responsabile per la prevenzione della corruzione qualsiasi illecito tentativo da parte di terzi di turbare o distorcere le fasi di svolgimento delle procedure di affidamento e/o l'esecuzione del contratto, con le modalità e gli strumenti messi a disposizione dall'Amministrazione di appartenenza;
- f) si impegna a segnalare al proprio Responsabile per la prevenzione della corruzione qualsiasi illecita richiesta o pretesa da parte di operatori economici o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla procedura di affidamento o di esecuzione del contratto, con le modalità e gli strumenti messi a disposizione dall'Amministrazione di appartenenza;
- g) si impegna, qualora i fatti di cui ai precedenti punti e) ed f) costituiscano reato, a sporgere denuncia all'autorità giudiziaria o alla polizia giudiziaria;
- h) si impegna all'atto della nomina dei componenti la commissione di gara a rispettare le norme in materia di incompatibilità e inconfiribilità di incarichi di cui al D. Lgs. n. 39/2013;
- i) si impegna a far sottoscrivere ai componenti della predetta Commissione la dichiarazione di assenza di cause di incompatibilità e inconfiribilità di incarichi e quella con cui ciascuno dei componenti assume l'obbligo di dichiarare il verificarsi di qualsiasi situazione di conflitto di interesse e in particolare di astenersi in tutte le situazioni in cui possano essere coinvolti, oltre che interessi propri e di suoi parenti, affini entro il secondo grado, del coniuge o di conviventi, interessi di:
- persone con le quali abbia rapporti di frequentazione abituale;
 - soggetti ed organizzazioni con cui egli o il coniuge abbia causa pendente o grave inimicizia o rapporti di credito o debito significativi;
 - soggetti od organizzazioni di cui sia tutore, curatore, procuratore o agente;
 - enti, associazioni anche non riconosciute, comitati, società o stabilimenti di cui sia amministratore, o gerente, o nelle quali ricopra cariche sociali e/o di rappresentanza;
 - in ogni altro caso in cui esistano gravi ragioni di opportunità e convenienza.

2) L'Amministrazione aggiudicatrice si impegna ad adempiere con la dovuta diligenza alla corretta esecuzione del contratto e a verificare nel contempo la corretta esecuzione delle controprestazioni.

Art. 4 - Violazione del Patto di integrità

1) La violazione da parte dell'operatore economico, sia in veste di concorrente che di aggiudicatario, di uno degli impegni previsti a suo carico dall'articolo 2, può comportare, secondo la gravità della violazione rilevata e la fase in cui la violazione è accertata:

- a) l'esclusione dalla procedura di affidamento;
- b) la risoluzione di diritto del contratto;
- c) perdita o decurtamento dal 10% al 50% dei depositi cauzionali o altre garanzie depositate all'atto dell'iscrizione;
- d) interdizione del concorrente a partecipare ad altre gare indette dalla medesima stazione appaltante per un determinato periodo di tempo.

2) La violazione degli obblighi assunti dalle parti, di cui al presente Patto di integrità, e l'applicazione delle relative sanzioni è accertata e dichiarata, con garanzia di adeguato contraddittorio, in esito ad un procedimento di verifica, secondo quanto disposto da ciascuna stazione appaltante con apposito regolamento.

Le stazioni appaltanti debbono individuare le sanzioni da applicare in concreto secondo il criterio di colpevolezza, gradualità e proporzionalità in rapporto alla gravità della violazione rilevata.

In ogni caso, per le violazioni di cui all'art. 2 c. 1 lett. a), b), c), d) del presente Patto, è sempre disposta la perdita del deposito cauzionale o altra garanzia depositata all'atto dell'iscrizione, l'esclusione dalla gara o la risoluzione *ipso iure* del contratto, salvo che le stazioni appaltanti, con apposito atto, decidano di non avvalersi della predetta risoluzione, qualora ritengano che la stessa sia pregiudizievole agli interessi pubblici di cui all'articolo 121, comma 2 del D.Lgs. 104/2010.

La sanzione dell'interdizione si applica nei casi più gravi o di recidiva, per le violazioni di cui al superiore art. 2 c. 1 lett. a), b), c), d).

L'Amministrazione aggiudicatrice, ai sensi dell'art. 1382 c.c., si riserva la facoltà di richiedere il risarcimento del maggior danno effettivamente subito, ove lo ritenga superiore all'ammontare delle cauzioni o delle altre garanzie di cui al superiore comma 2 lett. c) del presente articolo.

Art. 5 - Efficacia del patto di integrità

Il presente Patto di Integrità e le sanzioni applicabili resteranno in vigore sino alla completa esecuzione del contratto assegnato a seguito della procedura di affidamento e all'estinzione delle relative obbligazioni.

Luogo e data

L'operatore economico

L'Amministrazione aggiudicatrice

.....
.....
L'Operatore economico dichiara di aver letto, e di accettare espressamente, le disposizioni contenute nell'art. 2 e nell'art. 4 c. 3 della presente scrittura.

Luogo e data

L'operatore economico

.....

Copia

```

*****
* !!! ATTENZIONE : Le informazioni incluse in questa cornice non saranno stampate sulla G.U.!!!
* !!! Quindi non contribuiscono alla formazione del costo dell'inserzione. !!!
*
*   Cod Inserzione:                2300017749
*   Tipo di pubblicazione (rubrica): avvisi e bandi di gara
*   Tipo Pubblicazione (sottorubrica): regioni
*   Data Reg. Inserzione:          19-04-2023 15:19
*   [Redazionale] Numero Inserzione:
*   Data Pubblicazione:
*   Numero Gazzetta:
*   ===== Imposta di bollo assolta in modo virtuale ai sensi dell'art 7, c.1 DM 23 gennaio 2004.
*   ===== Inserzione a pagamento
*
*****
    
```

REGIONE LAZIO

Direzione regionale Affari Istituzionali e Personale Area Datore di Lavoro,

Promozione del benessere organizzativo e Servizi al Personale

Bando di gara - CIG 9807809C04

SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE. Regione Lazio, Direzione regionale

Affari Istituzionali e Personale Area Datore di Lavoro, Promozione del

benessere organizzativo e Servizi al Personale - Via R. Raimondi Garibaldi, 7

- 00147 Roma - tiuvara@regione.lazio.it - Tel.: +39 06/51685478.

SEZIONE II: OGGETTO. Affidamento in concessione, ai sensi degli artt. 60 e

164 del D. Lgs. n. 50/2016, dei servizi di gestione bar tavola calda/fredda

(da consumare ai tavoli, in piedi o take-away). Importo: € 3.044.605,60.

SEZIONE IV: PROCEDURA. Aperta. Termine ricezione offerte: xx/xx/2023 ore

12.00. Apertura: xx/xx/2023 ore xx.xx.

SEZIONE VI: ALTRE INFORMAZIONI. Documentazione su:

<https://stella.regione.lazio.it/Portale/>. Invio alla G.U.U.E.: xx/xx/2023.

Il Direttore

Xxxx xxxx xxxxxxxxxxxx

Copia

```

*****
* !!! ATTENZIONE : Le informazioni incluse in questa cornice non saranno stampate sulla G.U.!!!
* !!! Quindi non contribuiscono alla formazione del costo dell'inserzione. !!!
*
*   Cod Inserzione:                2300017751
*   Tipo di pubblicazione (rubrica):  avvisi esiti di gara
*   Tipo Pubblicazione (sottorubrica): avvisi esiti di gara
*   Data Reg. Inserzione:          19-04-2023 15:24
*   [Redazionale] Numero Inserzione:
*   Data Pubblicazione:
*   Numero Gazzetta:
*   ===== Imposta di bollo assolta in modo virtuale ai sensi dell'art 7, c.1 DM 23 gennaio 2004.
*   ===== Inserzione a pagamento
*
*****
    
```

REGIONE LAZIO

Direzione regionale Affari Istituzionali e Personale Area Datore di Lavoro,

Promozione del benessere organizzativo e Servizi al Personale

Esito di gara - CIG 9807809C04

SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE. Regione Lazio, Direzione regionale

Affari Istituzionali e Personale Area Datore di Lavoro, Promozione del

benessere organizzativo e Servizi al Personale - Via R. Raimondi Garibaldi, 7

- 00147 Roma - tiuvara@regione.lazio.it - Tel.: +39 06/51685478.

SEZIONE II: OGGETTO. Affidamento in concessione, ai sensi degli artt. 60 e

164 del D. Lgs. n. 50/2016, dei servizi di gestione bar tavola calda/fredda

(da consumare ai tavoli, in piedi o take-away).

SEZIONE V: AGGIUDICAZIONE. Aggiudicatario: xxxxxxxxxxxx xxxxxxxxxxxxxxxx

xxxxxxxxxxxxxx. Importo: € x.xxx.xx,xx.

SEZIONE VI: ALTRE INFORMAZIONI. Atti su:

<https://stella.regione.lazio.it/Portale/>. Invio alla G.U.U.E.: xx/xx/2023.

Il Direttore

Xxxx xxxx xxxxxxxxxxxx

Copia

Allegato H Estratto Bando

REGIONE LAZIO

Direzione regionale Affari Istituzionali e Personale Area Datore di Lavoro,

Promozione del benessere organizzativo e Servizi al Personale

Bando di gara - CIG 9807809C04

È indetta procedura aperta per l'affidamento in concessione, ai sensi degli artt. 60 e 164 del D. Lgs. n. 50/2016, dei servizi di gestione bar tavola calda/fredda (da consumare ai tavoli, in piedi o take-away). Importo: € 3.044.605,60. Ricezione offerte: xx/xx/2023 ore 12.00. Apertura: xx/xx/2023 ore xx.xx. Documentazione su: <https://stella.regione.lazio.it/Portale/>. Invio alla G.U.U.E.: xx/xx/2023.

Il Direttore

Xxxx xxxx xxxxxxxxxxxx

Allegato I Estratto Esito

REGIONE LAZIO

Direzione regionale Affari Istituzionali e Personale Area Datore di Lavoro,

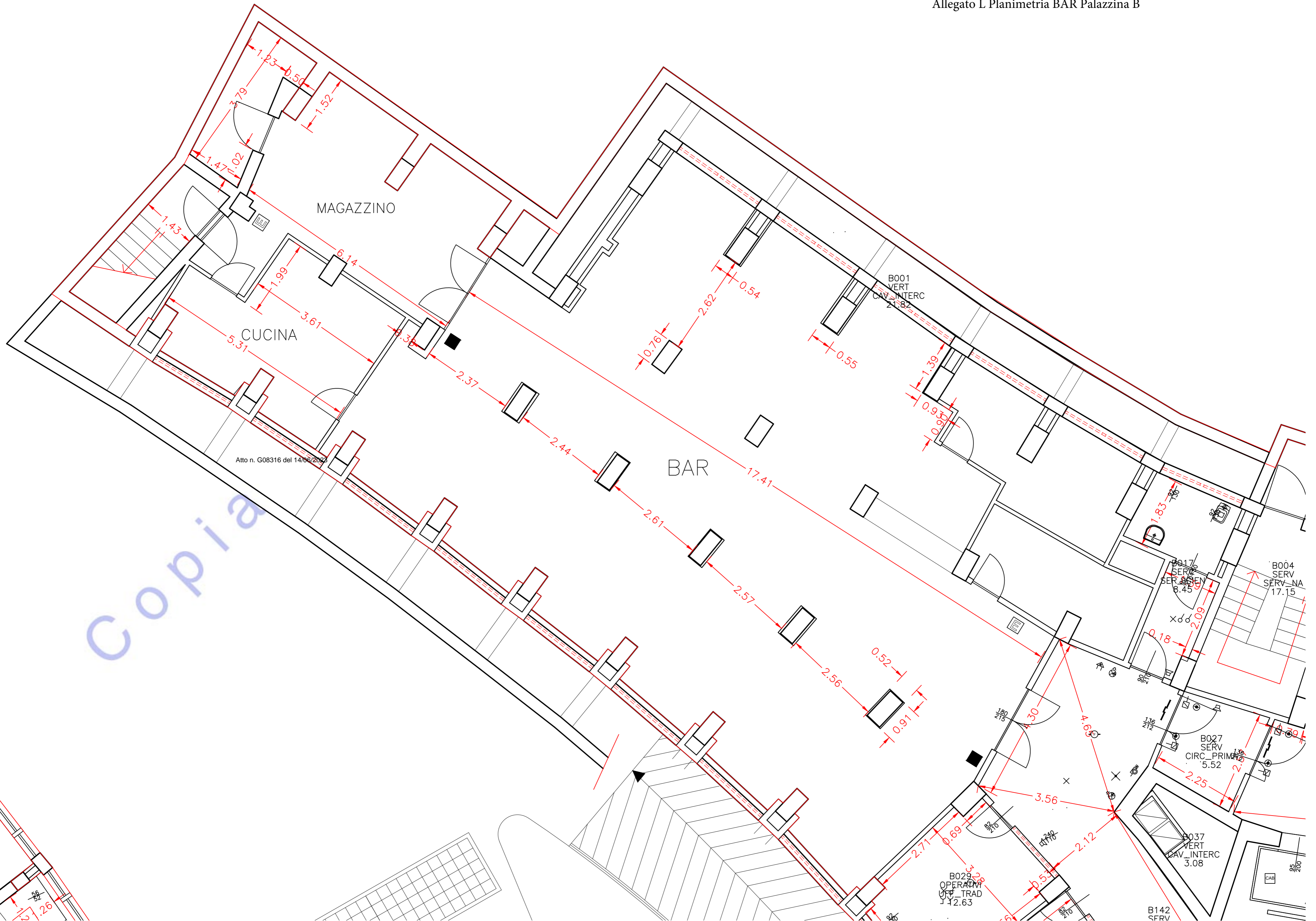
Promozione del benessere organizzativo e Servizi al Personale

Esito di gara - CIG 9807809C04

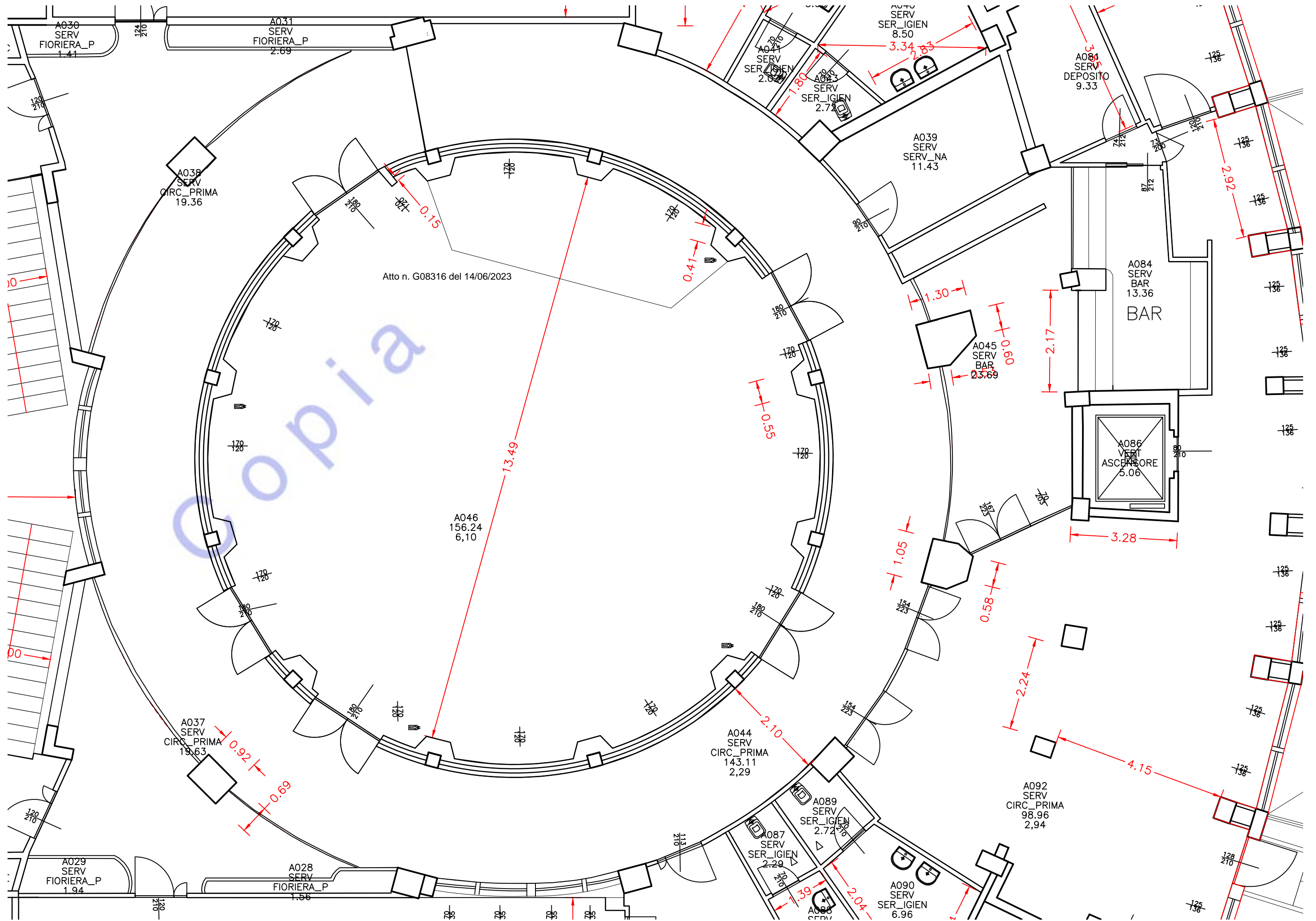
È stata aggiudicata procedura per l'affidamento in concessione, ai sensi degli artt. 60 e 164 del D. Lgs. n. 50/2016, dei servizi di gestione bar tavola calda/fredda (da consumare ai tavoli, in piedi o take-away). Aggiudicatario: xxxxxxxxxxxx xxxxxxxxxxxxxxxx
xxxxxxxxxxxxxxx. Importo: € x.xxx.xx,xx. Atti su: <https://stella.regione.lazio.it/Portale/>.
Invio alla G.U.U.E.: xx/xx/2023.

Il Direttore

Xxxx xxxx xxxxxxxxxxx



Copia





Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

Allegato 1 Domanda di partecipazione e
dichiarazioni amministrative

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 60
E 164 DEL D. LGS. N. 50/2016, DEI SERVIZI DI GESTIONE BAR, TAVOLA CALDA/FREDDA
PRESSO LA SEDE DELLA REGIONE LAZIO DI VIA R. RAIMONDI GARIBALDI 7 ROMA CIG
9807809C04**

CODICI CPV: 55410000-7 (SERVIZI DI GESTIONE BAR) - 55510000-8 (SERVIZI DI MENSA)

**DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E
SCHEMA DICHIARAZIONI AMMINISTRATIVE**

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

Il/La sottoscritto/a _____, nato/a a _____, Prov. _____, il _____, domiciliato per la carica presso la sede legale sotto indicata, in qualità di _____ e legale rappresentante della _____, con sede in _____, Prov. _____, via _____, n. _____, CAP _____, codice fiscale n. _____ e partita IVA n. _____, di seguito denominata "impresa",

- ai sensi e per gli effetti degli articoli 46 e 47 del d.P.R. 445/2000, consapevole delle conseguenze amministrative e delle responsabilità penali previste in caso di dichiarazioni mendaci e/o formazione od uso di atti falsi, nonché in caso di esibizione di atti contenenti dati non più corrispondenti a verità, previste dagli articoli 75 e 76 del medesimo Decreto;

CHIEDE

di partecipare alla "Procedura aperta per l'affidamento in concessione, ai sensi degli artt. 60 e 164 del d. lgs. n. 50/2016, dei servizi di gestione bar, tavola calda/fredda presso la sede della Regione Lazio di via R. Raimondi Garibaldi 7 Roma Cig 9807809C04".

E DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITA'

- 1) che l'Impresa partecipa alla gara in qualità di:
- impresa singola
 - consorzio stabile
 - consorzio tra imprese artigiane
 - consorzio tra società cooperative di produzione e lavoro
 - GEIE
 - capogruppo del RTI/consorzio ordinario/Rete d'impresa di concorrenti costituito da *(compilare i successivi campi capogruppo e mandante, specificando per ognuna di esse ragione sociale, codice fiscale e sede)*
 - mandante del RTI/consorzio ordinario/componente Rete d'impresa costituito da *(compilare i successivi campi capogruppo e mandante, specificando per ognuna di esse ragione sociale, codice fiscale e sede)*
 - (capogruppo) _____
 - (mandante) _____
 - (mandante) _____
 - (mandante) _____

- 2) relativamente alle fattispecie di cui all'art.80, comma 4 del Dlgs 50/2016

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

- di aver soddisfatto** tutti gli obblighi relativi al pagamento di imposte o tasse, sia nel paese dove è stabilito sia nello Stato membro dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore, se diverso dal paese di stabilimento.
 - di NON aver soddisfatto** tutti gli obblighi relativi al pagamento di imposte o tasse, sia nel paese dove è stabilito sia nello Stato membro dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore, se diverso dal paese di stabilimento. *[in tal caso, ai sensi dell'art.80 comma 4 e al fine di consentire l'attività istruttoria, riportare le informazioni relative a tutte le fattispecie comprese quelle non definitivamente accertate]*
-
-
-

- 3) di mantenere valida l'offerta per un tempo non inferiore a **360 giorni** dal termine fissato per la presentazione dell'offerta;
- 4) di considerare remunerativa l'offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto:
 - a) delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove deve essere svolto il servizio;
 - b) di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla prestazione dei servizi, sia sulla determinazione della propria offerta;
- 5) di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione gara;
- 6) qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", di:
 - autorizzare** la stazione appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara,
ovvero
 - non autorizzare**, la stazione appaltante a rilasciare copia dell'offerta tecnica e delle spiegazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale. Tale dichiarazione dovrà essere successivamente, su richiesta della stazione appaltante, adeguatamente motivata e comprovata ai sensi dell'art. 53, comma 5, lett. a), del Codice.
- 7) di essere informato che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito della presente gara, conformemente a quanto stabilito dal Regolamento UE nr. 679/2016 (GDPR) e dalla normativa italiana vigente.
- 8) *[in caso di operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'art. 186 bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267]*

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

- di avere depositato il ricorso per l'ammissione alla procedura di concordato preventivo aziendale, di cui all'art. 186-bis R.D. 16 marzo 1942 n. 267, nonché di essere stato autorizzato alla partecipazione a procedure per l'affidamento di contratti pubblici dal Tribunale di _____, come da copia allegata, e che non si presenterà alle procedure di gara quale impresa mandataria di un raggruppamento di imprese/rete di imprese;

ovvero

- di trovarsi in stato di concordato preventivo, di cui all'art. 186-bis R.D. 16 marzo 1942 n. 267, giusto decreto del Tribunale di _____, come da copia allegata, nonché che non si presenterà alle procedure di gara quale impresa mandataria di un raggruppamento di imprese/rete di imprese.

9) *[In caso di R.T.I./Consorzio ordinario/GEIE]*

- che l'R.T.I./Consorzio ordinario/GEIE è già costituito, come si evince dalla allegata copia per immagine (scansione di documento cartaceo) /informatica del mandato collettivo/atto costitutivo;

ovvero

- che è già stata individuata l'Impresa a cui, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato collettivo speciale ed irrevocabile con rappresentanza, ovvero l'Impresa che, in caso di aggiudicazione, sarà designata quale referente responsabile del Consorzio e che vi è l'impegno ad uniformarsi alla disciplina prevista dall'articolo 48, comma 8, d.lgs. 50/2016, come si evince dalle/a dichiarazioni/dichiarazione congiunta **allegate/a**.

10) *[in caso di Rete d'Impresa]*

- che la Rete è dotata di soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-quater, d.l. 5/2009, e dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e che la stessa è stata costituita mediante contratto redatto per atto pubblico/scrittura privata autenticata ovvero atto firmato digitalmente a norma dell'articolo 25 del d.lgs. 82/2005, di cui si **allega** copia per immagine (scansione di documento cartaceo) /informatica,

ovvero

- che la Rete è priva di soggettività giuridica e dotata di organo comune con potere di rappresentanza ed è stata costituita mediante
 - contratto redatto per atto pubblico/scrittura privata autenticata/atto firmato digitalmente a norma dell'articolo 25 del d.lgs. 82/2005, recante il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla impresa mandataria, di cui si **allega** copia per immagine (scansione di documento cartaceo) /informatica

ovvero

- contratto redatto in altra forma *[indicare l'eventuale ulteriore forma di redazione del contratto di Rete]* _____ e che è già stato conferito mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza alla impresa mandataria, nella forma della scrittura privata

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, come si evince dall'**allegato** documento prodotto in copia per immagine (Scansione di documento cartaceo) /informatica, ovvero *[nelle ulteriori ipotesi di configurazione giuridica della Rete]*

- ❑ che la Rete è dotata di organo comune privo del potere di rappresentanza/priva di organo comune di rappresentanza/dotata di organo comune privo dei requisiti di qualificazione richiesti, e che pertanto partecipa nelle forme di RTI:
 - già costituito, come si evince dalla **allegata** copia per immagine (scansione di documento cartaceo)/informatica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005 con **allegato** il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria, recante l'indicazione del soggetto designato quale mandatario e delle parti del servizio o della fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio indivisibile, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete ovvero, qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, con **allegato** mandato avente forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005;
 - costituendo e che è già stata individuata l'Impresa a cui, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato collettivo speciale ed irrevocabile con rappresentanza (con scrittura privata ovvero, qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, nella forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005) e che vi è l'impegno ad uniformarsi alla disciplina prevista dall'articolo 48, comma 8, d.lgs. 50/2016, come si evince dalle/a dichiarazioni/dichiarazione congiunta **allegata/a**.

11) *[in caso di R.T.I./Consorzio ordinario/Rete d'Impresa/GEIE costituiti o costituendi]* che la ripartizione dell'oggetto contrattuale all'interno del R.T.I./Consorzio (fornitura e/o servizi che saranno eseguiti da ciascuna singola Impresa componente l'R.T.I./Consorzio) è la seguente:

Impresa _____	Attività e/o Servizi _____	% _____
Impresa _____	Attività e/o Servizi _____	% _____
Impresa _____	Attività e/o Servizi _____	% _____
Impresa _____	Attività e/o Servizi _____	% _____

12) *[in caso di R.T.I. o di Consorzi ordinari costituendi]* che in caso di aggiudicazione si impegna a costituire R.T.I./Consorzio conformandosi alla disciplina di cui all'art. 48 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata mandataria la quale stipulerà la Convenzione in nome e per conto delle mandanti/consorziate;

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

13) [in caso Consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c), del d.lgs. 50/2016 e di rete di imprese dotate di organo comune di rappresentanza e di soggettività giuridica¹] che il Consorzio/Rete di impresa partecipa per le seguenti consorziate/Imprese:

14) [in caso Consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. c), del d.lgs. 50/2016 che il Consorzio è composto dalle seguenti consorziate:

15) di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver conferito incarichi ad ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle Regione Lazio nei propri confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto;

16) di indicare nell'**allegato A** alla presente dichiarazione i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza) dei soggetti di cui all'art. 80, comma 3 del Codice, così come individuati dal Comunicato ANAC dell'8 novembre 2017, ovvero di indicare di seguito la banca dati ufficiale o il pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell'offerta: -----

17) di indicare quanto riportato nel successivo **Allegato C**, in merito ai motivi di esclusione di cui all'art. 80 del D.lgs 50/2016, come modificato dalla legge 55/2019.

18) *Relativamente alle casistiche di cui all'art. 2359:*

- di trovarsi rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale (articolo 80, comma 5, lettera m);
- di non trovarsi in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 c.c. rispetto ad alcun soggetto e di aver formulato l'offerta autonomamente;

¹ Nelle ulteriori ipotesi di configurazione giuridica della Rete il dato deve essere desumibile dalla documentazione richiesta ed allegata.

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

2

- di non essere a conoscenza della partecipazione alla presente procedura di gara di soggetti con cui si trova in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 c.c. rispetto ad alcun soggetto e di aver formulato l'offerta autonomamente;

3

- di essere a conoscenza della partecipazione alla gara di soggetti con cui si trova in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 c.c. Pur sussistendo tale situazione, questa Impresa dichiara di avere formulato autonomamente l'offerta e di seguito chiarisce gli elementi precisi e concordanti che inducono a ritenere che nel caso debba essere esclusa l'unicità del centro decisionale:
-
-

19) che questa Impresa è in possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale necessari per la corretta esecuzione della concessione, di cui all'art. 26, comma 1, lettera a), punto 2, del D.lgs. n. 81/2008 e s.m;

20) che questa Impresa è in possesso del seguente fatturato specifico medio nel settore di attività oggetto della concessione riferito agli esercizi finanziari (2018 - 2019 - 2020 - 2021 - 2022)

-	2018	_____	maturato	presso-
		_____		_____;
-	2019	_____	maturato	presso-
		_____		_____;
-	2020	_____	maturato	presso-
		_____		_____;
-	2021	_____	maturato	presso-
		_____		_____;
-	2022	_____	maturato	presso-
		_____		_____;

per un totale medio di € _____

21) che questa Impresa si impegna ad eseguire la concessione nei modi e nei termini stabiliti nel Capitolato Tecnico, nello Schema di Contratto e comunque nella documentazione di gara;

2 l'impresa concorrente è tenuta ad esplicitare se sussistono comunque connessioni, anche di fatto, diverse da quanto previsto dall'art. 2359 c.c. con altre imprese in gara. In tali casi a) e b) l'impresa concorrente dovrà in particolare attestare che non sussistono connessioni soggettive (rapporti di parentela tra persone fisiche che ricoprono ruoli di vertice; presenza della stessa persona fisica in più consigli d'amministrazione, ecc) od oggettive (intese o comunque collaborazioni tra società con riferimento alla politica commerciale; ecc.) rispetto ad altre imprese in gara, per quanto a sua conoscenza. Qualora sussistano tali connessioni, anche di fatto, il concorrente è tenuto a chiarire gli elementi precisi e concordanti che inducono a ritenere che nel caso debba essere esclusa l'unicità del centro decisionale.

3 Si veda nota 3

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

- 22) *[in caso di soggetto non residente e privo di stabile organizzazione in Italia]* che l'Impresa, in caso di aggiudicazione, si uniformerà alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3, d.P.R. 633/1972 e comunicherà alla Stazione Appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge.
- 23) di aver assolto agli obblighi di cui alla legge n. 68/1999;
- 24) di assumersi l'obbligo, in caso di aggiudicazione del contratto, di assicurare all'occupazione femminile una quota pari al 30% delle assunzioni necessarie per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività ad esso connesse o strumentali;
ovvero
- 25) di non assumersi l'obbligo, in caso di aggiudicazione del contratto, di assicurare all'occupazione femminile una quota pari al 30% delle assunzioni necessarie per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività ad esso connesse o strumentali;
- 26) di impegnarsi al rispetto della clausola sociale indicata nel Capitolato Tecnico.

_____, li _____

Il Documento deve essere firmato digitalmente

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

ALLEGATO A

Cognome	Nome	Luogo di nascita	Data di nascita	Residenza	Codice fiscale	Carica rivestita

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

ALLEGATO B

Ulteriori indicazioni necessarie all'effettuazione degli accertamenti relativi alle singole cause di esclusione

Ufficio/sede dell'Agenzia delle Entrate:

Ufficio di _____, città _____, Prov. _____, via _____, n. _____, CAP _____ tel. _____, e-mail _____, PEC _____.

Ufficio della Provincia competente per la certificazione di cui alla legge 68/1999:

Provincia di _____, Ufficio _____, con sede in _____, via _____, n. _____, CAP _____, tel. _____, fax _____, e-mail _____, PEC _____.

_____, li _____

Il Documento deve essere firmato digitalmente

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

ALLEGATO C

INTEGRAZIONI AL DGUE A VALLE DELL'ENTRATA IN VIGORE DELLA LEGGE 55/2019 "CONVERSIONE IN LEGGE, CON MODIFICAZIONI, DEL DECRETO-LEGGE 18 APRILE 2019, N. 32, RECANTE DISPOSIZIONI URGENTI PER IL RILANCIO DEL SETTORE DEI CONTRATTI PUBBLICI, PER L'ACCELERAZIONE DEGLI INTERVENTI INFRASTRUTTURALI, DI RIGENERAZIONE URBANA E DI RICOSTRUZIONE A SEGUITO DI EVENTI SISMICI"

Parte III: Motivi di esclusione (ARTICOLO 80 DEL CODICE)**A: MOTIVI LEGATI A CONDANNE PENALI**

(N.B. NELLA DICHIARAZIONE DEVONO ESSERE RIPORTATE, OVE PRESENTI, TUTTE LE FATTISPECIE IVI COMPRESSE QUELLE PER LE QUALI IL SOGGETTO ABBA BENEFICIATO DELLA NON MENZIONE)

L'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva 2014/24/UE stabilisce i seguenti motivi di esclusione (Articolo 80, comma 1, del Codice):

- Partecipazione a un'organizzazione criminale (4)
- Corruzione(5)
- False comunicazioni sociali
- Frode(6);
- Reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche (7);
- Riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento al terrorismo (8);
- Lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani(9)

CODICE

- Ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione (lettera g) articolo 80, comma 1, del Codice);

Motivi legati a condanne penali ai sensi delle disposizioni nazionali di attuazione dei motivi stabiliti dall'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva (articolo 80, comma 1, del Codice):

Risposta:

⁽⁴⁾ Quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio, del 24 ottobre 2008, relativa alla lotta contro la criminalità organizzata (GU L 300 dell'11.11.2008, pag. 42).

⁽⁵⁾ Quale definita all'articolo 3 della convenzione relativa alla lotta contro la corruzione nella quale sono coinvolti funzionari delle Comunità europee o degli Stati membri dell'Unione europea (GU C 195 del 25.6.1997, pag. 1) e all'articolo 2, paragrafo 1, della decisione quadro 2003/568/GAI del Consiglio, del 22 luglio 2003, relativa alla lotta contro la corruzione nel settore privato (GU L 192 del 31.7.2003, pag. 54). Questo motivo di esclusione comprende la corruzione così come definita nel diritto nazionale dell'amministrazione aggiudicatrice (o ente aggiudicatore) o dell'operatore economico.

⁽⁶⁾ Ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee (GU C 316 del 27.11.1995, pag. 48).

⁽⁷⁾ Quali definiti agli articoli 1 e 3 della decisione quadro del Consiglio, del 13 giugno 2002, sulla lotta contro il terrorismo (GU L 164 del 22.6.2002, pag. 3). Questo motivo di esclusione comprende anche l'istigazione, il concorso, il tentativo di commettere uno di tali reati, come indicato all'articolo 4 di detta decisione quadro.

⁽⁸⁾ Quali definiti all'articolo 1 della direttiva 2005/60/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 ottobre 2005, relativa alla prevenzione dell'uso del sistema finanziario a scopo di riciclaggio dei proventi di attività criminose e di finanziamento del terrorismo (GU L 309 del 25.11.2005, pag. 15).

⁽⁹⁾ Quali definiti all'articolo 2 della direttiva 2011/36/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 5 aprile 2011, concernente la prevenzione e la repressione della tratta di esseri umani e la protezione delle vittime, e che sostituisce la decisione quadro del Consiglio 2002/629/GAI (GU L 101 del 15.4.2011, pag. 1).

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

<p>I soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice sono stati condannati con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena richiesta ai sensi dell'articolo 444 del Codice di procedura penale per uno dei motivi indicati sopra con sentenza pronunciata non più di cinque anni fa o, indipendentemente dalla data della sentenza, in seguito alla quale sia ancora applicabile un periodo di esclusione stabilito direttamente nella sentenza ovvero desumibile ai sensi dell'art. 80 comma 10 e 10-bis?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....][.....] ⁽¹⁰⁾</p>
<p>In caso affermativo, indicare⁽¹¹⁾:</p> <p>1) la data della condanna, del decreto penale di condanna o della sentenza di applicazione della pena su richiesta, la relativa durata e il reato commesso tra quelli riportati all'articolo 80, comma 1, lettera da a) a g) del Codice e i motivi di condanna,</p> <p>2) dati identificativi delle persone condannate [];</p> <p>3) se stabilita direttamente nella sentenza di condanna la durata della pena accessoria, indicare:</p>	<p>a) Data:[], durata [], lettera comma 1, articolo 80 [], motivi:[]</p> <p>b) [.....]</p> <p>c) durata del periodo d'esclusione [.....], lettera comma 1, articolo 80 [],</p>
<p>In caso di sentenze di condanna, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione¹² (autodisciplina o "Self-Cleaning", cfr. articolo 80, comma 7)?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>
<p>In caso affermativo, indicare:</p> <p>1) la sentenza di condanna definitiva ha riconosciuto l'attenuante della collaborazione come definita dalle singole fattispecie di reato?</p> <p>2) Se la sentenza definitiva di condanna prevede una pena detentiva non superiore a 18 mesi?</p> <p>3) in caso di risposta affermativa per le ipotesi 1) e/o 2), i soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice:</p> <p>- hanno risarcito interamente il danno?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>

⁽¹⁰⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽¹¹⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽¹²⁾ In conformità alle disposizioni nazionali di attuazione dell'articolo 57, paragrafo 6, della direttiva 2014/24/UE.

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

<p>- si sono impegnati formalmente a risarcire il danno?</p> <p>4) per le ipotesi 1) e 2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati?</p> <p>5) se le sentenze di condanne sono state emesse nei confronti dei soggetti cessati di cui all'art. 80 comma 3, indicare le misure che dimostrano la completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata:</p>	<p>[] Sì [] No</p> <p>[] Sì [] No</p> <p>[] Sì [] No</p> <p>In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....][.....]</p> <p>[.....]</p>
---	---

B: MOTIVI LEGATI AL PAGAMENTO DI IMPOSTE O CONTRIBUTI PREVIDENZIALI

Pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali (Articolo 80, comma 4, del Codice):	Risposta:	
L'operatore economico ha soddisfatto tutti gli obblighi relativi al pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali , sia nel paese dove è stabilito sia nello Stato membro dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore, se diverso dal paese di stabilimento?	[] Sì [] No	
In caso negativo , indicare:	Imposte/tasse	Contributi previdenziali
	a) Paese o Stato membro interessato	a) [.....]
b) Di quale importo si tratta	b) [.....]	b) [.....]
c) Come è stata stabilita tale inottemperanza:		
1) Mediante una decisione giudiziaria o amministrativa:		
- Tale decisione è definitiva e vincolante?	c1) [] Sì [] No	c1) [] Sì [] No
- Indicare la data della sentenza di condanna o della decisione.	[.....]	[.....]
- Nel caso di una sentenza di condanna, se stabilita direttamente nella sentenza di condanna , la durata del periodo d'esclusione:	[.....]	[.....]
2) In altro modo? Specificare:	c2) [.....]	c2) [.....]

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

d) l'operatore economico ha ottemperato ai suoi obblighi, pagando o impegnandosi in modo vincolante a pagare le imposte o i contributi previdenziali dovuti, compresi eventuali interessi maturati o multe, avendo formalizzato il pagamento o l'impegno prima della scadenza del termine per la presentazione della domanda (Articolo 80, comma 4, ultimo periodo, del Codice)	d) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate: [.....]	d) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate: [.....]
Se la documentazione pertinente relativa al pagamento di imposte o contributi previdenziali è disponibile elettronicamente, indicare:	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione) ⁽¹³⁾ : [.....][.....][.....]	

 C: MOTIVI LEGATI A INSOLVENZA, CONFLITTO DI INTERESSI O ILLECITI PROFESSIONALI ⁽¹⁴⁾

Si noti che ai fini del presente appalto alcuni dei motivi di esclusione elencati di seguito potrebbero essere stati oggetto di una definizione più precisa nel diritto nazionale, nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara. Il diritto nazionale può ad esempio prevedere che nel concetto di "grave illecito professionale" rientrino forme diverse di condotta.

Informazioni su eventuali situazioni di insolvenza, conflitto di interessi o illeciti professionali	Risposta:
<p>L'operatore economico ha violato, per quanto di sua conoscenza, obblighi applicabili in materia di salute e sicurezza sul lavoro, di diritto ambientale, sociale e del lavoro, ⁽¹⁵⁾ di cui all'articolo 80, comma 5, lett. a), del Codice ?</p> <p>In caso affermativo, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione (autodisciplina o "Self-Cleaning, cfr. articolo 80, comma 7)?</p> <p>In caso affermativo, indicare:</p> <p>1) L'operatore economico</p> <ul style="list-style-type: none"> - ha risarcito interamente il danno? - si è impegnato formalmente a risarcire il danno? <p>2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo elencare la documentazione pertinente <input type="checkbox"/> e, se disponibile elettronicamente,</p>

⁽¹³⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽¹⁴⁾ Cfr. articolo 57, paragrafo 4, della direttiva 2014/24/UE.

⁽¹⁵⁾ Così come stabiliti ai fini del presente appalto dalla normativa nazionale, dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara ovvero dall'articolo 18, paragrafo 2, della direttiva 2014/24/UE.



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

	<p>indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....]</p>
<p>L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni oppure è sottoposto a un procedimento per l'accertamento di una delle seguenti situazioni di cui all'articolo 80, comma 5, lett. <i>b</i>), del Codice:</p> <p>a) fallimento</p> <p>In caso affermativo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il curatore del fallimento è stato autorizzato all'esercizio provvisorio ed è stato autorizzato dal giudice delegato ad eseguire i contratti già stipulati dall'impresa fallita (articolo 110, comma 3) del Codice)? - la partecipazione alla procedura di affidamento è stata subordinata ai sensi dell'art. 110, comma 6, all'avvalimento di altro operatore economico? <p>b) liquidazione coatta</p> <p>c) concordato preventivo</p> <p>d) concordato con continuità aziendale</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo indicare gli estremi dei provvedimenti [.....] [.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo indicare l'Impresa ausiliaria [.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo indicare gli estremi del provvedimento di ammissione/autorizzazione [.....] rilasciato dal Tribunale [.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo la partecipazione alla procedura di affidamento è stata subordinata ai sensi dell'art. 110, comma 6, all'avvalimento di altro operatore economico</p>
<p>L'operatore economico si è reso colpevole di gravi illeciti professionali⁽¹⁶⁾ di cui all'art. 80 comma 5 lett. <i>c</i>), <i>c-bis</i>), <i>c-ter</i>) e <i>c-quater</i>) del Codice?</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate, specificando la tipologia di illecito:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....]</p>

⁽¹⁶⁾ Cfr., ove applicabile, il diritto nazionale, l'avviso o bando pertinente o i documenti di gara.



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

<p>In caso affermativo, l'operatore economico ha adottato misure di autodisciplina?</p> <p>In caso affermativo, indicare:</p> <p>1) L'operatore economico:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ha risarcito interamente il danno? - si è impegnato formalmente a risarcire il danno? <p>2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo elencare la documentazione pertinente <input type="checkbox"/> e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....][.....]</p>
<p>L'operatore economico è a conoscenza di qualsiasi conflitto di interessi⁽¹⁷⁾ legato alla sua partecipazione alla procedura di appalto (articolo 80, comma 5, lett. d) del Codice)?</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate sulle modalità con cui è stato risolto il conflitto di interessi:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....]</p>
<p>L'operatore economico o un'impresa a lui collegata ha fornito consulenza all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore o ha altrimenti partecipato alla preparazione della procedura d'aggiudicazione (articolo 80, comma 5, lett. e) del Codice?</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate sulle misure adottate per prevenire le possibili distorsioni della concorrenza:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....]</p>
<p>L'operatore economico può confermare di:</p> <p>a) non essersi reso gravemente colpevole di false dichiarazioni nel fornire le informazioni richieste per verificare l'assenza di motivi di esclusione o il rispetto dei criteri di selezione,</p> <p>b) non avere occultato tali informazioni?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>

⁽¹⁷⁾ Come indicato nel diritto nazionale, nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

D: ALTRI MOTIVI DI ESCLUSIONE EVENTUALMENTE PREVISTI DALLA LEGISLAZIONE NAZIONALE DELLO STATO MEMBRO DELL'AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE O DELL'ENTE AGGIUDICATORE

Motivi di esclusione previsti esclusivamente dalla legislazione nazionale (articolo 80, comma 2 e comma 5, lett. <i>f), f-bis), f-ter), g), h), i), l), m)</i> del Codice e art. 53 comma 16-ter del D. Lgs. 165/2001:	Risposta:
Sussistono a carico dell'operatore economico cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall' <u>articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159</u> o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all' <u>articolo 84, comma 4, del medesimo decreto</u> , fermo restando quanto previsto dagli <u>articoli 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159</u> , con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia - nonché dall'art. 34-bis, commi 6 e 7 del d.lgs. 159/2011- (Articolo 80, comma 2, del Codice)?	<p align="center">[] Sì [] No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....][.....]⁽¹⁸⁾</p>
L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni? 1) è stato soggetto alla sanzione interdittiva di cui all' <u>articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231</u> o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all' <u>articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81</u> (Articolo 80, comma 5, lettera <i>f)</i>); 2) ha presentato in procedure di gara e negli affidamenti di subappalti documentazione o dichiarazioni non veritiere (Articolo 80, comma 5, lettera <i>f-bis)</i> 3) è iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa	<p align="center">[] Sì [] No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p align="center">[] Sì [] No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p align="center">[] Sì [] No</p>

(18) Ripetere tante volte quanto necessario.

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

<p>documentazione nelle procedure di gara e negli affidamenti di subappalti (Articolo 80, comma 5, lettera f-ter)</p> <p>4) è iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione (Articolo 80, comma 5, lettera g);</p> <p>5) ha violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55 (Articolo 80, comma 5, lettera h)?</p> <p>In caso affermativo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - indicare la data dell'accertamento definitivo e l'autorità o organismo di emanazione: - la violazione è stata rimossa? <p>6) è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68 (Articolo 80, comma 5, lettera i);</p>	<p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Non è tenuto alla disciplina legge 68/1999</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p>Nel caso in cui l'operatore non è tenuto alla disciplina legge 68/1999 indicare le motivazioni:</p>
---	--

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

<p>7) è stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'art.416 bis.1 del c.p.?</p> <p>In caso affermativo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ha denunciato i fatti all'autorità giudiziaria? - ricorrono i casi previsti all'articolo 4, primo comma, della Legge 24 novembre 1981, n. 689 (articolo 80, comma 5, lettera l) ? 	<p>(numero dipendenti e/o altro)</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>
<p>8) si trova rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale (articolo 80, comma 5, lettera m)?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>
<p>9) L'operatore economico si trova nella condizione prevista dall'art. 53 comma 16-ter del D.Lgs. 165/2001 (pantouflage o revolving door) in quanto ha concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, ha attribuito incarichi ad ex dipendenti della stazione appaltante che hanno cessato il loro rapporto di lavoro da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa stazione appaltante nei confronti del medesimo operatore economico?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

ALLEGATO D

DATI POSIZIONI CONTRIBUTIVE

RAGIONE/DENOMINAZIONE SOCIALE

CCNL APPLICATO

DIMENSIONE AZIENDALE

N. dipendenti _____

DATI INAIL

Codice ditta _____

PAT sede legale impresa _____

DATI INPS

matricola azienda _____

codice sede INPS _____

Il Documento deve essere firmato digitalmente

Copia



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

Allegato 2 Attestazione pagamento imposta bollo

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 60 E 164 DEL D. LGS. N. 50/2016, DEI SERVIZI DI GESTIONE BAR, TAVOLA CALDA/FREDDA PRESSO LA SEDE DELLA REGIONE LAZIO DI VIA R. RAIMONDI GARIBALDI 7 ROMA CIG 9807809C04

CODICI CPV: 55410000-7 (SERVIZI DI GESTIONE BAR) - 55510000-8 (SERVIZI DI MENSA)

MODELLO ATTESTAZIONE PAGAMENTO IMPOSTA DI BOLLO



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

Il sottoscritto, consapevole che le false dichiarazioni, la falsità degli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale (Art. 75 e 76 dpr 28.12.2000 n. 445) **trasmette la presente dichiarazione, attestando ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 28.12.2000 n. 445 quanto segue:**

*Spazio per l'apposizione
del contrassegno
telematico*

Il sottoscritto _____, nato a _____ il _____ C.F. _____, domiciliato per la carica presso la sede societaria ove appresso, nella sua qualità di _____ e legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare la _____ nella presente procedura, con sede in _____, Via _____, iscritta al Registro delle Imprese di ___ al n. ___, codice fiscale n. _____ e partita IVA n. _____,

DICHIARA

che, ad integrazione del documento, l'imposta di bollo è stata assolta in modo virtuale tramite apposizione del contrassegno telematico su questo cartaceo trattenuto, in originale, presso il mittente, a disposizione degli organi di controllo.

A tal proposito dichiara inoltre che la marca da bollo di euro _____ applicata ha:

- **Identificativo n.** _____
- **Data** _____

di essere a conoscenza che la Regione Lazio potrà effettuare controlli sulle pratiche presentate e pertanto si impegna a conservare il presente documento e a renderlo disponibile ai fini dei successivi controlli.

Luogo e data

Firma digitale

AVVERTENZE:

Il presente modello, provvisto di contrassegno sostitutivo del bollo deve essere debitamente compilato e sottoscritto con firma digitale del dichiarante o del procuratore speciale ed allegato sul STELLA, come indicato nel paragrafo "Documentazione a corredo" del Disciplinare di gara.

Allegato 2 –Modello attestazione pagamento imposta di bollo

Modulo - DGUE

FORMULARIO PER IL DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO (DGUE)

Parte I: Informazioni sulla procedura di appalto e sull'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore

Le informazioni richieste dalla parte I saranno acquisite automaticamente a condizione che per generare e compilare il DGUE sia utilizzato il servizio DGUE in formato elettronico. In caso contrario tali informazioni devono essere inserite dall'operatore economico.

Informazioni sulla pubblicazione

Per le procedure di appalto per le quali è stato pubblicato un avviso di indizione di gara nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea le informazioni richieste dalla parte I saranno acquisite automaticamente, a condizione che per generare e compilare il DGUE sia utilizzato il servizio DGUE elettronico (1). Riferimento della pubblicazione del pertinente avviso o bando (2) nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea: [6](#)

GU UE S Numero:

Data

Pagina

Numero dell'avviso nella GU S:

Se non è pubblicato un avviso di indizione di gara nella GU UE, l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore deve compilare le informazioni in modo da permettere l'individuazione univoca della procedura di appalto:

Se non sussiste obbligo di pubblicazione di un avviso nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, fornire altre informazioni in modo da permettere l'individuazione univoca della procedura di appalto (ad esempio il rimando ad una pubblicazione a livello nazionale):

Identità del committente

*Denominazione

Giunta Regionale

*Paese

Italia

*Codice Fiscale

80143490581

Informazioni sulla procedura di appalto

*Titolo

Concessione bar Via R. Raimondi Garibaldi 7, Roma

*Breve descrizione dell'appalto

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 60 E 164 DEL D. LGS. N. 50/2016, DEI SERVIZI DI GESTIONE BAR, TAVOLA CALDA/FREDDA PRESSO LA SEDE DELLA REGIONE LAZIO DI VIA R. RAIMONDI GARIBALDI 7 ROMA CIG 9807809C04
Codici CPV: 55410000-7 (Servizi di gestione bar) - 55510000-8 (Servizi di mensa)

Numero di riferimento attribuito al fascicolo dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore (ove esistente):

CIG

9807809C04

Codice progetto (ove l'appalto sia finanziato o cofinanziato con fondi europei)

Tutte le altre informazioni in tutte le sezioni del DGUE devono essere inserite dall'operatore economico

Parte II: Informazioni sull'operatore economico**A: INFORMAZIONI SULL'OPERATORE ECONOMICO****Dati Identificativi**

*Nome/denominazione:

Partita IVA, se applicabile:

Se non è applicabile un numero di partita IVA indicare un altro numero di identificazione nazionale (es. Codice Fiscale), se richiesto e applicabile

Indirizzo postale:

*Via e numero civico

*Città

*Paese

Indirizzo Internet o sito web (ove esistente):

Persone di contatto: (Ripetere se necessario) #1

*Persona di contatto:

*Telefono:

*PEC o e-mail:

*L'operatore economico è una microimpresa, oppure un'impresa piccola o media?

si

no

Se pertinente: l'operatore economico è iscritto in un elenco ufficiale di imprenditori, fornitori, o prestatori di servizi o possiede una certificazione rilasciata da organismi accreditati, ai sensi dell'articolo 90 del Codice ?

si

no

Non applicabile

*L'operatore economico partecipa alla procedura di appalto insieme ad altri?

si

no

B: INFORMAZIONI SUI RAPPRESENTANTI DELL'OPERATORE ECONOMICO

Se pertinente, indicare nome e indirizzo delle persone abilitate ad agire come rappresentanti, ivi compresi procuratori e institori, dell'operatore economico ai fini della procedura di appalto in oggetto; se intervengono più legali rappresentanti ripetere tante volte quanto necessario

Legali rappresentanti #1

*Nome:

*Cognome:

*Data di nascita:

*Luogo di nascita:

Via e numero civico:

E-mail:

Codice postale:

Atto n. G08316 del 14/06/2023 Telefono:

Città:

Posizione/Titolo ad agire:

Paese:

Se necessario, fornire precisazioni sulla rappresentanza
(forma, portata, scopo, firma congiunta):

C: INFORMAZIONI SULL'AFFIDAMENTO SULLE CAPACITÀ DI ALTRI SOGGETTI (Articolo 89 del Codice – Avvalimento)

L'operatore economico fa affidamento sulle capacità di altri soggetti per soddisfare i criteri di selezione della parte IV e rispettare i criteri e le regole (eventuali) della parte V?

si **no**

In caso affermativo, indicare la denominazione degli operatori economici di cui si intende avvalersi, i requisiti oggetto di avvalimento e presentare per ciascuna impresa ausiliaria un DGUE distinto, debitamente compilato e firmato dai soggetti interessati, con le informazioni richieste dalle sezioni A e B della presente parte, dalla parte III e dalla parte IV ove pertinente e dalla parte VI. Si noti che dovrebbero essere indicati anche i tecnici o gli organismi tecnici che non facciano parte integrante dell'operatore economico, in particolare quelli responsabili del controllo della qualità e, per gli appalti pubblici di lavori, quelli di cui l'operatore economico disporrà per l'esecuzione dell'opera.

D: INFORMAZIONI CONCERNENTI I SUBAPPALTATORI SULLE CUI CAPACITÀ L'OPERATORE ECONOMICO NON FA AFFIDAMENTO (Articolo 105 del Codice – Subappalto)

(Tale sezione è da compilare solo se le informazioni sono esplicitamente richieste dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore).

L'operatore economico intende subappaltare parte del contratto a terzi?

si **no**

Se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore richiede esplicitamente queste informazioni in aggiunta alle informazioni della presente sezione, ognuno dei subappaltatori (o categorie di subappaltatori) interessati dovrà compilare un proprio D.G.U.E. fornendo le informazioni richieste dalle sezioni A e B della presente parte, dalla parte III, dalla parte IV ove pertinente e dalla parte VI.

PARTE III: MOTIVI DI ESCLUSIONE (Articolo 80 del Codice)

A: MOTIVI LEGATI A CONDANNE PENALI

L'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva 2014/24/UE stabilisce i seguenti motivi di esclusione (Articolo 80, comma 1, del Codice):

- Partecipazione a un'organizzazione criminale;
- Corruzione;
- Frode;
- Reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche;
- Riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento al terrorismo;
- Lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani;
- Ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione.

*I soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice sono stati condannati con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena richiesta ai sensi dell'articolo 444 del Codice di procedura penale per uno dei motivi indicati sopra, con sentenza pronunciata non più di cinque anni fa o in seguito alla quale sia ancora applicabile un periodo di esclusione stabilito direttamente nella sentenza ovvero desumibile ai sensi

si **no**

B: MOTIVI LEGATI AL PAGAMENTO DI IMPOSTE O CONTRIBUTI PREVIDENZIALI**Pagamento di imposte, tasse (Art. 80 comma 4 del Codice)**

*L'operatore economico ha violato obblighi relativi al pagamento di imposte o tasse, sia nel paese dove è stabilito sia nello Stato membro dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore, se diverso dal paese di stabilimento?

si *no*

La documentazione pertinente relativa al pagamento di imposte o tasse è disponibile elettronicamente?

si *no*

Pagamento di contributi previdenziali (Articolo 80, comma 4 del Codice)

*L'operatore economico ha violato obblighi relativi al pagamento di contributi previdenziali, sia nel paese dove è stabilito sia nello Stato membro dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore, se diverso dal paese di stabilimento?

si *no*

La documentazione pertinente relativa al pagamento di contributi previdenziali è disponibile elettronicamente?

si *no*

C: MOTIVI LEGATI A INSOLVENZA, CONFLITTO DI INTERESSI O ILLECITI PROFESSIONALI

Si noti che ai fini del presente appalto alcuni dei motivi di esclusione elencati di seguito potrebbero essere stati oggetto di una definizione più precisa nel diritto nazionale, nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara. Il diritto nazionale può ad esempio prevedere che nel concetto di "grave illecito professionale" rientrino forme diverse di condotta.

*L'operatore economico ha violato, per quanto di sua conoscenza, obblighi applicabili in materia di salute e sicurezza sul lavoro?

si *no*

*L'operatore economico ha violato, per quanto di sua conoscenza, obblighi applicabili in materia di diritto ambientale?

si *no*

*L'operatore economico ha violato, per quanto di sua conoscenza, obblighi applicabili in materia di diritto sociale?

si *no*

*L'operatore economico ha violato, per quanto di sua conoscenza, obblighi applicabili in materia di diritto del lavoro?

si *no*

L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni oppure è sottoposto a un procedimento per l'accertamento di una delle seguenti situazioni di cui all'articolo 80, comma 5, lett. b), del Codice :

*a) fallimento

si *no*

*b) liquidazione coatta

si *no*

*c) concordato preventivo

si *no*

*d) è ammesso a concordato con continuità aziendale

si no
Atto n. G08316 del 14/06/2023

*L'operatore economico si è reso colpevole di gravi illeciti professionali di cui all'art. 80 comma 5 lett. c), c-bis), c-ter) e c-quater) del Codice?

si no

*L'operatore economico è a conoscenza di qualsiasi conflitto di interessi legato alla sua partecipazione alla procedura di appalto (articolo 80, comma 5, lett. d) del Codice)?

si no

*L'operatore economico o un'impresa a lui collegata ha fornito consulenza all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore o ha altrimenti partecipato alla preparazione della procedura di aggiudicazione (articolo 80, comma 5, lett. e) del Codice)?

si no

*L'operatore economico può confermare di:
a) non essersi reso gravemente colpevole di false dichiarazioni nel fornire le informazioni richieste per verificare l'assenza di motivi di esclusione o il rispetto dei criteri di selezione,

si no

*b) non avere occultato tali informazioni?

si no

D: ALTRI MOTIVI DI ESCLUSIONE EVENTUALMENTE PREVISTI DALLA LEGISLAZIONE NAZIONALE DELLO STATO MEMBRO DELL'AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE O DELL'ENTE AGGIUDICATORE

*Sussistono a carico dell'operatore economico cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto, fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia - nonché dall'art. 34-bis, commi 6 e 7 del d.lgs. 159/2011 (Articolo 80, comma 2, del Codice)?

si no

L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni ?

*1. è stato soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di

si no

contrarre
con la
pubblica
amministrazione,
compresi i
provvedimenti
interdittivi
di cui
all'articolo
14 del
decreto
legislativo
9 aprile
2008, n.
81
(Articolo
80, comma
5, lettera
f);

*2. ha presentato in procedure di gara e negli affidamenti di subappalti documentazione o dichiarazioni non veritiere (Articolo 80, comma 5, lettera f-bis)

si *no*

*3. è iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione nelle procedure di gara e negli affidamenti di subappalti (Articolo 80, comma 5, lettera f-ter)

si *no*

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente?

si *no*

*4. è iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione (Articolo 80, comma 5, lettera g);

si *no*

*5. ha violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55. (Articolo 80, comma 5, lettera h)?

si *no*

*6. l'operatore economico è tenuto alla disciplina legge 68/1999?

si *no*

*7. è stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 416 bis.1 del c.p.?

si *no*

*8. si trova rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale (articolo 80, comma 5, lettera m).

si *no*

*9. L'operatore economico si trova nella condizione prevista dall'art. 53 comma 16-ter del D.Lgs. 165/2001 (pantouflage o revolving door) in quanto ha concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, ha attribuito incarichi ad ex dipendenti della stazione appaltante che hanno cessato il loro rapporto di lavoro da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della

si *no*

PARTE IV: CRITERI DI SELEZIONE

In merito ai criteri di selezione (sezione a o sezioni da A a D della presente parte) l'operatore economico dichiara che:

a: INDICAZIONE GLOBALE PER TUTTI I CRITERI DI SELEZIONE

L'operatore economico deve compilare questo campo solo se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore ha indicato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati che l'operatore economico può limitarsi a compilare la sezione a della parte IV senza compilare nessun'altra sezione della parte IV:

Indicazione generale per tutti i criteri di selezione

*Soddisfa tutti i criteri di selezione richiesti

si

no

In merito ai criteri di selezione l'operatore economico dichiara che

A: IDONEITÀ (ARTICOLO 83, COMMA 1, LETTERA A), DEL CODICE)

Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

*È iscritto in un registro professionale tenuto nello Stato membro di stabilimento.

si

no

*È iscritto in un registro commerciale tenuto nello Stato membro di stabilimento.

si

no

Per gli appalti di servizi:

È richiesta una particolare autorizzazione per poter prestare il servizio di cui trattasi nel paese di stabilimento dell'operatore economico?

si

no

È richiesta l'appartenenza a una particolare organizzazione (elenchi, albi, ecc.) per poter prestare il servizio di cui trattasi nel paese di stabilimento dell'operatore economico?

si

no

B: CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA (Articolo 83, comma 1, lettera b), del Codice)

Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

Fatturato Annuo Generale

1a) Il Fatturato annuo ("generale") dell'operatore economico per il numero di esercizi richiesto nell'avviso o bando pertinente, nei documenti di gara o nel DGUE è il seguente:

Esercizio

Fatturato

Esercizio

Fatturato

Esercizio

Fatturato

Esercizio

Fatturato

Esercizio

Fatturato

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente?

si

no

Fatturato annuo medio

1b) Il fatturato annuo medio dell'operatore

Numero di Esercizi

Fatturato Medio

economico per il numero di esercizi richiesti nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente: 

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente? **si** **no**

Fatturato annuo specifico

2a) Il fatturato annuo specifico dell'operatore economico nel settore di attività oggetto dell'appalto e specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara per il numero di esercizi richiesto è il seguente:

Esercizio

Fatturato

Esercizio

Fatturato

Esercizio

Fatturato

Esercizio


Fatturato

Esercizio

Fatturato

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente? **si** **no**

Fatturato medio specifico

2b) Il fatturato annuo medio specifico dell'operatore economico nel settore e per il numero di esercizi specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente: 

Numero di Esercizi


Fatturato Medio

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente? **si** **no**

3) Se le informazioni relative al fatturato (generale o specifico) non sono disponibili per tutto il periodo richiesto, indicare la data di costituzione o di avvio delle attività dell'operatore economico:

Indici finanziari

Indice finanziario #1

4) Per quanto riguarda gli indici finanziari specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ai sensi dell'art. 83 comma 4, lett. b), del Codice, l'operatore economico dichiara che i valori attuali degli indici richiesti sono i seguenti: 

Descrizione

Indice

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente? **si** **no**

Copertura contro i rischi professionali

5) L'importo assicurato dalla copertura contro i rischi professionali è il seguente (articolo 83, comma 4, lettera c) del Codice):

Importo

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente? **si** **no**

6) Per quanto riguarda gli eventuali altri requisiti economici o finanziari specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara, l'operatore economico dichiara che:

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente? **si** **no**

C: CAPACITÀ TECNICHE E PROFESSIONALI (Articolo 83, comma 1, lettera c), del Codice)

Per gli appalti di forniture: consegna di forniture del tipo specificato

Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara):

1b) Unicamente per gli appalti pubblici di forniture: Durante il periodo di riferimento l'operatore economico ha consegnato le seguenti forniture principali del tipo specificato. Indicare nell'elenco gli importi, le date e i destinatari, pubblici o privati:

Descrizione	Importo	Data	Destinatari
Descrizione	Importo	Data	Destinatari
Descrizione	Importo	Data	Destinatari
Descrizione	Importo	Data	Destinatari
Descrizione	Importo	Data	Destinatari

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente? *si* *no*

Per gli appalti di servizi: prestazione di servizi del tipo specificato

Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara)

1c) Unicamente per gli appalti pubblici di servizi: Durante il periodo di riferimento l'operatore economico ha prestato i seguenti servizi principali del tipo specificato. Indicare nell'elenco gli importi, le date e i destinatari, pubblici o privati:

Descrizione	Importo	Data	Destinatari
Descrizione	Importo	Data	Destinatari
Descrizione	Importo	Data	Destinatari
Descrizione	Importo	Data	Destinatari
Descrizione	Importo	Data	Destinatari

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente? *si* *no*

2) Può disporre dei seguenti tecnici o organismi tecnici, citando in particolare quelli responsabili del controllo della qualità.

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente? *si* *no*

Nel caso di appalti pubblici di lavori l'operatore economico potrà disporre dei seguenti tecnici o organismi tecnici per l'esecuzione dei lavori:

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente? *si* *no*

3) Utilizza le seguenti attrezzature tecniche e adotta le seguenti misure per garantire la qualità e dispone degli strumenti di studio e ricerca indicati di seguito:

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente? *si* *no*

4) Potrà applicare i seguenti sistemi di gestione e di controllo della catena di approvvigionamento

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente?

si

no

5) Per la fornitura di prodotti o la prestazione di servizi complessi o, eccezionalmente, di prodotti o servizi richiesti per una finalità particolare: L'operatore economico consentirà l'esecuzione di verifiche delle sue capacità di produzione o strutture tecniche e, se necessario, degli strumenti di studio e di ricerca di cui egli dispone, nonché delle misure adottate per garantire la qualità?

si

no

6) Indicare i titoli di studio e professionali di cui sono in possesso

a) lo stesso prestatore di servizi o imprenditore, e/o (in funzione dei requisiti richiesti nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara)

b) i componenti della struttura tecnica-operativa/ gruppi di lavoro:

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente?

si

no

7) L'operatore economico potrà applicare durante l'esecuzione dell'appalto le seguenti misure di gestione ambientale:

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente?

si

no

Numero di dirigenti

8a) Il numero dei dirigenti dell'operatore economico negli ultimi tre anni è stato il seguente:

Anno

Numero di dirigenti

Anno

Numero di dirigenti

Anno

Numero di dirigenti

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente?

si

no

Organico medio annuo

8b) L'organico medio annuo dell'operatore economico negli ultimi tre anni è il seguente:

Anno

Organico medio annuo

Anno

Organico medio annuo

Anno

Organico medio annuo

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente?

si

no

9) Per l'esecuzione dell'appalto l'operatore economico disporrà dell'attrezzatura, del materiale e dell'equipaggiamento tecnico seguenti:

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente?

si

no

10) L'operatore economico intende eventualmente subappaltare la seguente quota (espressa in percentuale) dell'appalto:

11) Per gli appalti pubblici di forniture: L'operatore economico fornirà i campioni, le descrizioni o le fotografie dei prodotti da fornire, non necessariamente accompagnati dalle certificazioni di autenticità, come richiesti.

si *no*

se applicabile, l'operatore economico dichiara inoltre che provvederà a fornire le richieste certificazioni di autenticità

si *no*

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente?

si *no*

12) Per gli appalti pubblici di forniture: L'operatore economico può fornire i richiesti certificati rilasciati da istituti o servizi ufficiali incaricati del controllo della qualità, di riconosciuta competenza, i quali attestino la conformità di prodotti ben individuati mediante riferimenti alle specifiche tecniche o norme indicate nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara?

si *no*

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente?

si *no*

13) Per quanto riguarda gli eventuali altri requisiti tecnici e professionali specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara, l'operatore economico dichiara che:

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente?

si *no*

D: SISTEMI DI GARANZIA DELLA QUALITÀ E NORME DI GESTIONE AMBIENTALE (Articolo 87 del Codice)

L'operatore economico deve fornire informazioni solo se i programmi di garanzia della qualità e/o le norme di gestione ambientale sono stati richiesti dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati.

***L'operatore economico potrà presentare certificati rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli soddisfa determinate norme di garanzia della qualità, compresa l'accessibilità per le persone con disabilità?**

si *no*

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente?

si *no*

***L'operatore economico potrà presentare certificati rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli rispetta determinati sistemi o norme di gestione ambientale?**

si *no*

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente?

si *no*

PARTE V: RIDUZIONE DEL NUMERO DI CANDIDATI QUALIFICATI (ARTICOLO 91 DEL CODICE)

L'operatore economico deve fornire informazioni solo se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore ha specificato i criteri e le regole obiettivi e non discriminatori da applicare per limitare il numero di candidati che saranno invitati a presentare un'offerta o a partecipare al dialogo. Tali informazioni, che possono essere accompagnate da condizioni relative ai (tipi di) certificati o alle forme di prove documentali da produrre eventualmente, sono riportate nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati.

Solo per le procedure ristrette, le procedure competitive con negoziazione, le procedure di dialogo competitivo e i partenariati per l'innovazione:

L'operatore economico dichiara: di soddisfare i criteri e le regole obiettivi e non discriminatori da applicare per limitare il numero di candidati, come di seguito indicato:

Se sono richiesti determinati certificati o altre forme di prove documentali, indicare per ciascun documento se l'operatore economico dispone dei documenti richiesti:

Descrizione

Disponibile
si *no*

Queste informazioni sono disponibili elettronicamente?
si *no*

PARTE VI: DICHIARAZIONI FINALI

Il sottoscritto/i sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente che le informazioni riportate nelle precedenti parti da II a V sono veritiere e corrette e che il sottoscritto/i sottoscritti è/sono consapevole/consapevoli delle conseguenze di una grave falsa dichiarazione, ai sensi dell'articolo 76 del DPR 445/2000.

Ferme restando le disposizioni degli articoli 40 e 46 del DPR 445/2000, il sottoscritto/i sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente di essere in grado di produrre, su richiesta e senza indugio, i certificati e le altre forme di prove documentali del caso, con le seguenti eccezioni:

a) se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore hanno la possibilità di acquisire direttamente la documentazione complementare accedendo a una banca dati nazionale che sia disponibile gratuitamente in un qualunque Stato membro, oppure

b) a decorrere al più tardi dal 18 aprile 2018, l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore sono già in possesso della documentazione in questione.

Il sottoscritto/i sottoscritti autorizza/autorizzano formalmente l'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore di cui alla parte I, sezione A ad accedere ai documenti complementari alle informazioni del presente documento di gara unico europeo, ai fini della suddetta procedura di appalto.

Data e Luogo

*Data

Luogo

Copia



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

Allegato 4 Schema di Offerta Economica

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI
ARTT. 60 E 164 DEL D. LGS. N. 50/2016, DEI SERVIZI DI GESTIONE BAR, TAVOLA
CALDA/FREDDA PRESSO LA SEDE DELLA REGIONE LAZIO DI VIA R. RAIMONDI
GARIBALDI 7 ROMA CIG 9807809C04**

Codici CPV: 55410000-7 (Servizi di gestione bar) - 55510000-8 (Servizi di mensa)

SCHEMA DI OFFERTA ECONOMICA

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

DICHIARAZIONE D'OFFERTA ECONOMICA

Il sottoscritto _____, nato a _____ il _____, domiciliato per la carica presso la sede societaria ove appresso, nella sua qualità di _____ e legale rappresentante della _____, con sede in _____, Via _____, capitale sociale Euro _____ (_____), iscritta al Registro delle Imprese di ___ al n. ___, codice fiscale n. _____, partita IVA n. _____, codice Ditta INAIL n. _____, Posizioni Assicurative Territoriali – P.A.T. n. _____ e Matricola aziendale INPS n. _____ (in R.T.I. o Consorzio costituito/costituendo con le Imprese _____) di seguito denominata “**Impresa**”, nel rispetto di modalità, termini, condizioni e requisiti minimi ivi previsti, con prezzi offerti onnicomprensivi di tutti gli oneri, spese e remunerazione per l’esatto e puntuale adempimento di ogni obbligazione contrattuale. ai sensi e per gli effetti degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, sotto la propria responsabilità,

OFFRE

- percentuale di ribasso unica da applicare ai prezzi posti a base di gara per il servizio di gestione bar tenendo conto dei prezzi indicati al punto 19 del Capitolato speciale _____
- percentuale di ribasso unica da applicare ai prezzi posti a base di gara per il servizio di tavola calda/fredda tenendo conto dei prezzi indicati al punto 19 del Capitolato speciale _____
- costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all’art. 95, comma 10, del Codice _____
- costi della manodopera, ai sensi dell’art. 95, comma 10, del Codice _____

Il Documento deve essere firmato digitalmente



**REGIONE
LAZIO**

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

D.U.V.R.I.
DOCUMENTO UNICO
DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

Informazioni sui rischi specifici del luogo di lavoro
(art. 26, comma 1 lett. b, D.Lgs. 81/08)

Misure adottate per eliminare o ridurre al minimo i rischi da interferenze
(art. 26, comma 3, D.lgs. 81/08)

	<p><i>OGGETTO DELL'APPALTO:</i></p> <p>PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 60 E 164 DEL D. LGS. N. 50/2016, DEI SERVIZI DI GESTIONE BAR, TAVOLA CALDA/FREDDA PRESSO LA SEDE DELLA REGIONE LAZIO DI VIA R. RAIMONDI GARIBALDI 7 ROMA CIG 9807809C04</p> <p>Codici CPV: 55410000-7 (Servizi di gestione bar) - 55510000-8 (Servizi di mensa)</p>	<p><i>Rif. Doc.: D.U.V.R.I.</i></p> <p><i>Rev.: 0.0</i></p> <p><i>Data:</i> <i>Giugno 2023</i></p>
--	--	--

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

INDICE

1. PREMESSA.....	3
2. RISCHI DA INTERFERENZE	3
3. MISURE DI COORDINAMENTO GENERALI	4
4. OGGETTO DELL'APPALTO.....	4
5. SOGGETTI COINVOLTI	4
6. DETTAGLIO DEL COORDINAMENTO	6
7. SOSPENSIONE DEL SERVIZIO	6
8. MISURE DI RICONOSCIMENTO DEL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO	6
9. DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA ATTUATE.....	7
10. INFORMAZIONI GENERALI.....	7
11. RISCHI DA INTERFERENZE	8
12. RISCHI DA INTERFERENZE E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	9
13. DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE – PRESCRIZIONI PER L'EMERGENZA E L'ESODO	12
14. MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE GENERALI	13
15. STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA relativi alle interferenze	15
16. CONCLUSIONI E SOTTOSCRIZIONE DEL DOCUMENTO	17
17. ALLEGATI.....	18
<i>Allegato "A".....</i>	<i>19</i>
<i>Allegato "B".....</i>	<i>30</i>
<i>Allegato "C".....</i>	<i>21</i>
<i>Allegato "D".....</i>	<i>24</i>
<i>Allegato "E".....</i>	<i>26</i>

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

1. PREMESSA

Il presente **Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI)**, contiene le misure da adottare per neutralizzare i rischi da interferenze, in ottemperanza all'art. 26 del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 così come modificato dal D. Lgs. n. 106/09 che rappresenta *"Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione e il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare le interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o d'opera. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi"*.

Il contenuto del presente DUVRI risponde all'obbligo di cooperazione imposto al Committente ed è limitato all'attuazione di quelle misure rivolte ad eliminare i pericoli che, per effetto dell'esecuzione del servizio appaltato, vanno ad incidere sia sui dipendenti dell'appaltante sia su quelli dell'appaltatore, mentre ciascun datore di lavoro deve provvedere autonomamente alla tutela dei propri lavoratori subordinati, assumendone la relativa responsabilità.

Prima dell'affidamento del servizio in concessione, si provvederà a fornire all'appaltatore, in allegato al contratto, il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze, che sarà costituito dal presente documento preventivo, eventualmente modificato e integrato su proposta dell'appaltatore in sede di sottoscrizione del contratto.

Nel presente documento non sono riportate le misure atte ad eliminare o ridurre i rischi derivanti dall'attività delle singole imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, ma solo i rischi derivanti dalle interferenze presenti nell'effettuazione della prestazione.

Allo stesso modo, i costi della sicurezza, si riferiscono pertanto ai costi relativi alle misure preventive e protettive necessarie ad eliminare o ridurre al minimo i rischi di interferenza.

2. RISCHI DA INTERFERENZE

Le disposizioni riportate nel DUVRI non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi; pertanto, per tutti gli altri rischi non riferibili alle interferenze, resta immutato l'obbligo per l'appaltatore di elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi e di provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta.

Di seguito la tipologia di rischi interferenti, a titolo esemplificativo, per i quali è stato predisposto il presente DUVRI:

- Rischi immessi sul luogo di lavoro del Committente, dalle lavorazioni dell'appaltatore.
- Rischi esistenti sul luogo di lavoro del Committente, dove svolgerà il servizio l'appaltatore.
- Rischi derivanti da modalità di esecuzioni particolari dove svolgerà il servizio l'appaltatore, richieste esplicitamente dal Committente e comportanti rischi ulteriori rispetto a quelli specifici delle attività appaltate.



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

- Rischi derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di appaltatori diversi.

Copia

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

3. MISURE DI COORDINAMENTO GENERALI

Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non é possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. **Tale documento é allegato al contratto di appalto o di opera e va adeguato in funzione dell'evoluzione dei servizi e forniture.**

Il presente documento unico di valutazione dei rischi è definitivo, salvo proposte di modifiche ed integrazioni (con le dovute specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni) che la ditta appaltatrice vorrà eventualmente presentare e che saranno oggetto di valutazione da parte dell'Amministrazione.

Qualora dovessero essere effettuate lavorazioni per i quali è obbligatorio la redazione del piano operativo di sicurezza (POS), si precisa che la ditta appaltatrice dovrà produrre, prima dell'inizio del servizio, il piano operativo di sicurezza (POS) sui rischi connessi alle attività specifiche oggetto dell'appalto: il suddetto POS dovrà essere confrontato e coordinato con il presente DUVRI.

Non potrà essere iniziata alcuna operazione legata alle attività oggetto di appalto da parte dell'impresa concessionaria, se non a seguito di avvenuta presa visione e firma dell'apposito verbale di cooperazione e coordinamento.

4. OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la gestione in concessione dei servizi di gestione bar, tavola calda/fredda con relativa preparazione dei pasti, presso i locali siti nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi 7, piano terra palazzina B e buvette primo piano palazzina A, di seguito definiti anche punti di ristoro.

Sono ricomprese nei servizi la preparazione e veicolazione da un punto di ristoro all'altro di piatti freddi, caldi e panini e di tutte le operazioni dirette e indirette connesse con l'esercizio della suddetta attività, nonché il servizio di take away o di consumo presso i suddetti locali.

Sono ricomprese nei servizi la preparazione e veicolazione da un punto di ristoro all'altro di piatti freddi, caldi e panini e di tutte le operazioni dirette e indirette connesse con l'esercizio della suddetta attività.

Sono inoltre oggetto del presente appalto la predisposizione di un layout delle sale sopra descritte oltre che l'indicazione esaustiva degli eventuali interventi che si rendono strettamente indispensabili per l'allestimento dei locali e per adeguare i locali alle esigenze specifiche, oltre che i tempi necessari.

Le attività lavorative oggetto del presente capitolato d'appalto sono logicamente classificabili in tre fasi di lavoro principali:

- a) **fase di trasporto:** inerente le azioni di trasporto fisico dei generi alimentari, materiali di consumo, di ricambio, di scorta e delle attrezzature necessarie al servizio di bar, tavola calda/fredda della sede di via Rosa Raimondi Garibaldi 7 Roma, il deposito degli stessi in luoghi idonei allo stoccaggio e all'apertura degli imballaggi;
- b) **fase di operatività:** inerente tutte le attività di preparazione dei prodotti, della loro somministrazione, e delle operazioni necessarie alla gestione dei locali presi in gestione;
- c) **fase di smaltimento rifiuti e/o imballaggi:** inerente alla fase di trasporto all'esterno e di corretto

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

smaltimento di tutti i rifiuti e/o imballaggi non più indispensabili.

La Ditta aggiudicataria svolge i servizi in oggetto in piena autonomia organizzativa, fermo restando il rispetto di quanto previsto dal Capitolato, da intendersi quale standard qualitativo minimo, assumendosi totalmente il rischio di impresa e manlevando la Regione da qualsiasi responsabilità contrattuale ed extracontrattuale che potrebbe derivare dall'esercizio delle attività in oggetto nei confronti di terzi.

La gestione dell'attività concessa viene svolta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità della Ditta aggiudicataria, che ne assume tutti i rischi d'impresa. Gli introiti dell'attività vengono incassati direttamente dalla Ditta aggiudicataria che provvede autonomamente a tutte le incombenze fiscali e amministrative che ne derivino. L'affidamento comporterà la totale assunzione in capo alla Ditta aggiudicataria di qualsivoglia responsabilità connessa e conseguente alla gestione del servizio.

La concessione avrà **una durata di 60 mesi** e prenderà inizio dalla data di consegna degli spazi in cui dovranno essere svolti i suddetti servizi.

5. SOGGETTI COINVOLTI

DATI COMMITTENTE:

Committente	Regione Lazio
R.U.P	Dott.ssa Tiziana Iuvara

DATI DATORE DI LAVORO e ADDETTI (delle strutture dove viene eseguito il contratto):

Datore di Lavoro	Dott. Luigi Ferdinando Nazzaro
Responsabili Servizio Prevenzione e Protezione (R.S.P.P.) e relativi addetti al S.P.P.	Ing. Alma D'Astolfo <i>Addetti al S.P.P. (via R. Raimondi Garibaldi 7): Come individuati nell'organigramma della SEDE</i>
Coordinatore emergenza della sede di via R. Raimondi Garibaldi 7	<i>Come individuati nell'organigramma della SEDE, con i relativi addetti</i>
Medico Competente	Dott. Francesco Maria Arleo

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza (R.L.S.)	Come designati nell'ambito delle organizzazioni sindacali per tutte le dell'Amministrazione regionale
--	---

DATI APPALTATORE (da definire con la gara):

Datore di Lavoro	
Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione (R.S.P.P.)	
Incaricati Antincendio	
Incaricati Primo Soccorso	
Medico Competente	
Rappr. dei Lavoratori per la Sicurezza (R.L.S.)	

6. DETTAGLIO DEL COORDINAMENTO

Si ribadisce che non potrà essere iniziata alcuna attività, da parte dell'impresa appaltatrice, se non a seguito di avvenuta firma, da parte del responsabile incaricato per il coordinamento del servizio affidato in appalto, dell'apposito verbale di cooperazione e coordinamento.

Operativamente il coordinamento prevedere le seguenti attività:

- riunioni o comunicazioni in caso di operazioni che comportino rischi da interferenza specifici per i quali occorra definire ulteriori misure aggiuntive o più dettagliate rispetto a quelle riportate nel presente documento;
- riunioni o comunicazioni a seguito di specifici problemi di sicurezza constatati dai datori di lavoro/dirigenti/preposti della Regione Lazio o dalla Ditta esecutrice dell'appalto, che comportino specifiche misure di prevenzione aggiuntive rispetto a quelle previste, o necessità di sensibilizzazione all'effettiva adozione delle misure già individuate;
- riunioni o comunicazioni inerenti modifiche tecniche, organizzative e gestionali dei luoghi di lavori o delle procedure di emergenza.

I verbali delle riunioni e le comunicazioni di cui sopra dovranno essere allegati al presente DUVRI e costituiranno parte integrante di questo documento, che in tal modo si configura come documento

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

dinamicamente aggiornabile.

La ditta appaltatrice si impegna altresì a partecipare ed a rendere periodici momenti di confronto ai fini del necessario coordinamento fra le parti ed all'effettuazione di un'adeguata comunicazione ed informazione agli operatori interessati.

7. SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

Il Committente e/o il responsabile della ditta appaltatrice potranno ordinare la sospensione del servizio nel caso di inosservanza delle norme in materia di sicurezza, di sopraggiunte nuove interferenze o in caso di pericolo imminente per i lavoratori e gli addetti, disponendone la ripresa solo quando sia di nuovo assicurato il completo rispetto della normativa vigente e siano ripristinate le condizioni di sicurezza e igiene del lavoro.

8. MISURE DI RICONOSCIMENTO DEL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

Nell'ambito dello svolgimento del servizio, il personale occupato dall'impresa concessionaria deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento ai sensi degli articoli:

- Art 6 della Legge 123/07,
- Art. 18-20-21-26 del D.lgs. 81/08

9. DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA ATTUATE

Con il presente documento sono fornite in fase di gara d'appalto, informazioni di carattere generale sui rischi esistenti sui luoghi di lavoro oggetto dell'appalto e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate riguardo alla propria attività, sui rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente in cui è destinata ad operare la ditta appaltatrice e sulle misure di sicurezza proposte in relazione alle interferenze. Il presente DUVRI contiene tempi ed analisi delle interferenze in forma generale.

10. INFORMAZIONI GENERALI

1	Locali e/o aree in genere ove devono essere svolte le attività oggetto della Concessione.	Piano terra palazzina B e I piano palazzina A della sede della Regione Lazio, sita in via Rosa Raimondi Garibaldi 7 Roma. Locali e/o aree indicati nelle planimetrie allegate.
2	Tipologia di attività che la Regione Lazio svolge nella sede oggetto del servizio appaltato.	Attività amministrativa prevalente
3	Personale Regione Lazio nella zona oggetto delle attività dei servizi appaltati e relativi orari.	Personale, amministrativo e tecnico. L'orario di apertura è dalle ore 7:00 alle ore 19:00 dal lunedì al venerdì

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

4	Ubicazione dei servizi igienici messi a disposizione del personale dell'appaltatore.	Il personale dell'appaltatore utilizzerà i servizi igienici e gli spogliatoi presenti all'interno dei locali/aree dati in concessione.
5	Ubicazione del locale adibito al primo soccorso/pacchetto di medicazione	Per l'Amministrazione Le cassette di primo soccorso sono ubicate al piano terra della palazzina A stanza n.21 e al piano terra della palazzina B stanza vigilanza.
6	Piano di emergenza ed evacuazione.	Prenderne atto in sede di sopralluogo. Planimetrie d'esodo affisse all'interno della struttura, segnalazioni delle vie di fuga ed uscita di emergenza, procedure di evacuazione esistenti nella struttura.
7	Rischio elettrico: distribuzione delle alimentazioni e degli interruttori	Prenderne atto in sede di sopralluogo.
8	Rischio incendio: distribuzione gas, locali contenenti combustibili e comburenti ecc.	Prenderne atto in sede di sopralluogo.

11. RISCHI DA INTERFERENZE

1	Rischio d'interferenze generato dall'esecuzione dell'attività oggetto della Concessione, durante l'orario di lavoro, con il personale della sede e con eventuali utenti.
2	Rischio legato all'utilizzo di attrezzature e macchinari propri della ditta aggiudicataria dell'appalto.
3	Rischio dovuto alla movimentazione manuali dei carichi.
4	Rischio dovuto alla movimentazione carichi con ausilio di attrezzature.
5	Rischio elettrico connesso all'utilizzo degli impianti nella sede di svolgimento del servizio.
6	Rischio connesso al collegamento di apparecchi elettrici alla rete elettrica della Regione Lazio.
7	Rischio di caduta di oggetti dall'alto e/o a livello.
8	Rischio incendio nella sede di svolgimento del servizio.
9	Rischi legati all'eventuale utilizzo degli impianti elevatori del committente.
10	Rischi di natura organizzativa dovuti alla complessità della struttura dell'immobile

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

11	Rischi per l'accesso di attrezzature e materiali sia durante le lavorazioni per l'allestimento dei locali, sia durante lo svolgimento del servizio di bar tavola calda/fredda che possono compromettere le condizioni igieniche e di sicurezza per lo svolgimento delle attività del committente.
12	Rischi per situazioni di emergenza.
13	Rischi dovuti ad emissioni di rumore, vibrazioni e polveri durante le lavorazioni di allestimento dei locali dati in concessione per lo svolgimento del servizio di bar e tavola calda/fredda, che possono interferire con le normali attività del committente.
14	Rischi per l'accesso di automezzi dell'appaltatore all'interno delle aree di pertinenza della sede oggetto della concessione
15	Rischi dovuti utilizzo prodotti per la pulizia, per le attività di sanificazione, di disinfestazione e di derattizzazione. dei locali dati in concessione per lo svolgimento del servizio di bar e tavola calda/fredda, che possono interferire con le normali attività del committente.
16	Rischio dovuto alle attività di pulizia dei locali in uso alla ditta appaltatrice e smaltimento rifiuti.

12. RISCHI DA INTERFERENZE E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

Di seguito si presenta un elenco non esaustivo delle principali misure da adottare per eliminare e, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi dovuti alle interferenze intervenendo nei luoghi di lavoro della sede ubicata in Roma, Via R. Raimondi Garibaldi 7.

n.	Descrizione	Misure di prevenzione e protezione
1	Rischio d'interferenze per l'esecuzione dell'attività oggetto dell'appalto durante l'orario di lavoro con il personale della sede e con eventuali utenti.	Le operazioni di preparazione e somministrazione degli alimenti e gestione dei locali dovranno avvenire senza esporre a rischi indebiti sia il personale dell'Amministrazione sia gli utenti dell'ente. Tutte le attività di preparazione degli alimenti dovranno essere svolte in locali in cui dovrà essere inibito qualsiasi accesso da parte del personale dell'Amministrazione. Le attività dovranno essere svolte nel rispetto di tutte le norme igieniche e di sicurezza vigenti. Nei locali dove sia prevista la dispensazione degli alimenti, le zone ad uso esclusivo del personale del servizio, come ad esempio il retro del bancone del bar, devono essere chiaramente delimitate e deve esserne inibito l'accesso agli estranei.
2	Rischio legato all'utilizzo di attrezzature/macchinari propri della ditta aggiudicataria dell'appalto.	Dovranno essere utilizzate da parte della ditta aggiudicataria dell'appalto solo le attrezzature riportate nelle specifiche previste, in sede di valutazione dei rischi, ed autorizzate all'ingresso da parte della Committenza. In ogni caso tutte le attrezzature dovranno essere conformi alle

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

		<p>norme di sicurezza ad esse applicabili e dovranno essere gestite dall'impresa appaltatrice nel rispetto, specie in riferimento all'uso, alla disattivazione e messa in sicurezza, alla protezione e custodia.</p>
3	<p>Rischio d'interferenze dovuto alla movimentazione manuale dei carichi.</p>	<p>Nell' intraprendere qualsiasi operazione di movimentazione manuale dei carichi all'interno della sede, dovranno essere organizzate le sequenze delle attività, le modalità di comportamento, prevedendo l'utilizzo di appropriati ausili per evitare cadute o quant'altro possa essere di pregiudizio per la salute degli operatori e degli utenti. Attenersi alla segnaletica di sicurezza e in generale alla cartellonistica presente, in particolare per quanto riguarda portata, ingombri, dimensione ecc.</p>
4	<p>Rischio d'interferenze dovute alla movimentazione dei carichi con ausilio di macchinari.</p>	<p>Prima di intraprendere qualsiasi operazione con apparecchi di sollevamento e/o movimentazione meccanica all'interno della sede, dovranno essere concordate con il Committente o suo delegato le regole di comportamento. Tutte le attrezzature utilizzate per il carico/scarico e trasporto dovranno essere in buono stato d'uso e manutenzione e condotte da personale specificatamente formato. In particolare, i mezzi di sollevamento e di trasporto devono risultare appropriati, per quanto riguarda la sicurezza, la natura, la forma e al volume dei carichi al cui sollevamento e trasporto sono destinati, nonché alle condizioni di impiego con particolare riguardo alle fasi di avviamento e di arresto. Gli stessi devono essere usati in modo rispondente alle loro caratteristiche e devono riportare l'indicazione della portata massima ammissibile. Nell'esercizio dei mezzi di sollevamento e di trasporto si devono adottare le necessarie misure per assicurare la stabilità del mezzo e del suo carico, in relazione al tipo del mezzo stesso, alla sua velocità, alle accelerazioni in fase di avviamento e di arresto ed alle caratteristiche del percorso.</p>

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

5	<p>Rischio elettrico connesso all'utilizzo degli impianti delle sedi di svolgimento del servizio.</p>	<p>L'appaltatore provvederà a formare opportunamente il proprio personale all'eventuale uso dei propri apparecchi elettrici e provvederà inoltre alla regolare manutenzione delle attrezzature che intende utilizzare per l'espletamento delle attività oggetto dell'appalto.</p>
6	<p>Rischio connesso al collegamento di eventuali apparecchi elettrici alla rete elettrica della Regione Lazio.</p>	<p>L'impresa aggiudicataria dell'appalto deve utilizzare componenti (cavi, spine, prese, adattatori, etc.) ed eventuali apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE o altro tipo di certificazione) ed in buono stato di conservazione. Non devono essere usati cavi giuntati o che presentino lesioni o abrasioni vistose. L'appaltatore dovrà inoltre verificare che la potenza dell'apparecchio utilizzatore sia compatibile con la sezione del cavo che lo alimenta, anche in relazione ad altri apparecchi utilizzatori collegati al medesimo quadro. I cavi delle attrezzature elettriche installate debbono essere raccolti in fasci e non attraversare, in nessun caso, le zone di passaggio.</p>
7	<p>Rischio di caduta di oggetti dall'alto e/o a livello.</p>	<p>Nell'impilare il materiale occorre fare attenzione a che la forma si presti all'accatastamento e a non superare il limite di resistenza delle confezioni. L'altezza massima delle cataste dipenderà inoltre dal carico massimo sopportabile dal pavimento e dallo spazio necessario per la manovra dei mezzi di sollevamento. Le cataste devono auto sostenersi, non devono sollecitare le pareti dei locali, né presentare rischi di instabilità e crollo al momento di prelievo delle suppellettili. Le cataste non devono invadere le vie di transito, né essere situate in prossimità dei posti di lavoro. Per raggiungere il materiale in quota occorre utilizzare scale adatte allo scopo.</p>
8	<p>Rischio incendio nelle sedi di svolgimento del servizio.</p>	<p>All'interno delle aree a rischio d'incendio o esplosione è vietato fumare, usare fiamme libere e utensili portatili alimentati elettricamente. L'appaltatore provvederà inoltre a far prendere visione alle proprie maestranze delle procedure di gestione dell'emergenza incendio affisse in tutte le sedi e provvederà a formare il proprio personale con apposito corso in materia, certificando tale formazione alla stazione appaltante. È vietata la manomissione, lo spostamento e la modifica dei mezzi di protezione predisposti dalla ditta appaltante (estintori, segnaletica, ecc.).</p>

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

9	Rischi legati all'eventuale utilizzo degli impianti elevatori del committente.	In caso di utilizzo d'impianti elevatori installati presso la struttura del committente, questo deve avvenire in modo tale da non creare problemi di fruibilità dell'impianto al personale della struttura ed agli eventuali utenti presenti. Il trasporto di materiali deve avvenire nel rispetto delle portate massime consentite dagli impianti e nel rispetto delle indicazioni organizzative date dal Direttore Esecutivo del contratto
10	Rischio d'interferenze di natura organizzativa dovuto alla complessità di alcune strutture	Individuare il Coordinatore del servizio in essere nel presidio interessato, al fine di segnalare possibili interferenze, anche involontarie, con le attività. Assumere informazioni sugli inconvenienti registrati e sulle condizioni di lavoro delle attività erogate nella struttura.
11	Rischi per l'accesso di attrezzature e materiali sia durante le lavorazioni per l'allestimento dei locali, sia durante lo svolgimento del servizio di bar tavola calda/fredda che possono compromettere le condizioni di sicurezza per lo svolgimento delle attività del committente.	Utilizzare componenti (cavi, spine, ecc.), macchine ed attrezzature rispondenti alla regola dell'arte (marcate CE o altro tipo di certificazione) ed in buono stato di conservazione. Le attrezzature utilizzate durante le attività di allestimento dei locali dati in concessione possono costituire potenziale intralcio alle vie di fuga in caso di emergenza; è pertanto vietata la loro collocazione lungo le vie di fuga.
12	Rischi per situazioni di emergenza	Tenere sgombrare le vie e le uscite di emergenza. Non rimuovere o coprire segnaletica di sicurezza. Non rimuovere/manomettere i presidi antincendio. Rispettare le procedure di emergenza del presidio.
13	Rischi dovuti ad emissioni di rumore, vibrazioni e polveri durante le lavorazioni di allestimento dei locali dati in concessione per lo svolgimento del servizio di bar e tavola calda/fredda, che possono interferire con le normali attività del committente.	Saranno individuate, per lavorazioni rumorose quali, ad esempio, demolizioni, taglio con frullini di mattoni ecc., opportune fasce orarie di lavoro. Nel caso le condizioni di lavoro dovessero modificarsi e innalzare significativamente il valore dell'esposizione giornaliera si verificherà preventivamente la possibilità di sfalsamento delle lavorazioni.
14	Rischi per l'accesso di automezzi dell'appaltatore all'interno delle aree di pertinenza della sede oggetto della concessione	Gli automezzi dell'appaltatore potranno accedere nel cortile della sede di lavoro, negli spazi esterni di pertinenza dell'edificio stesso e nelle aree di sosta riservate solo a seguito di autorizzazione e solo nei casi di effettiva necessità e dovranno effettuare gli spostamenti a velocità tale da non risultare rischiosa per le persone presenti o per gli altri automezzi, rispettando le regole di viabilità vigneti all'interno delle aree di pertinenza della sede di via Rosa

 Area datore di lavoro, promozione del benessere organizzativo e servizi al personale
Allegato 5 D.U.V.R.I.



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

		Raimondi Garibaldi 7 Roma.
15	Rischi dovuti utilizzo prodotti per la pulizia, per le attività di sanificazione, di disinfestazione e di derattizzazione dei locali dati in concessione per lo svolgimento del servizio di bar e tavola calda/fredda, che possono interferire con le normali attività del committente.	<p>L'eventuale impiego di prodotti e/o sostanze chimiche per la pulizia, per le attività di sanificazione, di disinfestazione e di derattizzazione dei locali dati in concessione per lo svolgimento del servizio di bar e tavola calda/fredda, da parte dell'affidataria deve avvenire secondo specifiche modalità operative indicate sulle "Schede di Sicurezza" e Schede Tecniche (Schede che dovranno essere disponibili ed esibite su richiesta dell'Amministrazione).</p> <p>Per quanto possibile, gli interventi che necessitano di prodotti e/o sostanze chimiche saranno programmati in modo tale da non esporre utenti del servizio al rischio derivante dal loro utilizzo.</p> <p>La pulizia dei locali dati uso alla ditta appaltatrice per espletamento del servizio, dovrà avvenire in orari, concordati con l'Amministrazione, in cui non sia previsto l'accesso di estranei.</p>
16	Rischio dovuto alle attività di pulizia dei locali in uso alla ditta appaltatrice e smaltimento rifiuti	<p>La pulizia dei locali dati uso alla ditta appaltatrice per espletamento del servizio, dovrà avvenire in orari, concordati con l'Amministrazione, in cui non sia previsto l'accesso di estranei. Ove questo non fosse possibile, si dovrà procedere per settori e marcare di volta in volta il settore sottoposto a pulizia, utilizzando idonei segnali per evidenziare il rischio di scivolamento su superfici di transito bagnate. Una volta che le superfici di transito non siano più scivolose si dovranno tempestivamente rimuovere i segnali.</p> <p>L'attività di raccolta e di smaltimento di rifiuti dovrà avvenire in tempi brevi allo scopo di non lasciare materiale ingombrante all'interno dei locali della sede.</p> <p>E' fatto divieto di stoccare rifiuti all'interno delle aree dell'ente salvo specifica autorizzazione dopo preventiva individuazione di area idonea allo scopo.</p> <p>Lo smaltimento dei rifiuti dovrà avvenire nel rispetto della vigente normativa in materia con particolare riguardo alle azioni atte a garantire la corretta differenziazione dei rifiuti stessi.</p> <p>Lo smaltimento delle acque reflue dovrà avvenire esclusivamente attraverso l'impianto</p>

Area datore di lavoro, promozione del benessere organizzativo e servizi al personale
Allegato 5 D.U.V.R.I.

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

		fognario che la ditta appaltatrice dovrà con regolarità ispezionare e spurgare quando necessario.
--	--	---

13.DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE – PRESCRIZIONI PER L'EMERGENZA E L'ESODO

DISPOSIZIONI PRECAUZIONALI GENERALI

- In tutti i locali dell'Amministrazione è VIETATO FUMARE
- Nel quadro dell'azione volta alla prevenzione dei rischi, nei locali dell'Amministrazione si applicano le seguenti disposizioni precauzionali:
 - Non porre fonti o apparecchiature elettriche (TV, lampade, PC, ecc.), a diretto contatto con tendaggi, tappeti, materiale cartaceo o simili.
 - Non depositare materiale cartaceo (fascicoli, cartelle, riviste, libri, ecc.) a contatto o nelle immediate vicinanze di prese elettriche.
 - Non modificare direttamente la collocazione degli arredi fissi. In caso di necessità rivolgersi esclusivamente al personale addetto a tali compiti.
 - Salva specifica autorizzazione, non collegare all'impianto apparecchiature elettriche non in dotazione, né provocare fiamme libere, usare fornelli a gas o elettrici nei locali di lavoro.
 - Non utilizzare collegamenti elettrici volanti che non siano installati dal personale addetto.
 - Non ingombrare con depositi, anche se temporanei, i vani d'ingresso e di uscita dei luoghi di lavoro, i vani di comunicazione, ed in particolare i percorsi e le scale.
 - Al termine del turno di lavoro, verificare sempre che tutte le alimentazioni di strumentazioni elettriche siano spente. Fanno eccezione soltanto i frigoriferi, i fax nonché le altre apparecchiature il cui mantenimento in funzione sia stato espressamente autorizzato. Assicurarsi inoltre, prima di uscire dal locale, che porte e finestre siano regolarmente chiuse.

PRESCRIZIONI PER L'EMERGENZA E L'ESODO

- All'interno della struttura sono presenti i piani di emergenza ed esodo. Le relative informazioni utili per i frequentatori della struttura sono riportate in appositi cartelli affissi in tutti i corridoi. Questi mostrano la planimetria del piano, l'indicazione del punto esatto in cui ci si trova e del percorso da seguire in caso di esodo. Recano altresì una serie di prescrizioni comportamentali da seguire in caso di emergenza o di esodo, che, al fine di facilitarne la conoscenza, si riportano di seguito.

Area datore di lavoro, promozione del benessere organizzativo e servizi al personale
Allegato 5 D.U.V.R.I.

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

IN CASO DI EMERGENZA

- **INTERROMPERE** ogni attività lavorativa.
- Mantenere la **CALMA**.
- Nell'**ABBANDONARE IL LOCALE SEDE DI INCENDIO CHIUDERE LE PORTE DEL LOCALE**, non a chiave.
- L'uso dei **MEZZI DI ESTINZIONE** è riservato al personale esperto.

IN CASO DI ESODO

- **NON** portare con sé **OGGETTI INGOMBRANTI**.
- **NON ATTARDARSI** a raccogliere oggetti personali.
- Attenersi alle **INDICAZIONI DEGLI ADDETTI ALLE EMERGENZE**.
- Seguire i **PERCORSI DI ESODO** per raggiungere l'uscita più vicina o, se necessario, i **PERCORSI ALTERNATIVI**.
- Se non si è seguiti da altre persone, **CHIUDERE DIETRO DI SÉ LE PORTE** antincendio e le porte delle scale.
- Dare **AIUTO** ai **DISABILI** ed alle persone con ridotta capacità motoria.
- **IN PRESENZA DI FUMO E/O CALORE** proteggere la bocca ed il capo con indumenti non sintetici possibilmente bagnati; camminare chini lungo le pareti.

Presso la sede sono presenti le planimetrie di emergenza ed il personale individuato alla gestione delle emergenze

14. MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE GENERALI

Si riportano di seguito le misure di prevenzione e protezione che dovranno essere seguite dall'appaltatore nell'espletamento delle attività. Tali misure si riferiscono, particolarmente, ai fattori di rischio comportati dalla natura dei luoghi in cui verrà espletato il servizio in concessione.

Si prescrive, anche in relazione a quanto appena esposto, che l'appaltatore, accompagnato dai responsabili dell'Amministrazione competenti per la concessione in oggetto, dovrà compiere un accurato sopralluogo dei locali interessati dalle attività, in modo da rilevare la presenza di eventuali problematiche relative ai seguenti rischi, riconducibili a quelli esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore:

- presenza di ostacoli e barriere architettoniche che rendano difficoltosa la movimentazione

Area datore di lavoro, promozione del benessere organizzativo e servizi al personale
Allegato 5 D.U.V.R.I.

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

manuale dei carichi (così da individuare, preventivamente, i migliori sistemi per i trasporti quali carrelli, semplici o saliscala, manuali o motorizzati, carriole,);

- conformazione architettonica degli ambienti di lavoro, in relazione sia ad elementi da salvaguardare sia alla presenza di elementi influenzanti le modalità di lavoro (es: scale o rampe in rapporto agli apprestamenti necessari ai lavori in altezza; botole, soppalchi,rispetto alla resistenza alle sollecitazioni comportate dallo svolgimento delle operazioni);
- natura dei luoghi in relazione alle esigenze di evacuazione (mancanza di percorsi con uscite contrapposte, mancanza di sistemi di rilevazione allarme, ...), nella consapevolezza delle procedure in vigore negli edifici dell'Amministrazione. A questo proposito l'appaltatore, nel corso del sopralluogo, prenderà visione dei percorsi di emergenza e delle vie di fuga e dell'ubicazione dei telefoni interni per l'eventuale effettuazione delle chiamate;
- presenza di impianti, apparecchiature e/o macchine pericolosi, non rientranti nell'oggetto dell'appalto e/o nelle competenze dell'appaltatore, con necessità di coinvolgimento di altre imprese per loro disattivazione o sorveglianza;
- presenza di depositi di carta (archivi, librerie) comportanti il rischio di innesco accidentale di incendi;
- presenza di locali con illuminazione insufficiente, tale da comportare, per la corretta e sicura esecuzione degli interventi, la necessaria integrazione con la predisposizione di luce artificiale supplementare.

L'appaltatore dovrà garantire che, prima di accedere alle aree interessate dall'intervento, le maestranze siano rese edotte sulle seguenti prescrizioni comportamentali con l'impegno al loro assoluto rispetto:

- esporre la tessera di riconoscimento corredata di fotografia contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro per tutto il tempo di permanenza nell'azienda (ai sensi del comma 8, art. 26 L. 81/2008);
- indossare i Dispositivi di Protezione Individuale ove siano prescritti;
- non occultare i presidi e la segnaletica di sicurezza con materiali e attrezzature;
- non operare su macchine, impianti e attrezzature se non autorizzati;
- non utilizzare mai fiamme libere nell'esecuzione degli interventi (se non debitamente autorizzate e precedute dall'emissione di opportune istruzioni di sicurezza).

Durante la permanenza nelle strutture dell'Amministrazione i lavoratori dovranno porre il massimo rispetto e quindi:

- evitare l'uso di cuffie o auricolari per l'ascolto della musica durante l'attività perché potrebbero impedire la corretta percezione dei comandi e dei segnali acustici di allarme in caso di emergenza (allarme incendio, allarme evacuazione, cicalini dei mezzi e delle macchine, ecc.);

Area datore di lavoro, promozione del benessere organizzativo e servizi al personale
Allegato 5 D.U.V.R.I.

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

- indossare sempre le tute da lavoro completa o le divise da lavoro, e mantenere un eloquio corretto e a toni moderati;
- non consumare alcolici o sostanze psicotrope;
- non fumare.

Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di concessione, il personale occupato dall'impresa appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del Datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento (art 26 D.Lgs. 81/08).

Si specifica che sono vietati gli stoccaggi non autorizzati. Laddove lo stoccaggio temporaneo sia permesso, deve essere adeguatamente recintato e segnalato; tutti i contenitori, casse, cesti, roller e pallet, una volta scaricati devono essere tempestivamente allontanati a cura e spese della ditta in appalto.

Il conferimento di materiali ed attrezzature di lavoro, deve avvenire negli orari ed in prossimità dagli ingressi concordati con i Responsabili dell'Amministrazione, competenti per l'appalto in oggetto. Nel caso di compresenza di più automezzi per la consegna e lo scarico merci è necessario, al fine di evitare interferenze, che ogni operatore attenda il proprio turno in funzione dell'ordine di arrivo senza interferire con le attività di scarico già in fase di espletamento nonché senza ostacolare la viabilità dei mezzi dell'Amministrazione e/o privati.

In tutte le strutture dell'Amministrazione:

- è fatto obbligo di attenersi a tutte le indicazioni segnaletiche (divieti, pericoli, obblighi, dispositivi di emergenza, evacuazione e salvataggio) contenute nei cartelli indicatori e negli avvisi dati con segnali visivi e/o acustici;
- è vietato accedere senza precisa autorizzazione a zone diverse da quelle interessate ai servizi;
- è vietato trattenersi negli ambienti di lavoro al di fuori dell'orario stabilito;
- è vietato compiere, di propria iniziativa, operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere anche la sicurezza di altre persone;
- è vietato ingombrare passaggi, corridoi, vie di fuga e uscite di sicurezza con materiali di qualsiasi natura.

15.STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA relativi alle interferenze

In fase di valutazione preventiva dei rischi relativi al servizio in oggetto, sono stati individuati i costi aggiuntivi per gli apprestamenti di sicurezza relativi all'eliminazione dei rischi da interferenza. Tali importi, in quanto costi della sicurezza, non sono soggetti a ribasso.

In particolare, sono stati determinati tenendo conto che:

Area datore di lavoro, promozione del benessere organizzativo e servizi al personale
Allegato 5 D.U.V.R.I.

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

- gli oneri riferiti alle strutture ed agli impianti sono a carico dell'amministrazione quale proprietaria degli immobili;
- gli oneri relativi agli adempimenti esclusivamente connessi agli aspetti gestionali dell'attività di lavoro restano a carico dell'appaltatore.

In analogia ai lavori, come previsto dall'allegato XV del D. Lgs. 81/2008, sono quantificabili come costi della sicurezza tutte quelle misure preventive e protettive necessarie per l'eliminazione o la riduzione dei rischi interferenti individuate nel DUVRI, così come indicativamente riportato di seguito:

- le misure preventive e protettive e dei dispositivi di protezione individuale eventualmente previsti nel DUVRI per lavorazioni interferenti;
- I mezzi ed i servizi di protezione collettiva previsti nel DUVRI (come segnaletica di sicurezza, avvisatori acustici, ecc.);
- le procedure contenute nel DUVRI e previste per specifici motivi di sicurezza;
- gli eventuali interventi finalizzati alla sicurezza e richiesti per lo sfasamento spaziale o temporale delle lavorazioni interferenti previsti nel DUVRI;
- le misure di coordinamento previste nel DUVRI relative all'uso comune di apprestamenti, attrezzature, infrastrutture, mezzi e servizi di protezione collettiva.

Da una valutazione dei rischi e delle possibili interferenze dovute alla presenza di più operatori all'interno della struttura ed in relazione alla natura ed alla tipologia dei diversi appalti in essere tra la committenza e le imprese appaltatrici, sono stati individuati i costi per gli apprestamenti di sicurezza relativi all'eliminazione dei rischi da interferenza per un importi complessivi per l'intera durata del contratto pari a **€ 2.900,00**, come di seguito descritti.

Sono esclusi da questo conteggio tutti gli oneri direttamente sostenuti dall'Appaltatore per l'adempimento agli obblighi sulla sicurezza derivanti dalle proprie lavorazioni (ad es. sorveglianza sanitaria, DPI, formazione e informazione, ecc.)

n	Descrizione	U.M.	Quantità	Costo unitario	Importo
1	Nastro segnalatore	mt.	300	€ 0,33	€ 99,00
2	Cartello segnaletico pieghevole in polipropilene di avvertimento		4	€ 15,25	€ 62,00
3	Costi vari ed eventuali non meglio definibili in fase di progettazione ma che potrebbero essere necessari per prevenire situazioni di pericolo		Costo a corpo		€ 500,00

Area datore di lavoro, promozione del benessere organizzativo e servizi al personale
Allegato 5 D.U.V.R.I.

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

	o che possono derivare dalla necessità di utilizzare ulteriori mezzi e servizi di protezione per proteggere i lavoratori dal rischio infortunio				
4	Personale addetto sicurezza per l'eliminazione delle interferenze durante la movimentazione dei materiali ingombranti da e per i luoghi di lavoro (costo orario di un operaio comune)	h	30	€ 24,77	€ 743,1
5	Formazione e informazione sui rischi interferenziali	h/anno	1 x 5	€ 20,00	€ 100,00
6	Coordinamento Riunioni	h/anno	1 x 5	€ 25,00	€ 125,00
7	Operatore del coordinamento Sopralluoghi	h/mese	1 x 60	€ 20,00	€ 1.200,00
	<i>Totale costi</i>				€ 2.829,10
	arrotondamento				€ 70,90
	<i>TOTALE</i>				€ 2.900,00

16. CONCLUSIONI E SOTTOSCRIZIONE DEL DOCUMENTO

Il presente documento è stato redatto ai sensi dell'art. 26, commi 3 e 5 del D. Lgs. 81/08 così come modificato dal D. Lgs. n. 106/09.

Il Committente e l'Appaltatore si impegnano a comunicare eventuali variazioni che potrebbero insorgere rispetto al presente documento.

Nel caso in cui si ravvisino criticità o interferenze non preventivamente considerate in sede di stesura del presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze, sia dal Committente e dall'Appaltatore, il presente documento dovrà essere riformulato con le specifiche integrazioni sia di valutazione che di prevenzione e protezione.

Con l'apposizione della firma nello spazio di pagina sottostante, l'azienda appaltatrice dichiara di essere a conoscenza del contenuto del presente DUVRI e di accettarlo integralmente, divenendone responsabile per l'attuazione della parte di competenza.

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

Il presente documento sarà allegato al contratto

Per l'Appaltatore (*):

(* *Si intendono compilate e sottoscritte le dichiarazioni contenute negli allegati "B", "C" ed "D1".*

Per la parte Committente :

- *Datori di Lavoro (**)*

(**) *I Datori di Lavoro per la parte committente sopra firmatari sono individuati per le sedi e per le aree interessate secondo quanto riportato nel Decreto Ministeriale n° 390 del 12 Ottobre 2021.*

Roma, li

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

17. ALLEGATI

Allegato A: Schema di verbale di sopralluogo congiunto;

Allegato B: Dichiarazione di idoneità dei requisiti professionali dell'Impresa Appaltatrice;

Allegato C: Prescrizioni comportamentali alle quali l'Appaltatore deve attenersi.

Allegato D: Integrazione emergenza Covid – 19 Allegato

Allegato E: Estratto del Piano di Emergenza Interno, SEDE Via R. Raimondi Garibaldi 7

Copia



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

Allegato "A"

SCHEMA DI VERBALE DI RIUNIONE DI COORDINAMENTO / SOPRALLUOGO CONGIUNTO

DATA

OGGETTO DELLA RIUNIONE/SOPRALLUOGO CONGIUNTO

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

ENTE COMMITTENTE:

.....
.....

DATORE DI LAVORO / TITOLARE DELL'ATTIVITA' (se diverso dal committente):

.....
.....

IMPRESA ESECUTRICE (O IMPRESA CHE ESEGUE SOPRALLUOGO PRELIMINARE):

.....
.....

LUOGO DI LAVORO/AREA INTERESSATA DALLE LAVORAZIONI:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

PARTECIPANTI ALLA RIUNIONE:

Area datore di lavoro, promozione del benessere organizzativo e servizi al personale
Allegato 5 D.U.V.R.I.

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

Allegato "B"
DICHIARAZIONE DI IDONEITÀ DEI REQUISITI PROFESSIONALI DELL'IMPRESA APPALTATRICE

Allo scopo di rispettare quanto previsto all'art. 26 comma a) del D.Lgs. 81/08 è riportata tutta la documentazione richiesta alla ditta appaltatrice per accertarne l'idoneità tecnico – professionale.

DICHIARAZIONE DEL DATORE DI LAVORO DELL'IMPRESA APPALTATRICE IN MERITO AL POSSESSO DEI REQUISITI TECNICO – PROFESSIONALI OBBLIGATORI

Il sottoscritto		
nato a	cognome	nome
residente in	Comune di nascita	provincia
	Data di nascita	
	via – piazza	n. civico
	C.F.	c.a.p.
provincia	telefono	comune
nella sua qualità di	codice fiscale della persona fisica	
della	qualifica rivestita (titolare, legale rappresentante, amministratore, etc.)	
con sede in	ragione sociale ditta, impresa, ente, società	
	via – piazza	n. civico
		c.a.p.

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

<small>comune</small>	<small>provincia</small>	<small>telefono</small>
Partita IVA	C.F.	
<small>codice fiscale della società</small>		
numero di lavoratori occupati		

Consapevole delle sanzioni penali previste per il caso di dichiarazione mendace e di falsità in atti, così come stabilito dall'art.76 del D.P.R. 445/2000, nonché di quanto previsto dall'art.75 del medesimo D.P.R.445/2000

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ

di essere in possesso dei requisiti obbligatori previsti dalla normativa vigente nell'appalto di ed in particolare:

- 1) di essere iscritto alla Camera di Commercio di n° di iscrizione
- 2) di essere iscritto:
 - all'INAIL sede di (n° di posizione INAIL.....)
 - all'INPS sede di (n° di matricola INPS.....)
 - e di aver adempiuto agli obblighi contributivi ed assicurativi previsti dalla normativa vigente;
- 3) di essere in possesso di polizza assicurativa
- 4) che l'azienda è / non è certificata secondo sistema di qualità secondo le norme.....;
- 5) di aver nominato come RSPP il Sig.....;
- 6) che il RLS eletto dai lavoratori è il Sig
- 7) di aver designato e formato i seguenti lavoratori incaricati per l'attuazione delle misure di prevenzioni incendi e lotta antincendio e pronto soccorso:

1)	5)
2)	6)
3)	7)
4)	8)

- 8) di aver incaricato Medico Competente il Dott.....;

Area datore di lavoro, promozione del benessere organizzativo e servizi al personale
Allegato 5 D.U.V.R.I.

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

- 9) di impiegare nei lavori oggetto dell'appalto, soggetti all'obbligo di sorveglianza sanitaria, lavoratori in possesso di idoneità alla mansione specifica accertata dal medico competente;
- 10) di avere effettuato agli addetti che svolgeranno i lavori la formazione in materia di sicurezza di seguito descritta e riportata in allegato;
- 11) di avere predisposto il documento di valutazione dei rischi ed in particolare che lo stesso riporta tutte le misure preventive e protettive adottate nonché le procedure di sicurezza aziendali.

Si dichiara inoltre di osservare, durante l'esecuzione delle lavorazioni in concessione le misure generali di tutela curando in particolare:

- ***che tutto il personale impiegato sarà munito ed esporrà in maniera visibile apposito tesserino di riconoscimento*** con indicazione del nome e del ruolo svolto da ciascun addetto;
- che tutto il personale impiegato abbia ricevuto istruzioni ed addestramento per un corretto uso e manutenzione dei D.P.I. e dei mezzi ed attrezzature adottati per l'esecuzione dei lavori in appalto;
- il mantenimento dei luoghi di lavoro in condizioni di ordinate e di soddisfacente salubrità;
- l'ubicazione dei posti di lavoro tenendo conto delle condizioni di accesso, definendo le vie e le zone di spostamento e di circolazione;
- le condizioni di movimentazione dei vari materiali;
- la manutenzione ed il controllo dei dispositivi, al fine di eliminarne i difetti, che possono pregiudicare la sicurezza dei lavoratori;
- la delimitazione e l'allestimento delle zone di stoccaggio e di deposito;
- la cooperazione tra i datori di lavoro e i lavoratori autonomi;
- le integrazioni con le attività all'interno dell'azienda.

Si allega copia conforme della seguente documentazione:

- Copia documento di identità del legale rappresentante;
- Copia visura camerale non antecedente i sei mesi;
- Copia del libro matricola, relativa ai dipendenti che si intende utilizzare nell'esecuzione dei lavori in appalto presso il Committente
- Copia del bollettino dei versamenti INPS ed INAIL del mese precedente all'aggiudicazione dell'appalto o, in alternativa, fotocopia del libro paga o libro presenze vidimato dall'INAIL.
- documenti di regolarità contributiva;
- Copia contratto di polizza assicurativa;
- Copia certificazione di qualità;
- Nominativo del RSPP e relativi attestati di formazione;

Area datore di lavoro, promozione del benessere organizzativo e servizi al personale
Allegato 5 D.U.V.R.I.

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

- Copia verbale di elezione del RLS e relativo attestato di formazione (conforme al D.M. del 16/01/1997);
- Copia nomina del Medico Competente;
- Copia designazione e attestati corsi di formazione degli addetti al primo soccorso (conforme al Decreto del Ministero della Salute 15 luglio 2003, n. 388);
- Copia designazione e attestati dei corsi di formazione degli addetti alla lotta antincendio (conforme all'allegato IX del D.M. 10/03/1998) e se necessario di idoneità tecnica di cui all'art. 3 della legge 28 novembre 1996, n. 609;
- Copia documentazione relativa alla formazione ricevuta dai lavoratori impegnati nell'esecuzione dell'appalto in materia di sicurezza (indicare modalità, contenuti e durata della formazione svolta);
- documento di valutazione dei rischi e procedure di sicurezza aziendali per le lavorazioni in concessione;
- indicazione dei mezzi ed attrezzature che verranno impiegati nello svolgimento dei lavori;
- indicazione dei mezzi ed attrezzature antinfortunistiche inerenti alla tipologia di lavori da eseguire;
- indicazioni sulla dotazione di dispositivi di protezione individuale;
- elenco degli infortuni occorsi negli ultimi tre anni (numero, tipologia, prognosi ecc).

In Fede

.....
(data e luogo, firma e timbro del Legale Rappresentante)

Allegato “C”***PRESCRIZIONI COMPORTAMENTALI ALLE QUALI L'APPALTATORE DEVE ATTENERSI***

Il Concessionario dovrà istruire e formare adeguatamente il proprio personale affinché durante lo svolgimento dell'attività, rispetti le seguenti prescrizioni:

- 1) I corridoi e le vie di fuga in generale dovranno essere mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; devono essere sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da ostacoli di qualsiasi genere anche se temporanei. Pertanto, in nessun caso dovranno essere depositati materiali di alcun genere sulle vie di fuga;
- 2) Il personale dell'impresa che attua i lavori o fornisce il servizio dovrà preventivamente prendere visione della distribuzione planimetrica dei locali e della posizione dei presidi di emergenza e della posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche, elettriche e del gas. Deve inoltre informarsi sui nominativi degli addetti alla gestione delle emergenze nominati nell'ambito delle sedi dove si interviene.
- 3) I mezzi di estinzione dovranno sempre essere facilmente fruibili e pertanto non dovranno essere in alcun modo rimossi, spostati o manomessi;
- 4) L'impresa deve: utilizzare componenti (cavi, spine, prese, adattatori etc.) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE o altro tipo di certificazione) ed in buono stato di conservazione; utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte; non fare uso di cavi giuntati o che presentino lesioni o abrasioni vistose. È ammesso l'uso di prese per uso domestico e similari quando l'ambiente di lavoro e l'attività in essere non presentano rischi nei confronti di presenza di acqua, polveri ed urti, contrariamente devono utilizzarsi prese a spina del tipo industriale, conformi alle norme. L'impresa deve verificare che la potenza dell'apparecchio utilizzatore sia compatibile con la sezione della conduttura che lo alimenta, anche in relazione ad altri apparecchi utilizzatori già collegati al quadro. Ogni intervento sull'impiantistica dell'edificio è esplicitamente VIETATO. I cavi e le prolunghes saranno sollevati da terra, se possibile, in punti soggetti ad usura, colpi, abrasioni, calpestio, ecc. oppure protetti in apposite canaline passacavi e schiene d'asino di protezione, atte anche ad evitare inciampo.
- 5) Ove necessario l'impresa provvederà ad apporre specifica segnaletica di sicurezza. (ad esempio cartelli con pericolo di scivolamento ..)
- 6) Se vi è la percezione della presenza in aria di gas, occorre arieggiare immediatamente il locale, ovvero la zona, facendo allontanare le persone presenti, avvisare immediatamente la committenza, evitando azioni che possono dar luogo alla formazione di inneschi (accensione apparecchi di illuminazione, sfregando o battendo materiale, usando fiammiferi, sigarette accese, ecc.).
- 7) Superfici bagnate nei luoghi di lavoro: L'impresa esecutrice deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento.
- 8) Nel caso di attività che prevedano interferenze con le attività lavorative, in particolare se comportino elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, produzione di polveri, etc. o limitazioni alla accessibilità dei

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

luoghi di lavoro, in periodi o orari non di chiusura degli Uffici / Locali, dovrà essere informato il competente Servizio di Prevenzione e Protezione aziendale e dovranno essere fornite informazioni ai dipendenti (anche per accertare l'eventuale presenza di lavoratori con problemi asmatici, di mobilità o altro) circa le modalità di svolgimento delle lavorazioni e le sostanze utilizzate.

IMPORTANTE

Il titolare dell'azienda appaltatrice, o il suo delegato Referente presso la sede ove si svolge l'attività, dovrà avvertire il proprio personale ed attenersi ad eventuali ulteriori indicazioni specifiche che dovessero essere fornite. Qualora dipendenti avvertissero segni di fastidio o problematiche legate allo svolgimento dei lavori (eccessivo rumore, insorgenza di irritazioni, odori sgradevoli, polveri, etc.) il Datore di Lavoro dovrà immediatamente attivarsi convocando i responsabili dei lavori, allertando il S.P.P. del committente (ed eventualmente il M.C.) al fine di fermare le lavorazioni o di valutare al più presto la sospensione delle attività.

Personale dipendente della Ditta in appalto

L'appaltatore comunicherà tramite, prima dell'inizio dei lavori, i nominativi del personale che verrà impiegato per il compimento delle opere oggetto del contratto. L'ingresso verrà consentito solo al personale, per cui sarà esibito quanto sopra indicato e munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore ed indicante il datore di lavoro.

Per presa visione ed accettazione

.....
(data e luogo, firma e timbro del Legale Rappresentante)

INTEGRAZIONE EMERGENZA COVID 19

L'obiettivo del presente allegato è di fornire indicazioni operative finalizzate a incrementare l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento finora adottate per contrastare l'epidemia di COVID-19 anche da parte dei soggetti chiamati ad assicurare forniture, servizi e lavori presso le sedi della Regione Lazio.

In sede di esecuzione dei contratti, si ricorda che gli addetti e gli incaricati delle società e ditte esterne, al pari del personale dell'Amministrazione, dovranno rispettare tutte le disposizioni emanate dalle competenti Autorità nazionali e locali in materia di tutela della salute da contagio di COVID-19. La Regione Lazio si impegna ad adottare le stesse misure e le stesse azioni nei confronti delle imprese appaltatrici, ottemperando reciprocamente, e per il caso specifico dell'emergenza nazionale in corso, agli obblighi previsti dall'art. 26, comma 2, lettere a) e b), del D.lgs. 81/08.

Allo scopo di intervenire tempestivamente a tutela della salute dei lavoratori, e della popolazione più in generale, si assicura che sarà comunicato con carattere d'urgenza alla Regione Lazio ogni cambiamento dello stato di salute dei lavoratori dell'impresa appaltatrice imputabile a possibile contagio da COVID-19 avvenuto entro i quattordici giorni successivi all'ultimo accesso nei nostri luoghi di lavoro.

Il personale non dipendente dell'Amministrazione potrà essere sottoposto, nel rispetto della privacy, con metodo a campione, a controllo della temperatura. Ove risulti una temperatura superiore a 37,5 °C non sarà consentito l'accesso.

Tutti i dipendenti degli appaltatori sono tenuti a rispettare le procedure di ingresso, transito e uscita, adottate dall'Amministrazione per ridurre le occasioni di assembramento e garantire il prescritto rispetto del distanziamento sociale.

Nel caso in cui un dipendente dell'appaltatore sviluppi febbre e/o sintomi di infezione respiratoria, durante la permanenza nei luoghi di lavoro della Regione Lazio, lo dichiarerà immediatamente all'addetto al primo soccorso della sua azienda e al suo preposto, allontanandosi immediatamente dal luogo di lavoro. Il preposto procederà immediatamente a darne notizia al referente contrattuale, il quale informerà il DL dell'Amministrazione in ordine all'accaduto e alle eventuali disposizioni adottate dell'Autorità sanitaria.

Il personale delle imprese appaltatrici esterne potrà usufruire esclusivamente dei servizi igienici ad essa destinati, situati a piano terra della sede della Regione Lazio.

L'uso degli ascensori, ove indispensabile, è consentito ad una sola persona alla volta e sempre dopo l'igienizzazione delle mani.

Vige il divieto di fumo in tutti i locali della Regione Lazio, ad eccezione di appositi spazi esterni a cielo aperto, identificati nei cortili ove hanno sede gli uffici della Regione Lazio. È fatto obbligo di evitare assembramenti e di sanificare le mani prima di lasciare tali aree.



REGIONE
LAZIO

PIANO COORDINATO DI GESTIONE DELL'EMERGENZA ED EVACUAZIONE

Art. 43 del D.Lgs 81/08

ESTRATTO - NORME GENERALI DA SEGUIRE IN CASO DI EMERGENZA

Giunta Regionale del Lazio
Uffici Giunta Regionale -
Via Rosa Raimondi Garibaldi 7
Roma (RM)

Redatto in collaborazione

con



**NOMINATIVI GESTIONE EMERGENZA
ALTRE SOCIETA'**

		Telefono	Piano	Porzione
Vigilanza	CENTRALE DI CONTROLLO	0651683224 0651686748	P.T.	PALAZZINA A-B-C
Vigilanza	Reperibilità tramite cellulare	3336235397	P.T.	PALAZZINA A-B-C
Ditta di manutenzione antincendio	KINEO	0651683175; 3703165279	P.T.	PALAZZINA A-B-C
Ditta di manutenzione ascensore	KINEO	0651683174 3703165279	P.T.	PALAZZINA A-B-C
Ditta di manutenzione impianti	KINEO	0651683175; 3703165279	P.T.	PALAZZINA A-B-C



REGIONE LAZIO

Giunta Regionale del Lazio

Edificio A,B,C

Roma – Via Rosa Raimondi Garibaldi 7

ALLEGATO 6

NORME GENERALI DA SEGUIRE

IN CASO DI EMERGENZA

(Incendio, terremoto, allarme bomba, attentato terroristico)

**DESTINATARI:****VISITATORI, PERSONALE DI DITTE ESTERNE, UTENTI****NORME GENERALI DA SEGUIRE IN CASO DI EMERGENZA****(INCENDIO, TERREMOTO, ALLARME BOMBA, ATTENTATO TERRORISTICO)****DESTINATARI: VISITATORI, PERSONALE DI DITTE ESTERNE, UTENTI****1. Individuazione di un evento anomalo**

In caso di avvistamento di un principio di incendio o di constatazione di altra situazione di emergenza, segnalare l'evento al **Centro di Controllo e Coordinamento (0651683224**

0651686748; 3336235397) indicando:

- le proprie generalità;
- il luogo e la natura dell'emergenza;
- la presenza eventuale di infortunati.

2. Procedura di esodo

Nel caso in cui venga attivato l'allarme antincendio:

- Abbandonare lo stabile senza indugio, ordinatamente e con calma (senza correre), e senza creare allarmismi e confusione;
- seguire la segnaletica disposta lungo il percorso di uscita e le indicazioni degli addetti alla squadra di emergenza dello stabile;
- è fatto divieto percorrere le vie di esodo in direzione opposta ai normali flussi di evacuazione coordinati dagli addetti alla gestione delle emergenze;
- non portare al seguito ombrelli, attrezzi da lavoro, borse, oggetti voluminosi, ingombranti o pesanti;
- non tornare indietro per nessun motivo;
- non ostruire gli accessi;
- usare esclusivamente le vie di fuga segnalate ed individuate dalla planimetria come percorsi di esodo;
- non utilizzare gli ascensori in caso d'incendio;
- in presenza di fumo o fiamme, coprirsi la bocca ed il naso con fazzoletti, per filtrare quanto più possibile l'aria respirata;
- in presenza di calore, proteggere il capo con indumenti pesanti di lana o cotone, evitando i tessuti di origine sintetica;



- in presenza di eventuali infortunati avvertire gli addetti alle emergenze, contraddistinti da appositi fratini ad alta visibilità, più vicini al luogo dell'evento;
- recarsi al **punto di raccolta** stabilito e non allontanarsi dallo stesso fin tanto che non siano state completate le operazioni di controllo;
- nel caso che dal luogo in cui ci si trova non fosse possibile evacuare all'esterno per impedimenti dovuti a fiamme, fumosità e forte calore, recarsi se possibile nei luoghi protetti dall'effetto dell'incendio e comunque facilmente raggiungibili dai mezzi di soccorso (dotati di finestre rivolte verso l'esterno), oppure restare nell'ambiente in cui ci si trova avendo cura di chiudere completamente la porta di accesso. Le fessure a filo pavimento potranno agevolmente essere occluse con indumenti disponibili all'interno. Ove possibile è bene mantenere umido il lato interno della porta applicando un indumento precedentemente bagnato (sia pur con urina). Le finestre, se l'ambiente non è interessato da fumo, devono essere mantenute chiuse. Gli arredi (armadi, tavoli, sedie, ecc.) devono essere allontanati dalla porta ed accostati in prossimità di una finestra solo se ne esistono più di una e sono distanziate tra loro, oppure in luogo distante dalla finestra e contrapposto all'area di attesa dei presenti. Le persone che indossano tessuti acrilici e sintetici (nylon, poliestere, ecc.) devono possibilmente spogliarsi di questi. Chiaramente è necessario segnalare ai soccorritori radunati all'esterno la presenza forzata nell'ambiente.

3. *Norme comportamentali da adottare in caso di terremoto*

In caso di evento sismico, alle prime scosse telluriche, anche di breve intensità, è necessario portarsi al di fuori dell'edificio in modo ordinato, utilizzando le regolari vie di esodo, ed attuando l'evacuazione secondo le procedure già verificate in occasione di simulazioni.

Per questo evento si ritiene che non si debba attendere l'avviso sonoro per attivare l'evacuazione.

È inoltre opportuno tenere in considerazione le seguenti modalità comportamentali:

- Non utilizzare gli ascensori per l'evacuazione dallo stabile;
- una volta al di fuori dello stabile, allontanarsi da questo e da altri stabili vicini per evitare di essere investiti da crolli e/o vetri in frantumi;
- portarsi nelle zone aperte lontano da alberi di alto fusto e da linee elettriche aeree e restare in attesa che l'evento venga a cessare;
- nel caso che le scosse telluriche dovessero coinvolgere subito lo stabile in cui ci si trova e dovessero interessare le strutture, tanto da non permettere l'esodo delle persone, è preferibile non sostare al centro degli ambienti e raggrupparsi possibilmente vicino alle pareti perimetrali od in aree d'angolo in quanto strutture più resistenti;
- non sostare vicino ad arredi dai quali potrebbero essere proiettati oggetti o che potrebbero ribaltarsi;



- prima di abbandonare lo stabile, una volta che è terminata l'emergenza, accertarsi con cautela se le regolari vie di esodo sono integralmente fruibili, altrimenti attendere l'arrivo dei soccorsi esterni;
- se lo stabile è interessato consistentemente nella resistenza delle strutture, rimanere in attesa di soccorsi ed evitare sollecitazioni che potrebbero creare ulteriori crolli.

4. Norme comportamentali da adottare in caso di allarme bomba

Nel caso venga rilevata la presenza di un pacco sospetto o si riceva una telefonata esterna che avvisa della presenza di un ordigno esplosivo, tutto il personale deve seguire le seguenti istruzioni:

- Mantenere la calma e non prendere iniziative personali (apertura, spostamento del pacco, ecc.). In caso di segnalazione telefonica, cercare di ottenere più informazioni possibili in merito alla minaccia (tipo di ordigno esplosivo, ubicazione, modalità di esecuzione, ecc.) e all'interlocutore (voce, accento, ecc.);
- trasmettere immediatamente le informazioni al **Centro di Controllo e Coordinamento (0651683224; 0651686748; 3336235397)**.

5. Norme comportamentali da adottare in caso di attentato terroristico

Occorre attenersi ai seguenti principi comportamentali:

- Non affacciarsi alle porte dei locali per curiosare all'esterno;
- restare ciascuno al proprio posto e con la testa china se la minaccia è diretta;
- non concentrarsi per non offrire maggiore superficie ad azioni di offesa fisica;
- non contrastare con i propri comportamenti le azioni compiute dall'attentatore/folle;
- mantenere la calma ed il controllo delle proprie azioni per offese ricevute e non deridere i comportamenti squilibrati del folle;
- qualsiasi azione e/o movimento compiuto deve essere eseguito con naturalezza e con calma (nessuna azione che possa apparire furtiva – nessun movimento che possa apparire una fuga o una reazione di difesa);
- se la minaccia non è diretta e si è certi delle azioni attive di contrasto delle forze di Polizia, porsi seduti o distesi a terra ed attendere ulteriori istruzioni dal responsabile del settore.

6. Norme comportamentali da adottare in caso di alluvione/allagamenti

Occorre attenersi ai seguenti principi comportamentali:

- L'energia elettrica deve essere interrotta a partire dal quadro elettrico del piano interessato dall'evento o se necessario dal quadro generale dal soggetto preposto;
- nella maggior parte dei casi questa tipologia di evento si manifesta ed evolve



temporalmente in modo lento e graduale, pertanto il personale se necessario, ha tutto il tempo per portarsi, mantenendo la calma, dai piani inferiori a quello più alto;

- non cercare di attraversare ambienti e luoghi interessati dall'acqua, se non si conosce perfettamente la morfologia del piano di calpestio, la profondità dell'acqua stessa e l'esistenza nell'ambiente di pozzetti, fosse e depressioni;
- in caso di alluvione, che interessi il territorio su cui insiste l'edificio, non allontanarsi mai dallo stabile quando la zona circostante è completamente invasa dalle acque alluvionali, per non incorrere nel trascinarsi per la violenza delle stesse;
- attendere pazientemente l'intervento dei soccorritori segnalando la posizione ed i luoghi in cui si sosta. Nell'attesa munirsi se è possibile, di oggetti la cui galleggiabilità è certa ed efficace (tavolette di legno, contenitori di plastica chiusi ermeticamente, bottiglie, polistiroli, ecc.);
- evitare di permanere in ambienti con presenza di apparecchiature elettriche, specialmente se interessati dalle acque alluvionali.

7. Norme comportamentali da adottare in caso di trombe d'aria

Occorre attenersi ai seguenti principi comportamentali:

- Non allontanarsi mai dallo stabile quando la zona circostante è completamente soggetta al forte vento, per non incorrere nel trascinarsi dovuto alla violenza dello stesso;
- attendere pazientemente l'intervento dei soccorritori segnalando la posizione ed i luoghi in cui si sosta.



NORME GENERALI DA SEGUIRE IN CASO DI EMERGENZA

Destinatari dell'Istruzione: visitatori, personale ditte esterne, utenti

Chiunque individua una situazione di pericolo (principio di incendio o altra situazione di emergenza)

SEGNALA IL PERICOLO al **Centro di Controllo e Coordinamento (0651683224; 0651686748; 3336235397)**, comunicando:

- le proprie generalità;
- il luogo e la natura dell'emergenza;
- la presenza eventuale di infortunati.

Emergenza

SFOLLAMENTO DELLO STABILE

- abbandonare lo stabile senza indugio, ordinatamente e con calma (senza correre), e senza creare allarmismi e confusione;
- seguire la segnaletica disposta lungo il percorso di uscita e le indicazioni degli addetti alla squadra di emergenza dello stabile;
- è fatto divieto percorrere le vie di esodo in direzione opposta ai normali flussi di evacuazione coordinati dagli addetti alla gestione delle emergenze;
- non portare al seguito ombrelli, attrezzi da lavoro, borse, oggetti voluminosi, ingombranti o pesanti;
- non tornare indietro per nessun motivo e non ostruire gli accessi;
- usare esclusivamente le vie di fuga segnalate ed individuate dalla planimetria come percorsi di esodo;
- non utilizzare gli ascensori in caso d'incendio;
- in presenza di fumo o fiamme, coprirsi la bocca ed il naso con fazzoletti, per filtrare quanto più possibile l'aria respirata;
- in presenza di calore, proteggere il capo con indumenti pesanti di lana o cotone, evitando i tessuti di origine sintetica;
- in presenza di eventuali infortunati avvertire gli addetti alle emergenze, contraddistinti da appositi fratini ad alta visibilità, più vicini al luogo dell'evento;
- recarsi al **punto di raccolta** stabilito e non allontanarsi dallo stesso fin tanto che non siano state completate le operazioni di controllo.



NORME COMPORTAMENTALI DA ADOTTARE IN CASO DI TERREMOTO

Destinatari dell'Istruzione: visitatori, personale ditte esterne, utenti

In caso di evento sismico, alle prime scosse telluriche, anche di breve intensità, è necessario portarsi al di fuori dell'edificio in modo ordinato, utilizzando le regolari vie di esodo, ed attuando l'evacuazione secondo le procedure già verificate in occasione di simulazioni.

Per questo evento si ritiene che non si debba attendere l'avviso sonoro per attivare l'evacuazione.

È inoltre opportuno tenere in considerazione le seguenti modalità comportamentali:

- Non utilizzare gli ascensori per l'evacuazione dallo stabile;
- una volta al di fuori dello stabile, allontanarsi da questo e da altri stabili vicini per evitare di essere investiti da crolli e/o vetri in frantumi;
- portarsi nelle zone aperte lontano da alberi di alto fusto e da linee elettriche aeree e restare in attesa che l'evento venga a cessare;
- nel caso che le scosse telluriche dovessero coinvolgere subito lo stabile in cui ci si trova e dovessero interessare le strutture, tanto da non permettere l'esodo delle persone, è preferibile non sostare al centro degli ambienti e raggrupparsi possibilmente vicino alle pareti perimetrali od in aree d'angolo in quanto strutture più resistenti;
- non sostare vicino ad arredi dai quali potrebbero essere proiettati oggetti o che potrebbero ribaltarsi;
- prima di abbandonare lo stabile, una volta che è terminata l'emergenza, accertarsi con cautela se le regolari vie di esodo sono integralmente fruibili, altrimenti attendere l'arrivo dei soccorsi esterni;
- se lo stabile è interessato consistentemente nella resistenza delle strutture, rimanere in attesa di soccorsi ed evitare sollecitazioni che potrebbero creare ulteriori crolli.



NORME COMPORTAMENTALI DA ADOTTARE IN CASO DI ALLARME BOMBA

Destinatari dell'Istruzione: visitatori, personale ditte esterne, utenti

Nel caso venga rilevata la presenza di un pacco sospetto o si riceva una telefonata esterna che avvisa della presenza di un ordigno esplosivo, tutto il personale deve seguire le seguenti istruzioni:

- Mantenere la calma e non prendere iniziative personali (apertura, spostamento del pacco, ecc.). In caso di segnalazione telefonica, cercare di ottenere più informazioni possibili in merito alla minaccia (tipo di ordigno esplosivo, ubicazione, modalità di esecuzione, ecc.) e all'interlocutore (voce, accento, ecc.);
- trasmettere immediatamente le informazioni al **Centro di Controllo e Coordinamento (0651683224; 0651686748; 3336235397)**.

NORME COMPORTAMENTALI DA ADOTTARE IN CASO DI ATTENTATO TERRORISTICO

Destinatari dell'Istruzione: visitatori, personale ditte esterne, utenti

Occorre attenersi ai seguenti principi comportamentali:

- Non affacciarsi alle porte dei locali per curiosare all'esterno;
- restare ciascuno al proprio posto e con la testa china se la minaccia è diretta;
- non concentrarsi per non offrire maggiore superficie ad azioni di offesa fisica;
- non contrastare con i propri comportamenti le azioni compiute dall'attentatore/folle;
- mantenere la calma ed il controllo delle proprie azioni per offese ricevute e non deridere i comportamenti squilibrati del folle;
- qualsiasi azione e/o movimento compiuto deve essere eseguito con naturalezza e con calma (nessuna azione che possa apparire furtiva – nessun movimento che possa apparire una fuga o una reazione di difesa);
- se la minaccia non è diretta e si è certi delle azioni attive di contrasto delle forze di Polizia, porsi seduti o distesi a terra ed attendere ulteriori istruzioni dal responsabile del settore.



NORME COMPORTAMENTALI DA ADOTTARE IN CASO DI ALLUVIONE/ALLAGAMENTI

Destinatari dell'Istruzione: visitatori, personale ditte esterne, utenti

Occorre attenersi ai seguenti principi comportamentali:

- L'energia elettrica deve essere interrotta a partire dal quadro elettrico del piano interessato dall'evento o se necessario dal quadro generale dal soggetto preposto;
- nella maggior parte dei casi questa tipologia di evento si manifesta ed evolve temporalmente in modo lento e graduale, pertanto il personale se necessario, ha tutto il tempo per portarsi, mantenendo la calma, dai piani inferiori a quello più alto;
- non cercare di attraversare ambienti e luoghi interessati dall'acqua, se non si conosce perfettamente la morfologia del piano di calpestio, la profondità dell'acqua stessa e l'esistenza nell'ambiente di pozzetti, fosse e depressioni;
- in caso di alluvione, che interessi il territorio su cui insiste l'Edificio, non allontanarsi mai dallo stabile quando la zona circostante è completamente invasa dalle acque alluvionali, per non incorrere nel trascinarsi per la violenza delle stesse;
- attendere pazientemente l'intervento dei soccorritori segnalando la posizione ed i luoghi in cui si sosta. Nell'attesa munirsi se è possibile, di oggetti la cui galleggiabilità è certa ed efficace (tavole di legno, contenitori di plastica chiusi ermeticamente, bottiglie, polistiroli, ecc.);
- evitare di permanere in ambienti con presenza di apparecchiature elettriche, specialmente se interessati dalle acque alluvionali.



NORME COMPORTAMENTALI DA ADOTTARE IN CASO DI TROMBE D'ARIA

Destinatari dell'Istruzione: visitatori, personali ditte esterne, utenti



Occorre attenersi ai seguenti principi comportamentali:

- Non allontanarsi mai dallo stabile quando la zona circostante è completamente soggetta al forte vento, per non incorrere nel trascinarsi dovuto alla violenza dello stesso;
- attendere pazientemente l'intervento dei soccorritori segnalando la posizione ed i luoghi in cui si sosta.

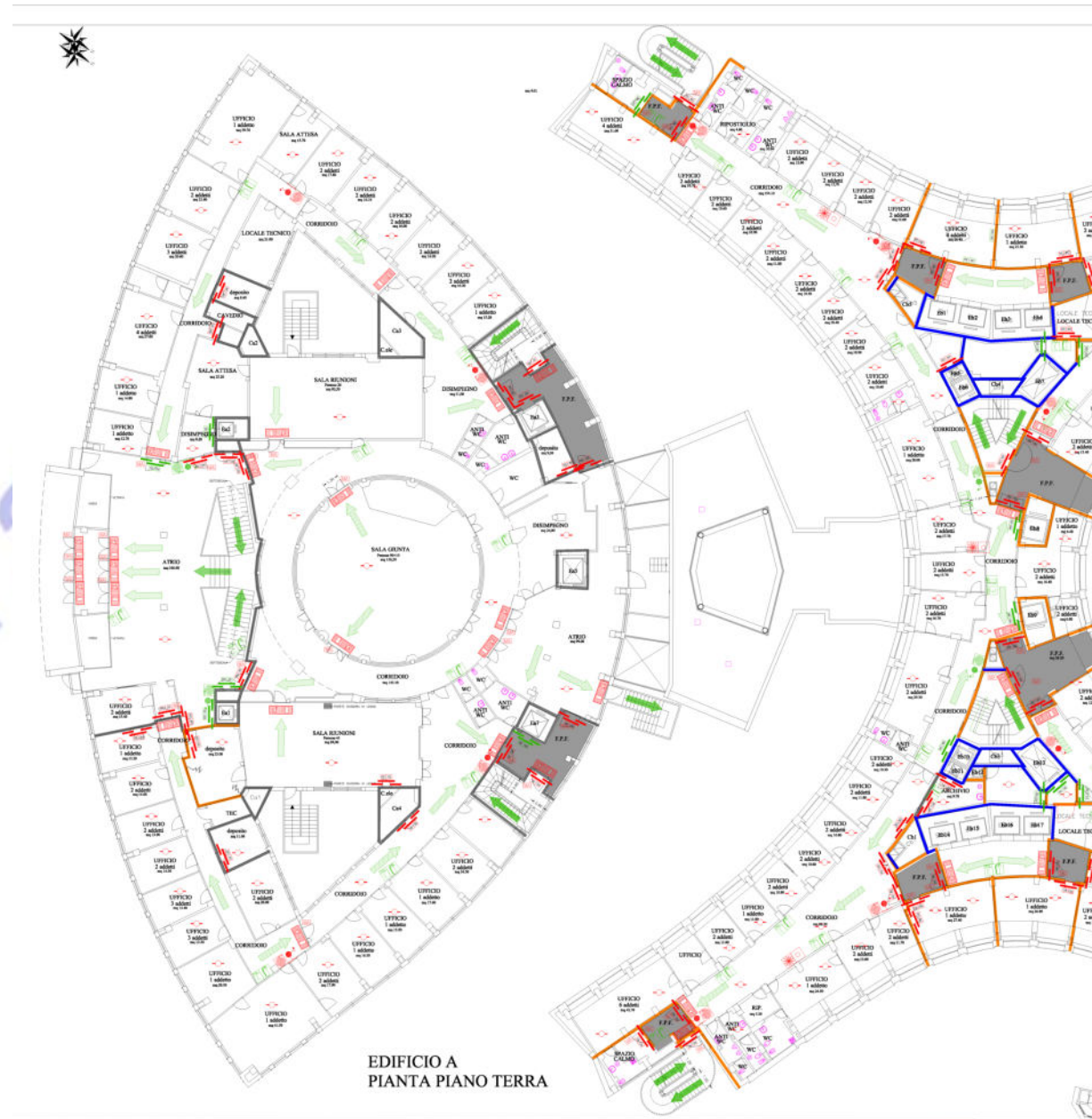
Copie

Copia

Piano di Emergenza - Emergency Plan

VIE DI ESODO - ATTREZZATURE ANTINCENDIO E PER IL PRIMO SOCCORSO
 ESCAPE ROUTES - FIREFIGHTING AND FIRST AID EQUIPMENT

Piano Terra GROUND FLOOR



EDIFICIO A
PIANTA PIANO TERRA

**VOI SIETE QUI
YOU ARE HERE**

LEGENDA

PUNTO DI RACCOLTA MEETING POINT	USCITA DI EMERGENZA EMERGENCY EXIT	ESTINTORE FIRE EXTINGUISHER	IDRANTE FIRE IDRANT	PULSANTE DI ALLARME ALARM BUTTON	QUADRO ELETTRICO ELECTRICAL PANEL	VALVOLA GEN. ACQUA WATER SHUTOFF VALVE	VALVOLA FLUIDI COMBUSTIBILI FUEL SHUTOFF VALVE	RI CENTRALINA ANTINCENDIO CENTRAL FIRE ALARM	INTERR. ELETTR. GENERALE GENERAL ELECTRIC SWITCH	VIA DI FUGA ESCAPE ROUTE	COMPARTIMENTO ANTINCENDIO FIRE COMPARTMENTATION
------------------------------------	---------------------------------------	--------------------------------	------------------------	-------------------------------------	--------------------------------------	---	--	---	---	-----------------------------	---

NORME COMPORTAMENTALI

IN CASO DI EVENTO EMERGENZIALE
 segnalarlo telefonando al numero _____
 indicando: Il luogo e la causa dell'emergenza - La presenza
 eventuale di infortunati - Le proprie generalità

PROCEDURA DI ESODO

- Mantenere la calma, abbandonando rapidamente ed ordinatamente i locali
- Seguire esclusivamente i percorsi individuati dalla segnaletica di sicurezza, fino al punto di raccolta
- Non tornare indietro per nessun motivo
- Non portate con voi oggetti ingombranti
- In caso di presenza di fumo o fiamme camminare bassi e coprirsi la bocca con un fazzoletto possibilmente bagnato
- Se rimanete soli e non riuscite a raggiungere le uscite di emergenza, rifugiatevi nella stanza che ritenete più sicura, chiudete la porta, aprite le finestre e manifestate la vostra presenza

RULES OF CONDUCT

IN THE EVENT OF FINDING AN EMERGENCY
 call the number _____ indicating:
 - The place and the cause of emergency - The presence of any injured
 - Forenames

EVACUATION PROCEDURE

- Keep calm, leave the places quickly and neatly
- Follow only the escape routes identified by safety signs till meeting point
- Do not go back for any reason
- Do not carry bulky items
- In the event of smoke or flames, walk low and cover your mouth with a possibly wet handkerchief
- If you stay alone and cannot reach the emergency exit, stay in the room that you feel more secure, close the door, open the windows and manifest your presence



**REGIONE
LAZIO**

PALAZZINA A

SEDE

Via Cristoforo Colombo 212 - ROMA

Piano di Emergenza - Emergency Plan

VIE DI ESODO - ATTREZZATURE ANTINCENDIO E PER IL PRIMO SOCCORSO
 ESCAPE ROUTES - FIREFIGHTING AND FIRST AID EQUIPMENT

Piano Terra GROUND FLOOR



**VOI SIETE QUI
YOU ARE HERE**

LEGENDA	PUNTO DI RACCOLTA MEETING POINT	USCITA DI EMERGENZA EMERGENCY EXIT	ESTINTORE FIRE EXTINGUISHER	IDRANTE FIRE IDRANT	PULSANTE DI ALLARME ALARM BUTTON	QUADRO ELETTRICO ELECTRICAL PANEL	VALVOLA GEN. ACQUA WATER SHUTOFF VALVE	VALVOLA FLUIDI COMBUSTIBILI FUEL SHUTOFF VALVE	CENTRALINA ANTINCENDIO CENTRAL FIRE ALARM	INTERR. ELETR. GENERALE GENERAL ELECTRIC SWITCH	VIA DI FUGA ESCAPE ROUTE	COMPARTIMENTO ANTINCENDIO FIRE COMPARTIMENTATION
---------	---------------------------------	------------------------------------	-----------------------------	---------------------	----------------------------------	-----------------------------------	--	--	---	---	--------------------------	--

NORME COMPORTAMENTALI

IN CASO DI EVENTO EMERGENZIALE
 segnalarlo telefonando al numero _____
 indicando: Il luogo e la causa dell'emergenza - La presenza eventuale di infortunati - Le proprie generalità

PROCEDURA DI ESODO

- Mantenere la calma, abbandonando rapidamente ed ordinatamente i locali
- Seguire esclusivamente i percorsi individuati dalla segnaletica di sicurezza, fino al punto di raccolta
- Non tornare indietro per nessun motivo
- Non portate con voi oggetti ingombranti
- In caso di presenza di fumo o fiamme camminare bassi e coprirsi la bocca con un fazzoletto possibilmente bagnato
- Se rimanete soli e non riuscite a raggiungere le uscite di emergenza, rifugiatevi nella stanza che ritenete più sicura, chiudete la porta, aprite le finestre e manifestate la vostra presenza

RULES OF CONDUCT

IN THE EVENT OF FINDING AN EMERGENCY
 call the number _____ indicating:
 - The place and the cause of emergency - The presence of any injured
 - Forenames

EVACUATION PROCEDURE

- Keep calm, leave the places quickly and neatly
- Follow only the escape routes identified by safety signs till meeting point
- Do not go back for any reason
- Do not carry bulky items
- In the event of smoke or flames, walk low and cover your mouth with a possibly wet handkerchief
- If you stay alone and cannot reach the emergency exit, stay in the room that you feel more secure, close the door, open the windows and manifest your presence

REGIONE LAZIO

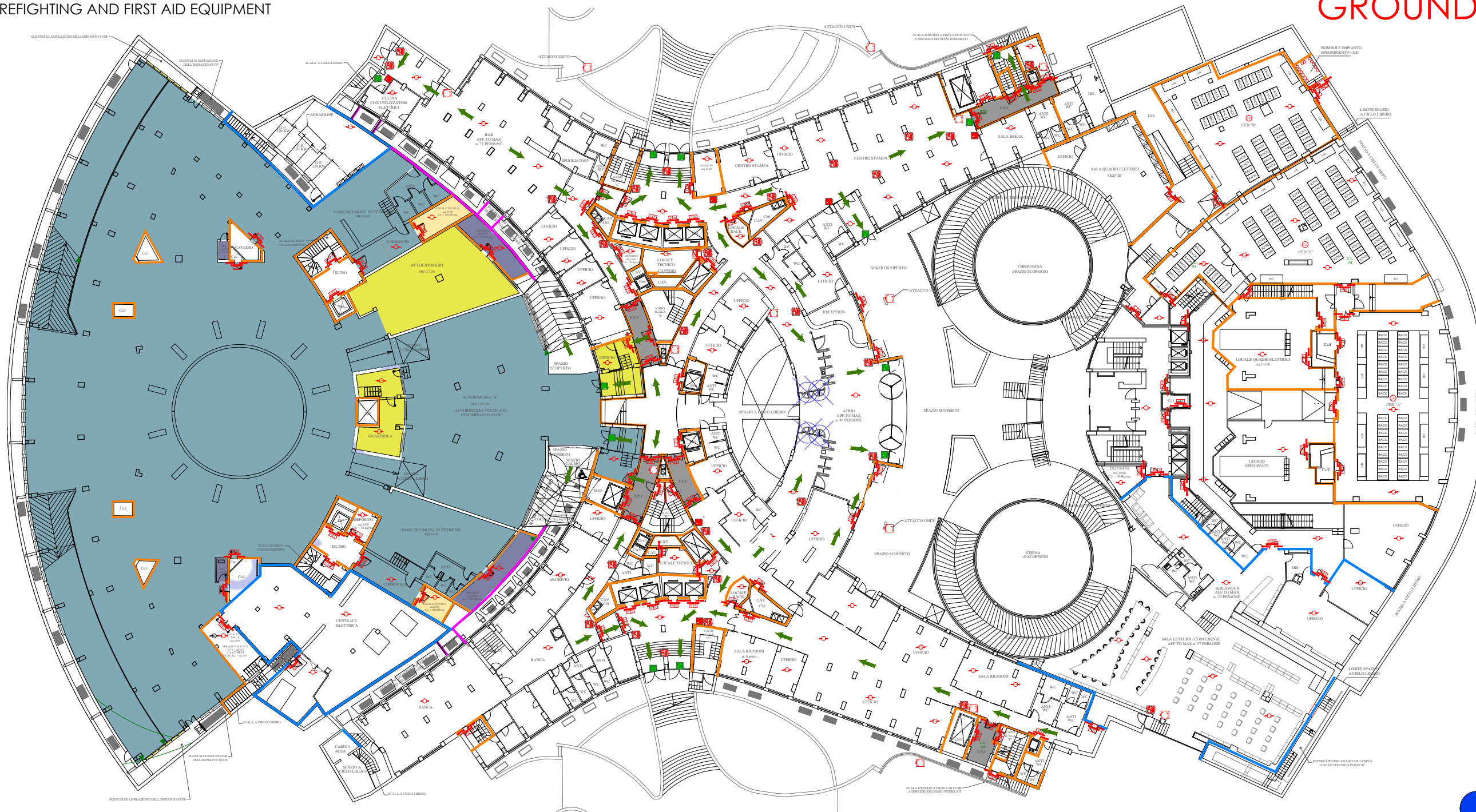
PALAZZINA B - ALA OVEST

SEDE
 Via R. Raimondi Garibaldi, 7 - ROMA

Piano di Emergenza - Emergency Plan

VIE DI ESODO - ATTREZZATURE ANTINCENDIO E PER IL PRIMO SOCCORSO
 ESCAPE ROUTES - FIREFIGHTING AND FIRST AID EQUIPMENT

Piano Terra GROUND FLOOR



**VOI SIETE QUI
YOU ARE HERE**

LEGENDA	PUNTO DI RACCOLTA MEETING POINT	USCITA DI EMERGENZA EMERGENCY EXIT	ESTINTORE FIRE EXTINGUISHER	IDRANTE FIRE IDRANT	PULSANTE DI ALLARME ALARM BUTTON	QUADRO ELETTRICO ELECTRICAL PANEL	VALVOLA GEN. ACQUA WATER SHUTOFF VALVE	VALVOLA FLUIDI COMBUSTIBILI FUEL SHUTOFF VALVE	CENTRALINA ANTINCENDIO CENTRAL FIRE ALARM	INTERR. ELETR. GENERALE GENERAL ELECTRIC SWITCH	VIA DI FUGA ESCAPE ROUTE	COMPARTIMENTO ANTINCENDIO FIRE COMPARTIMENTATION
---------	---------------------------------	------------------------------------	-----------------------------	---------------------	----------------------------------	-----------------------------------	--	--	---	---	--------------------------	--

NORME COMPORTAMENTALI

IN CASO DI EVENTO EMERGENZIALE

segnalarlo telefonando al numero _____ indicando: Il luogo e la causa dell'emergenza - La presenza eventuale di infortunati - Le proprie generalità

PROCEDURA DI ESODO

- Mantenere la calma, abbandonando rapidamente ed ordinatamente i locali
- Seguire esclusivamente i percorsi individuati dalla segnaletica di sicurezza, fino al punto di raccolta
- Non tornare indietro per nessun motivo
- Non portate con voi oggetti ingombranti
- In caso di presenza di fumo o fiamme camminare bassi e coprirsi la bocca con un fazzoletto possibilmente bagnato
- Se rimanete soli e non riuscite a raggiungere le uscite di emergenza, rifugiatevi nella stanza che ritenete più sicura, chiudete la porta, aprite le finestre e manifestate la vostra presenza

IN THE EVENT OF FINDING AN EMERGENCY

call the number _____ indicating:

- The place and the cause of emergency - The presence of any injured
- Forenames

EVACUATION PROCEDURE

RULES OF CONDUCT

- Keep calm, leave the places quickly and neatly
- Follow only the escape routes identified by safety signs till meeting point
- Do not go back for any reason
- Do not carry bulky items
- In the event of smoke or flames, walk low and cover your mouth with a possibly wet handkerchief
- If you stay alone and cannot reach the emergency exit, stay in the room that you feel more secure, close the door, open the windows and manifest your presence



**REGIONE
LAZIO**

PALAZZINA B

SEDE
Via R. Raimondi Garibaldi, 7 - ROMA



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

Allegato 6 Verbale di sopralluogo

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 60 E 164 DEL D. LGS. N. 50/2016, DEI SERVIZI DI GESTIONE BAR, TAVOLA CALDA/FREDDA PRESSO LA SEDE DELLA REGIONE LAZIO DI VIA R. RAIMONDI GARIBALDI 7 ROMA CIG 9807809C04

CODICI CPV: 55410000-7 (SERVIZI DI GESTIONE BAR) - 55510000-8 (SERVIZI DI MENSA)

ATTESTAZIONE AVVENUTO SOPRALLUOGO

Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

Ditta _____

Il sottoscritto _____ nato a
 _____ prov.(____) il _____ residente
 a _____ prov.(____), Via
 _____ n. ____ nella sua qualità di
 _____ della Ditta _____ con sede legale in
 _____ CF/P.IVA _____ ai fini della partecipazione
 alla gara per la concessione del servizio di gestione del bar tavola calda/fredda e della buvette
 presso i locali della Regione Lazio, V. R. Raimondi Garibaldi 7, Roma, come indicati nel
 Capitolato tecnico

DICHIARA

di aver preso visione dei luoghi e degli spazi del bar tavola calda/fredda e della buvette presso i locali della Regione Lazio, V. R. Raimondi Garibaldi 7, Roma in cui dovrà essere eseguito il servizio, nel rispetto delle modalità di espletamento previste dal Disciplinare e dal Capitolato di gara.

La Ditta dichiara, altresì, che il sopralluogo effettuato ha consentito la rilevazione di tutti i dati necessari ad una corretta formulazione dell'offerta.

_____, li _____

Per la Ditta

Per la Regione Lazio

¹ Allegare copia del documento di riconoscimento del legale rappresentante della Ditta

² (Eventuale) Allegare delega sottoscritta dal legale rappresentante e copia di un documento di riconoscimento del delegato

Modello 1
Dichiarazione sostitutiva iscrizione CCIAA

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DEL CERTIFICATO DI ISCRIZIONE ALLA CAMERA
DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO AGRICOLTURA**

(resa ai sensi del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445)

Compilare tutte le sezioni in stampatello

Il/La sottoscritt_____

nat__ a _____ il _____

residente a _____ Via _____

codice fiscale _____

nella sua qualità di _____

dell'Impresa _____

D I C H I A R A

che l'Impresa è iscritta nel Registro delle Imprese di _____

con il numero Repertorio Economico Amministrativo _____

Denominazione: _____

Forma giuridica: _____

Sede: _____

Sedi secondarie e
Unità Locali _____

Codice Fiscale: _____

Data di costituzione _____

PROCURATORI E PROCURATORI SPECIALI (OVE PREVISTI)*

NOME	COGNOME	LUOGO E DATA DI NASCITA	RESIDENZA	CODICE FISCALE
------	---------	-------------------------	-----------	----------------

COLLEGIO SINDACALE
(sindaci effettivi e supplenti)

NOME	COGNOME	LUOGO E DATA DI NASCITA	RESIDENZA	CODICE FISCALE
------	---------	-------------------------	-----------	----------------

COMPONENTI ORGANISMO DI VIGILANZA (OVE PREVISTO)**

NOME	COGNOME	LUOGO E DATA DI NASCITA	RESIDENZA	CODICE FISCALE
------	---------	-------------------------	-----------	----------------

SOCIO DI MAGGIORANZA O SOCIO UNICO (NELLE SOLE SOCIETA' DI CAPITALI O COOPERATIVE DI NUMERO PARI O INFERIORI A 4 O NELLE SOCIETA' CON SOCIO UNICO)***

NOME	COGNOME	LUOGO E DATA DI NASCITA	RESIDENZA	CODICE FISCALE

DIRETTORE TECNICO (OVE PREVISTI)

NOME	COGNOME	LUOGO E DATA DI NASCITA	RESIDENZA	CODICE FISCALE

Dichiara, altresì, che l'impresa gode del pieno e libero esercizio dei propri diritti, non è in stato di liquidazione, fallimento o concordato preventivo, non ha in corso alcuna procedura dalla legge fallimentare e tali procedure non si sono verificate nel quinquennio antecedente la data odierna.

LUOGO

DATA

IL TITOLARE/LEGALE RAPPRESENTANTE

(Allegare copia fotostatica di valido documento di identità del sottoscrittore, ai sensi dell'art. 38, comma 3, del D.P.R. 28/12/2000 n. 445).

N.B.: la presente dichiarazione non necessita dell'autenticazione della firma e sostituisce a tutti gli effetti le normali certificazioni richieste o destinate ad una pubblica amministrazione nonché ai gestori di pubblici servizi e ai privati che vi consentono. L'Amministrazione si riserva di effettuare controlli, anche a campione, sulla veridicità delle dichiarazioni (art. 71, comma 1, D.P.R. 445/2000). In caso di dichiarazione falsa il cittadino **sarà denunciato all'autorità giudiziaria.**

I procuratori e i procuratori speciali: Nella dichiarazione sostitutiva dovranno essere indicati, ai sensi dell'art. 91, comma 5 del D.Lgs 159/2011*, i procuratori generali e i procuratori speciali e i loro familiari conviventi.

N.B. Dovranno essere indicati soltanto i procuratori generali e speciali che, sulla base dei poteri conferitigli, siano legittimati a partecipare alle procedure di affidamento di appalti pubblici di cui al D.Lgs 163/2006, a stipulare i relativi contratti in caso di aggiudicazione (per i quali sia richiesta la documentazione antimafia) e, comunque, più in generale, i procuratori che esercitano poteri che per la rilevanza sostanziale e lo spessore economico sono tali da impegnare sul piano decisionale e gestorio la società determinandone in qualsiasi modo le scelte o gli indirizzi.

***Art. 91, comma 5 del D.Lgs 159/2011:** "Il prefetto estende gli accertamenti pure ai soggetti che risultano poter determinare in qualsiasi modo le scelte o gli indirizzi dell' impresa".(cfr. **circolare del Ministero dell'Interno n. 11001/119/20(8) del 05/11/2013**).

**** Organismo di vigilanza:** l'art. 85, comma 2 bis del D.Lgs 159/2011 prevede che i controlli antimafia siano effettuati, nei casi contemplati dall' art. 2477 del c.c., al sindaco, nonché ai soggetti che svolgono i compiti di vigilanza di cui all'art. 6, comma 1 , lett. b) del D.Lgs 8 giugno 2011, n. 231.

***** Socio di maggioranza:** si intende "la persona fisica o giuridica che detiene la maggioranza relativa delle quote o azioni della società interessata".

N.B. Nel caso di più soci (es. 3 o 4) con la medesima percentuale di quote o azioni del capitale sociale della società interessata, non è richiesta alcuna documentazione relativa al socio di maggioranza.

La documentazione dovrà, invece, essere prodotta nel caso in cui i soci (persone fisiche o giuridiche) della società interessata al rilascio della comunicazione o informazione antimafia siano ciascuno titolari di quote o azioni pari al 50% del capitale sociale.

Ciò in coerenza con l'art. 91, comma 5 del D.lgs 159/2011 e la sentenza n. 4654 del 28/08/2012 del Consiglio di Stato Sez. V.

Variazioni degli organi societari - I legali rappresentanti degli organismi societari, nel termine di trenta giorni dall'intervenuta modificazione dell'assetto societario o gestionale dell'impresa, hanno l'obbligo di trasmettere al prefetto che ha rilasciato l'informazione antimafia, copia degli atti dai quali risulta l'intervenuta modificazione relativamente ai soggetti destinatari delle verifiche antimafia.

La violazione di tale obbligo è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria (da 20.000 a 60.000 Euro) di cui all'art. 86, comma 4 del D. Lgs. 159/2011.

Nel caso di documentazione incompleta (es. dichiarazioni sostitutive prive di tutti i soggetti di cui all' art. 85 del D.Lgs. 159/2011) l'istruttoria non potrà considerarsi avviata e quindi non potranno decorrere i termini previsti dall' art. 92, commi 3 e 4 del D.Lgs 159/2011..

Modello 2

Dichiarazione sostitutiva certificazione di cui all'art. 89 del D.Lgs 159/2011 (Autocertificazione antimafia)

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE

(resa ai sensi del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445)

Il/la sottoscritt__ (nome e cognome) _____
nat__ a _____ Prov. _____ il _____
residente a _____ Prov. _____
via/piazza _____ n. _____
Codice Fiscale _____

consapevole delle sanzioni penali in caso di dichiarazioni false e della conseguente decadenza dai benefici eventualmente conseguiti (ai sensi degli artt. 75 e 76 D.P.R. 445/2000) sotto la propria responsabilità

DICHIARA

che nei propri confronti non sussistono le cause di decadenza, di sospensione o di divieto di cui all'art. 67 del D.Lgs. 06/09/2011, n. 159.

Il/la sottoscritto/a dichiara inoltre di essere informato/a, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 (codice in materia di protezione di dati personali) che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

_____ data

_____ firma leggibile del dichiarante (*)

(Allegare copia fotostatica di valido documento di identità del sottoscrittore, ai sensi dell'art. 38, comma 3, del D.P.R. 28/12/2000 n. 445).

N.B.: la presente dichiarazione non necessita dell'autenticazione della firma e sostituisce a tutti gli effetti le normali certificazioni richieste o destinate ad una pubblica amministrazione nonché ai gestori di pubblici servizi e ai privati che vi consentono. L'Amministrazione si riserva di effettuare controlli, anche a campione, sulla veridicità delle dichiarazioni (art. 71, comma 1, D.P.R. 445/2000). In caso di dichiarazione falsa il cittadino **sarà denunciato all'autorità giudiziaria.**



Concessione del servizio bar e tavola calda/fredda nella sede della Regione Lazio di Via R. Raimondi Garibaldi n. 7 Roma

Modello 3 Dichiarazione_familiari_conviventi

Spett.le
 Direzione Affari Istituzionali e Personale
 Area datore di lavoro, promozione del benessere
 organizzativo e servizi al personale

**DICHIARAZIONE ANCHE AI SENSI DEL D.P.R. 445/2000
 PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DI BAR, TAVOLA CALDA/FREDDA
 NELLA SEDE DELLA REGIONE LAZIO DI VIA R. RAIMONDI GARIBALDI N. 7 ROMA.**

l sottoscritt_ (nome e cognome) _____ nat_ a _____ Prov.
 _____ il _____ residente
 a _____ via/piazza _____ n. _____ Codice
 Fiscale _____ in qualità di _____ della
 società _____

ai sensi e per gli effetti dell’art. 76 D.P.R. 445/2000 consapevole della responsabilità e delle conseguenze civili e penali previste in caso di dichiarazioni mendaci e/o formazione od uso di atti falsi, nonché in caso di esibizione di atti contenenti dati non più corrispondenti a verità e consapevole altresì che qualora emerga la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione il Concorrente decadrà dai benefici per i quali la stessa è rilasciata

DICHIARA

ai sensi dell’ art. 85, del D.Lgs 159/2011 e s.m.i., di avere i seguenti familiari conviventi di maggiore età:

Nome _____ Cognome _____
 Luogo e data di nascita _____ residenza _____

Nome _____ Cognome _____
 Luogo e data di nascita _____ residenza _____

Nome _____ Cognome _____
 Luogo e data di nascita _____ residenza _____

Il/la sottoscritto/a dichiara inoltre di essere informato/a, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 (codice in materia di protezione di dati personali) che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell’ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

_____, li _____

Firmato digitalmente

N. b. La seguente dichiarazione deve essere effettuata da tutti i soggetti indicati nel modello 1
 Area datore di lavoro, promozione del benessere organizzativo e servizi al personale

Modello 3 Dichiarazione familiari conviventi

Modello 4**SOGGETTI DA CONTROLLARE AI FINI DELL'ART. 80 DEL D.LGS. 50/2016****(resa ai sensi dell'art. 46 del Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa n. 445/2000)**

#	CARICA RIVESTITA	SPECIFICA DELLA CARICA	COGNOME	NOME	DATA DI NASCITA	LUOGO DI NASCITA	CODICE FISCALE	CESSATO DAL:

data

firma leggibile del dichiarante

(Allegare copia fotostatica di valido documento di identità del sottoscrittore, ai sensi dell'art. 38, comma 3, del D.P.R. 28/12/2000 n. 445).