

CONSIGLIO REGIONALE DEL LAZIO



Direzione: SERVIZIO TECNICO

Area:

DETERMINAZIONE (con firma digitale)

N. A00289 **del** 16/04/2025

Proposta n. 759 **del** 14/04/2025

Oggetto:

Presenza annotazioni contabili

Affidamento in concessione del servizio di gestione mensa, bar-tavola calda, distribuzione automatica e buvette presso la sede del Consiglio regionale del Lazio. Approvazione del Capitolato tecnico e speciale d'Appalto e DUVRI. Prenotazione impegno di spesa per gli esercizi finanziari del quinquennio 2025 - 2030.

Proponente:

Estensore

ZONETTI ANDREA _____ *firma elettronica* _____

Responsabile del procedimento

ZONETTI ANDREA _____ *firma elettronica* _____

Responsabile dell' Area

Direttore

IALONGO VINCENZO _____ *firma digitale* _____

Firma di Concerto

Ragioneria:

Responsabile del procedimento

Responsabile dell' Area Ragioneria

VENANZI GIORGIO _____ *firma digitale* _____

Responsabile Finanziario

CONSIGLIO REGIONALE DEL LAZIO

Proposta n. 759 del 14/04/2025

Annotazioni Contabili (*con firma digitale*)

PGC	Tipo	Capitolo	Impegno / Mov.	Mod. Accertamento	Importo	Miss./Progr./PdC finanz.
Descr. PdC finanz.						
Azione						
Beneficiario						
1)	P	U0000U02017	2025		35.000,00	01.03 1.03.02.13.999
Altri servizi ausiliari n.a.c.						
CREDITORI DIVERSI						
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE PRENOTAZIONE DL 36						
2)	P	U0000U02017	2026		60.000,00	01.03 1.03.02.13.999
Altri servizi ausiliari n.a.c.						
CREDITORI DIVERSI						
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE PRENOTAZIONE DL 36						
3)	P	U0000U02017	2027		60.000,00	01.03 1.03.02.13.999
Altri servizi ausiliari n.a.c.						
CREDITORI DIVERSI						
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE PRENOTAZIONE DL 36						
4)	P	U0000U02017	2028		60.000,00	01.03 1.03.02.13.999
Altri servizi ausiliari n.a.c.						
CREDITORI DIVERSI						
Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE PRENOTAZIONE DL 36						
5)	P	U0000U02017	2029		60.000,00	01.03 1.03.02.13.999
Altri servizi ausiliari n.a.c.						
CREDITORI DIVERSI						

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

Descr. PdC finanz.

Azione

Beneficiario

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE PRENOTAZIONE DL 36

6) P U0000U02017 2030 25.000,00 01.03 1.03.02.13.999

Altri servizi ausiliari n.a.c.

CREDITORI DIVERSI

Tipo mov. : CRONOPROGRAMMA PLURIENNALE PRENOTAZIONE DL 36

Copia

Oggetto: “*Affidamento in concessione dei servizi di mensa, distributori automatici, bar tavola calda e buvette nella sede del Consiglio regionale del Lazio*”. Approvazione del Capitolato tecnico e speciale d’Appalto e DUVRI. Prenotazione impegno di spesa per gli esercizi finanziari del quinquennio 2025 - 2030.

IL DIRETTORE

VISTO lo Statuto, approvato con legge statutaria 11 novembre 2004, n. 1 e successive modifiche e, in particolare, l’articolo 24 che sancisce la piena autonomia funzionale e contabile del Consiglio Regionale;

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

VISTO il regolamento di organizzazione del Consiglio regionale, approvato con deliberazione dell’Ufficio di Presidenza del 29 gennaio 2003, n. 3, e successive modifiche;

VISTA la determinazione 21 luglio 2023, n. A00401 (“*Istituzione delle aree presso il Consiglio regionale del Lazio. Revoca della determinazione 9 febbraio 2022, n. A00138*”);

VISTO il decreto del Presidente del Consiglio regionale 28 febbraio 2025, n. D00002, con il quale, previa deliberazione dell’Ufficio di presidenza 27 febbraio 2025, n. U00033, è stato conferito l’incarico di direttore del servizio “Tecnico” all’Ing. Vincenzo Ialongo;

VISTA la deliberazione dell’Ufficio di presidenza 7 giugno 2023, n. 26 concernente la cessazione dell’incarico del Segretario generale del Consiglio regionale del Lazio con conferimento delle funzioni vicarie all’Ing. Vincenzo Ialongo;

VISTA la deliberazione dell’Ufficio di Presidenza 9 aprile 2025, n. U00046 (“*Adozione del Programma triennale degli acquisti di forniture e servizi 2025 - 2027 del Consiglio regionale del Lazio. Aggiornamento.*”), in particolare l’Allegato A (Scheda 2 - Elenco degli acquisti del programma), voce: “*Affidamento in concessione dei servizi di mensa, distributori automatici, bar tavola calda e buvette nella sede del CRL*” (CUI: S80143490581202500022);

PRESO ATTO della nota prot. n. 28343 dell’11 dicembre 2024, trasmessa da CIRFOOD S.c., attuale concessionaria del servizio di gestione mensa, bar – tavola calda e buvette presso la sede del Consiglio regionale del Lazio, in via della Pisana n. 1301 – CIG 7329680348, con la quale la società ha comunicato la volontà di esercitare il diritto di recesso, ai sensi dell’art. 165, comma 6, del D.lgs. n. 50/2016, motivando tale decisione con il perdurare della situazione di disequilibrio economico dell’appalto di concessione dei servizi di ristorazione attualmente in essere;

VISTA la nota di riscontro dell’Amministrazione, prot. n. 2599 del 30 gennaio 2025, con la quale è stata accolta la suddetta richiesta presentata da CIRFOOD S.c., disponendo la risoluzione unilaterale del contratto, ai sensi della normativa vigente in materia di contratti pubblici, subordinatamente alla prosecuzione dei servizi fino al 31 maggio 2025, al fine di consentire agli uffici competenti l’espletamento delle procedure necessarie per l’individuazione di un nuovo operatore economico;

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*), di seguito “Codice” e, in particolare, i seguenti articoli:

- l'art. 15 e, in particolare, l'allegato I.2;
- l'art. 17 concernente le procedure di affidamento;
- l'art. 48 che disciplina i contratti di lavoro, servizi e forniture di importo inferiore alle soglie di rilevanza europea;
- l'art. 71 che disciplina le procedure aperte;

VISTI gli elaborati redatti dall'ufficio del Servizio Tecnico, ai sensi dell'art. 41 comma 12 del D.Lgs. 36/2023 relativi alla procedura finalizzata all'affidamento in concessione dell'appalto relativo *"Affidamento in concessione dei servizi di mensa, distributori automatici, bar tavola calda e buvette nella sede del Consiglio regionale del Lazio"* per il Consiglio regionale del Lazio, per un importo di € 2.800.000,00 (euro duemilioniottocentomila/00) IVA inclusa, come da seguente quadro tecnico economico:

a) Servizio (base di gara per il quinquennio)	€ 2.049.180,33
b) Costo della sicurezza non soggetto a ribasso:	€ 0,00
c) Oneri a carico della Stazione Appaltante (art. 177 comma 6 D.Lgs 36/2023)	€ 214.360,49
Totale importo per il quinquennio	€ 2.263.540,82
d) Incentivi (Art. 45 comma 2 D.Lgs. 36/2023 pari al 1,7% del servizio)	€ 38.480,20
e) Imprevisti ed accantonamenti (oneri inclusi)	€ 0,00
f) IVA 22 % sul Servizio (voce a)	€ 450.819,67
g) IVA 22 % sugli oneri S.A. (voce c)	€ 47.159,31
TOTALE COMPLESSIVO	€ 2.800.000,00

RITENUTO di dover procedere all'approvazione degli elaborati necessari per l'avvio della procedura di affidamento;

VISTO l'articolo 15, co. 1, del Codice il quale dispone che *"nel primo atto di avvio dell'intervento pubblico da realizzare mediante un contratto le stazioni appaltanti e gli enti concedenti nominano un responsabile unico del progetto (RUP) per le fasi di programmazione, progettazione, affidamento e per l'esecuzione di ciascuna procedura soggetta al codice"*;

RICHIAMATO altresì, il co. 4 dell'art. 15 del Codice il quale prevede che l'Amministrazione può nominare, ferma restando l'unicità del RUP, *"un responsabile di procedimento per le fasi di programmazione, progettazione ed esecuzione e un responsabile di procedimento per la fase di affidamento"*;

DATO ATTO che con la citata deliberazione dell'Ufficio di Presidenza 9 aprile 2025, n. U00046, concernente *"Adozione del Programma triennale degli acquisti di forniture e servizi 2025 - 2027 del Consiglio regionale del Lazio. Aggiornamento."*, l'Ing. Andrea Zonetti è stato individuato, ai sensi dell'art. 15 del D.lgs 36/2023, Responsabile Unico di Progetto dell'intervento;

VISTO il decreto legislativo 23 giugno 2011, n. 118 (*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;

VISTA la legge regionale 12 agosto 2020, n. 11 (*Legge di Contabilità Regionale*);

VISTA la deliberazione consiliare 6 ottobre 2021, n. 17 (Regolamento di contabilità del Consiglio regionale del Lazio);

VISTA la deliberazione consiliare 21 dicembre 2024, n. 16 (Bilancio di previsione finanziario del Consiglio Regionale del Lazio 2025-2027);

VISTA la legge regionale 30 dicembre 2024, n. 22 (Legge di stabilità regionale 2025);

VISTA la legge regionale 30 dicembre 2024, n. 23 (Bilancio di previsione finanziario della Regione Lazio 2025-2027);

VISTA la deliberazione dell’Ufficio di presidenza 15 gennaio 2025, n. U00003 (Bilancio di previsione finanziario del Consiglio regionale del Lazio 2025-2027. Approvazione del “Documento tecnico di accompagnamento”, ripartito in titoli, tipologie e categorie per le entrate ed in missioni, programmi e macroaggregati per le spese);

VISTA la deliberazione dell’Ufficio di presidenza 15 gennaio 2025, n. U00004 (Bilancio di previsione finanziario del Consiglio regionale del Lazio 2025-2027. Approvazione del “Bilancio finanziario gestionale”, ripartito in capitoli di entrata e di spesa ed assegnazione delle risorse finanziarie ai dirigenti titolari dei centri di responsabilità amministrativa).

RITENUTO, in relazione ai tempi stimati per la successiva aggiudicazione, anche efficace, e per l’avvio delle prestazioni, di prenotare l’importo complessivo di € 300.000,00 (euro trecentomila/00), IVA al 22% inclusa a favore di creditori diversi, sul capitolo U0000U02017 – U.1.03.02.13.999 del bilancio del Consiglio regionale, gestione pluriennale 2025-2030, comprensivo dell’importo di € 38.480,20 destinato ad incentivi per funzioni tecniche, come di seguito dettagliato:

Es. Fin.	Importo prenotazione	Oneri a carico S.A. (IVA inclusa)	Art. 45 co. 3 e 5 d.lgs 36/2023
2025	€ 35.000,00	30.510,64	4.489,36
2026	€ 60.000,00	52.303,96	7.696,04
2027	€ 60.000,00	52.303,96	7.696,04
2028	€ 60.000,00	52.303,96	7.696,04
2029	€ 60.000,00	52.303,96	7.696,04
2030	€ 25.000,00	21.793,32	3.206,68
	€ 300.000,00	261.519,80	38.480,20

RITENUTO di demandare all’Area "Gare, Contratti", così come previsto dalla deliberazione dell’Ufficio di Presidenza 22 maggio 2024, n. U00071, di effettuare le successive attività di competenza finalizzate all’affidamento in oggetto;

VISTI i decreti legislativi 14 marzo 2013, n. 33 (“*Riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni*”) e 25 maggio 2016, n. 97 (“*Revisione e semplificazione delle disposizioni in materia di prevenzione della corruzione, pubblicità e trasparenza, correttivo della legge 6 novembre 2012, n. 190 e del decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33, ai sensi dell’articolo 7 della legge 7 agosto 2015, n. 124, in materia di riorganizzazione delle amministrazioni pubbliche*”) e successive modifiche;

DETERMINA

per i motivi espressi in premessa, che costituiscono parte integrante e sostanziale della presente determinazione:

- di approvare gli elaborati redatti dall’ufficio del Servizio Tecnico, ai sensi dell’art. 41 comma 12 del D.Lgs. 36/2023 relativi alla procedura finalizzata all’“*Affidamento in concessione dei servizi di mensa, distributori automatici, bar tavola calda e buvette nella sede del Consiglio regionale del Lazio*”, composti da:

- Capitolato tecnico e speciale d’Appalto (comprensivo dei suballegati da 1 a 10);

- Documento di Valutazione dei Rischi da Interferenza (DUVRI) (sub allegato 8);
 - Schema di Contratto.
2. di approvare il quadro economico dell'intervento di cui alle premesse e qui riprodotto:

a) Servizio (base di gara per il quinquennio)	€ 2.049.180,33
b) Costo della sicurezza non soggetto a ribasso:	€ 0,00
c) Oneri a carico della Stazione Appaltante (art. 177 comma 6 D.Lgs 36/2023)	€ 214.360,49
Totale importo per il quinquennio	€ 2.263.540,82
d) Incentivi (Art. 45 comma 2 D.Lgs. 36/2023 pari al 1,7% del servizio)	€ 38.480,20
e) Imprevisti ed accantonamenti (oneri inclusi)	€ 0,00
f) IVA 22 % sul Servizio (voce a)	€ 450.819,67
g) IVA 22 % sugli oneri S.A. (voce c)	€ 47.159,31
TOTALE COMPLESSIVO	€ 2.800.000,00

3. di avviare l'acquisizione del servizio di cui al punto 1), demandando all'Area "Gare, Contratti", di effettuare le conseguenti attività di competenza così come previsto dalla deliberazione dell'Ufficio di Presidenza 22 maggio 2024, n. U00071;
4. di procedere alla prenotazione dell'importo complessivo di € 300.000,00 (euro trecentomila/00), IVA al 22% inclusa, a favore di creditori diversi, sul capitolo U0000U02017 – U.1.03.02.13.999 del bilancio del Consiglio regionale, gestione pluriennale 2025-2030, per il *"Affidamento in concessione dei servizi di mensa, distributori automatici, bar tavola calda e buvette nella sede del Consiglio regionale del Lazio"*, come di seguito dettagliato:

Es. Fin.	Importo prenotazione	Oneri a carico S.A. (IVA inclusa)	Art. 45 co. 3 e 5 d.lgs 36/2023
2025	€ 35.000,00	30.510,64	4.489,36
2026	€ 60.000,00	52.303,96	7.696,04
2027	€ 60.000,00	52.303,96	7.696,04
2028	€ 60.000,00	52.303,96	7.696,04
2029	€ 60.000,00	52.303,96	7.696,04
2030	€ 25.000,00	21.793,32	3.206,68
	€ 300.000,00	261.519,80	38.480,20

5. di confermare la nomina, disposta con deliberazione dell'Ufficio di Presidenza 9 aprile 2025, n. U00046, ai sensi dell'art. 15 del D.lgs 36/2023, dell'Ing. Andrea Zonetti, quale Responsabile Unico di Progetto;
6. di dare atto che il presente provvedimento è soggetto agli obblighi di trasparenza di cui all'art. 23 del d.lgs. 33/2013 e, per l'effetto, di pubblicare la presente determinazione sul sito *"Amministrazione Trasparente"*;
7. di trasmettere la presente determinazione al Servizio Amministrativo ed all'Area "Gare, Contratti" per gli adempimenti conseguenti.

Ing. Vincenzo IALONGO

Affidamento in concessione del servizio di gestione mensa, bar-tavola calda, distribuzione automatica e
buvette presso la sede del Consiglio regionale del Lazio, via della Pisana 1301 – Roma

SERVIZIO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

AI SENSI DEL D.M. 10/03/2020 (G.U. N.90 DEL 4 APRILE 2020) E D.M. 6 NOVEMBRE 2023
(PUBBLICATO IN G.U. N. 282 DEL 2 DICEMBRE 2023, IN VIGORE DAL 1° APRILE 2024)

CAPITOLATO SPECIALE E TECNICO DI CONCESSIONE

CIG:

INDICE

PREMESSE	pag.
CAPO 1 - PRINCIPI GENERALI	
SEZIONE 1 - OGGETTO, AMMONTARE E DURATA DELLA CONCESSIONE	
Art. 1 Oggetto (mensa, bar-tavola calda, buvette)	pag.
Art. 2 Applicazione principi e criteri ex d.M. 10 marzo 2020 e d.M. 6 novembre 2023	pag.
Art. 3 Utenti autorizzati a fruire dei servizi	pag.
Art. 4 Locali e spazi in concessione	pag.
4.1 Allestimento ed arredamento	pag.
4.2 Accesso ai locali	pag.
4.3 Divieto di variazione della destinazione d'uso dei locali e dell'uso dei macchinari	pag.
4.4 Riconsegna dei locali	pag.
Art. 5 Durata della concessione	pag.
Art. 6 Divieto di cessione del contratto	pag.
Art. 7 Valore della concessione dei servizi di mensa, bar-tavola calda/buvette	pag.
Art. 8 Oneri del Concessionario e dell'Amministrazione	pag.
Art. 9 Piano Economico Finanziario	pag.
SEZIONE 2 - PERSONALE IMPIEGATO DAL CONCESSIONARIO	
Art. 10 Personale addetto ai servizi	pag.
Art. 11 Formazione, addestramento ed aggiornamento del personale	pag.
Art. 12 Clausole sociali di protezione o di assorbimento	pag.
Art. 13 Altre disposizioni in materia di personale	pag.
Art. 14 Responsabili e referenti del concessionario	pag.
SEZIONE 3 – BUONA PRASSI IGIENICA E QUALITA’ DEL SERVIZIO	
Art. 15 Qualità ed igiene del servizio – Obblighi normativi	pag.
15.1 Qualità del servizio	pag.
15.2 Igiene del servizio e obblighi normativi	pag.
Art. 16 Manuale di autocontrollo HACCP	pag.
Art. 17 Pulizia dei locali e delle attrezzature. Gestione rifiuti	pag.
SEZIONE 4 – MANUTENZIONE, PREVENZIONE E SICUREZZA	
Art. 18 - Manutenzione dei locali e degli allestimenti	pag.
18.1 Manutenzione dei locali e degli impianti fissi dell'Amministrazione concedente. Manutenzione delle attrezzature fornite dall'Amministrazione	pag.
18.2 Destinazione e manutenzione degli apparati oggetto di investimento del	

Concessionario	pag.
18.3 Manutenzione delle altre attrezzature del Concessionario non rientranti nell'art. 18.2	pag.
18.4 Piano delle manutenzioni	pag.
Art. 19 - Prevenzione, sicurezza e salute sui luoghi di lavoro	pag.

SEZIONE 5 – VERIFICHE, CONTROLLI, VALUTAZIONI E PENALI

Art. 20 Controllo delle attività e customer satisfaction	pag.
Art. 21 Relazione sull’andamento del servizio – Reportistica	pag.
Art. 22 Disciplina delle penali. Conseguenze della risoluzione	pag.

**CAPO 2 – DISPOSIZIONI RELATIVE AL SERVIZIO DI GESTIONE MENSA,
DI BAR-TAVOLA CALDA/BUVETTE****SEZIONE 1 – ATTIVITA’, CONTENUTI E MODALITA’ DI ESECUZIONE
SERVIZIO MENSA**

Art. 23 Obblighi e oneri del Concessionario	pag.
Art. 24 Organizzazione e gestione	pag.
Art. 25 Approvvigionamento e preparazione dei pasti. Composizione del menu base	pag.
Art. 26 Pasti per celiaci e gestione intolleranze alimentari	pag.
Art. 27 Distribuzione dei pasti	pag.
Art. 28 Corrispettivi delle consumazioni e revisione prezzi	pag.
Art. 29 Pagamenti dell’utenza per la prestazione del servizio di mensa. Buoni pasto	pag.
Art. 30 Gestione di particolari situazioni di emergenza	pag.

**SEZIONE 2 – SERVIZIO BAR-TAVOLA CALDA E BUVETTE. MODALITA’
DI ESECUZIONE**

Art. 31 Bar-tavola calda	pag.
Art. 32 Buvette	pag.
Art. 33 Prezzi del servizio Bar-tavola calda. Revisione prezzi	pag.
Art. 34 Tavola calda –Prodotti. Intolleranze ed allergie	pag.
Art. 35 Comitato di vigilanza sulla qualità del servizio	pag.
Art. 36 Specifiche tecniche – clausole contrattuali – criteri premianti	pag.
Art. 37 Proposte di qualità e migliorative	pag.
Art. 38 Assicurazioni e responsabilità	pag.
Art. 39 Canone di concessione	pag.

Copia

CAPO 3 – ELENCO ALLEGATI

pag.

ALLEGATO 1 - Principali alimenti e loro grammatura minima

ALLEGATO 2 - Qualità e caratteristiche organolettiche dei generi alimentari

ALLEGATO 3 - Prezzi servizio mensa

ALLEGATO 4 – Prezzi servizio bar – tavola calda

ALLEGATO 5 – Prezzi buvette

ALLEGATO 6 – Elenco attrezzature e planimetrie

ALLEGATO 7 - Elenco personale

ALLEGATO 8 – DUVRI

ALLEGATO 9 – PEF

ALLEGATO 10 – Tabella ministeriale costo orario del lavoro – comparto ristorazione collettiva

Copia

PREMESSE

CAPO I – PRINCIPI GENERALI

Il presente Capitolato Speciale e Tecnico di Concessione (di seguito anche: “Capitolato” o “Documento”) definisce le condizioni, le caratteristiche e le modalità di svolgimento dei servizi in oggetto, eseguiti presso la sede del Consiglio regionale del Lazio in via della Pisana 1301, Roma.

I servizi sono improntati a principi di qualità e rispetto dell’ambiente, nonché finalizzati a una dieta equilibrata e ad uno stile alimentare volto alla tutela della salute di tutti gli utenti.

Il concessionario deve garantire il pieno rispetto di tutte le leggi vigenti in materia di alimentazione, conservazione, preparazione e somministrazione di alimenti e bevande, nonché dei “*Criteri Ambientali Minimi*” (CAM), di cui al Decreto del Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 marzo 2020 (*pubblicato sulla G.U.R.I., Serie Generale, n. 90 del 4 aprile 2020*) e del D.M. 6 novembre 2023 (*pubblicato sulla G.U.R.I., Serie Generale, n. 282 del 2 dicembre 2023, in vigore dal 1° aprile 2024*), elaborati nell’ambito del “*Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione*” (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale del 3 agosto 2023, pubblicato su G.U.R.I. Serie Generale n.193 del 19-08-2023), come meglio specificato nel successivo art. 2.

SEZIONE 1 - Oggetto, ammontare e durata della concessione.

Art. 1 Oggetto (mensa, distributori automatici, bar-tavola calda, buvette)

Oggetto della concessione è la gestione dei servizi di mensa, bar-tavola calda e distribuzione automatica interni alla sede del Consiglio Regionale del Lazio, destinati al personale regionale ed alle persone accreditate o comunque autorizzate ad accedere alla sede. In particolare, i servizi oggetto sono destinati al personale dipendente del Consiglio regionale ed assimilati, ai consiglieri, agli assessori regionali nonché a visitatori autorizzati all’accesso in sede.

Il servizio comprende la possibilità di gestire anche un bar-ristorante denominato “*buvette*”, ad esclusivo beneficio di Autorità, dei Consiglieri regionali (n.b.: assemblea legislativa composta da n. 50 Consiglieri eletti, oltre assessori regionali, quando presenti) e di ospiti, collocato in locali adiacenti l’aula consiliare, aperto di norma nei giorni di seduta consiliare e in occasioni di convegni/eventi, in questo specifico caso previa autorizzazione della struttura competente. Per questa tipologia di servizio richiesto si prevedono indicativamente 60 giornate/anno, corrispondenti alle sedute di aula, per le quali si rende necessaria l’apertura del ristorante, del bar, la somministrazione dei pasti e la somministrazione della caffetteria.

L’oggetto della Concessione, per il quale sono destinati appositi spazi e locali messi a norma, prevede lo svolgimento delle seguenti attività:

- 1) fruizione dei locali già allestiti con apparecchiature e attrezzature necessarie per l’espletamento del servizio proposto, come di seguito specificato;
- 2) acquisto immediato di elettrodomestici per la ristorazione collettiva ed accessori ritenuti necessari per lo svolgimento del servizio di seguito descritto;
- 3) approvvigionamento, preparazione e somministrazione di bevande, prodotti alimentari e pasti per l’esercizio delle suddette attività;

- 4) espletamento del servizio di gestione mensa aziendale, bar-tavola calda, buvette, come di seguito specificati;
- 5) gestione dei distributori automatici (*vending*) dislocati nei punti strategici della sede di Via della Pisana 1301 e Via Lucrezio Caro 67;
- 6) pulizia dei locali e degli spazi adibiti alla preparazione, distribuzione e al consumo dei pasti o dei generi da bar, dei locali ad essa annessi, inclusi servizi igienici, dei macchinari e delle attrezzature, delle stoviglie e degli utensili utilizzati, dei bagni e degli spogliatoi del personale, come di seguito specificati;
- 7) manutenzioni ordinarie e straordinarie e ogni altra attività funzionale alla ottimale conduzione e gestione delle attività, secondo le prescrizioni di seguito specificate;
- 8) esecuzione di qualunque operazione, non esplicitamente indicata nel presente documento, utile per fornire un servizio puntuale, efficiente, qualitativamente elevato e rispettoso dell’ambiente.

La controprestazione a favore del Concessionario consiste nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio per tutta la durata, nonché nel riconoscimento di contributo in conto gestione ed investimenti di € 60.000 annui (euro sessantamila/00) lordi. Il corrispettivo per l’erogazione dei generi da bar e dei pasti alla mensa, nonché dei distributori automatici, sarà versato direttamente dall’utenza di cui al presente articolo, ovvero dai soggetti che fruiscono della buvette, secondo quanto di seguito specificato.

Per l’esatta individuazione dei locali e degli spazi concessi in uso, le modalità di allestimento degli stessi e il dettaglio delle prestazioni da garantire nel corso della Concessione, si rinvia agli articoli descrittivi nel seguito del presente Capitolato Speciale e Tecnico e agli allegati, che ne costituiscono parte integrante ed essenziale.

Art. 2 Applicazione principi e criteri ex d.M. 10 marzo 2020 e d.M. 6 novembre 2023

I servizi in oggetto, si conformano ai citati Decreti Ministeriali 10 marzo 2020 e 6 novembre 2023, si qualificano “*a ridotto impatto ambientale*”. In quanto tali, sono effettuati nel rispetto dei principi e criteri del Piano d’Azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d’Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP). Tale Piano ha fissato “criteri ambientali minimi” (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva (cfr. allegato 1 lettera D – Criteri ambientali per l’affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università, caserme), per i servizi di ristoro e per quelli di distribuzione di acqua di rete a fini potabili.

Per quanto riguarda la ristorazione collettiva, con il menzionato il decreto i criteri sono stati fissati con riguardo alle seguenti fasi:

- a) Specifiche tecniche.
 1. Menù.
- b) Clausole contrattuali.
 1. Requisiti degli alimenti.

2. Comunicazione.
 3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.
 4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).
 5. Prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti.
 6. Tovaglie, tovaglioli.
 7. Pulizie dei locali e delle superfici dure, lavaggio delle stoviglie.
 8. Formazione del personale addetto al servizio.
 9. Servizio di ristorazione in centro di cottura interno: acquisto fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica.
- c) Criteri premianti.
1. Varietà e modularità dei menù.
 2. Chilometro zero e filiera corta.

Per quanto riguarda i distributori automatici il d.M. 6 novembre 2023 disciplina gli aspetti che di seguito vengono riassunti:

1. l'affidamento dei servizi di ristoro con installazione e gestione di distributori automatici di bevande calde, di bevande fredde e merende (snack), di tipo a vetrina o a caduta;
2. gestione punti di ristoro (servizio bar);
3. servizio di preparazione e somministrazione di panini;
4. fornitura, installazione e la gestione di una “casa dell’acqua”.

Nel presente Capitolato (art. 36) e nel Disciplinare di concessione, cui si rinvia, è meglio specificato quanto sopra.

Art. 3 Utenti autorizzati a fruire dei servizi

I dati relativi al numero dei dipendenti del Consiglio ed al numero del personale esterno sono i seguenti:

Soggetti presenti nella sede (inclusi ospiti)	circa: 600 unità/giorno
Utenza media servizi mensa	circa: 120 unità/giorno
Bar	circa: 600 scontrini fiscali/giorno
Buvette	circa: 60 giornate apertura/anno
Distribuzione automatica (vending)	circa: 40.000 consumazioni/anno

Il numero degli accessi al bar è chiaramente maggiore rispetto alla mensa in considerazione dell'intrinseca struttura dei servizi e delle abitudini dell'utenza.

Il dato relativo al servizio di mensa è calcolato sull'affluenza, indipendentemente dalla circostanza che l'utente fruisca di un pasto completo.

Poiché la fruizione dei servizi è a domanda individuale, i valori numerici sopra riportati ai fini della quantificazione del valore della concessione di cui successivo art. 7 sono puramente indicativi e presuntivi: l'Amministrazione non assume alcuna obbligazione circa il numero effettivo delle consumazioni al bar e dei pasti somministrati quotidianamente e in totale.

Art. 4 Locali e spazi in concessione

Art. 4.1 Allestimento e arredamento

Per l'espletamento del servizio, l'Amministrazione mette a disposizione i locali, meglio descritti alle planimetrie di cui all'*Allegato 6*, a norma con le disposizioni di legge, già muniti di arredi ed impianti fissi (elettrico, idrico, condizionamento, etc.), banchi bar e banchi per la consumazione dei pasti con sistema *self-service* per la mensa, nonché appositi locali retrostanti da adibire a cucina, stoccaggio e preparazione degli alimenti, spogliatoi del personale e servizi igienici.

Per tutta la durata, l'Amministrazione consegna al concessionario i locali mensa, cucina, bar e buvette e spazi serventi, nonché le aree per l'installazione dei distributori automatici, di cui al precedente capoverso. Il Concessionario si impegna ad utilizzare gli spazi concessi e le relative pertinenze ai soli fini dell'esecuzione del servizio. Sarà vietata la concessione a terzi, sia pubblici privati, dell'uso anche saltuario dei locali concessi o di parte di essi, senza il preventivo consenso scritto dell'Amministrazione.

All'interno dei locali, il gestore non potrà concedere a terzi spazi a uso pubblicitario, senza il preventivo consenso scritto dell'Amministrazione.

Le condizioni dei locali, dei beni e di tutte le attrezzature al momento della consegna risulteranno da apposito verbale, redatto e sottoscritto dalle parti. Ove necessario, la consegna potrà precedere di alcuni giorni l'effettivo inizio delle attività. Il verbale costituirà inoltre elemento di confronto rispetto al corrispondente verbale di restituzione di cui al successivo art. 4.4.

All'avvio del servizio, il Concessionario dovrà predisporre quanto necessario, in particolare:

- 1) curare le pratiche amministrative relative al rilascio dei permessi, delle autorizzazioni e delle licenze d'esercizio;
- 2) dotare i locali adibiti di quanto necessario alla corretta esecuzione del servizio;
- 3) dotarsi di uno o più POS per i buoni elettronici e per la moneta elettronica.

Il Concessionario si obbliga a conservare e custodire ed utilizzare con cura e diligenza i beni e le attrezzature in uso, acquisite dalla concedente, di cui al verbale di consistenza di cui al presente articolo, nel rispetto delle norme diigiene e di quelle relative alla sicurezza di cui al d.lgs. 81/2008, nonché di quanto previsto dai manuali di manutenzione delle attrezzature, che vengono tenuti a disposizione del concessionario da parte del R.U.P.

In caso di mancata ottemperanza anche ad una sola delle suddette prescrizioni, l'Amministrazione dirama una dettagliata contestazione per iscritto, con costituzione in mora e intimazione ad adempiere nei successivi 7 (sette) giorni lavorativi, applicando immediatamente e in via amministrativa una penale

giornaliera di € 1.000,00 (euro: mille/00). In tutti i casi di perdurante inottemperanza, anche parziale, comunque imputabile al Concessionario, il contratto è risolto, ai sensi dell'art. 1453, c.c.

La risoluzione determinerà l'incameramento della garanzia definitiva in conto di eventuali, maggiori danni.

Art. 4.2 Accesso ai locali

L'accesso del personale addetto al servizio (*staff per la gestione*), di cui all'elenco descritto al successivo art. 10, dovrà essere effettuato previa identificazione presso la postazione della vigilanza situata all'ingresso della sede. A tal fine, al personale impiegato nel servizio sarà consegnato un tesserino personale non cedibile o utilizzabile da terzi. Il Concessionario, ai fini dell'autorizzazione all'accesso, dovrà altresì comunicare all'Amministrazione i nominativi dei fornitori, dei vettori nonché quelli del personale addetto alle consegne.

Nei locali oggetto della concessione, adibiti alla preparazione dei cibi e in quelli destinati a magazzino non sarà consentito l'accesso ad alcuno, fatta eccezione per il R.U.P., il D.E.C. o loro delegati, gli incaricati della vigilanza armata, gli operatori dei servizi di pulizie per le attività periodiche, e della manutenzione edile ed impiantistica dell'Amministrazione.

L'Amministrazione, in ogni caso, si riserva la facoltà di accesso in qualunque momento, per effettuare verifiche sullo stato d'uso e sul mantenimento dei locali, nonché sulle attrezzature ed i materiali ed alimenti in essi custoditi, o per ogni altra esigenza di servizio debitamente comunicata anche senza preavviso.

Al termine dell'orario di effettuazione dei servizi in oggetto non è consentito l'accesso. Il gestore, pertanto, si obbliga a chiudere gli accessi, trattenendo con sé le chiavi. Si specifica opportunamente che copia delle chiavi è in deposito dell'Amministrazione, in busta sigillata, trattenuta dal soggetto gestore del servizio di vigilanza armata, per le necessità di sicurezza dei locali.

Art. 4.3 Divieto di variazione della destinazione d'uso dei locali e dell'uso dei macchinari

L'Amministrazione concede i locali adibiti allo svolgimento del servizio, a norma con le vigenti norme urbanistiche e tecniche, per le esclusive finalità della gestione del servizio. È fatto espresso divieto al concessionario di modificare, anche parzialmente, la destinazione d'uso dei locali, dei macchinari e delle attrezzature. Non potrà modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi e/o la posizione degli impianti e dei macchinari utilizzati.

In caso di mancata ottemperanza anche ad una sola delle suddette prescrizioni, l'Amministrazione dirama una dettagliata contestazione per iscritto, con costituzione in mora e intimazione ad adempiere nei successivi 7 (sette) giorni lavorativi, applicando immediatamente e in via amministrativa una penale giornaliera di € 1.000,00 (euro: mille/00). In tutti i casi di perdurante inottemperanza, anche parziale, comunque imputabile al Concessionario, il contratto è risolto, ai sensi dell'art. 1453, c.c.

La risoluzione determinerà l'incameramento della garanzia definitiva in conto di eventuali, maggiori danni.

È tuttavia consentito fare proposte scritte all'Amministrazione, finalizzate ad un'ottimale gestione del servizio ed all'esecuzione secondo principi e criteri informatori della presente concessione.

Art. 4.4 Riconsegna dei locali.

Al termine del servizio, il concessionario riconsegna i locali, gli impianti e le attrezzature messi a disposizione dall'Amministrazione nello stato in cui si trovano, puliti ed in ordine. All'atto della riconsegna sarà redatto apposito verbale in contraddittorio.

Le eventuali difformità riscontrate in contraddittorio rispetto al corrispondente verbale di consegna di cui all'art. 4.1, e quelle eccedenti il normale degrado d'uso, formeranno oggetto di contestazione e di valutazione economica; le spese per il ripristino saranno addebitate interamente al Concessionario, attraverso l'incameramento, totale o parziale, della garanzia fideiussoria prestata, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione al risarcimento degli eventuali maggiori danni.

Lo svincolo della garanzia fideiussoria sarà effettuato entro sessanta giorni dalla scadenza contrattuale o dall'effettiva cessazione del servizio, previa emanazione del certificato di corretta esecuzione dello stesso o documento equipollente.

Il Concessionario, alla scadenza contrattuale o anticipata, non avrà titolo ad esigere alcun indennizzo o buonuscita, né ha diritto all'avviamento commerciale, non rientrando nelle fattispecie locatizie di cui alla legge n. 392/1978.

Nel caso in cui il Concessionario non rispettasse i tempi di restituzione dei locali, l'Amministrazione applicherà in via amministrativa una penale giornaliera di € 1.000,00 (euro: mille/00) e, qualora la riconsegna non avvenga nei successivi 7 (sette) giorni lavorativi, incamera la garanzia definitiva, con riserva di agire per gli eventuali, ulteriori danni.

Art. 5 Durata della concessione.

La concessione ha durata di anni 5 (anni: cinque) a far data dalla stipula contrattuale o del verbale di consegna o equipollente.

Per motivi di interesse pubblico, debitamente accertati e comunicati, l'Amministrazione può recedere in qualsiasi momento dal contratto, con un obbligo di preavviso scritto di giorni novanta. In tal caso, si fa rinvio a quanto stabilito nell'art. 190, d.lgs. 36/2023. A titolo di indennizzo, è dovuto al Concessionario un importo pari al 10% del valore delle prestazioni rimaste ancora da eseguire.

Non è in aucun caso ammesso la disdetta o il recesso parziale del concessionario da singoli servizi (es.: solo bar; solo distribuzione automatica; sola mensa; sola buvette). L'abbandono o il rifiuto costituisce grave inadempimento contrattuale sanzionato con la risoluzione ai sensi dell'art. 1456 c.c., senza preventiva diffida ad adempiere o costituzione in mora, con la conseguenza di trattenere la garanzia definitiva in conto di eventuali, maggiori danni.

Art. 6 Divieto di cessione del contratto.

Il Concessionario dovrà eseguire in proprio tutte le prestazioni previste dal presente Capitolato. Pertanto, è fatto espresso divieto di cedere, anche parzialmente, la concessione a pena di nullità della stessa e di risoluzione immediata del contratto per grave inadempimento del contraente, ai sensi dell'art. 1456 c.c., senza preventiva diffida ad adempiere o costituzione in mora, con la conseguenza di trattenere la garanzia definitiva in conto di eventuali, maggiori danni.

È fatto espresso divieto di cedere a terzi eventuali crediti e di conferire procure all'incasso a terzi.

Art. 7 Valore della concessione dei servizi di mensa, distribuzione automatica e bar-tavola calda/buvette

Il valore della concessione è effettuato nel rispetto dell'art. 179, d.lgs. 36/2023 e successive modificazioni ed integrazioni ed è calcolato tenendo conto del fatturato stimato per i servizi mensa, di bar, della distribuzione automatica e della tavola calda (non per il servizio di buvette per il quale non vi sono specifici parametri) per la durata di 5 anni, stimato in € 2.800.000,00 (euro: duemilioniottocentomila/00) lordi, comprensivo del contributo di € 300.000,00 (euro trecentomila/00) lordi riconosciuto ai sensi dell'art. 177 comma 6 del D.lgs. n. 36/2023.

Tale importo è stato stimato a partire dal fatturato comunicato dal concessionario attuale per il 2024 pari a € 2.070.300,00 maggiorato in virtù dell'aumento dei prezzi di listino posti a base di gara ed allegati agli atti; di seguito il fatturato presunto annuo e totale del periodo:

Servizio	Fatturato¹ annuo stimato	Fatturato² totale stimato 5 anni
<i>Bar-tavola calda</i>	<i>euro</i> € 229.757,72	<i>euro</i> € 1.148.788,60
<i>Mensa</i>	<i>euro</i> € 181.929,13	<i>euro</i> € 909.645,65
<i>Distribuzione automatica (vending)</i>	<i>euro</i> € 39.526,26	<i>euro</i> € 197.631,33

L'importo a base d'asta della concessione è pari ad € 2.263.540,82 (euro: duemilioni duecentosessantatremilacinquecentoquaranta/82), oltre IVA di legge, comprensivo degli oneri per la sicurezza.

Si rammenta al riguardo, come peraltro anticipato all'art. 3, che le suddette stime sono prudenziali e in ogni caso non sono impegnative per l'Amministrazione.

¹ Importo stimato al netto dell'i.v.a.

² Importo stimato al netto dell'i.v.a.

Per la determinazione degli incassi si è tenuto conto di circa 240 giornate annue lavorate e della durata quinquennale dell'appalto di concessione.

n.	Descrizione servizi	CPV	P (principale) S (secondaria)	Valore Concessione
A	Affidamento in concessione del servizio di gestione mensa, bar-tavola calda, distribuzione automatica e buvette presso la sede del Consiglio regionale del Lazio, via della Pisana 1301 – Roma	55511000 - 5	P	€ 2.263.540,82
	a.1) Servizio (base di gara per il quinquennio)			€ 2.049.180,33
	a.2) Oneri a carico della Stazione Appaltante (art. 177 comma 6 D.Lgs 36/2023)			€ 214.360,49
	A) Importo a base di gara			€ 2.263.540,82
	B) Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso [indicare € 0,00 in caso di assenza di rischi]			€ 0,00
	A) + B) Importo complessivo			€ 2.263.540,82

Quadro Economico della Concessione

a) Servizio (base di gara per il quinquennio)	€ 2.049.180,33
b) Costo della sicurezza non soggetto a ribasso:	€ 0,00
c) Oneri a carico della Stazione Appaltante (art. 177 comma 6 D.Lgs 36/2023)	€ 214.360,49
Totale importo per il quinquennio	€ 2.263.540,82
d) Incentivi (Art. 45 comma 2 D.Lgs. 36/2023 pari al 1,7% del servizio)	€ 38.480,20
e) Imprevisti ed accantonamenti (oneri inclusi)	€ 0,00
f) IVA 22 % sul Servizio (voce a)	€ 450.819,67
g) IVA 22 % sugli oneri S.A. (voce c)	€ 47.159,31
TOTALE COMPLESSIVO	€ 2.800.000,00

Ai sensi dell'art. 41, comma 14 del D.Lgs. n. 36/2023 l'importo a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad € 1.348.542,00 determinati sulla base del CCNL Turismo, Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale, Alberghi.

I costi della manodopera non sono soggetti al ribasso.

Il contratto collettivo applicato è Turismo, Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale, Alberghi.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 0,00.

L'importo complessivo è al netto di Iva.

Art. 8 Oneri del concessionario e dell'Amministrazione.

Il concessionario si assume i seguenti obblighi ed oneri (compresi nell'offerta), indicati a titolo esemplificativo:

- a) oneri sottesi alla stipula del contratto, compresa la registrazione, alle imposte e bolli;
- b) oneri di sottoscrivere le assicurazioni derivanti da leggi, regolamenti o contrattazione collettiva, nonché il pagamento dei contributi posti a carico dei datori di lavoro;
- c) oneri di adottare tutti i provvedimenti 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;

d) oneri relativi all'acquisto, manutenzione e lavaggio delle divise di servizio e degli indumenti di lavoro del personale;

e) oneri relativi all'acquisto, trasporto e immagazzinamento dei generi alimentari, dei prodotti necessari alla pulizia (detersivi, disinfettanti, ecc.) dei locali e degli arredi (incluso cucine, celle frigorifere, magazzino, ecc.) e al lavaggio delle stoviglie, ecc.;

f) oneri derivanti dall'acquisizione o dal rinnovo delle licenze, imposte e tasse inerenti all'attività esercitata, alle multe e ammende eventualmente irrogate dall'autorità competente per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia;

g) oneri derivanti dall'acquisto o dal rinnovo degli arredi, attrezzature ed elettrodomestici;

Le utenze (consumi di acqua calda e fredda, gas, energia elettrica, riscaldamento, condizionamento, linea telefonica urbana, wi-fi) e la tassa rifiuti rimangono invece in carico all'Amministrazione, fermo il corretto utilizzo delle utenze che potrà essere sempre verificato dall'Amministrazione stessa.

In considerazione della dichiarazione di sede disagiata per gli immobili di via della Pisana che ospitano gli uffici di supporto e l'assemblea legislativa delle regione Lazio e degli obblighi di servizio (apertura non programmabile della buvette con orari e utenti non predefiniti) imposti al concessionario, per garantire l'equilibrio economico dell'operazione sarà riconosciuto annualmente al concessionario, ai sensi del comma 6 dell'art 177 del D.Lgs n. 36/2023, un contributo in conto gestione ed investimenti di € 300.000,00 lordi (euro trecentomila/00) il quale verrà versato al concessionario in rate annuali posticipate, previo controllo della correttezza dell'esecuzione del contratto e dell'aderenza alle prescrizioni contenute nei documenti di gara e nell'offerta tecnica.

Eventuali oneri fiscali o amministrativi sorti per effetto di disposizioni sopravvenute faranno carico ai soggetti previsti nella disciplina contenuta in dette disposizioni.

Anche successivamente alla scadenza il Concessionario rimane tenuto per debiti, accertamenti o per sanzioni relative al periodo in cui era contraente.

Art. 9 Piano Economico Finanziario. Progetto delle opere e delle forniture

Il concorrente redige un proprio progetto del servizio oggetto dell'appalto dal quale siano desumibili le modalità con cui intende organizzare e articolare il servizio distintamente per tutte le seguenti attività di ristorazione:

1) bar – tavola calda;

2) mensa con due distinte linee di ristorazione;

2a) una proposta per una linea dedicata al *self-service*;

- 2b) una proposta per una linea di cucina espressa “*a vista*”;
- 3) buvette (opzionale);
- 4) distributori automatici (10 postazioni: 5 destinate alle bevande calde + 5 destinate alla somministrazione di bevande fredde e prodotti confezionati).

La proposta progettuale che sarà oggetto di valutazione da parte della Commissione giudicatrice e conterrà anche proposte di miglioramento della funzionalità e qualità della ristorazione, con particolare riguardo alla gestione del self-service esistente, oltre che delle eventuali innovazioni da apportare introducendo innovazioni come, ad esempio, la possibilità di consumare pasti espressi ovvero cucinati al momento su richiesta dell’utente con l’eventuale servizio al tavolo (buvette).

Il progetto fornisce inoltre indicazioni dettagliate circa le eventuali opere di ristrutturazione edile ed impiantistiche dei locali che si intendono eseguire prima dell’esecuzione del contratto, che comprende anche l’eventuale implementazione o sostituzione della dotazione delle attrezzature attualmente presenti (es. elettrodomestici, arredi, etc....).

Il concorrente redige una propria proposta progettuale circa le opere di implementazione del locale mensa, con un nuovo spazio dedicato, per l’installazione di attrezzature per la preparazione e la cottura espressa delle pietanze, nonché per la cottura della pizza.

Il concorrente redige altresì un proprio progetto circa le proposte migliorative sulla qualità del servizio e sulla funzionalità e l’ottimizzazione degli spazi in concessione, secondo gli indirizzi forniti all’art. 37.

I costi occorrenti per la progettazione e realizzazione delle proposte presentate saranno completamente a carico dell’aggiudicatario, senza ulteriori oneri per l’Amministrazione, il quale allega anche un piano economico e degli investimenti da cui si evince la sua fattibilità tecnico economica per tutta la durata della concessione.

Riguardo alla sostituzione delle apparecchiature per la ristorazione collettiva nei locali buvette, bar e cucina, l’aggiudicatario, entro 20 (venti) giorni naturali e consecutivi dalla stipula del contratto o dalla consegna del servizio, si obbliga a trasmettere alla Amministrazione la documentazione a comprova dell’acquisto di tutti i macchinari di cui trattasi. I suddetti macchinari devono quindi essere acquisiti e messi in opera a cura e spese del Concessionario.

Il Concessionario provvede allo smontaggio delle apparecchiature esistenti ritenute non idonee o non funzionanti, provvedendo anche con lo smaltimento.

Le prestazioni di cui al presente articolo devono essere effettuate dal Concessionario entro i successivi 90 (novanta) giorni naturali e consecutivi dalla stipula del contratto o dalla consegna del servizio. Il suddetto termine è prorogabile di ulteriori 30 (trenta) giorni esclusivamente per ritardi ascrivibili alla casa produttrice, che comunque devono essere tempestivamente comunicate.

Le apparecchiature installate devono essere immediatamente collaudate al fine di verificare la funzionalità, la conformità all'offerta presentata e al progetto tecnico; il certificato di collaudo è sottoscritto dalle parti contraenti.

In caso di collaudo non positivo, il Concessionario si obbliga a sostituire l'attrezzatura non idonea con altra nuova di fabbrica e di medesime caratteristiche tecniche entro i successivi 60 (sessanta) giorni, nel frattempo provvedendo autonomamente e senza oneri per l'Amministrazione.

Le attrezzature, gli arredi e gli elettrodomestici forniti nell'ambito del progetto tecnico presentato dall'aggiudicatario al termine della concessione rimarranno di proprietà dell'Amministrazione.

Riguardo il servizio buvette l'Amministrazione si riserva, anche in corso di contratto, di stralciare il servizio dalla presente procedura, ovvero di richiederne l'esecuzione con differenti modalità nel rispetto dei parametri essenziali della proposta tecnica e dell'equilibrio economico, qualora, valutato il progetto presentato e/o l'andamento del servizio stesso, ritenga l'offerta presentata ovvero l'esecuzione non adeguata a questa specifica tipologia di attività richiesta.

In caso di mancata ottemperanza alle suddette prescrizioni, l'Amministrazione dirama una contestazione scritta, con costituzione in mora e intimazione ad adempiere nei successivi 7 (sette) giorni lavorativi, applicando immediatamente e in via amministrativa una penale giornaliera di € 1.000,00 (euro mille/00). In tutti i casi di perdurante inottemperanza, anche parziale, comunque imputabile al Concessionario, il contratto è risolto, ai sensi dell'art. 1453, c.c.

La risoluzione determinerà l'incameramento della garanzia definitiva in conto di eventuali, maggiori danni. Le prestazioni di cui al presente articolo devono essere effettuate dal Concessionario entro i successivi 90 (novanta) giorni naturali e consecutivi dalla stipula del contratto o dalla consegna del servizio. Il suddetto termine è prorogabile di ulteriori 30 (trenta) giorni esclusivamente per vicende afferenti alla casa produttrice, che devono comunque essere comunicate.

La risoluzione determinerà l'incameramento della garanzia definitiva in conto di eventuali, maggiori danni.

SEZIONE 2 - PERSONALE IMPIEGATO DAL CONCESSIONARIO

Art. 10 Personale addetto ai servizi

Il Concessionario dovrà avvalersi esclusivamente di personale dipendente specializzato, ovvero di collaboratori utilizzati in via esclusiva per l'esecuzione del servizio, in relazione alle prestazioni da eseguire ed in numero adeguato.

L'organico (*staff*) minimo per la gestione del servizio deve obbligatoriamente prevedere le seguenti figure professionali:

- a) un capo gruppo o coordinatore con esperienza specifica documentata di almeno 5 (cinque) anni presso esercizi di tipologia 3 o 4;
- b) un capo cuoco con qualifica rilasciata da una scuola alberghiera legalmente riconosciuta e con esperienza specifica documentata di almeno 5 (cinque) anni presso esercizi di tipologia 3 o 4;
- c) addetti ai servizi mensa/bar-tavola calda/buvette, adeguati a numero e qualifica professionale (almeno: n. 8 (otto) unità).

Nelle date di funzionamento della buvette potrà essere necessario il potenziamento del servizio con almeno un cuoco e un addetto al servizio.

Lo *staff* di cui alle precedenti lettere a), b) e c), dovrà essere mantenuto per tutta la durata del servizio, sia come numero sia come mansioni e livello. È necessario fornire il *curriculum vitae* individuale.

Il Concessionario dovrà garantire la continuità del servizio, assicurando le sostituzioni dei propri addetti assenti per ferie, malattie, permessi o qualsiasi altro motivo, senza recare alcun disservizio all'Amministrazione o all'utenza. Qualora si rendesse necessaria la sostituzione di una delle persone facenti parte dello *staff* per la gestione del servizio, il Concessionario dovrà darne comunicazione scritta all'Amministrazione con preavviso di almeno 1 (uno) giorno lavorativo.

In casi particolari di sopraggiunta ed improvvisa assenza, dovuta a malattia o ad altra impossibilità del personale operante (inclusa l'astensione dal lavoro anche non concordata), dovrà esserne inviata comunicazione scritta (*al recapito del R.U.P. o D.E.C.*) almeno 2 (due) ore prima dell'inizio dell'orario di lavoro, e comunque deve essere assicurata la sostituzione senza che l'Amministrazione abbia a soffrire alcun disservizio o ritardo.

L'Amministrazione potrà comunque richiedere, con preavviso scritto di almeno 3 (tre) giorni lavorativi, la sostituzione motivata delle persone non ritenute idonee al servizio o non gradite, in relazione a comportamenti oggetto di rilievo scritto. In caso di sostituzione non temporanea, il Concessionario dovrà fornire all'Amministrazione il *curriculum vitae* del personale supplente al fine di ottenere la necessaria autorizzazione. Il *curriculum vitae* del nuovo personale dovrà essere equivalente a quello del personale sostituito.

Il personale impiegato nell'esecuzione dei servizi dovrà tenere un contegno sempre corretto e non potrà eseguire attività diverse da quelle di cui trattasi.

Il Concessionario deve essere in regola con il pagamento degli stipendi, nonché con gli adempimenti fiscali, assicurativi e previdenziali. Almeno 10 (dieci) giorni prima dell'avvio del servizio, dovrà fornire all'Amministrazione la seguente documentazione:

- elenco nominativo con l'indicazione dei dati anagrafici, del numero di matricola, degli estremi delle posizioni assicurative e previdenziali, della data di assunzione, della tipologia di contratto, della qualifica professionale e del livello, delle mansioni cui sarà adibito, del monte ore settimanale;

- copia estratto del libro matricola, dei libretti di lavoro e dei libretti sanitari ai sensi del d.P.R. 327/1980;
- documentazione a comprova dell'ultima denuncia contributiva per via telematica all'INPS (UNIEMENS Individuale o equipollente).

La stessa documentazione dovrà essere presentata qualora si verifichino modifiche nell'organico impiegato.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti i controlli che riterrà opportuni e di coinvolgere l'Ispettorato del Lavoro ed ogni altra autorità pubblica di controllo al fine di accertare la regolarità del Concessionario rispetto all'applicazione delle disposizioni in materia di lavoro, di contrattazione, di retribuzione, assistenza e previdenza, di sicurezza, etc.

In caso di mancata ottemperanza anche ad una sola delle suddette prescrizioni, l'Amministrazione dirama una dettagliata contestazione per iscritto, con costituzione in mora e intimazione ad adempire nei successivi 7 (sette) giorni lavorativi, applicando immediatamente e in via amministrativa una penale giornaliera di € 1.000,00 (euro: mille/00). In tutti i casi di perdurante inottemperanza, anche parziale, comunque imputabile al Concessionario, il contratto è risolto, ai sensi dell'art. 1453, c.c.

La risoluzione determinerà l'incameramento della garanzia definitiva, in conto degli eventuali, maggiori danni.

Art. 11 Formazione, addestramento ed aggiornamento del personale

In conformità al Reg. (CE) n. 852/2004 (Cap. XII – “Formazione”) e alle norme vigenti della legislazione nazionale, in particolare agli artt. 36 (“Informazione ai lavoratori”) e 37 (“Formazione dei lavoratori e dei loro rappresentanti”) del d.lgs. n. 81/2008, che prevedono il rispetto di specifici requisiti in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari, il Concessionario dovrà garantire e documentare, ogni fine anno, che venga regolarmente effettuata la formazione, l'addestramento e l'aggiornamento degli addetti ai servizi (*staff*) sia in materia di salute ed igiene alimentare sia in materia di sicurezza e rispetto dell'ambiente.

Le tematiche da trattare dovranno riguardare, a solo titolo indicativo e non esaustivo, i seguenti aspetti:

- l'igiene alimentare;
- l'autocontrollo nella ristorazione collettiva e piano HACCP;
- la salute, l'alimentazione e la dietetica;
- la conservazione, la stagionalità degli alimenti e la territorialità dei prodotti;
- l'ambiente, l'uso di detergibili a basso impatto ambientale e la gestione dei rifiuti;
- le norme sulla sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro;
- le norme comportamentali da osservare durante lo svolgimento del servizio;

- la prevenzione incendi;
- il primo soccorso.

Il Concessionario deve assicurare che il personale impegnato sia addestrato ad utilizzare in sicurezza i macchinari e le attrezzature presenti nei locali destinati all'esecuzione del servizio. L'Amministrazione declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone e/o a cose derivanti da un non corretto o cattivo uso delle apparecchiature in dotazione.

Art. 12 Clausole sociali di protezione o di assorbimento

In applicazione dell'art. 57, d.lgs. n. 36/2023, recante "Clausole sociali del bando di gara e degli avvisi, degli avvisi e degli inviti e criteri di sostenibilità energetica e ambientale", il Concessionario dovrà assicurare i livelli occupazionali attuali, procedendo all'assunzione in via prioritaria del personale già in forza nell'impresa cessante impiegato nella gestione del servizio mensa, bar-tavola calda/buvette.

A tal fine, l'elenco del personale dell'impresa cessante, con relativo profilo e inquadramento, è contenuto nell'*Allegato 7*.

Art. 13 Altre disposizioni in materia di personale

Il personale dovrà prestare servizio munito di apposita divisa, recante il logo e la denominazione del contraente, e di opportuna tessera di riconoscimento in evidenza; le divise indossate per la somministrazione dei cibi e bevande dovranno essere distinte e visibilmente diverse da quelle adoperate per le operazioni di pulizia, lavaggio locali, etc...

Il Concessionario, inoltre, durante l'erogazione dei servizi oggetto di gara dovrà:

- a) garantire che la preparazione, la trasformazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la fornitura, compresa la somministrazione dei prodotti alimentari e delle bevande avvengano nel più rigoroso rispetto delle norme igieniche e sanitarie;
- b) garantire che il personale addetto ai servizi sia in possesso dell'idoneità sanitaria prescritta, nonché indossi cuffia e abiti da lavoro sempre in perfetto ordine e puliti;
- c) avvalersi di personale che accederà ai locali destinati al servizio nel rispetto di tutte le prescrizioni di accesso fornite dall'Amministrazione prima dell'avvio del servizio medesimo.

Il Concessionario è tenuto, altresì, a fornire al proprio personale i dispositivi di protezione individuale (DPI) indicati nel documento di valutazione dei rischi, nonché a rispettare tutte le prescrizioni contenute nel DUVRI (*Allegato 8*).

Le persone addette all'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, devono essere nel numero e con le caratteristiche dichiarate. Eventuali variazioni dovranno essere necessariamente motivate ed approvate dall'Amministrazione.

La difformità a quanto sopra, formalmente contestata dall'Amministrazione, determina la costituzione in mora e applicazione della penale giornaliera di € 250,00 (euro duecentocinquantamila/00). In ogni caso, in mancanza di adempimento entro il termine di giorni 15 (quindici) lavorativi, il contratto è automaticamente risolto.

Art. 14 Responsabili e referenti del Concessionario

Il Concessionario sarà tenuto ad indicare e comunicare all'Amministrazione, almeno 10 (dieci) giorni prima della stipula del contratto, il nominativo di uno o più responsabili (titolare e sostituti), del servizio di gestione mensa, della distribuzione automatica e di bar-tavola calda/buvette, individuati tra il proprio personale, incaricati di dirigere, coordinare e controllare tutte le attività connesse al servizio ed ai quali l'Amministrazione potrà far riferimento direttamente per dirimere tutte le questioni di derivanti dall'interpretazione e dall'applicazione del presente Capitolato e dei parametri dell'Offerta del contraente. Il suddetto responsabile NON coincide con il soggetto individuato all'art. 10, secondo capoverso, lettera a) del Documento.

Il referente/i dovrà/dovranno assicurare la pronta reperibilità telefonica o via mail e pronto intervento H24 feriale e festivo, e possedere i seguenti requisiti:

- a) piena padronanza della lingua italiana, parlata e scritta;
- b) adeguata preparazione e formazione professionale, in relazione alle competenze necessarie per l'esecuzione del servizio;
- c) possesso dei poteri necessari per organizzare il servizio.

Sarà compito del responsabile anche la predisposizione e l'invio puntuale della reportistica prevista dal presente capitolo.

Il Concessionario rende disponibili le seguenti ulteriori figure professionali, (referenti) delle quali saranno forniti nominativi e recapiti:

- a) referente per gli aspetti nutrizionali: dietista o analoga figura professionale che risponda per i rapporti con l'Autorità sanitaria, per la gestione dei menù e delle diete speciali;
- b) referente per l'autocontrollo igienico-sanitario: figura professionalmente qualificata e delegata all'applicazione delle procedure in tema di sicurezza alimentare;
- c) referente per gli adempimenti in tema di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro: figura professionalmente qualificata e preposta alla gestione degli adempimenti previsti dalle norme in tema di sicurezza sul lavoro, comprese le necessità afferenti all'applicazione del DUVRI (*Allegato 8*) o alle sue eventuali modifiche, alla fornitura di DPI, etc...

Tutte le comunicazioni formali, diffide, altre comunicazioni recettizie previste dal Capitolato o dal contratto saranno effettuate al/ai referente/referenti titolare/titolari e s'intenderanno come validamente rivolte ed eseguite, ai sensi e per gli effetti di legge, direttamente al Concessionario stesso.

Quanto sarà dichiarato e sottoscritto dal referente/i, sarà considerato dall'Amministrazione dichiarato e sottoscritto in nome e per conto del Concessionario.

In caso d'impedimento o assenza del referente/i, il Concessionario dovrà darne tempestiva notizia all'Amministrazione, indicando contestualmente il nominativo del sostituto.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione del referente/i nel caso in cui risultasse inidoneo/i per le attività di competenza, senza che il Concessionario possa sollevare alcuna obiezione.

La difformità a quanto sopra, formalmente contestata dall'Amministrazione, determina la costituzione in mora e applicazione della penale giornaliera di € 250,00 (euro duecentocinquanta/00). In ogni caso, in mancanza di adempimento entro il termine di giorni 15 (quindici) lavorativi, il contratto è automaticamente risolto.

SEZ. 3 – BUONA PRASSI IGIENICA E QUALITA' DEL SERVIZIO

Art. 15 Qualità ed igiene del servizio – Obblighi normativi

Art. 15.1 Qualità del servizio

Come stabilito nel d.M. 10 marzo 2020, le derrate alimentari devono essere di produzione nazionale ed europea con tracciabilità delle filiere alimentari in base alle vigenti normative di legge.

I pasti devono essere preparati utilizzando derrate fresche e ingredienti di prima scelta e, soltanto dove strettamente necessario e con menzione nel menù, con alimenti surgelati e, dovranno essere distribuiti nella stessa giornata in cui sono cucinati. Tutto il pesce surgelato deve essere certificato MSC - Marine Stewardship Council o equivalente. L'uso del sale da cucina dovrà essere contenuto e del tipo "marino integrale". L'olio extra vergine di oliva per condimento dovrà essere DOP. Ulteriori specifiche sono rinvenibili all'art. 36.

Per i generi da bar, si rinvia alle medesime disposizioni, ove compatibili.

Per la distribuzione automatica si rinvia ai criteri ambientali minimi, adottati con D.M. 6 novembre 2023 (pubblicato in G.U. n. 282 del 2 dicembre 2023, in vigore dal 1° aprile 2024).

Il Concessionario deve garantire che gli ingredienti usati nella produzione dei pasti o nella preparazione dei generi da bar e tavola calda siano di prima qualità e conformi a quanto dichiarato nelle specifiche qualitative riportate negli *Allegati 1 e 2* e nell'Offerta Tecnica.

La cottura e la preparazione dei cibi e, ove possibile, la somministrazione di generi da bar e tavola calda, devono avere le caratteristiche della cucina tradizionale italiana e nella proposta tecnica si dovrà tener conto, preferibilmente, della stagionalità delle produzioni.

È comunque tassativamente vietato utilizzare:

- a) alimenti sottoposti a trattamenti transgenici o geneticamente modificati;
- b) conservanti ed additivi chimici;
- c) ogni forma di riciclo dei cibi preparati;
- d) alimenti o composti in prossimità di scadenza e/o scaduti;

Il Concessionario dovrà esibire, su richiesta, la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati, in aderenza alle leggi in materia di O.G.M. (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.; art. 20, legge 115/2015).

Il Concessionario si impegna a favorire l'introduzione e la somministrazione di prodotti provenienti da produttori locali regionali, nel rispetto del periodo di stagionalità della produzione, al fine di ridurre la percorrenza di lunghe distanze e le emissioni di gas provocate dal trasporto.

Il ricorso ai produttori locali dovrà in ogni caso essere sempre privilegiato laddove siano presenti alimenti o piatti tipici della cucina laziale. In quest'ultimo caso per produttori locali si intendono quelli rientranti nell'ambito territoriale della Regione Lazio.

Il Concessionario è obbligato inoltre a:

- a. riciclare i contenitori;
- b. utilizzare gli elettrodomestici a pieno carico;
- c. inserire tra le buone prassi di lavoro dei propri dipendenti modalità di risparmio del consumo di acqua per tutte le operazioni relative al lavaggio di ortaggi, frutta e verdura.

Art. 15.2 Igiene del servizio e obblighi normativi

Il Concessionario, nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio (in termini di corretta igiene della produzione, della cottura e delle preparazioni gastronomiche, della conservazione dei relativi campioni, della somministrazione, dell'igiene del personale e degli indumenti di lavoro, delle pulizie, etc.) sarà obbligato a svolgere la propria attività nel rigoroso rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente in materia e della normativa specifica disciplinante materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (utensili da cucina e da tavola, recipienti e contenitori, macchinari per la trasformazione degli alimenti, materiali da imballaggio, ecc.) cioè i MOCA (“materiali e oggetti a contatto con gli alimenti”).

Il Concessionario sarà tenuto ad adeguarsi ad eventuali novità normative in materia di igiene di prodotti alimentari e sarà ritenuto responsabile per eventuali avvelenamenti o altre infermità causate agli

utenti dei servizi per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie che regolano la conservazione delle derrate alimentari, la preparazione, la manipolazione e la somministrazione dei cibi e delle bevande.

Il Concessionario durante l'erogazione dei servizi si impegna a manlevare l'Amministrazione da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

Con cadenza annuale e con oneri a proprio carico, il Concessionario dovrà provvedere ad effettuare, presso appositi laboratori, analisi microbiologiche a campione, per verificare il rispetto dei parametri di legge. Il prelievo dei campioni sarà effettuato da tecnici incaricati dal Concessionario alla presenza di almeno un rappresentante dell'Amministrazione e uno del Concessionario stesso; il referto dei risultati dovrà essere trasmesso all'Amministrazione.

Fatto salvo che i controlli igienico - sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL competente per territorio e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente.

Il personale addetto all'esecuzione del servizio oggetto della Concessione dovrà osservare tutte le procedure igieniche previste, attenendosi, in particolare, alle seguenti prescrizioni:

- a) dovrà indossare, per tutto il periodo del servizio, idoneo copricapo in grado di raccogliere completamente la capigliatura, guanti e mascherina, oltre ad abiti di lavoro in perfetto ordine e puliti;
- b) non dovrà indossare anelli, braccialetti e orologi durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione;
- c) dovrà lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento all'altro, dopo l'uso di prodotti e/o strumenti per l'igiene ambientale, dopo l'uso del WC, ecc.;
- d) sarà tassativamente vietato fumare all'interno dei centri di cottura;
- e) gli ambienti dovranno essere protetti da insetti ed altri vettori;
- f) i rifiuti dovranno essere frequentemente allontanati;
- g) gli utensili dovranno essere giornalmente puliti e disinfettati;
- h) dovranno essere usati piani separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, separando le carni dal pesce; tali piani, al termine di ogni tipologia di lavoro, dovranno essere accuratamente puliti e sanificati;

L'Amministrazione, anche attraverso Autorità o soggetti terzi abilitati, potrà disporre verifiche ed accertamenti, nei locali concessi in uso, in ordine ai seguenti aspetti ed elementi:

- a) decoro, pulizia ed igiene dei locali adibiti ai servizi, compresi gli impianti e le attrezzature fisse o mobili;

- b) espletamento dei servizi in generale, con particolare riguardo alla correttezza, al comportamento e alla professionalità del personale addetto, nonché al rispetto dell'orario di apertura e chiusura dei locali adibiti agli stessi;
- c) regolare svolgimento delle attività di formazione, addestramento e aggiornamento del personale addetto;
- d) validità delle licenze e delle autorizzazioni sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio;
- e) organizzazione delle attività di preparazione e somministrazione dei pasti;
- f) modalità di preparazione e somministrazione dei cibi e dei prodotti offerti e della corrispondenza della composizione dei generi da bar e tavola calda e dei pasti/alimenti somministrati rispetto alle relative grammature e alle temperature di riscaldamento;
- g) articolazione del menù settimanale e disponibilità dei prodotti per tutta la durata dei servizi;
- h) qualità, quantità e provenienza delle materie prime impiegate e dei prodotti;
- i) conservazione dei generi alimentari utilizzati ed immagazzinati (modalità di deposito, temperature di conservazione delle materie prime, termine minimo di conservazione e data di scadenza dei prodotti, ecc.);
- l) verifica dell'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) fissati dal D.M. 25 luglio 2011 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, con le modalità indicate all'art. 2 del presente documento;
- m) regolare gestione del servizio di differenziazione/smaltimento dei rifiuti solidi urbani e dei rifiuti alimentari di origine animale;
- n) qualità dei prodotti utilizzati per la pulizia di locali, arredi, impianti, attrezzature, ecc. e per il lavaggio delle stoviglie (piatti, bicchieri, posate, vassoi, tazze, ecc.);
- o) qualità dei prodotti "usa e getta" impiegati (tovaglioli in carta, stoviglie, posate, bicchieri in plastica, ecc.);

L'Amministrazione può diramare ordini scritti riguardo le prescrizioni di dettaglio sull'esecuzione del servizio.

La difformità a quanto sopra, formalmente contestata dall'Amministrazione, determina la costituzione in mora e applicazione della penale giornaliera di € 250,00 (euro duecentocinquanta/00). In ogni caso, in mancanza di adempimento entro il termine di giorni 15 (quindici) lavorativi, il contratto è automaticamente risolto.

Art. 16 Manuale di autocontrollo HACCP

Il Concessionario dovrà provvedere, autonomamente e a proprie spese, 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.

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

Le eventuali irregolarità, accertate dal Concessionario nell'ambito del programma di autocontrollo ed i provvedimenti adottati, dovranno essere segnalate all'Amministrazione che, qualora ritenesse insufficienti o inefficaci le misure correttive, potrà richiedere la modifica del programma di autocontrollo.

Il Concessionario, pertanto, dovrà presentare, entro il termine di giorni 10 (dieci) antecedenti la stipula del contratto, il proprio *Manuale di Autocontrollo* che sarà eventualmente integrato entro trenta giorni dall'inizio del servizio, in conformità al Reg. (CE) n. 852/2004. Inoltre, si obbliga ad aggiornarlo ogni qualvolta vengono introdotti o sostituiti i macchinari per la produzione, i lavoratori, ovvero cambiano i luoghi di lavoro o i processi di produzione.

La mancata presentazione o aggiornamento del proprio Manuale, formalmente contestata dall'Amministrazione ovvero dalle Autorità competenti (ASL, etc.), determina l'applicazione di una penale giornaliera di € 250,00 (euro duecentocinquanta/00) In ogni caso, in mancanza di adempimento entro il termine di giorni 15 (quindici) lavorativi, il contratto è automaticamente risolto.

Art. 17 Pulizia dei locali e delle attrezzature. Gestione rifiuti

Il Concessionario dovrà mantenere nel massimo ordine ed in perfetta pulizia i locali e gli spazi messi a disposizione dall'Amministrazione come di seguito specificato, nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie e delle procedure di autocontrollo.

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.

In particolare, il Concessionario dovrà provvedere:

a) 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;

- b) al lavaggio e sanificazione delle superfici verticali, comprese quelle vetrate, e orizzontali interne dei locali; alla disinfezione quotidiana delle attrezzature fisse e mobili, dei pavimenti della sala cucina, della zona di preparazione dei cibi, dei rivestimenti, dei macchinari, dei tavoli di lavoro, delle cappe di aspirazione, dei corpi illuminanti, degli infissi, ecc.;
- c) alla pulizia delle celle frigorifere e dei locali adibiti a dispensa e ad immagazzinamento delle provviste;
- d) 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;
- e) allo spurgo e alla pulizia periodica degli scarichi a servizio dei locali adibiti a bar e della cucina, compresi i pozzetti degrassatori e fosse biologiche e dei servizi igienici.

Le attività di cui alle precedenti lettere a), b), c), d) ed e) dovranno essere eseguite con frequenza tale da garantire l'ottimale livello di igiene, come da *Piano di programmazione* giornaliero, settimanale e mensile che dovrà essere consegnato all'amministrazione entro il termine di giorni 10 (dieci) antecedente alla sottoscrizione del contratto e oggetto di specifica verifica.

Il Concessionario deve utilizzare prodotti detergenti che rispettano i criteri stabiliti per l'ottenimento dell'etichettatura Ecolabel o equivalenti, con riferimento al gruppo di prodotto “detergenti multiuso e detergenti per servizi sanitari”, ovvero di qualsiasi sostanza o preparato contenente saponi e/o altri tensioattivi destinati ad attività di lavaggio e pulizia dei locali delle mense e locali attigui. Il rispetto del requisito è comprovato dall'utilizzo di detergenti che siano in possesso dell'etichetta EU Ecolabel o qualsiasi altra etichetta ISO 14024 (tipo I) equivalente rispetto al criterio.

L'Amministrazione si riserva di chiedere al Concessionario di effettuare tutti gli interventi straordinari che si rivelino necessari. Tali interventi andranno effettuati entro il primo sabato utile successivo alla richiesta. Ad avvenuta esecuzione di ciascun intervento, ordinario o urgente che sia, 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.

Il Concessionario dovrà assicurare che tutti i locali siano mantenuti costantemente puliti ed ordinati anche durante le ore di servizio all'utenza. Le operazioni di lavaggio e pulizia non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di preparazione e somministrazione degli alimenti, e sempre dopo l'orario di chiusura al pubblico dei locali adibiti ai servizi. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti e degli alimenti, in generale, sarà assolutamente vietato tenere nelle zone di lavorazione detergivi e ausili per le pulizie di qualsiasi genere e tipo.

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

Il Concessionario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti prodotti dall'attività oggetto della concessione, coerente con le modalità di raccolta individuate dal Comune di Roma, provvedendo al trasporto degli stessi nell'isola ecologica allestita dall'Amministrazione all'interno del perimetro della sede. Per tale operazione dovrà essere utilizzato esclusivamente l'accesso ai locali destinato alle merci e ai fornitori. Nessun sacchetto contenente rifiuti solidi urbani dovrà mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali adibiti ai servizi.

Qualunque onere relativo alla gestione ed organizzazione dei rifiuti anteriormente al loro conferimento nei cassonetti (es. sacchetti, contenitori interni, etc.) sarà a carico del Concessionario.

Sarà tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili ai servizi svolti, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico del Concessionario.

I rifiuti speciali provenienti dalle attività in concessione (oli e grassi alimentari esausti, residui alimentari di origine animale, ecc.) dovranno essere raccolti e smaltiti, a cura e spese del Concessionario, nei modi previsti dalla normativa vigente nazionale ed europea. Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento saranno a totale carico del Concessionario, per cui l'Amministrazione sarà completamente sollevata da detti obblighi.

Il Concessionario, nell'ambito del progetto tecnico presentato, provvede all'installazione, alla cura e manutenzione della compostiera necessaria per l'auto compostaggio degli scarti alimentari e dei rifiuti organici secondo le modalità previste dal presente capitolo e nel rispetto della normativa di settore vigente.

La difformità a quanto sopra, formalmente contestata dall'Amministrazione, determina la costituzione in mora e applicazione della penale giornaliera di € 250,00 (euro duecentocinquanta/00). In ogni caso, in mancanza di adempimento entro il termine di giorni 15 (quindici) lavorativi, il contratto è automaticamente risolto.

SEZ. 4 – MANUTENZIONE, PREVENZIONE E SICUREZZA

Art. 18 - Manutenzione dei locali e degli allestimenti

Art. 18.1 Manutenzione dei locali e degli impianti fissi dell'Amministrazione concedente.

Manutenzione delle attrezzature fornite dall'Amministrazione

A partire dalla data della consegna dei locali e del contestuale avvio del servizio, il Concessionario si impegna ad utilizzare e custodire con l'ordinaria diligenza i locali, gli impianti fissi messi a disposizione dall'Amministrazione, nonché mantenere in perfetta efficienza i macchinari e le attrezzature, parimenti messe a disposizione dell'Amministrazione, tutti risultanti dall'apposito verbale di consistenza di cui al precedente art. 4.1, altresì applicando corretti metodi di pulizia ed uso, nel rispetto delle normative vigenti, in particolare in materia di sicurezza e igiene.

L'Amministrazione si assume la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e degli impianti elettrici, idrici, di aspirazione, di condizionamento e di rete telefonica e LAN.

Dei macchinari ed attrezzature fornite dall'Amministrazione, il Concessionario si obbliga alle prestazioni di manutenzione ordinaria, rimanendo in capo all'Amministrazione tutte le prestazioni di manutenzione straordinaria e le eventuali sostituzioni, qualora definitivamente non idonei al funzionamento per guasto, per obsolescenza tecnica o per ogni altro caso previsto dalle vigenti norme.

Il Concessionario comunica all'Amministrazione ogni necessità di adeguamento delle strutture e degli impianti fissi, quale che sia la causa che tuttavia si obbliga a specificare. L'Amministrazione, effettuate le verifiche di competenza, qualora ne ravvisi la necessità o l'opportunità, provvede a propria cura e spese. Nel caso in cui si renda necessaria una sospensione del servizio interessato, troverà applicazione l'art. 30 del presente Capitolato.

Il concessionario si impegna a segnalare entro 24 (ventiquattro) ore agli indirizzi e-mail che verranno forniti dall'Amministrazione eventuali guasti degli impianti o comunque segnalazioni di necessità di intervento.

Art. 18.2 Destinazione e manutenzione degli apparati oggetto di investimento del Concessionario

Le apparecchiature oggetto del piano di investimento sono di proprietà del Concessionario, fino alla scadenza della concessione. Alla scadenza naturale del contratto, l'Amministrazione si riserva la scelta di acquisire in proprietà le attrezzature rientranti nell'investimento nello stato in cui si trovano e senza alcun obbligo a corrisponderne un valore residuo, salvo che non preferisca farle dismettere a cura e spese del Concessionario.

In caso di scadenza anticipata del contratto, quale che sia la causa, dette attrezzature sono acquistate dall'Amministrazione, la quale sottrae al valore di acquisto un ammortamento annuale del 20%, e di

conseguenza corrispondendo al Concessionario il valore residuo in relazione alla loro vetustà, salvo che non preferisca farle dismettere a cura e spese del Concessionario.

L'Amministrazione può sempre eccepire il non normale degrado d'uso, qualora dipendente dal non corretto utilizzo o dalla mancata o non appropriata manutenzione effettuata dal concessionario, sottraendo dal valore o in alternativa imputando alla garanzia definitiva il costo del ripristino delle stesse.

Per tutta la durata del contratto, il Concessionario si obbliga alle prestazioni di manutenzione ordinaria, programmata, anche in rapporto alle intese con l'azienda produttrice di cui fornisce eventuale protocollo, e straordinaria, impegnandosi a non attuare comportamenti che determinino la limitazione o l'esclusione o la decadenza della garanzia della casa produttrice o installatrice.

I contratti di noleggio o di leasing delle apparecchiature, di manutenzione ed assistenza tecnica non saranno in alcun caso opponibili all'Amministrazione, che rimane indenne anche per i canoni non riscossi o per il recupero del residuo dell'investimento.

Art. 18.3 Manutenzione delle altre attrezzature del concessionario non rientranti nell'art. 18.2

Il Concessionario si obbliga a fornire e mantenere le eventuali apparecchiature ulteriori indicate nell'offerta tecnica, e a sostituirle in caso di malfunzionamento, nonché a tenere in ordine e riassortire in mancanza le stoviglie, il vasellame, i vassoi, la posateria e, in generale, tutto quanto dallo stesso utilizzato per l'esecuzione dei servizi, attraverso una costante manutenzione ordinaria e straordinaria, nonché applicando corretti metodi di pulizia ed uso, analogamente al precedente capoverso 18.1.

Si obbliga a sostituire immediatamente tutto quanto non risulti conforme, non funzionale, tecnicamente obsoleto, danneggiato o esausto.

Art. 18.4 Piano delle manutenzioni

Ai fini di cui al presente art. 18, il Concessionario si obbliga a presentare il programma relativo agli interventi manutentivi previsti e alla loro cadenza periodica. L'Amministrazione può comunque richiedere almeno un ulteriore passaggio mensile di controllo nel rispetto di quanto previsto nei libretti di uso e manutenzione, nonché di quanto indicato dalla normativa vigente in materia di salute e sicurezza sul lavoro, a cura e spese del Concessionario.

Il programma è inviato all'Amministrazione che potrà chiedere altri chiarimenti.

L'Amministrazione si riserva anche di verificare in ogni momento che le manutenzioni di cui ai precedenti capoversi dell'art. 18 siano eseguite correttamente: qualora fossero riscontrate inadempienze, il Concessionario vi dovrà provvedere entro il termine ultimo di 5 (cinque) giorni dalla richiesta scritta. Decorso tale termine l'Amministrazione, accertato il mancato intervento, provvederà direttamente se del

caso incaricando una ditta esterna per l'esecuzione della manutenzione contestata, e quindi rivalendosi nei confronti del concessionario per il recupero dei costi sostenuti.

Tutti i danni causati da incuria, cattivo uso, negligenza, imperizia, dolo o colpa del proprio personale dipendente o dei fornitori graveranno sul concessionario che si farà carico dei costi relativi al ripristino.

La difformità a quanto sopra, formalmente contestata dall'Amministrazione, determina la costituzione in mora e applicazione della penale giornaliera di € 250,00 (euro duecentocinquanta/00). In ogni caso, in mancanza di adempimento entro il termine di giorni 15 (quindici) lavorativi, il contratto è automaticamente risolto.

Art. 19 - Prevenzione, sicurezza e salute sui luoghi di lavoro

È fatto obbligo al Concessionario di osservare tutte le disposizioni di legge e di regolamento vigenti in materia di salute, sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

Il Concessionario sarà direttamente responsabile per infortuni o danni arrecati, nell'esecuzione degli obblighi assunti con il contratto, sia al personale posto alle sue dipendenze, ai suoi fornitori o collaboratori in genere che per lo svolgimento del proprio lavoro si trovano nei locali adibiti ai servizi, cucina, magazzini, sia a persone e/o cose dell'Amministrazione o a terzi, per fatto anche colposo proprio o dei suoi dipendenti o collaboratori.

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

Il Concessionario sarà tenuto:

- a. 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"); per quanto riguarda la valutazione dei rischi, il Concessionario dovrà presentare il proprio Documento Valutazione dei Rischi aziendali da trasmettere, entro 10 (dieci) giorni dalla data di formale inizio del servizio; in tale documento sono definite anche 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. L'Amministrazione organizza immediatamente l'apposita riunione di coordinamento.
- b. al rispetto degli obblighi di cui al d.lgs. n. 81/2008, fornendo tutta la documentazione necessaria alla valutazione dei rischi di interferenza ed in particolare sui rischi che il proprio personale potrà determinare a carico del personale dell'Amministrazione e/o di altri soggetti presenti nelle aree di servizio. Tali informazioni saranno utilizzate ai fini della valutazione congiunta del rischio, da

realizzare ai sensi della normativa vigente. A tale proposito, si rappresenta che l'Amministrazione, valutate le caratteristiche e le modalità della Concessione in oggetto, ha redatto il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI – *Allegato 8*) e stimato gli oneri relativi alla sicurezza necessari per la riduzione dei rischi da interferenze;

- c. ad affiggere cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica presso i locali di svolgimento dei servizi;
- d. all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperative, avendo cura di osservare le norme di prevenzione vigenti e di adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi;
- e. ad organizzare, prima dell'avvio del servizio, un incontro di presentazione del servizio stesso diretto a tutti i propri dipendenti per illustrare loro gli oneri contrattuali e le specifiche tecniche delle prestazioni da eseguire, al quale potrà partecipare il R.U.P. e il D.E.C. od eventuali funzionari delegati dell'Amministrazione.

In caso di mancata ottemperanza anche ad una sola delle suddette prescrizioni, l'Amministrazione dirama una contestazione per iscritto, con costituzione in mora e intimazione ad adempiere nei successivi 7 (sette) giorni lavorativi, applicando immediatamente e in via amministrativa una penale giornaliera di € 1.000,00 (euro: mille/00). In tutti i casi di perdurante inottemperanza, anche parziale, comunque imputabile al Concessionario, il contratto è risolto, ai sensi dell'art. 1453, c.c.

La risoluzione determinerà l'incameramento della garanzia definitiva in conto di eventuali, maggiori danni.

SEZ. 5 – VERIFICHE, CONTROLLI E PENALI

Art. 20 Controllo delle attività e customer satisfaction

L'Amministrazione si riserva di controllare in qualsiasi momento, alla presenza del concessionario, il rispetto della qualità del cibo somministrato, della quantità delle grammature indicate, della conservazione degli alimenti, dell'integrità delle divise del personale e in generale dell'osservanza delle prescrizioni contenute nel presente documento, nonché di tutte le disposizioni o pratiche previste nel manuale HACCP. Il Concessionario quale sarà obbligato a facilitare tutti i suddetti controlli senza limitazioni di giorni, ore e modalità di accesso.

Il concessionario sarà obbligato a fornire tutte le informazioni e i documenti utili a perseguire le suddette finalità e a conformarsi alle richieste e prescrizioni impartite.

Le ispezioni e le verifiche verranno effettuate anche sulla base di *check-lists* di valutazione. Tali *check-lists* fungeranno anche da verbale e verranno notificate al concessionario al termine di ogni ispezione.

Gli inadempimenti e le violazioni saranno contestati formalmente attraverso rapporti di non conformità; il concessionario dovrà provvedervi in merito tempestivamente, nell'arco massimo di 24 ore dalla richiesta.

Ogni violazione o inosservanza rispetto a quanto sopra prescritto, formalmente contestata dall'Amministrazione, determina l'applicazione di una penale giornaliera di € 250,00 (euro duecentocinquanta/00). In ogni caso, in mancanza di adempimento entro il termine di giorni 15 (quindici) lavorativi, il contratto è automaticamente risolto.

Art. 21 Relazione sull'andamento del servizio - reportistica

Il concessionario dovrà trasmettere all'Amministrazione, su base annuale, entro 90 (novanta) giorni solari successivi a ciascun anno di riferimento, una relazione sull'andamento del servizio svolto, contenente, a titolo esemplificativo, informazioni relative alle risultanze economiche della gestione, all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ad eventuali proposte relative al perseguitamento degli obiettivi di qualità del servizio ed alla eventuale segnalazione di problematiche connesse con il servizio stesso, a tutto quanto proposto nell'Offerta tecnica.

A seguito della relazione, potranno essere disposti riunioni con l'Amministrazione, finalizzati alla messa a punto di eventuali obiettivi a breve termine.

L'Amministrazione, in ogni caso, si riserva la facoltà di apportare modifiche, nonché varianti, del contratto di concessione, su proposta motivata del R.U.P., con le modalità e nei limiti previsti dall'art. 189, d.lgs. 36/2023.

Per il periodo di vigenza contrattuale, a conclusione di ogni anno solare, il concessionario si impegna a comunicare all'amministrazione il valore del fatturato annuo distintamente per la gestione mensa, distribuzione automatica e il servizio di bar-tavola calda/buvette.

Art. 22 Disciplina delle penali. Risoluzione

Le penali previste e stabilite nel presente documento costituiscono misura atta a rafforzare la pretesa della committenza ad un corretto, puntuale, integrale adempimento. L'applicazione della penale avviene in via amministrativa, previo riscontro formale della circostanza che ne giustifica l'applicazione.

L'importo della penale è prelevato dalla garanzia definitiva in corso e fa sorgere l'obbligazione del Concessionario di reintegrarla nel termine di giorni quindici dall'avvenuta corresponsione dell'importo da parte del garante.

L'irrogazione di almeno tre penali nell'arco dell'anno solare, indipendentemente dalla causa, fa sorgere il diritto dell'Amministrazione di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1456, c.c. L'Amministrazione incamera l'intera garanzia in conto di eventuali, maggiori danni.

Il contratto di Concessione è risolto, per inadempimento, nei seguenti casi:

- a) rifiuto ad eseguire il servizio;
- b) gravi omissioni, o vizi, o ritardi nella esecuzione del servizio;
- c) frode o malafede del Concessionario nell'esecuzione delle prestazioni affidate;
- d) applicazione di prezzi difformi;
- e) subappalti non autorizzati;
- f) inadempimento di obblighi di natura contrattuale, previdenziale, assistenziale e assicurativa di propria spettanza, nonché nei confronti dei lavoratori, nonché delle norme in materia di collocamento o di sicurezza sul lavoro;
- g) mancato reintegro della garanzia definitiva;
- h) mancato rinnovo della polizza assicurativa RCT o in esito al recesso della Compagnia.

Il contratto è risolto per fallimento del Concessionario. Può anche essere risolto al verificarsi di una circostanza che comporti una significativa diminuzione della capacità tecnico-finanziaria e/o patrimoniale, ovvero che incida sull'operatività dell'impresa: es.: liquidazione volontaria, sospensione dell'attività, amministrazione controllata, concordato preventivo.

Nei casi di risoluzione, i macchinari e le attrezzature oggetto del piano degli investimenti rimangono acquisiti in proprietà all'Amministrazione la quale, calcolata la quota di ammortamento - se prevista in rapporto alla vetustà - e sottratte le somme che quantifichino l'inadempimento del contraente, si riserva la facoltà di corrispondere al concessionario il valore residuo, salvo che non preferisca invitarlo a dismetterle direttamente.

Il contraente è autorizzato ad asportare esclusivamente le attrezzature ulteriori a qualsiasi titolo fornite (stoviglie, piatti, etc.).

CAPO 2 – DISPOSIZIONI RELATIVE AL SERVIZIO DI GESTIONE MENSA, BARTAVOLA CALDA/BUVETTE

SEZ. 1 – ATTIVITA', CONTENUTI E MODALITA' DI ESECUZIONE SERVIZIO DI MENSA

Art. 23 Obblighi e Oneri del Concessionario

Fatto salvo quanto già stabilito nel precedente Capo I del Capitolato, a titolo puramente esemplificativo, per lo svolgimento del servizio di cui alla presente Sezione, il Concessionario si obbliga a:

- a) acquistare, trasportare e immagazzinare i generi alimentari, con l'impegno a non accantonare derrate in quantità superiore al normale fabbisogno;

- b) fornire il vasellame, le posate, i bicchieri, il pentolame, i vassoi da forno, gli utensili e accessori da cucina e quant'altro, comprese le attrezzature necessarie per il corretto espletamento del servizio di ristorazione;
- c) preparare, cuocere e distribuire gli alimenti;
- d) somministrare le bevande;
- e) fornire le tovagliette sotto vassoio, i bicchieri, i tovaglioli di carta e le posate;
- f) dotarsi di registratori di cassa, muniti di software per la gestione delle carte elettroniche di pagamento e dei buoni pasto elettronici;
- g) fornire idonei cassonetti a tenuta ermetica, per il deposito temporaneo dei rifiuti;
- h) fornire ed utilizzare prodotti per la pulizia e relativi dispenser e accessori per le stoviglie, per le attrezzature, per i locali cucina, impianti e sala mensa;
- i) munire il personale di indumenti da lavoro, sempre in ordine, e di dispositivi di protezione individuale,
- l) riassortire quanto occorra, in caso di consumo;
- m) assicurare la pulizia delle tubazioni e dei pozzetti di scarico da eventuali accumuli di materia grassa e da quant'altro ostruisca il normale deflusso dei reflui liquidi;
- m) individuare, nelle attività oggetto del servizio, ogni fase, circostanza o fatto che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e applicare, aggiornare e mantenere le procedure di sicurezza secondo il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP;
- o) obbligarsi a manlevare il Consiglio Regionale in relazione alle sanzioni o alle pretese di terzi che perverranno e riferiti alla gestione del servizio, fatta salva l'applicazione delle relative penali;
- p) adempiere a tutti gli ulteriori oneri derivanti dall'offerta e attenersi alle migliorie;
- q) assolvere a qualsiasi altro onere derivante dall'attività svolta.

Art. 24 Organizzazione e gestione

Il servizio di mensa deve essere, di norma, espletato dal lunedì al venerdì, escluse le festività infrasettimanali, nella fascia oraria dalle ore 13:00 alle ore 15:00 e deve assicurare la somministrazione, in media, di n. **120** (centoventi) pasti giornalieri, non necessariamente completi. Durante lo svolgimento del servizio, i cibi dovranno essere distribuiti nella stessa quantità e varietà. Si dovrà garantire, pertanto, la disponibilità di tutte le pietanze fino al termine del servizio.

Il servizio deve essere espletato, in misura ridotta in rapporto al limitato accesso del personale e su preventiva richiesta scritta dell'Amministrazione, anche in ore serali nei giorni lavorativi, in occasione di sedute protratte o notturne dell'Assemblea legislativa, ovvero per altri eventi straordinari, di norma dalle

ore 20:00 alle ore 22:00. Allo stesso modo, con un preavviso scritto di almeno 24 ore, il servizio, sempre in misura ridotta, deve essere erogato nei giorni festivi e prefestivi, osservando i medesimi orari. In tali casi, è consentita la preparazione e la cottura dei cibi in una cucina esterna alla sede.

Le quantità di cibo servito dal Concessionario sono specificate nel documento allegato (*Allegato I “Principali alimenti e loro grammatura minima”*).

I menù giornalieri dovranno essere pianificati in modo tale che i singoli piatti siano somministrati con la massima variabilità, ferma la facoltà dell’Amministrazione di introdurre limitate modifiche, per motivate esigenze di salute dell’utenza o di sicurezza nell’esecuzione del servizio. Dette modifiche, in ogni caso, non potranno alterare nella sostanza la presente Concessione.

In occasione delle festività natalizie e pasquali, il concessionario potrà proporre piatti speciali alternativi i cui costi dovranno rientrare in quelli previsti nel listino di cui all’allegato 3.

All’avvio del servizio, il Concessionario è tenuto a stilare un menù “stagionale tipo”, predisposto con il supporto di un dietista o analoga figura professionale, e a consegnarlo all’Amministrazione.

Art. 25 Approvvigionamento e preparazione dei pasti.

Il Concessionario deve provvedere a sua cura, rischio imprenditoriale e spese, all’acquisto, al trasporto ed alla sistemazione delle derrate alimentari nei magazzini e nelle celle frigorifere situati all’intero dei locali messi a disposizione dall’Amministrazione, prestando la massima attenzione alla corretta conservazione.

L’acquisto delle derrate alimentari e dei generi di consumo diversi necessari per il servizio in oggetto deve avvenire a proprio nome, conto e spese, assumendosi il Concessionario tutte le responsabilità verso i fornitori per il pagamento e verso l’Amministrazione per l’igiene, la qualità e il rispetto delle proprietà organolettiche dei prodotti.

La preparazione e la cottura dei cibi devono essere effettuati dal Concessionario esclusivamente nel locale cucina attiguo al locale mensa. Su espressa autorizzazione dell’Amministrazione e per casi eccezionali preventivamente rappresentati, e per un arco temporale limitato, sarà consentita la preparazione dei pasti in un centro di cottura esterno.

Il Concessionario presenta una proposta di un piano alimentare articolato su base giornaliera, settimanale, mensile e annuale che tenga conto della stagionalità e con particolare riguardo al “pasto completo”; affigerà il menu giornaliero nell’apposito spazio all’ingresso della sala mensa.

La somministrazione del servizio di mensa deve assicurare giornalmente:

- a) un primo piatto fra minimo tre scelte di cui una minestra o zuppa (inverno) oppure una pasta fredda o insalata di riso (estate); inoltre, tutti i giorni, in aggiunta, deve essere proposto un primo piatto in bianco (pasta e/o riso) e uno al pomodoro (pasta e/o riso);

- b) un secondo piatto caldo fra minimo tre scelte (di cui uno obbligatoriamente vegetariano);
- c) carne o pesce in tranci ai ferri, espressi;
- d) affettati vari;
- e) formaggi vari;
- f) un piatto freddo composto da affettati e formaggi misti quali prosciutto crudo e/o cotto e mozzarella e/o stracchino, rucola e pomodoro, involtini di fior di latte, ecc.;
- g) insalatona mista porzionata con ingredienti variabili (ad es. insalata, pomodoro, tonno e mais oppure insalata, carote, olive, salmone, ecc.);
- h) un contorno caldo fra minimo due scelte, e un contorno freddo tra minimo tre scelte (fra crudi e cotti);
- i) pane o grissini con possibile scelta fra almeno tre tipi di pane, di cui almeno uno integrale;
- j) una macedonia di frutta, frutta fresca porzionata con possibile scelta tra almeno due tipi di frutta;
- k) uno yogurt e un dolce confezionato al cucchiaio (quale budino/creme caramel).

I precedenti punti a) – k) costituiscono parametri minimi inderogabili del servizio in oggetto.

L'utenza potrà orientare la propria scelta su tre principale tipologie di somministrazione:

1. acquistare un menu “pasto completo” composto da un primo, un secondo, un contorno e il pane, somministrati al self-service di cui all’art. 9 lett. 2a;
2. acquistare i piatti singoli, scegliendoli tra quelli presenti nell’offerta giornaliera;
3. acquistare i piatti singoli preparati in modalità “espressa” di cui all’art. 9 lett. 2b.

Per il menù “pasto completo” (vedi “Punto 1) l’Aggiudicatario predisponde un piano alimentare che prevede varianti giornaliere nella scelta dei piatti proposti per i cinque giorni di ogni settimana.

Il prezzo del menu “pasto completo” non sarà superiore al valore facciale di un buono pasto (attualmente di € 7,00) e non è soggetto a ribasso d’asta; l’aggiudicatario in sede di offerta tecnica presenta una proposta di alimenti e grammature da somministrare per il menù “pasto completo”.

Per quanto riguarda i prezzi dei singoli piatti invece si fa riferimento all’elenco di cui all’allegato 1 “Principali alimenti e loro grammatura minima”; l’aggiudicatario in sede di offerta economica presenta una proposta contenente i prezzi dei singoli piatti.

L’utenza potrà acquistare i piatti singoli scegliendoli tra quelli presenti nell’offerta giornaliera.

Il pane è fornito al prezzo indicato listino prezzi di cui all'allegato 3, mentre l'acqua è sempre fornita gratuitamente dai dagli erogatori alla spina presenti nella sala.

Le bevande in bottiglia costituiscono un prezzo supplementare ed il corrispettivo verrà versato dai dipendenti secondo il listino prezzi praticato dall'Aggiudicataria.

La società formulerà l'offerta economica per ciascuna tipologia di piatto sopra indicato (primi, secondi, contorni, frutta e dolce) ad eccezione del prezzo del menù “pasto completo” che attualmente è fisso e pari a € 7,00 (euro sette/00).

In alternativa al primo o al secondo piatto l'Aggiudicatario presenta un elenco di piatti alternativi con l'indicazione delle grammature e del prezzo corrispondente.

L'offerta può prevedere, in aggiunta ai piatti sopraindicati, la fornitura di pizze tonde per i quali il corrispettivo sarà riportato nel listino prezzi praticato dall'Aggiudicataria.

L'offerta può prevedere inoltre, in aggiunta ai piatti sopraindicati, piatti speciali non ricompresi nell'elenco precedente e alternativo ai piatti tradizionali che si realizza ad esempio attraverso alla somministrazione di un “piatto unico” (primo, secondo e contorno sotto forma di “tris”), piatti etico religiosi (vegetariano, vegano, tradizione ebraica, tradizione mussulmana etc.), piatti di derivazione etnica, piatti “tipici” delle sagre del Lazio e della tradizione regionale, oppure piatti speciali proposti per giornate speciali e festività.

L'offerta può prevedere inoltre, in aggiunta ai piatti sopraindicati, menù “*speciali*” (es. “hamburger e patatine”, “pokè”, “kebab”, etc...) per i quali il corrispettivo sarà riportato nel listino prezzi praticato dall'Aggiudicataria, sottoposto a verifica dell'Amministrazione.

Per la prenotazione dei piatti sarà possibile prevedere l'implementazione di una piattaforma o un'applicazione informatica accessibile da pc o smartphone che consenta di consumare il pasto anche in modalità take – away, con ritiro delle “lunch box” all'interno di una fascia oraria concordata presso la mensa oppure al bar – tavola calda. Con il medesimo strumento, al fine di contrastare gli sprechi alimentari, dovrà essere possibile acquistare dopo la chiusura della mensa, sempre in modalità take – away, le pietanze non vendute e ben conservate a un prezzo simbolico (sconto non inferiore al 50% del prezzo di listino offerto dall'operatore economico).

L'operatore economico indica il prezzo delle vivande e delle bevande di cui all'allegato 3, oggetto di offerta economica.

Il concessionario dovrà prevedere inoltre bevande analcoliche alternative all'acqua, che saranno a pagamento da parte dell'utenza.

Il concessionario potrà prevedere, in via sperimentale, l'introduzione di piatti unici e completi sotto il profilo nutrizionale, facendo ricorso alla preparazione di pasti completi, utilizzando farine speciali

alternative a quelle tradizionali (farine integrali, farine di grani antichi, farine proteiche) e altri prodotti reperibili in commercio, privilegiando l'impiego di condimenti a base vegetale.

La somministrazione di prodotti non inseriti nel listino ed il relativo corrispettivo dovranno essere preventivamente autorizzati con provvedimento espresso dell'Amministrazione; analogamente per l'eliminazione o la sostituzione di prodotti già previsti.

Art. 26 Pasti per celiaci e gestione intolleranze alimentari

Particolare attenzione dovrà essere riservata per la preparazione e somministrazione di prodotti senza glutine, con riferimento alle “linee guida in materia di produzione di alimenti non confezionati senza glutine per la vendita diretta”, predisposte dalla AIC (Associazione Italiana Celiachia) e a tutti quegli alimenti che non devono venire in contatto con prodotti allergizzanti quali latte, soia, uova, arachidi, etc...

In particolare, devono essere predisposti piatti dietetici per i commensali affetti da celiachia, su espressa richiesta dell'Amministrazione. I suddetti piatti dovranno essere somministrati alle stesse condizioni e agli stessi prezzi di cui al precedente art. 25.

In tali casi dovrà essere garantito almeno un primo, un secondo ed un contorno somministrati con l'obbligo della non contaminazione con cibi, nonché serviti in stoviglie non contaminate, anche monouso.

Inoltre, particolare attenzione dovrà essere posta per tutelare la salute dei consumatori intolleranti o allergici; a tal fine, affinché il consumatore riceva informazioni essenziali, leggibili e comprensibili, il Concessionario dovrà adeguatamente segnalare, con appositi avvisi e/o liste, gli alimenti e bevande distribuiti che contengono sostanze o prodotti che provocano allergia o intolleranza.

Art. 27 Distribuzione dei pasti

La distribuzione dei pasti deve avvenire tramite una linea di *self-service* attrezzata con appositi contenitori per il servizio e tramite l'assistenza di un numero adeguato di addetti (almeno tre unità contemporaneamente presenti nella linea di distribuzione, oltre al/ai cassiere/i) di cui allo *staff* per la gestione del servizio, di cui all'art. 10 secondo capoverso, che provvedono alla composizione dei piatti per i commensali, oltre un addetto alla cassa. Nella cucina deve essere presente il capocuoco, di cui alla lettera b) del medesimo articolo. Il numero minimo di addetti deve essere costantemente garantito.

Occasionalmente e per documentate esigenze sarà possibile il ricorso a prodotti monouso. Le posate, in acciaio inox, devono essere collocate nell'apposito contenitore presente nel banco *self-service*, sigillate in kit trasparenti contenenti coltello e forchetta o solo cucchiaio.

Il Concessionario dovrà, a richiesta dei commensali, predisporre dei pasti a portar via, utilizzando presidi monouso, e dovrà, altresì, provvedere:

- a. alla pulizia dei tavoli e ritiro dei vassoi che l'utenza avrà cura di riporre sui carrelli messi a disposizione in numero idoneo;
- b. alla tempestiva rigovernatura e messa in ordine di pentolame, stoviglie, posateria, vetreria e quant'altro serva per l'effettuazione del servizio, al termine delle attività;
- c. a tutte le attività necessarie per la completa esecuzione del servizio, anche se non esplicitamente indicate nel presente documento.

Art. 28 Corrispettivi delle consumazioni e revisione prezzi

I corrispettivi dei singoli pasti non potranno subire variazioni, nemmeno in relazione all'andamento stagionale, trattandosi di vicenda afferente al rischio operativo in capo al concessionario, né è conseguentemente autorizzata una modifica unilaterale alle prestazioni.

Ai sensi dell'art. 60 del D.lgs. 36/2023 (come modificato dal D. Lgs 209 del 31.12.2024 Correttivo appalti), possono attivarsi le clausole di revisione dei prezzi, che non apportano modifiche che alterino la natura generale del contratto o dell'accordo quadro al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva che determinano una variazione del costo della fornitura o del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo e operano nella misura dell'80 per cento del valore eccedente la variazione del 5 per cento applicata alle prestazioni da eseguire.

Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi di cui al comma 1, si utilizzano i seguenti indici sintetici:

- con riguardo ai contratti di servizi e forniture, gli indici anche disaggregati dei prezzi al consumo, dei prezzi alla produzione dell'industria e dei servizi e gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie.

Tali indici sono pubblicati, unitamente alla relativa metodologia di calcolo, sul portale istituzionale dell'ISTAT in conformità alle pertinenti disposizioni normative europee e nazionali in materia di comunicazione e diffusione dell'informazione statistica ufficiale.

L'allegato II.2-bis disciplina le modalità di applicazione delle clausole di revisione dei prezzi, tenuto conto della natura e del settore merceologico dell'appalto, e degli indici disponibili e ne specifica le modalità di corresponsione, anche in considerazione dell'eventuale ricorso al subappalto.

Art. 29 Pagamenti dell'utenza per la prestazione del servizio di mensa. Buoni pasto

Effettuata la scelta degli alimenti e bevande, ciascun commensale, provvederà all'immediato pagamento, utilizzando denaro contante, il buono pasto elettronico ovvero sistemi di pagamento elettronici, a propria scelta, ivi comprese le carte di credito e di debito. Per ogni tipologia di menu e per ogni pietanza

sarà corrisposto l'importo quotato nell'offerta economica. Il buono pasto non dà diritto a resti in denaro ad alcun titolo, non è cedibile a terzi, fatto salvo quanto di seguito riportato.

Il Concessionario è tenuto ad accettare, in luogo del pagamento in denaro, i buoni pasto concessi al personale dipendente, attualmente del valore facciale di € 7,00 (euro: sette/00), tale fissato dall'art. 5, comma 7, legge 135/2012 e successive modificazioni ed integrazioni. Qualora dovessero variare le condizioni economiche del buono pasto, incrementandone il valore facciale, il servizio sarà erogato con identiche modalità, prevedendo la possibilità di attivare schede ricaricabili.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, qualora siano attive convenzioni Consip ovvero analoghi strumenti di acquisto in tale ambito, il concessionario è obbligato a convenzionarsi con l'emittente e ad accettarne i buoni pasto.

I buoni pasto possono essere accettati in pagamento anche per il servizio di buvette.

In caso di mancata ottemperanza anche ad una sola delle suddette prescrizioni, l'Amministrazione dirama una contestazione per iscritto, con costituzione in mora e intimazione ad adempiere nei successivi 7 (sette) giorni lavorativi, applicando immediatamente e in via amministrativa una penale giornaliera di € 1.000,00 (euro: mille/00). In tutti i casi di perdurante inottemperanza, anche parziale, comunque imputabile al Concessionario, il contratto è risolto, ai sensi dell'art. 1453, c.c.

Art. 30 Gestione di particolari situazioni di emergenza

In caso di sciopero del personale, agitazioni sindacali, ecc. che rendano impossibile la regolare effettuazione del servizio, il Concessionario deve darne notizia all'Amministrazione con un anticipo di almeno 1 (uno) giorno, al fine di concordare le soluzioni più idonee a limitare i prevedibili disagi.

In altre situazioni di emergenza, quali la mancanza di acqua o di energia elettrica, saranno adottate, previa autorizzazione dell'Amministrazione, le seguenti precauzioni:

- Nel caso di carenza di acqua, il Concessionario avrà cura di riempire i contenitori che verranno eventualmente utilizzati per la cottura e quelli destinati alle pulizie;
- In caso di mancanza d'acqua, compatibilmente con le scorte di magazzino, il Concessionario opererà come segue:

sostituzione 1° piatto (a scelta tra):

- yogurt
- formaggio
- succo di frutta
- merendina
- frutta
- budino

sostituzione 2° piatto (a scelta tra):

-affettati (bresaola, prosciutto, salame)

-formaggio

-mozzarella

-scatoletta di tonno

- caprese

contorno:

- legumi in vasetto o surgelati.

Le altre componenti del pasto restano invariate. Il tutto servito con presidi monouso.

Nel caso di carenza di elettricità, il Concessionario procederà come sopra indicato, salvo per i contorni che potranno essere sostituiti da insalata.

Qualora si rendessero necessari lavori di ristrutturazione edile ed impiantistica dei locali cucina, di cui all'art. 9 del presente documento, non sarà possibile sospendere il servizio di mensa; pertanto, lo stesso dovrà comunque essere assicurato con modalità organizzative concordate con il Servizio "Tecnico" dell'Amministrazione. A tal fine l'offerta tecnica dovrà anche prevedere le modalità sostitutive di fornitura e somministrazione dei pasti.

SEZIONE 2 – SERVIZIO DI BAR, TAVOLA CALDA E BUVETTE. MODALITA' DI ESECUZIONE

Art. 31 Bar-tavola calda

Il servizio bar-tavola calda, da svolgersi negli appositi locali nella stessa sede, di cui alle *planimetrie in Allegato 6* è espletato nella fascia oraria che va dalle ore 8:00 alle ore 18:00, dal lunedì al venerdì.

È facoltà dell'Amministrazione richiedere, in determinate situazioni quali, a titolo esemplificativo, la prosecuzione ad oltranza delle sedute consiliari o di commissione, l'organizzazione di convegni e ceremonie in genere, conferenze o altri eventi istituzionali, un'estensione dell'orario del servizio, anche senza preavviso, oltre la fascia oraria e, con preavviso scritto di almeno 24 ore, nei giorni prefestivi e festivi. In tali occasioni, pertanto, il Concessionario è obbligato a fornire il servizio aggiuntivo, fino a cessata esigenza. L'estensione dell'orario di apertura non comporta il riconoscimento di alcun corrispettivo straordinario al Concessionario.

Gli orari del bar possono essere modificati, con accordo scritto, in base alle effettive necessità dell'Amministrazione, anche in singole date. Durante l'orario di chiusura del servizio bar saranno attivi i distributori automatici.

Durante l'orario del servizio il gestore è costituito custode dei locali e delle pertinenze, dei beni, mezzi ed attrezzature di cui alla presente concessione.

Dopo l'orario di chiusura non è più consentito l'accesso ai locali, a tal fine si rinvia a quanto già precisato all'ultimo capoverso dell'art. 4.2.

Nel caso di eventuali sospensioni, dovute ad interventi straordinari o per ragioni di pubblico interesse (es.: lavori urgenti di manutenzione, ecc.), il servizio può essere autorizzato a trasferirsi temporaneamente nel bar presente nella buvette ovvero, in mancanza, in altro locale idoneo messo a disposizione dall'Amministrazione eventualmente implementando, fino a cessata necessità, il numero dei distributori automatici, ovvero sostituendo il normale servizio con la somministrazione di generi di bar provenienti dall'esterno, senza oneri per l'Amministrazione.

Il concessionario fornisce a propria cura e spese le stoviglie e quant'altro necessario al corretto espletamento del servizio. Salvo casi particolari, non è consentito l'utilizzo di bicchieri o supporti monouso. Il Concessionario si impegna a rinnovare le attrezzature e le stoviglie rotte, deteriorate od obsolete con altre nuove di fabbrica e di buona qualità.

Il servizio di bar comprende la somministrazione e la cessione all'utenza, a titolo oneroso, di generi tradizionalmente afferenti al servizio di bar e tavola calda. La somministrazione avviene in dosi e quantità normalmente stabilite dalle vigenti disposizioni.

Non è di norma consentita la preparazione e la somministrazione di pasti caldi.

Il servizio di cassa deve essere adeguato e immediatamente potenziato in casi di intenso afflusso, in modo da evitare code.

L'acquisto dei generi da bar e di consumo diversi necessari per il servizio oggetto della concessione deve avvenire a proprio nome, conto e spese, assumendosi tutte le responsabilità verso i fornitori per il pagamento e verso l'Amministrazione per l'igiene, la qualità e le proprietà organolettiche dei prodotti, nonché per la loro conservazione e magazzinaggio.

In ogni caso, l'Amministrazione non riconosce accordi in esclusiva stipulati dal concessionario.

Il concessionario potrà integrare le attività del bar\tavola calda prevedendo anche l'allestimento di uno spaccio aziendale finalizzato alla vendita di generi di monopolio (quali tabacchi e valori bollati), giornali, riviste e prodotti tipici del Lazio, utilizzando eventualmente anche il locale limitrofo. È in ogni caso vietato il gioco d'azzardo e le scommesse.

In caso di mancata ottemperanza anche ad una sola delle suddette prescrizioni, l'Amministrazione dirama una contestazione per iscritto, con costituzione in mora e intimazione ad adempiere nei successivi 10 (dieci) giorni lavorativi, applicando immediatamente e in via amministrativa una penale giornaliera di € 1.000,00 (euro: mille/00). In tutti i casi di perdurante inottemperanza, anche parziale, comunque imputabile al Concessionario, il contratto è risolto, ai sensi dell'art. 1453, c.c.

Art. 32 Buvette

Il servizio, erogato con le modalità di ristorazione tradizionale (servizio al tavolo con menu *à la carte*) viene prestato con cadenze e orari preventivamente concordati con l'Amministrazione e svolto durante l'ora di pranzo, dalle ore 13,00 alle ore 15,00, salvo diversa indicazione dell'Amministrazione, nei giorni di sedute del Consiglio Regionale, che – di norma – si riunisce da una a due volte a settimana. Si stimano, orientativamente, 60 giornate di apertura in anno. Per necessità istituzionali, analogamente a quanto stabilito per il servizio di bar e di mensa, il Concessionario è obbligato a fornire il servizio anche al di fuori dell'orario prestabilito o nei giorni di seduta consiliare, ivi compresi nei giorni prefestivi e festivi.

Il Concessionario presenta una proposta di un piano alimentare articolato su base giornaliera, settimanale, mensile e annuale che tenga conto della stagionalità; il menu è composto da più antipasti (massimo: quattro), più primi piatti a scelta (massimo: quattro), più secondi piatti (massimo: cinque; obbligatorio almeno uno a base di pesce ed uno vegetariano), più contorni crudi e cotti (massimo: quattro), frutta, dolci e bevande (con separata scelta di vini, bianchi e rossi e da dessert ed amari), ma anche da piatti freddi e/o precotti.

Il corrispettivo è quello indicato nel listino allegato all'offerta economica presentata dall'aggiudicatario sull'elenco di pietanze proposte (10 primi, 10 secondi, 10 contorni, 5 dolci, 2 tipi di frutta e il pane). (Vedi *Allegato 5 Prezzi buvette*)

I piatti proposti tengono conto delle intolleranze di cui all'art. 26 del presente documento.

L'utenza corrisponde direttamente il prezzo indicato sul menu, e non è previsto alcun onere a carico dell'Amministrazione. In ogni caso, devono essere trasmessi all'Amministrazione concedente per la verifica e l'approvazione sia l'elenco delle pietanze (menù) che il relativo costo da corrispondere. Ogni variazione deve essere autorizzata. Non sono ammesse pietanze o bevande se non preventivamente indicate ed approvate con provvedimento espresso dell'Amministrazione.

Per quanto riguarda il servizio buvette l'Amministrazione si riserva di stralciare il servizio dalla presente procedura qualora, valutato il progetto presentato di cui agli artt. 9 e 37, ritenga l'offerta presentata non adeguata a questa specifica tipologia di attività richiesta.

Art. 33 Prezzi del servizio Bar-tavola calda. Listino base. Prezzi distributori automatici.

Revisione prezzi

I prezzi dei generi da bar e di cui al *listino base* sono parametrati sulla base dell'offerta economica presentata dall'operatore economico con riferimento all'allegato 4. I corrispettivi si intendono comprensivi di tutti gli oneri e le spese sostenute, nonché dell'utile di impresa. Sui generi da bar sarà necessario effettuare lo sconto unico percentuale, dichiarato nell'offerta economica.

Il listino base deve essere esposto ben visibile all'interno del locale. Non sono ammesse variazioni o riduzioni di componenti, senza il preventivo consenso scritto dell'Amministrazione.

Il concessionario deve aggiungere un ulteriore listino per generi di gastronomia e per altri alimenti e/o bevande (es.: biscotti, cioccolatini, snack, caramelle, ecc.), il quale, per i generi previsti, deve riportare il relativo costo massimo stabilito nel documento o, in mancanza, dal listino Assobar categ. III/IV decurtato del 30% arrotondato a 10 centesimi di euro.

Il concessionario deve aggiungere un ulteriore listino prezzo per i prodotti di caffetteria e per altri alimenti e/o bevande (es.: biscotti, cioccolatini, snack, caramelle, ecc.) venduti ai distributori automatici, il quale per i generi previsti, deve riportare il costo stabilito nell'offerta economica di cui all'allegato 4 per il servizio bar – tavola calda, ad eccezione del prezzo delle bottigliette di acqua, decurtato del 50% arrotondato a 10 centesimi di euro.

Il prezzo delle bottigliette di acqua (500 ml) non potrà essere inferiore a € 0,50 (euro zero/cinquanta).

L'Amministrazione, in qualsiasi momento, può disporre variazioni nella composizione, nell'assortimento o nei singoli corrispettivi.

Il Concessionario ha facoltà di richiedere l'incremento dei corrispettivi, sulla base dell'aumento degli indici ISTAT FOI a partire dal 1° gennaio 2026.

Art. 34 Tavola calda - Prodotti. Intolleranze ed allergie

All'interno dei locali adibiti a bar deve essere esposta la composizione dei prodotti freschi e non confezionati somministrati all'utenza. Le materie prime ed i prodotti utilizzati per la preparazione devono essere di prima qualità e di recente acquisto. È vietato l'uso di prodotti e materie prime aventi trattamenti transgenici (OGM). La data di scadenza deve costantemente essere controllata e rispettata, anche per le materie sfuse o di recente apertura. La conservazione dei cibi freschi deve essere effettuata con le migliori cautele e può sempre essere verificata anche senza preavviso dall'Amministrazione.

È tassativamente vietato il riutilizzo di generi scaduti, che dovranno essere smaltiti.

Dopo la chiusura del servizio, nel banco bar non dovranno in alcun caso essere conservati cibi deperibili.

Il Concessionario deve attenersi scrupolosamente alla normativa in vigore concernente le procedure di preparazione e conservazione degli alimenti, ai sensi del proprio piano di autocontrollo (manuale HACCP).

Particolare attenzione dovrà essere riservata per la preparazione e somministrazione di prodotti senza glutine, con riferimento alle "linee guida in materia di produzione di alimenti non confezionati senza

glutine per la vendita diretta”, predisposte dalla AIC (Associazione Italiana Celiachia) e a tutti quegli alimenti che non devono venire in contatto con prodotti allergizzanti quali latte, soia, uova, arachidi, etc...

Inoltre, particolare attenzione dovrà essere posta per tutelare la salute dei consumatori intolleranti o allergici; a tal fine, affinché il consumatore riceva informazioni essenziali, leggibili e comprensibili, il Concessionario dovrà adeguatamente segnalare, con appositi avvisi e/o liste, gli alimenti e bevande distribuiti che contengono sostanze o prodotti che provocano allergia o intolleranza.

La somministrazione di bevande alcoliche è effettuata nel rispetto delle vigenti normative.

In caso di mancata ottemperanza anche ad una sola delle suddette prescrizioni, l’Amministrazione dirama una dettagliata contestazione per iscritto, con costituzione in mora e intimazione ad adempiere nei successivi 7 (sette) giorni lavorativi, applicando immediatamente e in via amministrativa una penale giornaliera di € 1.000,00 (euro: mille/00). In tutti i casi di perdurante inottemperanza, anche parziale, comunque imputabile al Concessionario, il contratto è risolto, ai sensi dell’art. 1453, c.c.

Art. 35 Comitato di vigilanza sulla qualità del servizio

Per assicurare una costante verifica della qualità del servizio affidato in concessione è costituito un comitato di vigilanza composto da tre membri: il responsabile unico di progetto, il direttore dell’esecuzione del contratto e un componente scelto tra i dipendenti dell’amministrazione. Il Comitato esegue verifiche periodiche mirate al rilevamento dell’andamento del servizio e al rispetto delle procedure di conservazione, preparazione, somministrazione e smaltimento degli alimenti e dei prodotti, misura la qualità resa attraverso una serie di controlli a campione effettuati sulla base di check list predisposte prima dell’avvio del contratto e verifica la corretta applicazione dei listini dei prezzi. Lo stesso convoca incontri e partecipa, per conto dell’Amministrazione, agli incontri richiesti dal concessionario, stabiliti nell’offerta tecnica, finalizzati ad analizzare eventuali problematiche e filtra le eventuali richieste dello stesso. Dispone, anche tramite Autorità preposte, l’esecuzione di controlli a campione sulla qualità e sulla igiene e sicurezza dei prodotti somministrati nel bar – tavola calda, mensa, buvette e dai distributori automatici. Propone, in mancanza di ottemperanza all’invito al rispetto delle prescrizioni contenute nel capitolato e nell’offerta tecnica, ovvero di qualsiasi altra disposizione di servizio, l’applicazione delle sanzioni di cui ai precedenti articoli.

Art. 36 Specifiche Tecniche – Clausole Contrattuali – Criteri premianti.

Ai sensi dell’art. 57 comma 2, del D. Lgs. 36/2023 la stazione appaltante introduce, nella documentazione progettuale e di gara, le seguenti specifiche tecniche e clausole contrattuali:

Specifiche Tecniche

Menu

I menù predisposti devono garantire l'offerta di dieta mediterranea, seguendo i principi indicati nella Dieta mediterranea - linea guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui ai documenti UNI - PdR25-2016 – UNI – PdR 170 e inoltre:

- Devono prevedere almeno un piatto vegetariano, ovvero contenente anche proteine vegetali, al giorno;
- Devono prevedere un pasto esclusivamente «vegetariano» per un minimo di una volta ogni due settimane, con ricette di piatti a base di proteine vegetali, e/o piatti misti freddi, anche talora utilizzando combinazioni di ortaggi crudi di specie generalmente somministrate cotte (ortaggi a fiore, zucchine, peperoni etc.).

Verifica: presentare la programmazione del menù stagionale suddiviso in base alla settimana lavorativa e descrivere le ricette, ove non previste nel capitolato d'appalto.

Clausole Contrattuali

Requisiti degli alimenti e delle bevande (DM 10 marzo 2020, sub D, lett. b, punto 1):

I pasti somministrati in alcune giornate devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici o altrimenti qualificati (SQNPI, DOP etc.) e, quando previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici (o altrimenti qualificati), in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate sia garantita, su base trimestrale, la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- b) frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 20% in peso. L'ortofrutta, per un ulteriore 10% in peso, se non biologica, deve essere certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità emanato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bietola surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;
- c) uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
- d) carne: la carne bovina e avicola deve essere biologica per almeno il 20% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne bovina deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale zootecnica o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), 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». La restante carne avicola somministrata dovrà essere 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». La carne suina per almeno il 5% in peso deve essere biologica 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», né pre-fritta, pre-impanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- e) Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 67/2006 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 (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, *Mugil spp.*), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidotrigla caudata*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il rombarello o biso (*Auxis thazard thazara*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante. Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se 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 pre-fritto, pre-impanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario. Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né pre-fritto, pre-impanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- f) Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, 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);
- g) pane: alternare la somministrazione di 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.);
- h) olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva utilizzato deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittura; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittura solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione europea che ne garantiscono la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29, della direttiva (UE) n. 2018/2001;
- i) pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso biologico;
- j) yogurt: biologico;
- k) prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale): biologici e/o provenire da commercio equo e solidale così come risulta nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations FLO-cert, il World Fair Trade Organizations - WFTO ed equivalenti, nei limiti in cui tali etichette o iniziative garantiscono il rispetto di tale requisito;
- l) acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31;
- m) vino e bevande: nei casi in cui sia prevista la distribuzione di alcolici compatibilmente con la normativa sulla sicurezza negli ambienti di lavoro, dovrà essere disponibile almeno una proposta di vini DOC o DOCG. Le bevande dovranno essere erogabili alla spina o con vuoto a rendere.

Verifiche: le verifiche si realizzano sia in situ, sia prendendo visione, su base campionaria, della documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto di una specifica

macrocategoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento che, su richiesta del direttore dell'esecuzione del contratto, è prontamente trasmessa per via telematica. 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 o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche 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.

Comunicazione (DM 10 marzo 2020, sub D, lett. b, punto 2)

L'aggiudicatario dovrà comunicare in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto il menù su base settimanale rendendo evidente la presenza 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, sia per poter effettuare le verifiche di conformità sia per fornire informazioni all'utenza.

L'offerta del menù vegetariano biologico, di specifici alimenti biologici e di derrate alimentari altrimenti qualificate (DOP, DOC, IGP, SQNZ, SQNPI, Commercio Equo e solidale etc.) deve essere quotidianamente comunicata all'utenza ed esposta in una lavagna cancellabile.

L'utenza deve essere informata anche sul fatto che il servizio erogato sia complessivamente conforme ai CAM; dunque, in relazione agli altri requisiti ambientali del servizio e sui risultati conseguiti tramite l'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari. Per far sì che l'utenza contribuisca alle altre misure di gestione ambientale del servizio, l'aggiudicatario deve fornire chiare istruzioni per conferire correttamente i rifiuti in maniera differenziata all'interno della mensa e promuovere le buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari, ad esempio invitando a richiedere la family bag per gli avanzi.

Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari (Decreto 10 marzo 2020, sub D, lett. b, punto 3)

Per prevenire le eccedenze alimentari, l'aggiudicatario deve programmare e servire dei menù flessibili in modo tale da poter utilizzare le derrate alimentari prossime alla scadenza o il cibo non servito, consentire le mezze porzioni, mettere a disposizione family-bag per gli utenti, garantire il giusto punto di cottura ed un adeguato livello di qualità organolettica degli alimenti, comunicare al direttore

dell'esecuzione del contratto il nominativo del responsabile della qualità al quale segnalare eventuali criticità del servizio.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare e delle quantità (ovvero a seconda che il cibo sia stato servito, non sia stato servito, sia prossimo o meno alla scadenza), l'aggiudicatario attua le misure di recupero più appropriate assicurando 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 e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione da parte di microrganismi patogeni fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica devono 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 etc.;
- le eccedenze di cibo servito, da raccogliere direttamente nella sala mensa, siano destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

Verifiche: il direttore dell'esecuzione del contratto esegue le verifiche con appositi sopralluoghi e attraverso le informazioni rese nel rapporto semestrale.

Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA) (Decreto 10 marzo 2020, sub D, lett. b, punto 4)

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro, stoviglie in ceramica o porcellana bianca, posate in acciaio inossidabile).

È consentito l'uso di stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla predetta norma UNI EN 13432, solo in caso di guasto della lavastoviglie, da risolvere entro giorni due.

Per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione si devono usare contenitori riutilizzabili. Per il congelamento o la surgelazione si devono usare sacchetti in polietilene a bassa densità (PE-LD) o sacchetti compostabili e biodegradabili conformi alla norma UNI EN 13432 e, per l'eventuale trasporto, contenitori isotermici completamente riciclabili.

Verifica: le verifiche sono eseguite presso il centro di cottura e di riezione.

Prevenzione di altri rifiuti e gestione dei rifiuti (Decreto 10 marzo 2020, sub D, lett. b, punto 5):

Corrispondente al criterio ambientale di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica, sub C, lett. a, punto 5 dei Criteri ambientali di cui al Decreto 10 marzo 2020.

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

Tovaglie, tovaglioli. (Decreto 10 marzo 2020, sub D, lett. b, punto 6)

Le tovaglie non devono essere monouso, pertanto, possono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

I tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto esegue le verifiche con sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

Pulizie dei locali e delle superfici dure, lavaggio delle stoviglie (Decreto 10 marzo 2020, sub D, lett. B, punto 7)

Corrispondente al criterio ambientale di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica, sub C, lett. a), punto 7 del Decreto 10 marzo 2020.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti 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 ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Verifica: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

Formazione del personale addetto al servizio (Decreto 10 marzo 2020, sub D, lett. b, punto 8)

Corrispondente al requisito di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica, sub C, lett. a), punto 8 del Decreto 10 marzo 2020.

L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire per garantire la porzione idonea, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Verifica: entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

Criteri Premianti

La stazione appaltante, poiché utilizza il miglior rapporto qualità prezzo ai fini dell'aggiudicazione della concessione, come previsto dal Decreto 10 marzo 2020, introduce i seguenti criteri premianti nella documentazione di gara, attribuendovi una significativa quota del punteggio tecnico complessivo

Nella ripartizione dei punteggi tra i diversi criteri premianti si è tenuto conto della loro influenza sull'impatto ambientale del servizio di ristorazione e bar.

Varietà e modularità dei menù.

Si assegnano punti tecnici in base alla varietà, all'appetibilità e alla modularità in funzione di prevenire sprechi alimentari delle ricette offerte nel menù.

Verifica: descrizione delle ricette e dei menù.

Chilometro zero e filiera corta.

Corrispondente al criterio ambientale premiante di pari oggetto previsto per il servizio di ristorazione scolastica sub C), lett. b), punto 1 del Decreto 10 marzo 2020.

Definizioni:

Per «filiera corta» si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni), come di seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il «produttore» è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0).

Per «chilometro zero» (o, nel caso dei piccoli comuni «chilometro utile») si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km (o di 150 km qualora la stazione appaltante volesse seguire le indicazioni previste nell'ambito del decreto-legge 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche») e, nel caso dei piccoli comuni 70 Km (ex art. 11, comma 2, lett. b) , della legge 6 ottobre 2017, n. 158 «Misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni, nonché disposizioni per la riqualificazione e il recupero dei centri storici dei medesimi comuni »). Per prodotti agricoli e alimentari a chilometro utile ai sensi della legge 6 ottobre 2017, n. 158 si intendono infatti i prodotti provenienti da un luogo di produzione o da un luogo di coltivazione e allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un raggio di 70 chilometri dal luogo di vendita, nonché, sulla base di quanto verrà stabilito da un apposito decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, d'intesa con il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, che ne stabilirà i criteri e i parametri, i prodotti

per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale.

Sub criterio a)

Al fine di ridurre gli impatti ambientali, anche legati ai trasporti primari, si attribuiscono punti tecnici premianti all'offerente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie:

- ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare la/le specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire;
- pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare la o le tipologie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.

Il punteggio deve essere attribuito in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività.

Sub criterio b)

Ulteriori punti tecnici si assegnano se il trasporto primario dei prodotti da filiera corta e KM 0, come sopra definiti, sarà effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica.

Verifica sub criterio a)

Presentare una dichiarazione dell'impegno assunto che riporti l'elenco dei «produttori» vale a dire produttori primari, associazioni di produttori primari o aziende di trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da «KM 0», con le seguenti informazioni: le categorie di prodotti biologici e le relative quantità che verranno forniti da ciascuno di detti subfornitori; la localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo. A tale dichiarazione devono essere allegati i contratti preliminari con i «produttori» che riportino: gli estremi delle licenze relative alle certificazioni biologiche possedute; le quantità su base mensile per l'ortofrutta o su base annua per le altre categorie di derrate alimentari che prevedono di fornire per l'intera durata contrattuale; la localizzazione dei loro terreni

produttivi e la capacità produttiva annua per ciascuna specie ortofrutticola che verrà fornita. Nel caso di impegno a fornire prodotti biologici trasformati da KM 0, deve essere indicata la provenienza delle materie prime principali che vi sono contenute.

Verifica sub criterio b)

Presentare una dichiarazione dell'impresa che gestirà i trasporti primari che riporti l'elenco dei veicoli che verranno utilizzati, indicando il costruttore, la designazione commerciale e il modello, la categoria, la classe, il motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale e la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile e descrivere le misure di gestione ambientale della logistica. La conformità a tale requisito è verificata in sede di esecuzione contrattuale.

Art. 37 Proposte di qualità e migliorative.

Proposte riguardanti il miglioramento della “qualità del servizio”

A titolo esemplificativo, l'aggiudicatario della concessione è invitato, senza ulteriori costi a carico dell'Amministrazione e nel rispetto dell'offerta tecnica a:

- redigere una proposta di un piano alimentare articolato su base giornaliera, settimanale, mensile e annuale che tenga conto della stagionalità;
- riciclare i contenitori;
- installare nelle rubinetterie i riduttori di flusso;
- utilizzare gli elettrodomestici a pieno carico;
- inserire tra le buone prassi di lavoro dei propri dipendenti modalità di risparmio del consumo di acqua per tutte le operazioni relative al lavaggio di ortaggi, frutta e verdura.
- attivare la seconda cassa, è già predisposta la postazione lungo la linea self-service;
- attivare soluzioni per evitare il formarsi di code in attesa, sia lungo la linea self-service che al servizio bar.

Proposte riguarda il miglioramento della funzionalità degli spazi messi a disposizione.

L'aggiudicatario della concessione è invitato, senza ulteriori costi a carico dell'Amministrazione, a formulare una proposta di miglioramento della qualità e della funzionalità degli spazi adibiti al servizio descritto nel presente capitolo.

Saranno oggetto di valutazione tutte le proposte finalizzate ad incrementare la funzionalità e la qualità del servizio della buvette di cui all'art. 32. L'Amministrazione si riserva la facoltà di non procedere

con l'affidamento del servizio buvette qualora le proposte progettuali, presentate in sede di offerta tecnica ed economica, siano ritenute inadeguate.

Tra le proposte che verranno prese in considerazione rientra la valorizzazione del locale adiacente al bar – tavola calda, attualmente dismesso, adibito in precedenza a rivendita di prodotti di monopoli, riviste e giornali; la proposta formulata liberamente dall'operatore economico può essere orientata verso una potenziale valorizzazione commerciale dello spazio con l'allestimento, ad esempio, di uno spaccio aziendale finalizzato alla vendita di generi di monopolio (quali tabacchi, valori bollati, giochi e lotterie etc.), giornali, riviste e prodotti tipici del Lazio, la predisposizione di un “punto di ritiro”.

In particolare, saranno oggetto di valutazione da parte della Commissione giudicatrice proposte riguardanti la creazione di uno spazio adibito alla consumazione dei pasti adiacente l'attuale mensa, che prevedono la realizzazione di un nuovo locale adibito a cucina, alternativa a quella esistente e a quella della buvette, dove sia possibile la preparazione di piatti espressi, anche nella modalità cosiddetta “a vista”. Inoltre, sarà possibile individuare una nuova zona destinata alla consumazione dei pasti con servizio al tavolo, alternativa o aggiuntiva al *self-service* attualmente esistente, con accesso riservato con le stesse modalità descritte nell'art. 32.

Saranno oggetto di valutazione tutte le proposte finalizzate alla creazione di un sistema dedicato al monitoraggio del grado di soddisfazione degli utenti; tale sistema potrà prevedere la somministrazione di questionari per la valutazione della qualità del servizio reso anche attraverso l'implementazione di un'applicazione informatica o di una piattaforma telematica.

Gli spazi per la realizzazione della proposta saranno messi a disposizione dall'Amministrazione senza ulteriori oneri, fermo restando a carico dell'Aggiudicatario i costi necessari per gli occorrenti lavori edili, impiantistici nonché per la fornitura degli arredi e delle attrezature occorrenti. Sarà onere dell'Aggiudicatario procedere con l'acquisizione o il rinnovo delle licenze, imposte e tasse inerenti all'attività che si intende esercitare. Restano a carico dell'Amministrazione gli eventuali oneri relativi alle utenze (consumi di acqua calda e fredda, gas, energia elettrica, riscaldamento, condizionamento, linea telefonica urbana, wi-fi) e la tassa rifiuti.

Al fine di ridurre la produzione di rifiuti organici e gli impatti sull'ambiente derivante dalla gestione degli stessi, l'Aggiudicatario fornisce all'Amministrazione una proposta per l'esecuzione di servizio destinato alla gestione dei rifiuti organici e degli scarti alimentari tramite l'auto compostaggio, per tutta la durata dell'appalto. L'Amministrazione al fine di incentivare la pratica di compostaggio dei rifiuti organici prodotti nella sede di Via della Pisana 1301 propone una riduzione del canone di concessione, del valore di € 7.000,00 (euro settemila/00), per sostenere l'investimento per l'acquisto di una macchina per l'auto compostaggio. La produzione stimata di scarti alimentari prodotti dalla cucina e dal bar ammonta a circa 6.800 kg/annui. I prodotti dell'auto compostaggio e il compost prodotto saranno utilizzati in loco (es. nelle

aree esterne e all'interno del Parco della Pace). Il contributo straordinario sarà erogato solo al raggiungimento dell'obiettivo fissato di riduzione della frazione umida e dell'organico dalla gestione dei rifiuti.

L'Aggiudicatario, all'interno del progetto tecnico di cui all'art. 9, predispone una sezione dedicata alla gestione dei rifiuti con particolare riguardo alla gestione degli scarti alimentari e rifiuti organici prodotti dalla cucina e dal bar, nel quale indica i costi e i tempi per il raggiungimento dell'obiettivo.

La proposta delle migliorie in sede di offerta tecnica costituisce impegno vincolante che dovrà essere inserito nelle clausole contrattuali e rispettato dall'aggiudicatario nell'esecuzione.

Le economie della Ta.Ri., direttamente ascrivibili alla messa in esercizio della proposta per la gestione dei rifiuti, nonché a qualsiasi altro vantaggio amministrativo o fiscale, potranno essere contabilizzati per essere destinati ai miglioramenti ed agli ammodernamenti dei locali, degli spazi e delle cucine e adibiti all'effettuazione dei servizi di cui alla Concessione.

Altre proposte migliorative.

La Commissione giudicatrice valuterà ulteriori elementi ritenuti qualificanti, proposti dalle ditte partecipanti in sede di offerta tecnica, ai fini dell'attribuzione del punteggio relativo alle altre proposte maggiorative. La proposta di elementi qualificanti e maggiorativi in sede di offerta tecnica costituisce impegno vincolante che dovrà essere rispettato dall'aggiudicatario in sede di esecuzione contrattuale.

Art. 38 Assicurazioni e responsabilità.

A copertura dei rischi connessi all'attività descritta nel presente capitolato, ivi compresi incendi, scoppi ed intossicazioni alimentari, la società aggiudicataria dovrà consegnare all'Amministrazione polizze assicurative, con specifico riferimento al presente contratto, stipulate con una primaria compagnia di assicurazione operante almeno a livello nazionale, per responsabilità civile per danni a terzi (RCT) e per i prestatori d'opera dipendenti e parasubordinati (RCO), nelle quali venga esplicitamente indicato che l'Amministrazione viene considerata "terzo" a tutti gli effetti. Dette polizze, per ognuno dei due lotti e per l'intera durata del servizio, dovranno prevedere adeguati massimali, in ogni caso non inferiori a:

- 4 milioni di euro per sinistro, col limite di 2,5 milioni di euro per ogni persona danneggiata (per morte o lesioni personali) e di 1 milione di euro per danni a cose, relativamente alla Responsabilità civile verso terzi (Rct);
- 2,5 milioni di euro per sinistro, col limite di 1,5 milioni di euro per persona infortunata, relativamente alla Responsabilità civile verso prestatori d'opera (Rco).

L'anzidetta polizza dovrà prevedere l'estensione dell'assicurazione alla responsabilità civile personale dei dipendenti (compresi i parasubordinati) e dei collaboratori che, in relazione all'attività oggetto dell'appalto, prestano la loro opera a qualunque titolo per conto della ditta aggiudicataria.

Le polizze devono essere esclusive per i servizi oggetto del presente appalto con esclusione di polizze generali dell'Aggiudicatario già attive.

La Società si impegna a fornire all'Amministrazione le polizze all'atto della firma del contratto. Alla società fa interamente carico ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio, possono derivare all'Amministrazione o a terzi, persone o cose, ivi compresa la responsabilità del buon funzionamento degli impianti adoperati e quella riguardante gli infortuni del personale addetto nonché per l'addestramento del personale stesso in materia di prevenzione.

L'Amministrazione non si assume alcuna responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero derivare alla società o ai suoi dipendenti nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente Capitolato o per qualsiasi altra causa.

In caso di Raggruppamento temporaneo di imprese la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Art. 39 Canone di Concessione

Per l'utilizzo dei locali, delle attrezzature e degli arredi di proprietà dell'Amministrazione e necessari allo svolgimento del servizio in concessione, l'Appaltatore deve corrispondere un canone comprensivo dei costi di energia elettrica, gas, acqua oltre agli oneri dovuti per lo smaltimento dei rifiuti. L'importo del canone di concessione è stimato in misura omnicomprensiva in € 8.000,00 (euro ottomila/00).

CAPO 3 – ELENCO ALLEGATI

ALLEGATO 1 - Principali alimenti e loro grammatura minima

ALLEGATO 2 - Qualità e caratteristiche organolettiche dei generi alimentari

ALLEGATO 3 - Prezzi servizio mensa

ALLEGATO 4 – Prezzi servizio bar – tavola calda

ALLEGATO 5 – Prezzi buvette

ALLEGATO 6 – Elenco attrezzature e planimetrie

ALLEGATO 7 - Elenco personale

ALLEGATO 8 – DUVRI

ALLEGATO 9 – PEF

ALLEGATO 10 – Tabella ministeriale costo orario del lavoro – comparto ristorazione collettiva

ALLEGATO 1

Affidamento in concessione del servizio di gestione mensa, bar-tavola calda, distribuzione automatica e buvette
presso la sede del Consiglio regionale del Lazio, via della Pisana 1301 – Roma

SERVIZIO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
AI SENSI DEL D.M. 10/03/2020 (G.U. N.90 DEL 4 APRILE 2020) E D.M. 6 NOVEMBRE 2023 (PUBBLICATO IN
G.U. N. 282 DEL 2 DICEMBRE 2023, IN VIGORE DAL 1° APRILE 2024)

PRINCIPALI ALIMENTI E LORO GRAMMATURA MINIMA

CIG:

GRAMMATURE

Il peso a crudo dei prodotti che dovranno comporre le singole pietanze dovrà essere il seguente:

SALSE - CONDIMENTI - RIPIENI

1) salsa al pomodoro

Pomodori freschi o pelati	gr.	70
Verdure – odori	gr.	2,5
Olio extra vergine di oliva	gr.	3
Concentrato pomodoro, aglio, sale, pepe, basilico	qb	qb

2) ragù

Macinato	gr	20
Verdure-odori	qb	
Concentrato di pomodoro	gr	30
Pomodori freschi o pelati	gr.	20
Vino rosso	qb	
Aglio	qb	
Farina	gr	16
Olio e margarina	qb	5
Sale e pepe	qb	

3) salsa verde

Prezzemolo	gr	20
Capperi	qb	
Oli	qb	5
Aceto bianco, sale e pepe	qb	

4) salsa al tonno

Salsa al pomodoro	gr	45
Tonno	gr	15
Filetti acciuga	gr	3
Olio extra vergine di oliva	gr	5
Aglio e capperi	qb	
Sale	qb	

5) salsa tonnata

Maionese	gr	20
Acciughe	gr	5
Tonno	gr	15
Capperi, vino bianco, sale e pepe	qb	

6) besciamella

Latte	gr	50
Farina	gr	3,25
Margarina	gr	3,5
Sale	gr	1
Noce moscata, acqua	qb	

7) ripieno per cannelloni

Carne trita	gr	70
Uovo	gr	1\10
Grana	gr	5
Prezzemolo	gr	2
Latte	gr	5
Pane grattugiato	gr	15
Noce moscata, sale	qb	

8) ripieno per verdure

Carne trita	gr	35
Uovo	n.	1\10
Grana	gr	5
Olio e margarina	gr	6
Pane grattugiato	gr	10
Noce moscata, cipolle, latte	qb	
Sale	qb	
Zucchine, peperoni, melanzane, etc.		

9) maionese per tonnato

Olio	gr	10
Uovo	n.	1\30
Senape	gr	0,3
Aceto e limone	gr	1,3

10) salsa per pesce bollito

Prezzemolo	gr	5
Olio extravergine di oliva	gr	10

Limone

n. 1\8

PRIMI PIATTI**1) brodo vegetale**

Cipolle, carote, sedano, patate	gr	20
Concentrato di pomodoro	gr	3
Estratto di brodo vegetale	gr	3

2) brodo di carne

Carne per lesso con osso da far bollire	gr	120
Cipolle, carote, sedano patate	gr	20
Concentrato di pomodoro	gr	3
Sale	gr	1

3) minestrone di pasta

Pasta	gr	40
Verdura fresca	gr	80
Patate	gr	80
Olio e margarina	gr	10
Lardo	gr	5
Pomodori	gr	20
Concentrato di pomodoro	gr	3
Aglio	gr	1
Basilico	qb	
Grana	gr	6
Sale e pepe	gr	3

4) minestrone alla milanese

Riso	gr	40
Verdura fresca	gr	80
Patate	gr	80
Olio e margarina	gr	10
Lardo	gr	5
Pomodori pelati	gr	10
Concentrato di pomodoro	gr	3
Aglio	gr	1
Grana	gr	6
Sale e pepe	gr	3

5) minestrone alla genovese

Pasta	gr	40
Verdura fresca	gr	80
Patate	gr	80
Olio e margarina	gr	7
Pomodori e concentrato di pomodoro	qb	
Aglio, sale, pepe e grana	qb	

6) passato di verdura

Verdura fresca	gr	100
Patate	gr	100
Pomodori	gr	7
Concentrato di pomodoro, basilico, aglio	qb	
Grana, sale e pepe	qb	

7) zuppa di verdura

Patate	gr	100
Verdure	gr	100
Fagioli secchi	gr	10
Pelati	gr	10
Concentrato pomodoro, aglio sale e pepe	qb	
Olio e margarina	gr	5
Grana	gr	6

8) pastina in brodo

Brodo di carne	gr	200
Pastina	gr	35
Grana	gr	6

9) pasta e ceci o lenticchie

Pasta	gr	35
Ceci o lenticchie	gr	35
Cipolle, sale e pepe	qb	
Olio	gr	5

10) pasta e fagioli o riso e fagioli

Pasta o riso	gr	40
Grana	gr	6
Cipolle	gr	5
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	7
Lardo	qb	
Fagioli secchi	gr	30
Patate	gr	60

Concentrato pomodoro, sale e pepe qb

11) riso e prezzemolo

Brodo di carne	gr	200
Riso	gr	40
Prezzemolo	gr	5
Grana	gr	6

12) pasta al sugo o al ragù

Pasta	gr	100
Sugo al pomodoro	gr	70
Ragù (se al ragù)	gr	50
Grana	gr	6
Margarina	gr	5
Sale	gr	3

13) pasta al burro

Pasta	gr	120
Burro	gr	20
Grana	gr	6
Sale	gr	3

14) pasta all'olio

Pasta	gr	120
Olio extravergine di oliva	gr	15
Sale	gr	3

15) maccheroni al formaggio

Maccheroni	gr	120
Formaggio (Edamer – Olanda)	gr	20
Grana	gr	6
Margarina	gr	7
Sale e pepe	qb	

16) rigatoni al tonno

Rigatoni	gr	100
Salsa tonno	gr	50
Olio extravergine di oliva	gr	10
Prezzemolo	gr	3
Sale e pepe	qb	

17) pasta al tonno e piselli

Pasta	gr	100
Salsa tonno	gr	40
Piselli	gr	30
Olio extravergine di oliva	gr	5
Sale e pepe	qb	

18) pasta al gratin

Pasta	gr	100
Besciamella	gr	50
Grana	gr	6
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	7
Sale	qb	

19) riso al sugo o al ragù

Riso	gr	100
Sugo di pomodoro	gr	70
Ragù (se al ragù)	gr	50
Besciamella	gr	70
Grana	gr	6
Margarina	gr	5
Sale e pepe	qb	

20) riso all'inglese

Riso	gr	100
Burro	gr	20
Grana	gr	6
Sale	qb	

21) risotto alla napoletana

Riso	gr	100
Brodo di carne	gr	100
Salsa al pomodoro	gr	30
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	7
Cipolle	gr	5
Sale	qb	

22) risotto alla milanese

Riso	gr	100
Brodo di carne	gr	100
Grana	gr	6

Olio extravergine di oliva e margarina	gr	10
Vino bianco	cl	10
Zafferano	qb	
Cipolle	qb	
Sale	qb	

23) risotto alla parmigiana

Riso	gr	100
Brodo di carne	gr	100
Margarina	gr	7
Grana	gr	10
Vino bianco	cl	10
Cipolle e sale	qb	

24) lasagne al forno

Pasta secca per lasagne	gr	60
Besciamella	gr	60
Ragù	gr	20
Grana	gr	6
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	5
Sale e pepe	qb	

25) tortellini al burro

Tortellini	gr	120
Burro	gr	16
Grana	gr	6
Sale	qb	

26) tortellini di magro alla piemontese

Tortellini di magro	gr	100
Sugo di carne	gr	40
Margarina	gr	7
Grana	gr	6
Sale e pepe	qb	

27) cannelloni alla casalinga

Pasta secca per cannelloni	gr	40
Ripieno per cannelloni	gr	100
Besciamella	gr	20
Salsa pomodoro	gr	20
Grana	gr	6
Margarina	gr	5

Sale e pepe	qb
-------------	----

28) gnocchi alla piemontese

Gnocchi di patate	gr	250
Sugo di carne	gr	40
Margarina	gr	6
Grana	gr	6
Sale	qb	

29) gnocchi di patate al pomodoro

Gnocchi di patate	gr	250
Salsa pomodoro	gr	60
Grana	gr	6
Margarina	gr	7
Sale	qb	

30) gnocchi al burro

Gnocchi	gr	250
Burro	gr	20
Grana	gr	6
Sale	qb	

SECONDI PIATTI:

1) bisteccche alla piastra

Carne	gr	120
Olio extravergine di oliva	gr	1
Sale e pepe	qb	

2) braciola ai ferri o fegato ai ferri

Braciola maiale o fegato	gr	120
Olio extravergine di oliva, sale e pepe	gr	1

3) amburghesi

Amburghesi	gr	150
Olio extravergine di oliva, sale e pepe	gr	1

4) cotoletta alla milanese

Carne	gr	90
Pane grattugiato	gr	40

Farina	gr	5
Uova	n.	1\8
Olio extravergine di oliva e margarina	qb	
Sale e pepe	qb	

5) scaloppine alla pizzaiola

Carne	gr	120
Pomodori pelati	gr	50
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	7
Vino bianco	cl	10
Basilico, prezzemolo, sale e farina	qb	

6) bollito di manzo

Carne per bollito	gr	160
Verdure varie	gr	20
Sale	qb	

7) vitello tonnato

Carne di vitellone (carne cotta)	gr	90
Salsa tonnata	gr	30
Capperi	gr	5

8) spezzatino di manzo

Spezzatino	gr	160
Pomodori pelati	gr	20
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	7
Verdure, farina, prezzemolo	qb	
Vino	qb	

9) goulash all'ungherese

Spezzatino di manzo	gr	150
Pomodori pelati o freschi	gr	20
Vino rosso	cl	10
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	7
Farina, cipolle, paprika, sale e pepe	qb	

10) involtini di vitellone

Carne	gr	80
Carne trita	gr	30
Uova	n.	1\2
Pomodori pelati	gr	15

Olio extravergine di oliva	gr	10
Grana	gr	2
Pane e sale	qb	

11) saltimbocca alla romana

Carne maiale	gr	80
Coppa	gr	15
Vino bianco	cl	7
Farina di grano tenero (tipo 0)	gr	4
Olio extravergine di oliva	qb	
Salvia e sale	qb	

12) medagliioni ai funghi

Carne bovina	gr	90
Funghi porcini secchi	gr	8
Pomodori pelati	gr	25
Latte	cl	20
Uova	gr	10
Formaggio edamer	gr	10
Pane grattugiato	gr	5
Parmigiano	gr	5
Olio extravergine di oliva	qb	
Prezzemolo, sale e pepe	qb	

13) brasato di manzo

Carne di vitellone	gr	150
Verdure miste	gr	40
Pomodori pelati	gr	20
Concentrato di pomodoro	qb	
Vino rosso	cl	10
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	7
Farina	gr	5
Aromi, sale e pepe	qb	

14) arrosto di maiale

Carne di maiale	gr	150
Verdure	gr	10
Verdure e odori	qb	
Olio extravergine di oliva e margarina	qb	
Sale e pepe	qb	

15) roast beef

Roast beef	gr	130
Odori	gr	5
Sale e pepe	qb	

16) arrosto di vitello

Punta di vitello	gr	180
Verdure varie	gr	10
Odori	gr	5
Olio extravergine di oliva e margarina	qb	
Sale e pepe	qb	

17) cosciotto di agnello al forno

Agnello	gr	200
Olio extravergine di oliva	gr	3
Aglio e rosmarino	qb	
Sale	qb	

18) lingua salmistrata in salsa verde

Lingua salmistrata	gr	140
Salsa verde	gr	30

19) trippa alla parmigiana

Trippa	gr	180
Cipolle	gr	15
Pomodori pelati	gr	20
Grana	gr	10
Brodo di carne	gr	50
Olio extravergine di oliva e margarina	qb	
Sale e pepe	qb	

20) cotechino con lenticchie

Cotechino	gr	150
Lenticchie secche	gr	35
Cipolle	gr	6
Pomodori pelati	gr	40
Rosmarino, sale e pepe	qb	

21) fegato alla veneta

Fegato	gr	110
Cipolle	gr	30
Farina	gr	5

Prezzemolo	gr	3
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	6
Vino bianco	cl	5
Sale e pepe	qb	

22) pollo arrosto

Pollo 1\4	gr	250
Odori	gr	5
Olio extra vergine di oliva e margarina	gr	10
Sale e pepe	qb	

23) pollo alla diavola

Pollo 1\4	gr	250
Pane grattugiato	gr	5
Prezzemolo	gr	3
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	10
Sale e pepe	qb	

24) pollo alla cacciatora

Pollo	gr	250
Pomodori pelati	gr	20
Verdure fresche	gr	10
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	10
Aroma funghi	qb	
Prezzemolo	gr	3
Sale e pepe	qb	

25) petto di pollo e tacchino

Carne	gr	140
Olio extravergine di oliva	qb	
Sale e pepe	qb	

26) suprema di pollo di tacchino

Carne	gr	120
Uova	gr	10
Pane grattugiato	gr	14
Olio extravergine di oliva	qb	
Sale e pepe	qb	

27) melanzane alla parmigiana

Melanzane	gr	150
-----------	----	-----

Mozzarella	gr	60
Pomodori pelati o freschi	gr	20
Basilico	qb	
Grana	gr	6
Olio extravergine di oliva	gr	10
Sale	qb	

28) peperoni con carne

Peperoni mondi	gr	190
Ripieno	gr	70
Uova	n.	1\10
Grana	gr	6
Olio extravergine di oliva	gr	10
Pomodori pelati	gr	10
Brodo	gr	30
Prezzemolo	qb	
Sale e pepe	qb	

29) zucchine ripiene

Zucchine monde	gr	190
Ripieno	gr	70
Grana	qb	
Olio extravergine di oliva e margarina	qb	
Noce moscata, sale e pepe	qb	

30) cotoletta di palombo alla milanese

Cotoletta di palombo	gr	120
Pane grattugiato	gr	50
Uova	n.	1\8
Farina	gr	5
Aglio	qb	
Limone	n	1\8
Olio extravergine di oliva e margarina	qb	
Prezzemolo, sale e pepe	qb	

31) trancia di palombo in umido

Trancia di palombo	gr	150
Pomodori pelati	gr	30
Concentrato di pomodoro	gr	1
Farina	gr	5
Limone	n	1\8
Olio extravergine di oliva	qb	
Sale	qb	

32) nasello bollito

Nasello	gr	180
Odori	gr	20
Salsa per pesce bollito	gr	15
Sale	qb	

33) baccalà alla vicentina

Baccalà	gr	150
Cipolle	gr	5
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	10
Pane grattugiato	gr	10
Brodo di carne	gr	30
Latte	gr	20
Limone	n	1\8
Aglio	qb	
Prezzemolo	gr	3
Sale e pepe	qb	

34) baccalà alla livornese

Baccalà	gr	150
Brodo di carne	gr	30
Farina	gr	5
Verdure fresche	gr	10
Olive	gr	5
Acciughe	gr	2
Aglio	qb	
Prezzemolo	gr	3
Olio extravergine di oliva e margarina	gr	10
Sale e pepe	qb	
Limone	n	1\8

35) merluzzo fritto

Merluzzo	gr	150
Farina	gr	10
Uova	n	1\8
Latte	gr	20
Limone	n	1\8
Olio	qb	
Noce moscata e sale	qb	

36) palombo fritto

Palombo	gr	120
Farina	gr	10
Uova	n	1\8
Latte	gr	20
Limone	n	1\8
Olio	qb	
Noce moscata e sale	qb	

37) tonno e fagioli

Tonno	gr	70
Fagioli cotti	gr	100
Cipolle	gr	5
Prezzemolo	gr	3
Olio extravergine di oliva	gr	5
Aceto	qb	
Sale e pepe	qb	

38) filetti di pesce dorati

Filetti di pesce	gr	130
Farina	gr	5
Uova	n	1\8
Limone	n	1\8
Olio e margarina	qb	
Sale e pepe	qb	

39) seppioline in umido

Seppioline pulite	gr	120
Pomodori pelati	gr	70
Aglio	gr	2
Olio extravergine di oliva e margarina	qb	
Prezzemolo, peperoncino, sale e pepe	qb	

40) fritto di mare (pesce surgelato)

Anelli	gr	60
Gamberetti	gr	30
Ciuffi di calamari	gr	40
Farina	gr	20
Olio	qb	
Sale	qb	

41) frittata alla paesana

Uova	n	2
------	---	---

Verdure (erbette o zucchine o altro)	gr	40
Patate	gr	40
Salsicce	gr	10
Latte	gr	20
Farina	gr	5
Prezzemolo	qb	
Olio extravergine di oliva	qb	
Sale e pepe	qb	

42) frittata con cipolle

Uova	n	2
Cipolle fresche	gr	80
Latte	gr	20
Farina	gr	5
Olio extravergine di oliva	qb	
Prezzemolo	qb	

43) omelette al formaggio

Uova	gr	2
Formaggio emmenthal bavarese	gr	20
Farina	gr	5
Latte	gr	15
Olio extravergine di oliva	qb	
Noce moscata e sale	qb	

CONTORNI**1) patate in umido**

Patate	gr	200
Pomodori pelati	gr	20
Cipolle	gr	10
Olio extra vergine di oliva	qb	
Prezzemolo, sale e pepe	qb	

2) patate arrosto

Patate	gr	200
Olio extravergine di oliva	qb	
Aromi, sale e pepe	qb	

3) patate al gratin

Patate	gr	200
Besciamella	gr	30

Grana	gr	6
Olio extravergine di oliva e margarina	qb	
Noce moscata e sale	qb	

4) purea di patate

Patate	gr	200
Burro	gr	5
Latte	gr	30
Noce moscata e sale	qb	

5) patate lesse

Patate	gr	200
Olio extravergine di oliva	gr	8
Sale e pepe	qb	

6) patate fritte

Patate	gr	200
Sale	qb	

7) zucchine fritte in pastella

Zucchine	gr	100
Farina	gr	10
Latte	gr	30
Uova	n	1\8
Olio	gr	10
Sale	qb	

8) bietole al burro

Bietole monde	gr	150
Burro	gr	10
Brodo di carne	gr	20
Cipolle	gr	5
Sale e pepe	qb	
Aglio	qb	

9) spinaci al burro

Spinaci mondi	gr	140
Burro	gr	20
Grana	gr	5
Sale e pepe	qb	
Aglio	qb	

10) fagiolini verdi al pomodoro

Fagiolini verdi	gr	120
Pomodori pelati	gr	20
Brodo di carne	gr	20
Olio extravergine di oliva	gr	10
Sale e pepe	qb	

11) cipolle in umido

Cipolle monde	gr	150
Pomodori pelati	gr	20
Olio extravergine di oliva	gr	10
Brodo di carne	gr	20
Prezzemolo	qb	
Sale e pepe	qb	
Aglio	qb	

12) melanzane al pomodoro

Melanze	gr	140
Brodo di carne	gr	20
Pomodori pelati	gr	20
Olio extravergine di oliva	gr	10
Sale e pepe	qb	

13) peperonata

Peperoni mondi misti	gr	150
Cipolle	gr	10
Pomodori pelati	gr	20
Brodo di carne	gr	20
Olio extravergine di oliva	qb	
Sale e pepe	qb	

14) cavolfiore dorato

Cavolfiore mondo	gr	150
Farina	gr	5
Latte	gr	10
Uova	n	1\8
Olio e margarina	gr	10
Sale	qb	

15) insalate diverse

Lattuga monda	gr	90
Scarola monda	gr	90
Indivia monda	gr	90

16) insalata mista

Insalata verde monda	gr	80
Pomodori	gr	40
Cipolle	gr	5
Olio, aceto e sale	qb	

17) insalata di pomodori

Pomodori	gr	150
Cipolle	gr	5
Olio, aceto, prezzemolo, sale e pepe	qb	

18) insalata di barbabietole

Barbabietole monde	gr	150
Cipolle	gr	10
Olio, aceto, sale e pepe	qb	

19) insalata cotta

Insalata monda	gr	150
Brodo di carne	gr	20
Margarina	gr	10
Sale e pepe	qb	

20) zucchine alla provinciale

Zucchine	gr	150
Pancetta	gr	5
Pomodori pelati	gr	20
Brodo di carne	gr	10
Olio e margarina	qb	
Prezzemolo, cipolle, sale e pepe	qb	

21) coste al burro

Coste monde	gr	150
Burro	gr	10
Cipolle	gr	5
Brodo di carne	gr	10
Sale e pepe	qb	
Aglio	qb	

22) crauti

Verza bianca monda	gr	150
Cipolle	gr	5
Pancetta	gr	5
Vino bianco e aceto	cl	10
Mele	gr	20
Brodo di carne	gr	20
Olio extravergine di oliva	gr	10
Sale e pepe	qb	

FRUTTA**1) fresca di stagione**

Razione	gr	150
---------	----	-----

2) cotta o macedonia

Frutta	gr	150
Zucchero	gr	10
Limone	qb	

PANE

Razione (due rosette da gr 50)	gr	100
--------------------------------	----	-----

ALLEGATO 2

Affidamento in concessione del servizio di gestione mensa, bar-tavola calda, distribuzione automatica e buvette presso la sede del Consiglio regionale del Lazio, via della Pisana 1301 – Roma

**SERVIZIO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
AI SENSI DEL D.M. 10/03/2020 (G.U. N.90 DEL 4 APRILE 2020) E D.M. 6 NOVEMBRE 2023
(PUBBLICATO IN G.U. N. 282 DEL 2 DICEMBRE 2023, IN VIGORE DAL 1° APRILE 2024)**

CIG:

**QUALITÀ E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEI GENERI
ALIMENTARI**

A1 Carni bovine fresche

Le carni provenienti da animali sani, regolarmente macellati provvisti di bolli sanitari, come disposto dalle norme vigenti:

magra, lavorata secondo idonee ed opportune tecnologie; completamente esente da qualunque sostanza estranea ed in particolare da coloranti, aromatizzanti, coadiuvanti tecnologici ed additivi chimici. Il prodotto viene controllato determinando

- condizioni e temperatura di trasporto e stoccaggio,
- condizioni igienico sanitarie,
- caratteristiche organolettiche,
- carica batterica su un grammo.

A2 Vitello

La qualità del peso massimo dei 4/4 di kg. 120, provenienti da razza a notevole sviluppo delle parti carnose, tessuto muscolare di colore rosa pallido, a grana fine.

A3 Vitellone

La qualità, proveniente da razze con attitudine alla produzione della carne, e di età non superiore al 18 mesi, stato di nutrizione ottimo. La carne deve essere di colorito rosso-rosa, asciutta, di tessitura compatta a grana alquanto fine. Grasso consistente di colorito bianco avorio con uniforme distribuzione nelle parti esterne (grasso di copertura) e quantitativamente non superiore ai limiti consentiti nei soggetti di prima qualità, lieve infiltrazione adiposa delle masse muscolari.

A4 Bovino adulto

Prima qualità di età non superiore ai 6-7 anni.

La carne deve essere di colorito rosso tendente al rosa, asciutta ed in perfetto stato di conservazione. Buono lo sviluppo delle parti muscolari, grasso di copertura in giuste proporzioni, lieve la infiltrazione adiposa delle masse muscolari.

La carne fresca delle tre categorie menzionate può appartenere ad animali macellati in Italia o di provenienza estera purché rispondenti alle caratteristiche di prima qualità.

La macinatura della carne dovrà avvenire esclusivamente nei locali della mensa, non sarà consentito portare carne macinata dall'esterno

A5 Carni suine

Le carni devono provenire da suini di razza da carne a ridotto sviluppo delle parti grasse; le masse muscolari devono risultare prive di infiltrazioni adipose; la bistecca (carrè o lombata) dovrà risultare

rotonda, ben conformata ridottissima quantità di grasso esterno e priva di infiltrazioni adipose tra i fasci muscolari; le fettine dovranno provenire esclusivamente dalla polpa di coscia o spalla.

A6 Salsicce

Di puro suino – l’impasto deve risultare costituito da umidità 35%, grasso suino 30%, non grasso 25%. Le parti magre debbono essere costituite esclusivamente da carne suina ricavata da muscoli scheletrici con esclusione di qualsiasi altro organo di natura diversa (viscere, mammelle, cotenna, ecc.).

A7 Pollame

Carne proveniente da allevamenti nazionali, da animali allevati a terra, lavorata secondo idonee ed opportune tecnologie, completamente esente da sostanze estranee ed in particolare da coloranti, aromatizzanti, coadiuvanti tecnologici ed additivi chimici.

Stato di nutrizione eccellente; le carni debbono presentarsi solide e compatte, sono esclusi dalla fornitura i polli con eccessivo grasso di copertura (e quelli non interi).

A8 Prosciutto

Il prosciutto crudo o cotto dovrà essere magro, poco salato, naturale cioè senza conservanti, sempre di coscia e non affumicato, affettato al momento, conservato in frigorifero e mai nel congelatore. È vietata la conservazione di prosciutto già affettato. Non vanno usati altri tipi di insaccati.

B Prodotti ittici

Pesce fresco o surgelato proveniente da fornitori che diano assoluta garanzia. Le specie indicativamente prese in considerazione sono: platessa, nasello (merluzzo), bastoncini di pesce, tonno, pesce spada, ecc.

C Formaggi

C1 Parmigiano - Prodotto secondo idonee tecnologie, viene accuratamente controllato, determinando:

- caratteristiche organolettiche,
- percentuale di sostanza grassa sul prodotto secco,
- caratteristiche di riconoscimento.

C2 Stracchino: contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 50%.

C3 Gorgonzola: contenuto in materia grassa riferito alla sostanza secca. non inferiore al 43%.

C4 Fiordilatte: contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 44%.

C5 Formaggio italiano e simili: contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 50%.

C6 Formaggio tipo "Fontina": contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 45%.

C7 Provolone: contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 45%. Il prodotto dovrà essere rispondente ai requisiti di cui alla legge precedentemente citata.

C8 Groviera: contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 45%.

D Alimenti vari

D1 Olio Semi: esclusivamente di mais o arachidi, per le sole fritture. È vietato l'utilizzo di margarine, grassi raffinati e/o idrogenati.

D2 Olio Oliva: extra vergine di oliva DOP per cibi cotti e crudi.

D3 Pasta: di primarie marche nazionali nelle varie forme e denominazioni rispondenti a quanto previsto dalla vigente normativa, privilegiando le farine alternative meno raffinate (tipo 0, 1, 2 e integrali, grani antichi, farine ottenute dalla macinazione di cereali, semi o legumi).

D4 Riso: deve essere superfino "Roma" o R.B. parboiled e dovrà provenire da partite dell'ultimo raccolto e passate in lavorazione da non più di due mesi. In alternativa riso nero integrale, riso rosso o basmati.

D5 Uova

Le uova utilizzate per la confezione dei piatti o da servire per il loro diretto consumo, dovranno essere di grammatura superiore ai 55 grammi cadauna ed i contenitori dovranno recare indicato sempre la settimana di commercializzazione. Non potranno essere utilizzate uova che siano state commercializzate due settimane prima del giorno d'uso. Si sconsiglia la conservazione in cella frigorifera.

D6 Pomodori pelati: prodotti solo ed esclusivamente in Italia, interi, sani, privati della buccia e confezionati in scatole secondo idonee ed opportune tecnologie, in conformità alle norme vigenti in Italia in materia.

Il prodotto viene accuratamente controllato determinando:

- aspetto della confezione (eventuale bombaggio)
- caratteristiche organolettiche
- percentuale tra polpa e succo
- presenza di corpi estranei

D7 Verdure

preferibilmente stagionali: fresche, raccolte a giusto grado di maturazione opportunamente lavate e pulite delle parti di scarto.

D8 Patate: nei tipi:

- francese
- italiana
- olandese

con esclusione di quelle germogliate.

D9 Frutta fresca:

preferibilmente stagionale dovrà essere di idoneo condizionamento negli imballaggi ed in tutto esente da difetti; inoltre deve:

- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie;
- avere la calibratura e pesi richiesti;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta per il pronto consumo;
- essere omogenea ed uniforme. Le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere selezionate in modo uniforme e composte di prodotti appartenenti alla stessa specie;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante e gemente di acqua di vegetazione, in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche e ultramaturazione o ammezzimento;
- l'uva in particolare deve essere costituita dalla totalità dei grappoli asciutti e maturi, i grappoli stessi devono presentarsi di media lunghezza, rimondati e privi di accentuata acinellatura, di bacche dissecate, ammaccate, depresse, marcescenti o passerinate.

Copia

ALLEGATO 3

Affidamento in concessione del servizio di gestione mensa, bar-tavola calda, distribuzione automatica e buvette
presso la sede del Consiglio regionale del Lazio, via della Pisana 1301 – Roma

SERVIZIO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
AI SENSI DEL D.M. 10/03/2020 (G.U. N.90 DEL 4 APRILE 2020) E D.M. 6 NOVEMBRE 2023 (PUBBLICATO IN
G.U. N. 282 DEL 2 DICEMBRE 2023, IN VIGORE DAL 1° APRILE 2024)

PREZZI SERVIZIO MENSA

CIG:

ALLEGATO 3

MENSA (Vedi Allegato 1 "Principali Alimenti e Grammature")		€ I.V.A. Inclusa
<i>Primi piatti</i>		
P.1	Minestrone di pasta	(*)
P.2	Minestrone alla Milanese	(*)
P.3	Minestrone alla Genovese	(*)
P.4	Passato di Verdure	(*)
P.5	Zuppa di Verdura	(*)
P.6	Pastina in Brodo	(*)
P.7	Pasta ceci e/o lenticchie	(*)
P.8	Pasta e fagioli o Riso e fagioli	(*)
P.9	Riso e prezzemolo	(*)
P.10	Pasta o Riso al Sugo o al Ragù	(*)
P.11	Pasta al Burro	(*)
P.12	Pasta all'Olio	(*)
P.13	Maccheroni al formaggio	(*)
P.14	Rigatoni al tonno e piselli	(*)
P.15	Pasta al gratin	(*)
P.16	Riso all'inglese	(*)
P.17	Risotto alla napoletana	(*)
P.18	Risotto alla milanese	(*)
P.19	Risotto alla parmiggiana	(*)
P.20	Lasagne al forno	(*)
P.21	Tortellini al burro	(*)
P.22	Tortellini di magro alla piemontese	(*)
P.23	Cannelloni alla casalinga	(*)
P.24	Gnocchi alla piemontese	(*)
P.25	Gnocchi di patate al pomodoro	(*)
P.26	Gnocchi al burro	(*)
<i>Secondi piatti</i>		
S.1	Bistecca alla piastra	(*)
S.2	Braciola ai ferri o fegato ai ferri	(*)
S.3	Amburghesi	(*)
S.4	Cotoletta alla Milanese	(*)
S.5	Scaloppine alla pizzaiola	(*)
S.6	Bollito di Manzo	(*)
S.7	Vitello Tonnato	(*)
S.8	Spezzatino di Manzo	(*)
S.9	Goulash all'ungherese	(*)
S.10	Involtini di Vitellone	(*)
S.11	Saltimbocca alla romana	(*)
S.12	Medaglioni ai funghi	(*)

S.13	Brasato di Manzo	(*)
S.14	Arrosto di Maiale	(*)
S.15	Roast Beef	(*)
S.16	Arrosto di Vitello	(*)
S.17	Cosciotto di Agnello al forno	(*)
S.18	Lingua salmistrata in salsa verde	(*)
S.19	Trippa alla parmiggiana	(*)
S.20	Cotechino con lenticchie	(*)
S.21	Fegato alla Veneta	(*)
S.22	Pollo arrosto	(*)
S.23	Pollo alla diavola	(*)
S.24	Pollo alla cacciatora	(*)
S.25	Petto di pollo o di tacchino	(*)
S.26	Suprema di pollo e tacchino	(*)
S.27	Melanzane alla parmiggiana	(*)
S.28	Peperoni con carne	(*)
S.29	Zucchine ripiene	(*)
S.30	Cotoletta di Palombo alla Milanese	(*)
S.31	Trancia di Palombo in umido	(*)
S.32	Nasello bollito	(*)
S.33	Baccalà alla vicentina	(*)
S.34	Baccalà alla livornese	(*)
S.35	Merluzzo fritto	(*)
S.36	Palombo fritto	(*)
S.37	Tonno e fagioli	(*)
S.38	Filetti di pesce dorati	(*)
S.39	Seppioline in umido	(*)
S.40	Fritto di mare (surgelato)	(*)
S.41	Frittata alla paesana	(*)
S.42	Frittata con cipolle	(*)
S.43	Omelette al formaggio	(*)
	<i>Contorni</i>	
C.1	Patate in umido	(*)
C.2	Patate arrosto	(*)
C.3	Patate al gratin	(*)
C.4	Purea di patate	(*)
C.5	Patate lesse	(*)
C.6	Patate fritte	(*)
C.7	Zucchine fritte in pastella	(*)
C.8	Bietole al burro	(*)
C.9	Spinaci al burro	(*)
C.10	Fagiolini verdi al pomodoro	(*)
C.11	Cipolle in umido	(*)
C.12	Melanzane al pomodoro	(*)
C.13	Peperonata	(*)
C.14	Cavolfiore dorato	(*)
C.15	Insalate diverse	(*)

CATEGORIA 4

C.16	Insalata mista	(*)
C.17	Insalata di pomodori	(*)
C.18	Insalata di barbietole	(*)
C.19	Insalata cotta	(*)
C.20	Zucchine alla provinciale	(*)
C.21	Coste al burro	(*)
C.22	Crauti	(*)
	<i>Frutta</i>	
F.1	Frutta fresca di stagione	(*)
F.2	Frutta cotta o macedonia	(*)
	<i>Pane</i>	
PA.1	Razione	(*)

Note

- (*) Il prezzo viene indicato dall'operatore economica
nell'allegato "Offerta Economica"

ALLEGATO 3

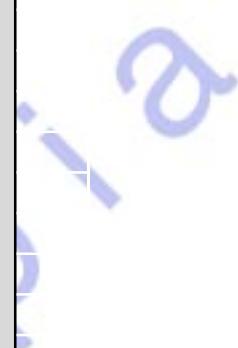
MENSA (Ulteriori pietanze proposte)	€ I.V.A. Inclusa
<i>Primi piatti</i>	
P.27	(a)
P.28	(a)
P.29	(a)
P.30	(a)
P.31	(a)
P.32	(a)
P.33	(a)
P.34	(a)
P.35	(a)
P.36	(a)
P.37	(a)
P.38	(a)
P.39	(a)
P.40	(a)
P.41	(a)
P.42	(a)
P.43	(a)
P.44	(a)
P.45	(a)
P.46	(a)
P.47	(a)
P.48	(a)
P.49	(a)
P.50	(a)
P.51	(a)
P.52	(a)
<i>Secondi piatti</i>	
S.44	(a)
S.45	(a)
S.46	(a)
S.47	(a)
S.48	(a)
S.49	(a)
S.50	(a)
S.51	(a)
S.52	(a)
S.53	(a)
S.54	(a)
S.55	(a)

a
-c

S.56	(a)	
S.57	(a)	
S.58	(a)	
S.59	(a)	
S.60	(a)	
S.61	(a)	
S.62	(a)	
S.63	(a)	
S.64	(a)	
S.65	(a)	
S.66	(a)	
S.67	(a)	
S.68	(a)	
S.69	(a)	
S.70	(a)	
S.71	(a)	
S.72	(a)	
S.73	(a)	
S.74	(a)	
S.75	(a)	
S.76	(a)	
S.77	(a)	
S.78	(a)	
S.79	(a)	
S.80	(a)	
S.81	(a)	
S.82	(a)	
S.83	(a)	
S.84	(a)	
S.85	(a)	
S.86	(a)	

Contorni

C.23	(a)	
C.24	(a)	
C.25	(a)	
C.26	(a)	
C.27	(a)	
C.28	(a)	
C.29	(a)	
C.30	(a)	
C.31	(a)	
C.32	(a)	
C.33	(a)	
C.34	(a)	
C.35	(a)	
C.36	(a)	
C.37	(a)	

A large, handwritten blue mark resembling a stylized signature or a checkmark, positioned vertically along the right edge of the page, overlapping the second table.

C.38	(a)	
C.39	(a)	
C.40	(a)	
C.41	(a)	
C.42	(a)	
C.43	(a)	
C.44	(a)	
	<i>Frutta</i>	
F.3	(a)	
F.4	(a)	
	<i>Pane</i>	
PA2	(a)	
PA2	(a)	
PA2	(a)	

Note

- (a) Ulteriori pietanze proposte per le quali l'offerente indica gli alimenti impiegati, le grammature e il prezzo

ALLEGATO 4

Affidamento in concessione del servizio di gestione mensa, bar-tavola calda, distribuzione automatica e buvette
presso la sede del Consiglio regionale del Lazio, via della Pisana 1301 – Roma

SERVIZIO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
AI SENSI DEL D.M. 10/03/2020 (G.U. N.90 DEL 4 APRILE 2020) E D.M. 6 NOVEMBRE 2023 (PUBBLICATO IN
G.U. N. 282 DEL 2 DICEMBRE 2023, IN VIGORE DAL 1° APRILE 2024)

PREZZI SERVIZIO BAR TAVOLA CALDA

CIG:

All. 4

ALLEGATO 4

CAFFETTERIA	€ IVA Incl.	CATEGORIA 1
Caffè	0,95 €	
Caffè deca o d'orzo	1,10 €	
Cappuccino	1,15 €	
Cappuccino di soia	1,30 €	
Cappuccino deca	1,30 €	
Cappuccino senza lattosio	1,30 €	
Latte macchiato	1,40 €	
Caffè-latte	1,40 €	
Cappuccino d'orzo\ginseng	1,30 €	
Caffè freddo	1,10 €	
Caffè Ginseng	1,30 €	
Cioccolato in tazza	1,75 €	
Cioccolato in tazza con panna	2,00 €	
Tè/tisane/infusi caldi e freddi	1,35 €	
Latte in bicchiere	0,95 €	
Latte senza lattosio	1,00 €	
Tè freddo	1,40 €	
PASTICCERIA	€ IVA Incl.	
Brioches/lieviti	0,95 €	
Paste	0,95 €	
Torta/ciambellone/crostata	1,80 €	



All. 4

BIBITE	€ IVA Incl.	CATEGORIA 2
Bevande gassate in bottiglia	1,70 €	
Bicchiere acqua min.	0,50 €	
½ l acqua	1,00 €	
1 ½ l acqua	2,00 €	
Succhi di frutta	1,70 €	
Bibite in lattina	2,10 €	
Spremute	2,00 €	
Birre naz. 1/3	2,10 €	
Birre estere	3,15 €	
FRULLATI/CENTRIFUGHE/FRAPPE'	€ IVA Incl.	
Frullati di frutta	2,85 €	
Frappe	2,85 €	
Centrifughe/Estratti	3,00 €	
AMARI, LIQUORI E WHISKY	€ IVA Incl.	
Liquori e Naz./di marca	2,20 €	
Amaro	2,20 €	
Cognac/whiski	3,50 €	
APERITIVI	€ IVA Incl.	
Aperitivi naz.	2,20 €	
Prosecco	2,50 €	

All. 4

GASTRONOMIA		€ IVA Incl.	CATEGORIA 3
<i>Rosette/panini gr. 70 farciti con:</i>	<i>Grammatura</i>		
Prosciutto cotto	Gr. 50,00	2,95 €	
Prosciutto crudo	Gr. 50,00	2,95 €	
Salame	Gr. 50,00	2,95 €	
Mortadella	Gr. 50,00	2,95 €	
Formaggi	Gr. 50,00	2,95 €	
Misto: prosciutto cotto gr. 20 e	Gr. 40,00	3,00 €	
<i>Rosette/panini gr. 100 farciti</i>	<i>Grammatura</i>		
Prosciutto cotto	Gr. 65,00	3,10 €	
Prosciutto crudo	Gr. 50,00	3,10 €	
Salame	Gr. 60,00	3,10 €	
Mortadella	Gr. 60,00	3,10 €	
Formaggi	Gr. 60,00	3,10 €	
Misto: prosciutto cotto gr. 30 e	Gr. 100,00	3,25 €	
<i>Tramazzini grandi farciti con:</i>	<i>Grammatura</i>		
Prosciutto cotto	Gr. 35,00	2,50 €	
Prosciutto crudo	Gr. 30,00	2,50 €	
Salame	Gr. 40,00	2,50 €	
Mortadella	Gr. 40,00	2,50 €	
Formaggi	Gr. 50,00	2,50 €	
Misto: prosciutto cotto gr. 30	Gr. 60,00	3,00 €	
<i>Toast farciti con:</i>	<i>Grammatura</i>		
Prosciutto cotto	Gr. 30,00	2,30 €	
Prosciutto crudo	Gr. 25,00	2,30 €	
Salame	Gr. 30,00	2,30 €	
Mortadella	Gr. 30,00	2,30 €	
Formaggi	Gr. 40,00	2,30 €	

All. 4

GASTRONOMIA e altri prodotti	€ IVA Incl.	CATEGORIA 4 (Proposta dall'Offerente)
Rosette/panini grammi 70 con:	Grammatura farcitura	
Rosette/panini gr. 100 farciti con:	Grammatura farcitura	
Tramezzini grandi farciti con:	Grammatura farcitura	
Toast farciti con:	Grammatura farcitura	
Altro	Grammatura farcitura	

ALLEGATO 5

Affidamento in concessione del servizio di gestione mensa, bar-tavola calda, distribuzione automatica e buvette
presso la sede del Consiglio regionale del Lazio, via della Pisana 1301 – Roma

SERVIZIO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
AI SENSI DEL D.M. 10/03/2020 (G.U. N.90 DEL 4 APRILE 2020) E D.M. 6 NOVEMBRE 2023 (PUBBLICATO IN
G.U. N. 282 DEL 2 DICEMBRE 2023, IN VIGORE DAL 1° APRILE 2024)

PREZZI SERVIZIO BUVETTE

CIG:

All. 5

ALLEGATO 5

MENSA		€ I.V.A. Inclusa	CATEGORIA "BUVETTE"	
<i>Primi piatti</i>				
1	(1)	(2)		
2	(1)	(2)		
3	(1)	(2)		
4	(1)	(2)		
5	(1)	(2)		
6	(1)	(2)		
7	(1)	(2)		
8	(1)	(2)		
9	(1)	(2)		
10	(1)	(2)		
<i>Secondi piatti</i>				
1	(1)	(2)		
2	(1)	(2)		
3	(1)	(2)		
4	(1)	(2)		
5	(1)	(2)		
6	(1)	(2)		
7	(1)	(2)		
8	(1)	(2)		
9	(1)	(2)		
10	(1)	(2)		
		(2)		
<i>Contorni</i>				
1	(1)	(2)		
2	(1)	(2)		
3	(1)	(2)		
4	(1)	(2)		
5	(1)	(2)		
6	(1)	(2)		
7	(1)	(2)		
8	(1)	(2)		
9	(1)	(2)		
10	(1)	(2)		

All. 5

Dolci		
1	(1)	(2)
2	(1)	(2)
3	(1)	(2)
4	(1)	(2)
5	(1)	(2)
		(2)
Frutta		
1	(1)	(2)
2	(1)	(2)
		(2)
Pane		
1	(1)	(2)
2	(1)	(2)

(1) Descrizione pietanze e grammature proposte nell'offerta 0,00 €

(2) Prezzo applicato all'utente

ALLEGATO 6

Affidamento in concessione del servizio di gestione mensa, bar-tavola calda, distribuzione automatica e buvette
presso la sede del Consiglio regionale del Lazio, via della Pisana 1301 – Roma

SERVIZIO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
AI SENSI DEL D.M. 10/03/2020 (G.U. N.90 DEL 4 APRILE 2020) E D.M. 6 NOVEMBRE 2023 (PUBBLICATO IN
G.U. N. 282 DEL 2 DICEMBRE 2023, IN VIGORE DAL 1° APRILE 2024)

PLANIMETRIE ED ELENCO ATTREZZATURE

CIG:

INVENTARIO ATTREZZATURE - PROPRIETA' REGIONE LAZIO

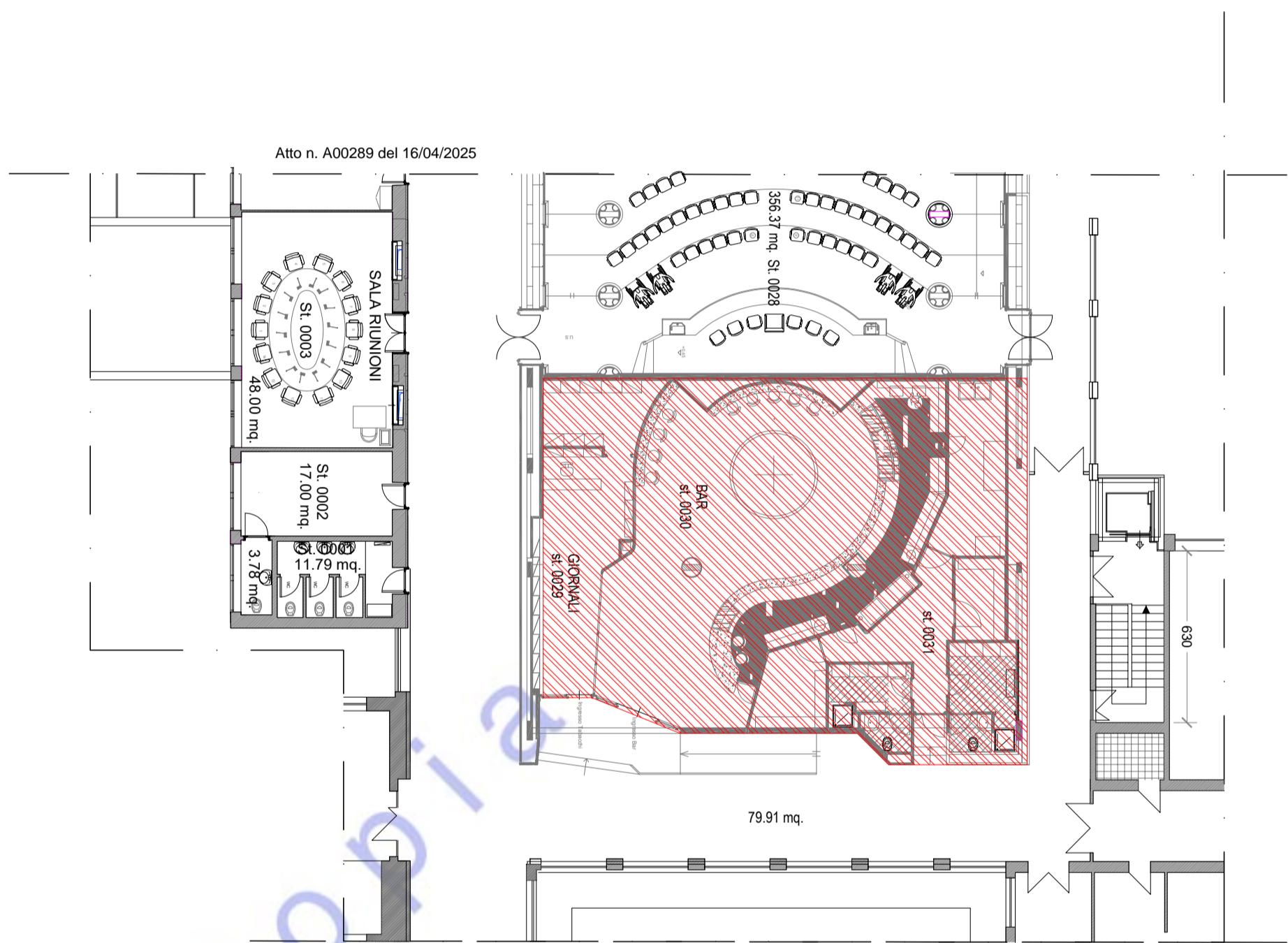
Q.tà	Descrizione
C - PREPARAZIONE VERDURE	
1	PELAPATATE da 10 Kg
1	TAVOLO DI CERNITA VERDURE
1	GRUPPO MISCELATORE ACQUA CALDA/FREDDA A GOMITO
1	TAVOLO CON RIPIANO E ALZATINA da 1300 mm
1	RIPIANO DI FONDO 1300 mm
1	TAGLIAVERDURE
1	KIT 5 DISCHI TAGLIAVERDURE
1	LAVAMANI A GINOCCHIO
D - PREPARAZIONI CARNE/PESCE	
1	LAVELLO SU ARMADIO 1 VASCA
1	GRUPPO MISCELATORE ACQUA CALDA/FREDDA A GOMITO
1	KIR SIFONE, PILETTA, TROPOPIENO PER VASCHE
1	TAVOLO CON ALZATINA DA 1100 mm
E - COTTURA	
1	FORNO COMBINATO ACT. ELETTRICO 10 X 1/1 GN
1	ELEMENTO NEUTRO CON TELAIO/CASSETTO
3	BASE A GIORNO LOTUS
1	BRASIERA ELETTRICA C/RIBALTAMENTO MANUALE
1	CUOCIPASTA ELETTRICA 2 VASCHE
4	CESTELLI PER CUOCIPASTA E COPERCHI
1	CUCINA 4 PIASTRE
1	BASE A GIORNO
4	CARRELLO PORTATEGLIE
F - DIETE SPECIALI	
1	LAVELLO SU GAMBE 1 VASCA
1	BASE
1	CUCINA 2 PIASTRE
1	FRIGGITRICE ELETTRICA
1	NEUTRO
G - PREPARAZIONE PIATTI FREDDI	
1	TAVOLO CON ALZATINA DA 1800 mm CON CASSETTI
1	GRATTUGGIA PROFESSIONALE
1	ARMADIO FRIGORIFERO -2C° - +8C° GN 2/1
1	AFFETTATRICE A LAMA INCLINATA
H - PREPARAZIONE PIZZA	
1	IMPASTATRICE A SPIRALE DA BANGO 30KG
1	LAVELLO SU ARMADIO SU VASCA UNICA
1	KIT SIFONE, PILETTA, TROPPO PIENO PER VASCHE
1	TAVOLO CON RIPIANO ED ALZATINA

1	SCAFFALE COMPLETO 4 RIPIANI
1	FORNO PIZZA1 BOCCA CON CAPPA ASPIRANTE SOVRASTANTE
I - LAVAGGIO PENTOLE	
1	LAVELLO SU GAMBE A 1 VASCA da 1200 mm
1	TAVOLO CON RIPIANO E ALZATINA da 600 mm
1	SCAFFALE da 1800 mm
L - LAVAGGIO STOVIGLIE	
1	LAVELLO SU GAMBE A 1 VASCA CON SCIVOLO da 1200 mm
1	TAVOLO LATERALE DESTRO PRELAVAGGIO CON VASCA E FORO
1	LAVASTOGLIE A CAPOTTINA
1	TAVOLO DI ENTRATA/USCITA SINISTRO CON ALZATINA
1	LAVELLO UNA VASCA
M - DEPOSITO	
2	ARMADIO FRIGORIFERO -2C° - +8C° FORCAR
3	SCAFFALI 3 RIPIANI

Copia

PALAZZINA A (A-T0) - LOCALE BAR
PIANTA PIANO TERRA - Q. ± 0,00 scala 1:200

Atto n. A00289 del 16/04/2025



AREA INTERESSATA
mq 293.26

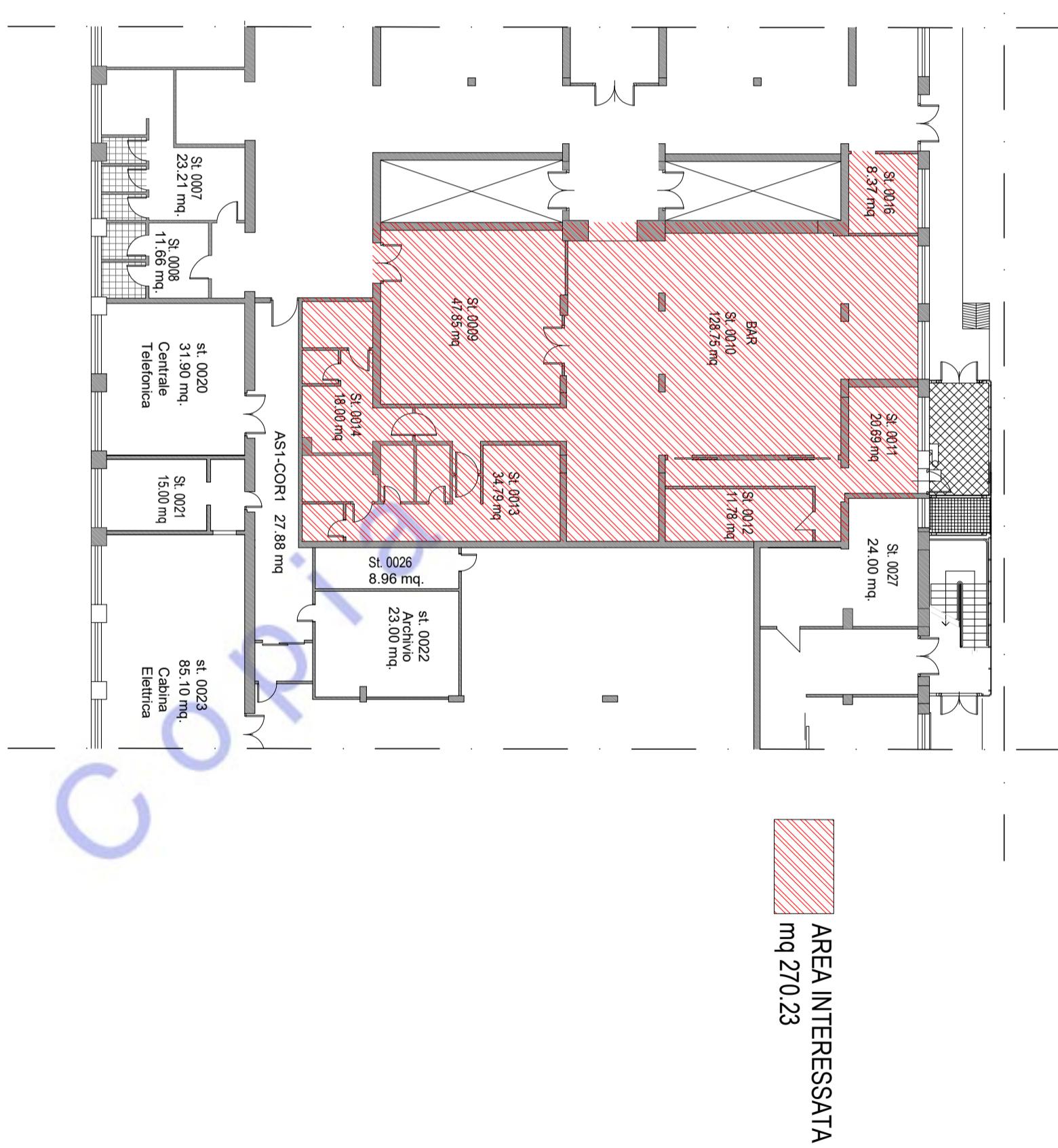
CONSIGLIO REGIONALE DEL LAZIO
VIA DELLA PISANA, 1301 ROMA

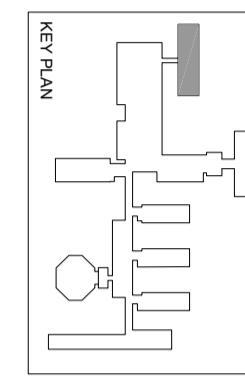
SERVIZIO "TECNICO"
Area "Gestione e manutenzione immobiliari del Consiglio, Accesso sede"



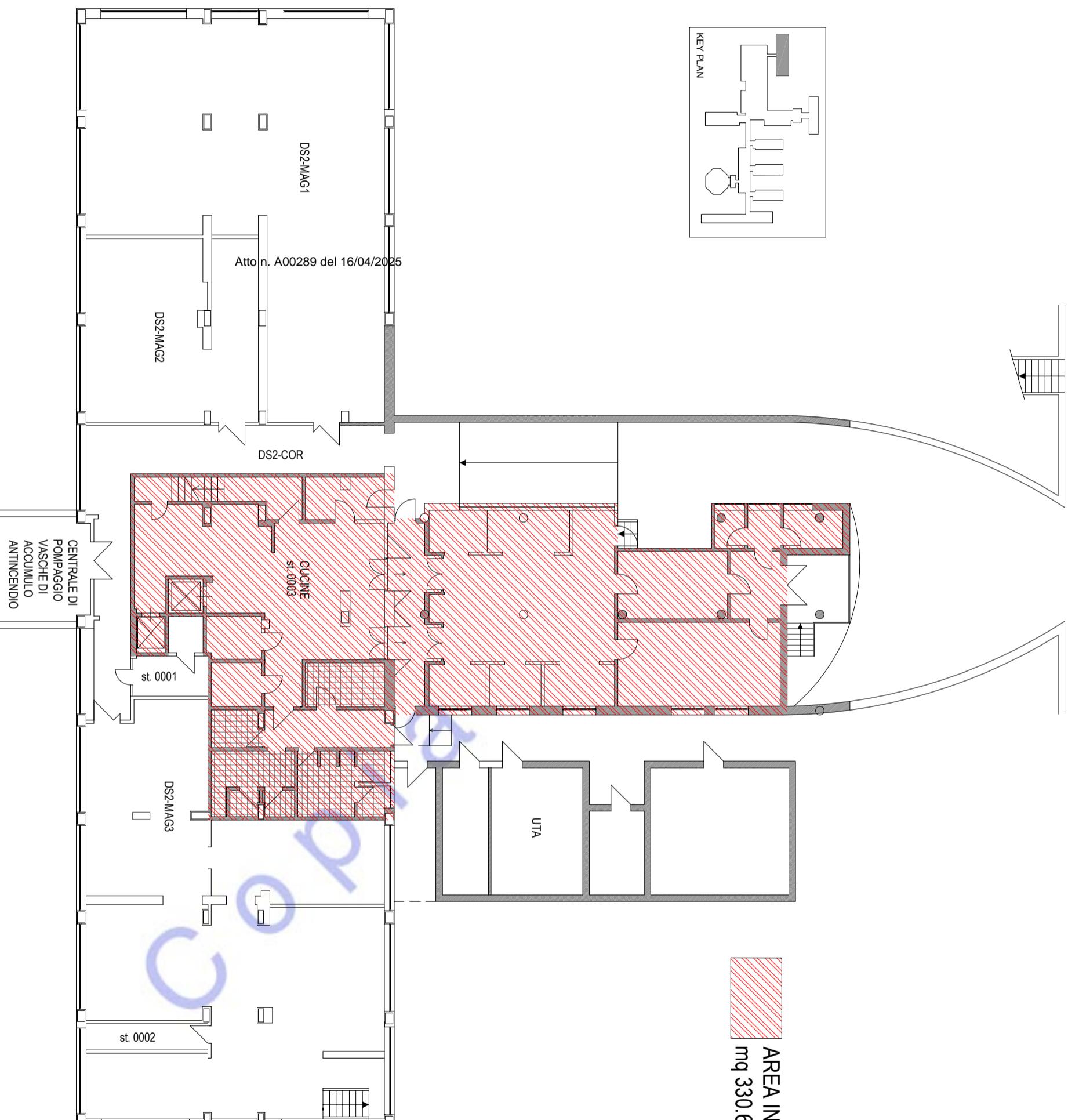
PALAZZINA A (A-S1) - LOCALI BOUVETTE
PIANTA PRIMO PIANO INTERRATO - Q. -3,50 scala 1:200

Atto n. A00289 del 16/04/2025





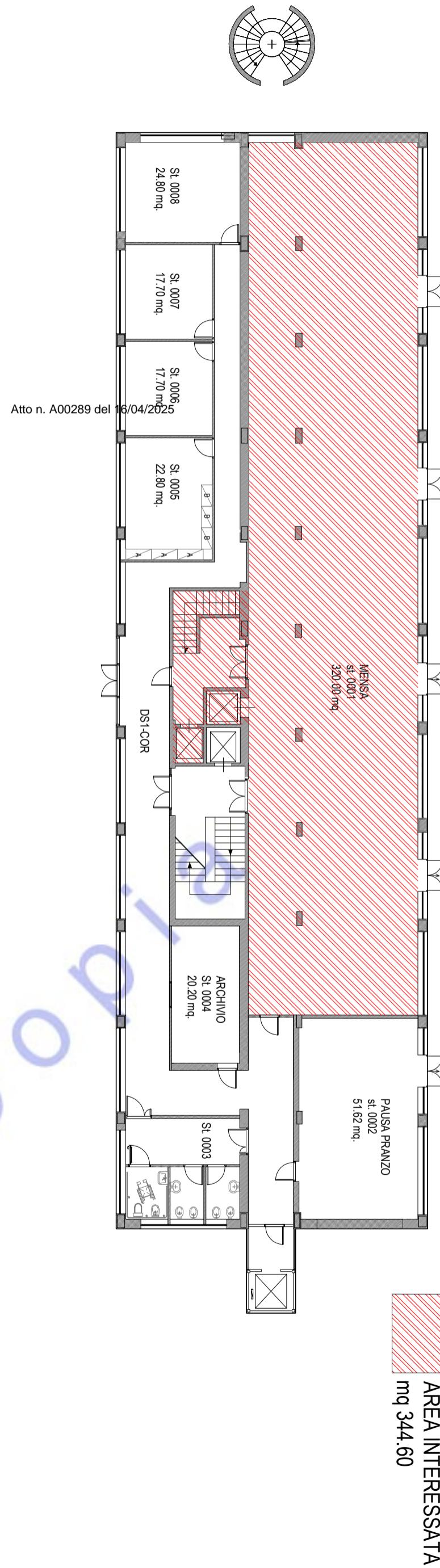
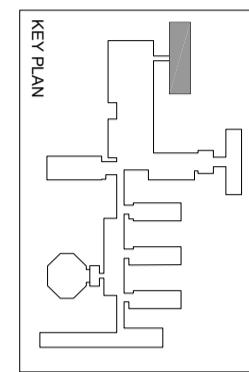
AREA INTERESSATA
mq 330.62



**PALAZZINA D (D-S2) - LOCALE CUCINA
PIANTA SECONDO PIANO INTERRATO - Q. - 7,00 scala 1:200**

CONSIGLIO REGIONALE DEL LAZIO
VIA DELLA PISANA, 1301 ROMA
SERVIZIO "TECNICO"
Area "Gestione e manutenzione immobili del Consiglio, Accesso sede"





PALAZZINA D (D-S1) - LOCALE MENSA
PIANTA PRIMO PIANO INTERRATO - Q. - 3,50 scala 1:200

CONSIGLIO REGIONALE DEL LAZIO
VIA DELLA PISANA, 1301 ROMA
SERVIZIO "TECNICO"
Area "Gestione e manutenzione immobili del Consiglio, Accesso sede"



ALLEGATO 7

Affidamento in concessione del servizio di gestione mensa, bar-tavola calda, distribuzione automatica e buvette
presso la sede del Consiglio regionale del Lazio, via della Pisana 1301 – Roma

SERVIZIO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
AI SENSI DEL D.M. 10/03/2020 (G.U. N.90 DEL 4 APRILE 2020) E D.M. 6 NOVEMBRE 2023 (PUBBLICATO IN
G.U. N. 282 DEL 2 DICEMBRE 2023, IN VIGORE DAL 1° APRILE 2024)

ELENCO DEL PERSONALE

CIG:

Numero	Centro di Costo	D Ass	D Anz Conv	Mansione	Livello	Qualifica	Tipo Contratto	PT/FT	Monte h.	Numero scatti	Importo scatti	data prox scatto	CCNL
1	CONSIGLIO REGIONALE LAZIO (RM)	23/09/2024	23/09/2024	Barista	QUINTO	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	20,00	0	0	ott-28	Ristorazione Collettiva Pubblici Ercizi
2	CONSIGLIO REGIONALE LAZIO (RM)	10/01/2012	10/01/2012	Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	20,00	3	93,75	feb-26	Ristorazione Collettiva Pubblici Ercizi
3	CONSIGLIO REGIONALE LAZIO (RM)	02/11/2009	02/11/2009	Cuoco	SECONDO	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	TEMPO PIENO	40,00	6	209,16		Ristorazione Collettiva Pubblici Ercizi
4	CONSIGLIO REGIONALE LAZIO (RM)	01/04/2017	01/04/2017	Aiuto cuoco	QUINTO	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	30,00	6	195,24		Ristorazione Collettiva Pubblici Ercizi
5	CONSIGLIO REGIONALE LAZIO (RM)	01/06/2019	01/06/2019	Barista	QUINTO	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	30,00	5	162,7	nov-28	Ristorazione Collettiva Pubblici Ercizi
6	CONSIGLIO REGIONALE LAZIO (RM)	01/06/2019	01/06/2019	Barista	QUINTO	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	30,00	4	123,96	feb-25	Ristorazione Collettiva Pubblici Ercizi
7	CONSIGLIO REGIONALE LAZIO (RM)	01/01/2022	01/01/2022	Barista	QUINTO	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	35,00	5	162,7	dic-27	Ristorazione Collettiva Pubblici Ercizi
8	CONSIGLIO REGIONALE LAZIO (RM)	01/04/2017	01/04/2017	Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	20,00	6	187,5		Ristorazione Collettiva Pubblici Ercizi
9	CONSIGLIO REGIONALE LAZIO (RM)	01/06/2019	01/06/2019	Addetto Servizio Mensa	SESTO SUPER	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	20,00	4	125	set-25	Ristorazione Collettiva Pubblici Ercizi
10	CONSIGLIO REGIONALE LAZIO (RM)	01/06/2019	01/06/2019	Addetto Servizio Mensa	QUINTO	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	25,00	6	195,24		Ristorazione Collettiva Pubblici Ercizi
11	CONSIGLIO REGIONALE LAZIO (RM)	01/06/2019	01/06/2019	Barista	QUINTO	OPERAIO	TEMPO INDETERMINATO	TEMPO PIENO	40,00	6	195,24		Ristorazione Collettiva Pubblici Ercizi

ALLEGATO 8

Affidamento in concessione del servizio di gestione mensa, bar-tavola calda, distribuzione automatica e buvette
presso la sede del Consiglio regionale del Lazio, via della Pisana 1301 – Roma

SERVIZIO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
AI SENSI DEL D.M. 10/03/2020 (G.U. N.90 DEL 4 APRILE 2020) E D.M. 6 NOVEMBRE 2023 (PUBBLICATO IN
G.U. N. 282 DEL 2 DICEMBRE 2023, IN VIGORE DAL 1° APRILE 2024)

D.V.R.I.

CIG:



**DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA PER
LA COOPERAZIONE ED IL COORDINAMENTO**

Roma,

Il Datore di Lavoro: Dott. Ing. Vincenzo Ialongo

Il Responsabile del Servizio di Prevenzione,
e Protezione dai Rischi: Geom. Davide Antoci

Il Medico Competente: Dott. Mauro Marciano

Per presa visione i Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza:

Dott. Ugo Degl'Innocenti

Dott. Fabrizio Maria Galeani

Sig. Nicola Tranzi

Il presente documento si compone di 52 pagine

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio
---------	--	-------------------------------

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

(art. 26, comma 3 D. Lgs. 81/08 e s.m.i.)

Procedura per la valutazione e la gestione delle interferenze nei contratti di appalto, d'opera, o di somministrazione presso il Consiglio regionale del Lazio.

Oggetto dell'appalto:

Affidamento in concessione del servizio di gestione mensa, bar-tavola calda, distribuzione automatica e buvette presso la sede del Consiglio regionale del Lazio, via della Pisana 1301 – Roma

Durata dei lavori:

5 anni

1. Introduzione;
2. Criteri utilizzati nell'identificazione delle interferenze e nella valutazione dei rischi da esse derivati;
3. Modalità d'implementazione e controllo dell'attuazione delle misure di prevenzione e protezione individuale;
4. Sistema di gestione della sicurezza del Consiglio regionale del Lazio;
5. Valutazione dei rischi da interferenza;
6. Sistema di gestione della sicurezza dell'Appaltatore;
7. Oneri e Costi della sicurezza;
8. Coordinamento delle fasi lavorative;
9. Considerazioni finali e conclusioni.

Allegato:

“Emergenza Covid-19, Relazione sulle misure di sicurezza della sede del Consiglio Regionale del Lazio – REV.6” (Determinazione n. A00127 del 4 aprile 2023)

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio
---------	--	-------------------------------

1. INTRODUZIONE

Il D. Lgs 81/08 e s.m.i. prevede l'elaborazione, da parte del datore di lavoro committente, di un **Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze** (cd. **DUVRI**) che indichi le misure adottate per neutralizzare i rischi da interferenze derivanti da lavori affidati ad imprese appaltatrici o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda.

L'art. 26, comma 1 lett. b, del decreto legislativo 81/2008 impone al Datore di Lavoro di fornire alle Aziende Appaltatrici o ai lavoratori autonomi dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

Il comma 3 dello stesso decreto, dispone altresì che, nell'ambito di applicazione del codice di cui al decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, tale documento è redatto, ai fini dell'affidamento del contratto, dal soggetto titolare del potere decisionale e di spesa relativo alla gestione dello specifico appalto al fine di indicare le misure da adottare per eliminare e/o per neutralizzare i rischi da interferenze derivanti da lavori affidati ad imprese appaltatrici o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda.

Il documento ha lo scopo di:

- promuovere la cooperazione e il coordinamento tra il Committente, l'Impresa appaltatrice e le altre imprese già operanti nel medesimo sito, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti all'attività lavorativa oggetto dell'appalto con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra tutti i lavoratori impegnati ad operare nello stesso ambiente;
- ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti, nell'ambito dello svolgimento delle loro normali mansioni, tramite l'adozione di un comportamento consapevole e responsabile e la generazione di procedure/istruzioni e regole a cui devono attenersi durante il lavoro;
- ridurre, anche per i visitatori, ogni possibile rischio che dalle attività oggetto dell'appalto possano derivare.

Il presente documento è da considerarsi **“dinamico”**, nel senso che la valutazione dei rischi effettuata dal Committente verrà aggiornata nel caso in cui nel corso di esecuzione del contratto dovessero intervenire significative modifiche nello svolgimento delle attività e quindi si configuri nuovi potenziali rischi di interferenze.

L'obbligo di cooperazione imposto dal committente e di conseguenza il contenuto del presente DUVRI, è limitato all'attuazione di quelle misure rivolte ad eliminare i pericoli che, per effetto dell'esecuzione delle opere o dei servizi appaltati, vanno ad incidere sia sui dipendenti dell'appaltante sia su quelli dell'appaltatore.

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio
---------	--	-------------------------------------

2. CRITERI UTILIZZATI NELL'IDENTIFICAZIONE DELLE INTERFERENZE E NELLA VALUTAZIONE DEI RISCHI DA ESSE DERIVANTI

METODOLOGIA DELLA VALUTAZIONE

Preliminarmente alla individuazione e valutazione dei rischi derivanti da interferenze e all'adozione delle relative misure di prevenzione e protezione, sono stati effettuati incontri con il responsabile del contratto, al fine di reperire le informazioni necessarie per identificare le attività previste dal contratto e le possibili interferenze correlate con il loro svolgimento.

Ciascuna attività è stata scomposta in fasi di lavoro e per ciascuna fase sono state raccolte le informazioni necessarie al fine avere una corretta conoscenza delle stesse.

Le informazioni reperite per ogni singola fase, riguardano:

- gli specifici luoghi/aree di lavoro;
- i percorsi e i luoghi di transito impiegati per accedervi;
- i turni e la durata delle lavorazioni;
- i veicoli, le macchine, le attrezzature, le sostanze, i preparati e i materiali utilizzati;
- la presenza contemporanea di personale della società committente e/o di altre imprese appaltatrici/lavoratori autonomi, pubblico nei medesimi luoghi di lavoro.

La Valutazione dei rischi cui sono esposti i lavoratori delle aziende esterne ha richiesto l'analisi dei luoghi di lavoro e delle situazioni in cui i lavoratori delle aziende esterne vengono a trovarsi nello svolgimento delle attività appaltate ed è finalizzata all'individuazione e all'attuazione di misure di prevenzione e di provvedimenti da attuare. Pertanto, essa è legata sia al tipo di attività lavorativa svolta nell'ente committente, sia a situazioni determinate quali ambiente di lavoro, strutture ed impianti utilizzati, materiali e prodotti coinvolti nei processi.

Pertanto, sono stati effettuati dei sopralluoghi conoscitivi presso le aree interessate dall'effettuazione delle attività, al fine di rilevare i fattori di rischio da interferenze eventualmente presenti.

Sulla base delle informazioni contenute nel capitolato di appalto e nel relativo allegato tecnico, integrate con quelle raccolte durante gli incontri e i sopralluoghi, sono stati individuati e valutati i rischi derivanti dalle possibili interferenze e adottate le relative misure di prevenzione e protezione, distinte per ogni fase di attività.

Sono stati considerati **rischi da interferenze**, per i quali è stato predisposto il presente DUVRI:

- derivanti** da sovrapposizioni di più attività svolte da operatori di appaltatori diversi anche eventualmente operanti per Committenti diversi;
- derivanti** dalla presenza di soggetti terzi presenti sul luogo di lavoro quali, ad esempio, i fruitori dei complessi edilizi all'interno dei quali si svolgono le attività;
- immessi** nel luogo di lavoro del Committente dalle lavorazioni dell'Appaltatore;
- 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;
- derivanti** da modalità di esecuzione particolare, richieste esplicitamente dal Committente (che comportino

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio
---------	--	-------------------------------

pericoli aggiuntivi rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata).

Si escludono pertanto i rischi propri dell'attività oggetto dell'appalto, in quanto trattasi di rischi per i quali è obbligo dell'Appaltatore di effettuarne la valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per ridurre o eliminare al minimo tali rischi (Piano Operativo di Sicurezza).

Il documento previsto al punto precedente dovrà essere redatto, se necessario, conformemente a quanto dettato dall'Allegato XV del D. Lgs. 81/2008.

Il presente documento, che contiene le misure minime di prevenzione e protezione adottate al fine di eliminare o ridurre i rischi derivanti da possibili interferenze tra le attività svolte dalle diverse ditte e quelle svolte dai lavoratori del Consiglio regionale del Lazio e dagli altri soggetti presenti o cooperanti nel medesimo luogo di lavoro, viene condiviso in sede di riunione congiunta tra il Gestore del contratto (da parte del Committente) ed il Responsabile delle diverse ditte.

Il Gestore del contratto si impegna ad aggiornare la presente valutazione, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo, che dovessero rendersi necessarie nel corso dell'esecuzione dell'appalto, o se durante l'espletamento dell'attività commissionata si manifestasse la presenza di rischi non identificabili in via preliminare, in relazione ai contratti tipici determinati dal Committente e dall'Appaltatore.

Per le attività di manutenzione straordinaria sarà di volta in volta verificato se sussistano condizioni di interferenza tra le attività programmate della Ditta e quelle di altre ditte presenti o con il personale del Consiglio Regionale del Lazio e con l'utenza.

Di seguito viene illustrata la metodologia utilizzata per la valutazione dei rischi interferenziali, intesi come quei rischi dovuti all'interferenza delle attività in appalto che vengono svolte contemporaneamente da due o più imprese e/o alle attività di pertinenza del Committente e che possano in qualche modo influenzarsi a vicenda. Alcuni esempi possono essere:

rischi di investimento, dovuti a sovrapposizioni di percorsi di veicoli, mezzi di trasporti/sollevamento con passaggi pedonali;

rischi di esposizione al rumore/sostanze pericolose, dovuti ad operazioni rumorose/con sostanze pericolose eseguite negli uffici della sede;

rischio incendio, dovuto ad operazioni che producono scintille;

rischio di elettrocuzione dovuto a lavori da eseguirsi presso elementi in tensione.

I fattori considerati per esprimere la valutazione sono stati pertanto:

- l'entità dell'esposizione al pericolo;
- la possibile gravità del danno conseguente;
- la probabilità del danno stesso.

CRITERI SEGUICI

Per effettuare la Valutazione dei Rischi oggetto del presente documento viene utilizzato un metodo semiquantitativo che, in funzione della Probabilità del verificarsi un infortunio, e del Danno prodotto dallo stesso, permette di determinare il valore del Rischio di una attività lavorativa.

L'entità del rischio viene quindi stimata dalla formula: $R = P \times D$ dove:

R = è la gravità del rischio;

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio

P = è la probabilità o frequenza che un evento avvenga;

D = è l'entità del danno, delle conseguenze connesse a tale evento.

Per ridurre il rischio si può agire quindi su P diminuendo la probabilità che si verifichi l'evento tramite l'adozione di idonee misure preventive che annullano o riducono la frequenza di accadimento del rischio valutato. Oppure si può agire sull'entità del danno D che l'evento può produrre, tramite l'adozione di misure protettive che minimizzano il danno.

MATRICE DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO

P	4	8	12	16
3	4	6	9	12
2	2	4	6	8
1	1	2	3	4
	1	2	3	4
				D

$$R = P \times D$$

SCALA DELLA PROBABILITÀ - P

VALORE	LIVELLO	DEFINIZIONE/CRITERI
4	altamente probabile	<ul style="list-style-type: none"> • esiste una correlazione diretta tra la mancanza rilevata ed il verificarsi del danno ipotizzato per i lavoratori • si sono già verificati danni per la stessa mancanza rilevata nella stessa azienda o in azienda simile o in situazioni operative simili • il verificarsi del danno conseguente la mancanza rilevata non susciterebbe alcuno stupore in azienda
3	probabile	<ul style="list-style-type: none"> • la mancanza rilevata può provocare un danno, anche se non in modo automatico o diretto • è noto qualche episodio in cui alla mancanza ha fatto seguito il danno • il verificarsi del danno ipotizzato susciterebbe una moderata sorpresa in azienda
2	Poco probabile	<ul style="list-style-type: none"> • la mancanza rilevata può provocare un danno solo in circostanze sfortunate di eventi • sono noti solo rarissimi episodi già verificati • il verificarsi del danno ipotizzato susciterebbe grande sorpresa in azienda
1	Improbabile	<ul style="list-style-type: none"> • la mancanza rilevata può provocare un danno per la concomitanza di più eventi poco probabili indipendenti • non sono noti episodi già verificatisi • il verificarsi del danno susciterebbe incredulità

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio

SCALA DELL'ENTITÀ DEL DANNO -D -

VALORE	LIVELLO	DEFINIZIONE/CRITERI
4	gravissimo	<ul style="list-style-type: none"> infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti letali o di invalidità totale esposizione cronica con effetti letali e/o totalmente invalidanti
3	grave	<ul style="list-style-type: none"> infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti di invalidità parziale esposizione cronica con effetti irreversibili e/o parzialmente irreversibili
2	di media gravità	<ul style="list-style-type: none"> infortunio o episodio di esposizione acuta con inabilità reversibile esposizione cronica con effetti reversibili
1	di lieve gravità	<ul style="list-style-type: none"> infortunio o episodio di esposizione acuta con inabilità rapidamente reversibile esposizione cronica con effetti rapidamente reversibili

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio
---------	--	-------------------------------------

3. MODALITÀ D'IMPLEMENTAZIONE E CONTROLLO DELL'ATTUAZIONE DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE INDIVIDUATE

Il presente documento, che contiene le misure di prevenzione e protezione adottate al fine di eliminare o ridurre i rischi derivanti da possibili interferenze tra le attività svolte dall'appaltatore e quelle svolte dai lavoratori della società committente e degli altri soggetti presenti o cooperanti nel medesimo luogo di lavoro, viene condiviso in sede di riunione congiunta con il responsabile del contratto da parte del committente, il responsabile SPP nella fase statica o in caso di stazione appaltante con i responsabili degli appaltatori/subappaltatori e i prestatori d'opera coinvolti ed eventuali altri responsabili e datori di lavoro nei casi specifici. In tale sede questi ultimi si impegnano a trasmettere i contenuti del presente documento unico di valutazione dei rischi da interferenze ai lavoratori delle ditte che rappresentano. Durante la riunione congiunta, inoltre, dovranno essere individuati, per ciascun soggetto coinvolto nelle attività oggetto dell'appalto (committente, referente per l'esecuzione del contratto, SPP, appaltatore, subappaltatore e altri soggetti cooperanti), coloro che avranno il compito di vigilare e provvedere affinché tali misure siano correttamente applicate (incaricato).

Pertanto, il datore di lavoro dell'azienda committente e l'azienda appaltatrice coopereranno all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto. Essi coordineranno, altresì, gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente, anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

Preliminariamente alla stipula del contratto e in ogni caso prima del concreto inizio delle attività oggetto dell'appalto, il datore di lavoro dell'azienda committente promuoverà la cooperazione e il coordinamento di cui all'art. 26 comma 3 del D.Lgs. 81/2008, mediante la redazione, in contraddittorio con l'azienda appaltatrice, del **"Verbale di sopralluogo preliminare congiunto e di coordinamento"** presso la sede oggetto dell'appalto stesso. Il verbale, che verrà redatto a cura del Servizio Prevenzione e Protezione, dovrà essere sottoscritto dal datore di lavoro dell'azienda committente, dal responsabile della sede, e dal datore di lavoro dell'azienda appaltatrice. I contenuti del suddetto verbale potranno, in qualsiasi momento, essere integrati con le eventuali ulteriori prescrizioni o procedura di sicurezza (individuate per eliminare o ridurre i rischi da interferenza determinati dalla presenza di altre ditte presso le medesime aree dell'edificio oggetto del presente appalto), contenute in uno o più **"Verbali di coordinamento in corso d'opera"** predisposti dal Servizio Prevenzione e Protezione dell'azienda committente e sottoscritti da tutte le aziende appaltatrici di volta in volta interessate. Il **Verbale di sopralluogo preliminare congiunto e di coordinamento** e gli eventuali **Verbali di coordinamento in corso d'opera** costituiscono parte integrante del presente DUVRI.

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio
---------	--	-------------------------------------

3.1 DEFINIZIONI E TERMINI

Ai fini del presente documento si intendono per:

- **scelte progettuali ed organizzative:** insieme di scelte effettuate in fase di progettazione dal progettista dell'opera/intervento in collaborazione con i responsabili degli uffici competenti, al fine di garantire l'eliminazione o la riduzione al minimo dei rischi di lavoro. Le scelte progettuali sono effettuate nel campo delle tecniche costruttive, dei materiali da impiegare e delle tecnologie da adottare; le scelte organizzative sono effettuate nel campo della pianificazione temporale e spaziale dei lavori. La pianificazione è, perciò, finalizzata affinché l'opera sia compatibile con la sicurezza e la salute dei lavoratori occupati nella sua realizzazione; quindi è necessario che si realizzi l'interazione fra l'Appaltatore e il Committente per effettuare già a livello progettuale quelle scelte, nel campo delle tecniche e delle tecnologie costruttive, che presentano un livello di rischio inferiore. Le scelte riguardano anche l'organizzazione del cantiere che svolge un ruolo fondamentale nella definizione del "sistema" sicurezza;
- **procedure:** le modalità e le sequenze stabilite per eseguire un determinato lavoro od operazione; per modalità si deve intendere il modo scelto per l'esecuzione della lavorazione, mentre per sequenza la successione delle fasi o sottofasi di lavoro, ovvero fare un'operazione dopo o prima di averne fatta un'altra;
- **apprestamenti:** le opere provvisionali necessarie ai fini della tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori in cantiere; sono le opere che è necessario realizzare prima di effettuare le lavorazioni e necessarie per garantire la loro esecuzione in condizioni di sicurezza (ad esempio ponteggi, trabattelli, ponti su cavalletti, impalcati, parapetti, andatoie, passerelle, armature delle pareti degli scavi, gabinetti, locali per lavarsi, spogliatoi, mensa, locali di ricovero e riposo, camere di medicazione, recinzioni di cantiere);
- **attrezzature:** l'articolo 69, comma 1, lettera a) del D.Lgs 81/08 definisce attrezzature "qualsiasi macchina, apparecchio, utensile od impianto destinato ad essere usato durante i lavori";
- **misure preventive e protettive:** gli apprestamenti, le attrezzature, le infrastrutture, i mezzi e servizi di protezione collettiva, atti a prevenire il manifestarsi di situazioni di pericolo, a proteggere i lavoratori da rischio di infortunio ed a tutelare la loro salute;
- **prescrizioni operative:** le indicazioni particolari di carattere temporale, comportamentale, organizzativo, tecnico e procedurale, da rispettare durante le fasi critiche del processo di lavoro, in relazione alla complessità dell'opera da realizzare;

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio
---------	--	-------------------------------------

- **cronoprogramma dei lavori:** programma dei lavori in cui sono indicate, in base alla complessità dell'opera, le lavorazioni, le fasi e le sottofasi di lavoro, la loro sequenza temporale e la loro durata; mediante il cronoprogramma, inoltre, ci si prefigge lo scopo di evitare che il rischio possa transitare da una lavorazione all'altra;

3.2 COMPITI IN MATERIA DI SICUREZZA

Qui di seguito si riportano i compiti che il Committente e l'Appaltatore devono svolgere per poter attuare l'art. 26 del D.Lgs. 81/08.

Committente

Il Datore di lavoro committente, in caso di affidamento dei lavori ad imprese appaltatrici o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima:

- verifica**, anche attraverso l'iscrizione alla Camera di commercio, industria e artigianato, l'idoneità tecnico-professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori da affidare in appalto o con contratto d'opera;
- fornisce** agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati a operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività;

Inoltre, il committente con l'appaltatore deve:

- cooperare** all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- coordinare** gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente, anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

Il Datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento sopra citati, 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. Tale attività del committente non si applica, però, ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi.

Appaltatore

La ditta appaltatrice e/o il lavoratore autonomo è tenuto all'osservanza degli artt. 23, 24 e 26 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i., nonché è responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni legislative e regolamentari vigenti per la corretta esecuzione dei lavori e delle opere, nessuna esclusa, comprese quelle emanate in corso di vigenza del contratto d'appalto o d'opera.

La ditta appaltatrice e/o il lavoratore autonomo si impegna, in ottemperanza ai disposti di legge, ad informare il Committente sui rischi determinati delle proprie attività e sulle misure di protezione adottate, nonché a cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dei rischi sul lavoro, gravanti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto, ed a rispettare gli obblighi di coordinamento.

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio
---------	--	-------------------------------

Inoltre, la ditta appaltatrice e/o il lavoratore autonomo è tenuto ad esporre, per tutto il tempo di permanenza nelle sedi del Consiglio regionale del Lazio, il tesserino di riconoscimento, previsto dalla legge.

L'Appaltatore dovrà comunicare al Committente, tempestivamente, ogni variazione di interesse all'appalto (elenco non esaustivo):

- **modifiche dell'elenco del personale utilizzato;**
- **modifiche dell'elenco delle attrezzature utilizzate;**
- **modifiche dei dati aziendali e della Visura Camerale;**
- **modifiche dei lavori che comportano aggiunta di rischi per la sicurezza e l'ambiente.**

In linea generale, i progettisti dei luoghi o posti di lavoro e degli impianti devono rispettare i principi generali di prevenzione in materia di sicurezza e di salute al momento delle scelte progettuali e tecniche e devono scegliere macchine, nonché dispositivi di protezione, rispondenti ai requisiti essenziali di sicurezza previsti nelle disposizioni legislative e regolamentari vigenti.

Sono vietati la fabbricazione, la vendita, il noleggio e la concessione in uso di macchine, di attrezzature di lavoro e di impianti non rispondenti alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di sicurezza. Chiunque concede in locazione finanziaria beni assoggettati a forme di certificazioni o di omologazione obbligatoria è tenuto a che gli stessi siano accompagnati dalle previste certificazioni o dagli altri documenti previsti dalla legge.

Gli installatori e montatori di impianti, macchine o altri mezzi tecnici devono attenersi alle norme di sicurezza e di igiene del lavoro, nonché alle istruzioni fornite dai rispettivi fabbricanti dei macchinari e degli altri mezzi tecnici per la parte di loro competenza.

3.3 RIUNIONE DI COORDINAMENTO

In caso si rendesse necessario, durante lo svolgimento delle attività oggetto di appalto si procederà allo svolgimento di riunioni di coordinamento, debitamente verbalizzate.

3.4 RISCHI NELL'AMBIENTE DI LAVORO

Il Consiglio regionale del Lazio fornisce all'Appaltatore dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui è destinato ad operare. Successivamente sono illustrate le misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alle attività lavorative.

3.5 ORGANIZZAZIONE DEL LUOGO DI LAVORO

Nell'ambiente di lavoro il personale deve tenere un comportamento corretto ed adeguato. Deve astenersi in modo assoluto da qualsiasi condotta od atto che possa arrecare danno

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio
---------	--	-------------------------------

ad altri lavoratori od intralcio al regolare svolgimento dei lavori nei vari reparti operativi della Committente.

I lavoratori non devono allontanarsi dal proprio posto di lavoro o dalla zona loro assegnata dai propri responsabili, senza un giustificato motivo. La consumazione dei pasti deve svolgersi esclusivamente nei locali appositamente predisposti. È vietato assumere bevande alcoliche.

Accesso alla sede del Consiglio regionale del Lazio

L'accesso alla sede da parte delle maestranze dell'appaltatore, al fine di svolgere le attività oggetto del relativo appalto, sarà consentito unicamente a condizione che:

- risultino dotate di attrezzature conformi ai requisiti stabiliti dalle vigenti norme di sicurezza;
- risultino equipaggiate dei dispositivi di protezione individuale necessari a garantirne la sicurezza e tutelarne la salute in conformità con quanto riportato nel proprio piano di lavoro;
- siano rispettate le modalità di accesso indicate dal Consiglio regionale.

L'appaltatore si impegnerà, inoltre, ad assicurare che tutto il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice sia 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. Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi che esercitano direttamente la propria attività nel medesimo luogo di lavoro, i quali sono tenuti a provvedervi per proprio conto.

L'appaltatore deve eseguire i lavori oggetto dell'appalto, compresi quelli di constatazione, esclusivamente mediante impiego di personale, macchinari e attrezzature propri e sotto la propria direzione dei lavori fatta salvo la possibilità di subappaltare parte dei lavori qualora autorizzato dal Committente.

Arearie concesse in uso alla ditta appaltatrice

Nelle aree concesse in uso all'impresa per l'esecuzione e/o predisposizione dei lavori, il deposito di materiali o per altre esigenze, la medesima ne assume la piena ed esclusiva responsabilità. In particolare, l'assuntore è responsabile di ogni attività ivi svolta e della idoneità dei mezzi impiegati. L'assuntore è inoltre responsabile degli adempimenti di legge (denunce, verifiche, ecc...) relative ai propri mezzi, strutture ed installazioni. Le attività svolte, gli impianti installati ed i materiali introdotti dall'assuntore devono essere compatibili con strutture, impianti e situazioni preesistenti.

Macchine, mezzi ed attrezzature

L'operatore non deve operare con macchine e mezzi di lavoro di proprietà del Committente senza preventiva autorizzazione scritta.

Zone di intervento

Sede: Consiglio regionale del Lazio, via della Pisana, 1301 – Roma e tutte le altre sedi esterne, che fanno capo al Consiglio regionale del Lazio. Sono oggetto di intervento le aree destinate alla preparazione e consumazione dei pasti, nonché quelli afferenti

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio

l'area destinata a bar – punto ristoro, così come meglio individuate nelle planimetrie allegate alla documentazione amministrativa di gara. Le aree sono affidate in regime di concessione.

Arearie utilizzabili dall'appaltatore

Oltre alle zone oggetto di intervento, l'appaltatore potrà utilizzare i corridoi all'interno degli edifici per raggiungere i servizi igienici più vicini, rispettando la segnaletica orizzontale e verticale presente all'interno della sede.

Inoltre, potrà circolare nei piazzali e nelle strade interne, sia a piedi che con i mezzi autorizzati, avendo cura di osservare strettamente le norme del Codice della strada e di quelle interne richiamate da apposita segnaletica. La velocità deve essere comunque moderata, procedendo con la massima prudenza.

Potrà poi accedere al locale mensa, al bar e relativi servizi igienici, seguendo i passaggi pedonali indicati e rispettando la segnaletica.

Arearie non utilizzabili

La ditta appaltatrice non potrà accedere ad alcuna area al di fuori di quelle espressamente indicate in precedenza, senza previa autorizzazione da parte del Committente.

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio
---------	---	-------------------------------

4. SISTEMA DI GESTIONE DELLA SICUREZZA DEL CONSIGLIO REGIONALE DEL LAZIO

Informazioni generali sulle attività svolte dal Committente

All'interno delle sedi istituzionali viene svolta attività politico-amministrativa.

I principali rischi specifici sono, fondamentalmente, per la sicurezza, rischi di natura infortunistica responsabili del potenziale verificarsi di incidenti o infortuni, ovvero di danni o menomazioni fisiche, più o meno gravi, in conseguenza di un impatto traumatico di varia natura: meccanica, elettrica, chimica, termica, ecc; nel seguito del documento sarà riportata la descrizione dei rischi maggiormente probabili.

Gli orari di lavoro sono stabiliti, di norma, dalle 7,30 alle 20,00, dal lunedì al venerdì; per particolari esigenze connesse alle attività istituzionali è possibile prevedere occasionalmente, la presenza di lavoratori anche nella giornata del sabato, secondo il medesimo orario.

Mediamente sono presenti in sede circa 400 lavoratori.

La viabilità carrabile consente di accedere, dall'esterno, all'area interna del comprensorio nel quale è situata la sede; all'interno del medesimo sono ricavati i parcheggi per i lavoratori e i visitatori; i percorsi pedonali consentono quindi di raggiungere i luoghi di lavoro interessati dall'appalto.

Generalità dell'Ente	
Ragione sociale	Consiglio Regionale del Lazio
Sede legale	Via della Pisana n. 1301 – Roma.
Sede oggetto dell'attività contrattuale	Via della Pisana n. 1301 – Roma.
Recapiti telefonici, e-mail	0665931
Codice fiscale – P. Iva	80143490581
Codice Ateco	
Figure aziendali referenti per il contratto	
Direttore / Dirigente Committente	
RUP	
DEC (ove nominato)	
Datore di Lavoro	Dott. Fabio Pezone
RSPP	Geom. Davide Antoci
Medico competente	Dott. Mauro Marciano
RLS	Dott. Ugo Degl'Innocenti

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio
---------	--	-------------------------------

Addetti primo soccorso	Dott. Fabrizio Maria Galeani Sig. Nicola Tranzi
Addetti antincendio	v. Piano delle emergenze (allegato)
Addetti antincendio	v. Piano delle emergenze (allegato)

Aree di lavoro, fasi di lavoro, rischi specifici e coordinamento	
Cucina	Palazzina D – Piano seminterrato
Sala Mensa	Palazzina D – Piano terra
Bar – Tavola Calda	Palazzina C – Piano terra
Buvette	Palazzina A - Piano seminterrato
Fase 1	Preparazione
Fase 2	Somministrazione
Fase 3	Pulizia

Rischi specifici presenti nell'ambiente di lavoro e incidenti sulle attività oggetto dell'appalto (tali rischi sono stati valutati e gestiti nell'ambito del DVR aziendale; tuttavia, nell'esecuzione degli interventi previsti dal contratto, questi potrebbero rivelarsi tali anche per le imprese appaltatrici)

Rischi già presenti nei luoghi di lavoro del Consiglio Regionale del Lazio:

Deambulazione negli edifici

È in funzione dei seguenti fattori:

- Possibilità di scivolare a causa della natura e condizioni del suolo calpestabile;
- Possibilità di inciampare per la presenza di sconnesioni del suolo calpestabile o per elementi che possono impedire il transito di non facile percezione (es. cavi, etc);
- La possibilità ad altezza d'uomo di urtare contro, superfici, ostacoli, etc;
- La possibilità che dall'alto, ripiani alti di scaffalature a giorno, corpi illuminanti a soffitto, pannelli di contro soffittature, etc, possano cadere oggetti.

Per il continuo modificarsi delle esigenze dell'ente, che comporta continui spostamenti di personale e sistemazione degli ambienti, possono essere presenti i suddetti rischi.

Nella generalità dei casi, in fase di valutazione, sono stati rilevati rischi irrilevanti, modesti o al massimo accettabili che possono essere superati con una soglia di attenzione normale.

Deambulazione all'esterno degli edifici

Nei comprensori, data l'elevata presenza di dipendenti e pubblico esterno, dovranno essere rispettate andature di sicurezza (10 Km/H), prestando la massima attenzione alle zone di attraversamento pedonale e ai settori di scarsa visibilità (curve). Andrà sempre rispettata la segnaletica orizzontale e verticale. Dovranno essere

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio
---------	--	-------------------------------------

parcheggiati i veicoli nelle apposite aree e comunque mai nei settori d'emergenza, tecnici, uscite, attacchi VVF, aree per diversamente abili e quanto possa pregiudicare la sicurezza propria e altrui.

Ai varchi possono essere presenti cancelli, sbarre automatiche, a cui prestare la massima attenzione, i pedoni dovranno passare sul lato pedonale e mai attraverso il cancello o sbarra automatica, con i mezzi attendere la completa apertura della sbarra o del cancello, dopo essere stati preventivamente autorizzati dal personale di guardiana.

Igiene ambientale

Tiene conto di parametri quali:

- Luminosità;
- livello di rumore;
- microclima;
- ergonomia.

Questi possono assumere rilievo per chi, in un determinato ambiente, presta la sua attività in maniera continuativa.

Illuminazione

L'illuminazione interna degli uffici è più che sufficiente, sia per una normale deambulazione, che per le prestazioni lavorative.

Elettrico

Nella valutazione del rischio elettrico si prendono in considerazione l'impianto elettrico vero e proprio, le connessioni e le apparecchiature collegate, nonché tutti gli altri impianti, come riscaldamento/condizionamento, telefonici, di sicurezza ecc..

Gli impianti di cui sopra sono conformi alla normativa vigente verificati/manutenuti secondo le indicazioni di legge.

Potrebbero essere rilevati dei rischi residui dovuti all'uso improprio in termini di rispetto della potenza di assorbimento; a tal proposito dovranno essere effettuate le necessarie verifiche sulle caratteristiche elettriche degli utilizzatori prima della loro installazione

Le anomalie di cui sopra comportano tuttavia un rischio irrilevante, modesto o accettabile, che può essere superato con una soglia di attenzione normale.

Incendio

In tutti gli edifici dell'ente in genere il rischio è per lo più legato a possibili comportamenti non consoni, quali fumare o usare fiamme libere in ambienti aventi apprezzabili carichi d'incendio per la presenza per lo più di materiale cartaceo.

Il rischio, esclusi questi ambienti, rimane di norma basso, in virtù dei vari presidi antincendio (estintori, idranti) presenti.

È perciò importante che in caso di necessità d'impiego di fiamme libere, l'operazione venga preventivamente autorizzata, in particolar modo negli ambienti come i depositi.

L'eventuale materiale combustibile dovrà essere stoccati negli appositi depositi compartmentati.

Attrezzature per la movimentazione delle merci/persone

Negli ambienti sono presenti degli ascensori di sollevamento a cabina; questi sono utilizzati per il trasporto di persone e merci e in caso di emergenza/necessità (es trasporto di disabili) debbono essere lasciati liberi.

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio
---------	--	-------------------------------------

Segnaletica di sicurezza

È generalmente completa e a norma, ma sono possibili carenze localizzate, che comunque vengono ripristinate tempestivamente.

In relazione alla configurazione e all'accessibilità dei luoghi di lavoro si rimanda alle planimetrie allegate.

Attività pericolose funzionali all'esecuzione di interventi previsti dal contratto, in relazione alle quali occorre richiedere preventiva autorizzazione della Committenza

In relazione alle seguenti attività occorre richiedere preventiva autorizzazione della Committenza, nella persona del DEC (ove nominato) o al RUP:

- Messa fuori servizio e/o interventi sugli impianti elettrici, idraulici, termici, ecc....;
- Accesso ai locali (da specificare) (centrali termiche, elettriche, magazzini ecc..);
- Uso esclusivo o promiscuo di attrezzature del Committente;
- Uso di locali o spazi disponibili (servizi igienici, depositi temporanei ecc...);
- Introduzione e/o deposito di sostanze pericolose;
- Possibilità di esposizione a rischi associati a sostanze chimiche;
- Lavori in altezza;
- Lavori in postazioni remote o isolate.

Le eventuali misure di prevenzione e protezione da adottare, in relazione alle predette attività, dovranno essere esplicitamente verbalizzate in sede di riunione di coordinamento.

MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE GENERALI

1. L'accesso all'interno degli edifici è subordinato all'ottenimento di un'autorizzazione preventiva rilasciata dal responsabile del contratto;
2. 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 dell'art. 20, 21 e 26 del D.Lgs. 81/08);
3. Individuare, preventivamente, i percorsi di emergenza e le vie di uscita;
4. In caso di evacuazione attenersi alle procedure dell'azienda committente;
5. Indossare i dispositivi di Protezione Individuale ove siano prescritti e previsti dal proprio DVR;
6. Non ingombrare le vie di fuga con materiali e attrezzature;
7. Non occultare i presidi e la segnaletica di sicurezza con materiali e attrezzature;
8. Non operare su macchine, impianti e attrezzature se non autorizzati;
9. Evitare l'uso di cuffie o auricolari per l'ascolto della musica durante l'attività perché potrebbero impedire la corretta percezione dei segnali acustici di allarme in caso di emergenza (allarme incendio, allarme evacuazione, cicalini dei mezzi e delle macchine, ecc.);
10. Obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche ed in specie ai divieti contenuti nei cartelli indicatori e negli avvisi dati con segnali visivi e/o acustici;

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio
---------	--	-------------------------------

- 11.** Divieto di accedere ai reparti e/o servizi interessati ai lavori senza precisa autorizzazione dei Responsabili (in particolare in aree di cantiere temporaneo);
- 12.** Obbligo di non trattenersi negli ambienti di lavoro al di fuori dell'orario stabilito e di accedere a zone non interessate ai lavori a Voi commissionati;
- 13** Divieto di introdurre sostanze infiammabili o comunque pericolose o nocive;
- 14.** A seguito della designazione della ditta assegnataria del contratto di appalto il “DUVRI Statico”, presentato in fase di gara, potrà essere integrato, con nuove misure di prevenzione risultanti dalla riunione di coordinamento e con eventuali soluzioni alternative proposte dalla ditta appaltatrice per la riduzione dei rischi da interferenza; quest’ultimo sarà il “DUVRI Dinamico” che insieme al precedente “DUVRI Statico” dovrà essere allegato al contratto di appalto. Ulteriori integrazioni potranno essere apportate dai soggetti interessati dall’appalto (Datori di lavoro in collaborazione con il SPP);
- 15.** Eventuali subappalti dovranno essere autorizzati ufficialmente dal Dirigente delegato;
- 16.** Le ditte subappaltatrici ed i soggetti interessati dovranno, partecipare alla riunione di coordinamento, sottoscrivere il DUVRI Statico e condividere il DUVRI dinamico redatto contestualmente alla suddetta riunione;
- 17.** In caso di subappalti in corso d’opera, seguire l’iter descritto nei punti 11 e 12.

Prevenzione incendi e Gestione delle emergenze (vie di fuga e uscite di sicurezza)

L’Impresa Appaltatrice deve assicurare che il proprio personale: preventivamente prenda visione della planimetria dei locali ed in ogni caso dell’indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza; mantenga i corridoi e le vie di fuga costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone e di mezzi in caso di emergenza; in particolare deve garantire che non sia presente materiale combustibile e infiammabile, o comunque pericoloso; prenda visione della posizione dei presidi di emergenza; si attenga alle disposizioni del Committente in caso di emergenza.

Il Committente tramite il Referente di Sede (Responsabile dell’Immobile) assicura: la predisposizione di mezzi estinguenti, la segnaletica di sicurezza (presidi, percorsi e uscite), le istruzioni per l’evacuazione, l’indicazione dei membri componenti la squadra di emergenza del Committente (addetti all’emergenza), le modalità per la interruzione delle forniture elettriche, del gas, dell’acqua etc.

Procedura da adottare in caso di emergenza

Lo scopo della presente sezione è quello di fornire al personale esterno presente nei locali della Committente, le norme di comportamento da osservare nei casi di emergenza.

Per Emergenza si intende qualsiasi situazione anomala che ha provocato, sta provocando, potrebbe provocare grave danno quali ad esempio: incendio, esplosione, infortunio, malore, mancanza di energia elettrica, ecc..

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio
---------	---	-------------------------------------

Emergenza	INCENDIO ED EVACUAZIONE
Misure di Prevenzione e Protezione	<p>All'interno della struttura è previsto un adeguato numero di estintori/presidi antincendio posti in posizione nota.</p> <p>In sede di sopralluogo congiunto verranno illustrate le posizioni degli apprestamenti antincendio presenti nell'area, le vie di fuga e le uscite di emergenza da utilizzare in caso di necessità. Si informa tuttavia che, a fronte di un evento, occorre chiamare il numero di emergenza interno/attivare le procedure d'emergenza, per una situazione grave o in caso non sia possibile attuare le procedure d'emergenza, chiamare il numero per l'emergenza incendi (112).</p>
Vostro comportamento di sicurezza	<p>In caso di piccolo incendio cercate di spegnere il fuoco solo se adeguatamente formati (D.M. 10.03.1998), utilizzando i presidi antincendio specifici e operando sempre in sicurezza (garantendosi in particolare la via di fuga).</p> <p>Qualora non riuscite a spegnerlo cercate di chiudere, se presente, la finestra ed uscite chiudendo la porta. Quindi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Date l'allarme attraverso il centralino delle emergenze/procedure d'emergenza e fate uscire le persone presenti, segnalando il pericolo nei locali attigui, evacuate dalla zona seguendo le vie di fuga ed indirizzandovi al punto di ritrovo, il tutto senza perdere tempo e mantenendo la calma. - Avvertite i Vigili del Fuoco (112) e comunque avviate le squadre di emergenza attraverso il centralino per le emergenze (vedi procedure allegate.) Inoltre se possibile - Togliete la corrente dal quadro elettrico di zona azionando l'interruttore generale; - Comunicare ai soccorsi eventuali zone con persone intrappolate; - Al punto di ritrovo, verificate la presenza dei colleghi e riferite eventuali smarrimenti di persone; - Attendete l'arrivo dei pompieri, spiegate l'evento mettendosi a disposizione per ogni chiarimento; - Non riprendere il lavoro senza autorizzazione dei VV.FF..
	PRONTO SOCCORSO
Misure di Prevenzione e Protezione	L'Appaltatrice deve dotare il proprio personale distaccato di un pacchetto di medicazione e di un sistema di comunicazione da utilizzare in emergenza come disposto dal DM 388/03.

Rev. 05

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA

Consiglio
Regionale del
Lazio

Vostro
comportamento
di sicurezza

Qualora Vi trovaste nella necessità di un intervento di Pronto Soccorso, chiamare la squadra di emergenza attraverso il n° apposito (vedi procedure allegate); intervenite solo se ne avete la possibilità e se siete in possesso della qualifica di addetto al Pronto Soccorso secondo il DM 388/03.

Utilizzate i presidi sanitari presenti nella cassetta di pronto soccorso o nel pacchetto di emergenza secondo il vostro comportamento di sicurezza.

m SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE
Si Dott. Fabio Pezone (DL) 2157

se (RSPP)
av Geom. Davide Antoci

Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza

Dott. Ugo Degl'Innocenti 2032
Dott. Fabrizio Maria Galeani 7234
Sig. Nicola Tranzi 2370

Medico Competente: Dott. Mauro Marciano

ssesso delle capacità.
ave, è necessario chiamare il 112 e persona infortunata e comunque centralino per le emergenze.

DOPO L'INTERVENTO: Utilizzare il centralino per le emergenze.

ORGANIGRAMMA DI COORDINAMENTO DELLE EMERGENZE

NORMALE ATTIVITÀ'

EMERGENZA

COORDINATORE DELLE EMERGENZE

Funzioni emergenza:
 -SQUADRE D'EMERGENZA;
 - MANUTENZIONE
 - VIGILANZA
 - ADDETTI ANTINCENDIO
 - ADDETTI AUSILIO DISABILI
 - ADDETTI PRIMO SOCCORSO

CENTRALINO

n. emergenze interno
Via della Pisana: 06.6593
2406 - 2769

Via Lucrezio Caro 67:
06.65937407

SOCCORSI
ESTERNI
Numero per
emergenze 112

Personale Addetto alla Prevenzione e Protezione
Numero emergenze interno:

Pisana: Sezione "Qualità e sicurezza sui luoghi di lavoro/Vigilanza
06.6593 2781-2149-2690-2708

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio
---------	--	-------------------------------

5. VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

Si può ipotizzare che vi siano contratti di appalto dove i rischi interferenziali siano nulli, o dove si verifichi un contatto rischioso.

Conseguentemente le misure da intraprendere per ridurre tali rischi potranno essere a costo zero oppure onerose e, in tal caso, dovrà essere compilato il quadro inerente alla determinazione dei costi per la sicurezza. I vari operatori economici presenti, in base alle proprie valutazioni, possono (e debbono) sempre segnalare una attività interferente e pericolosa e richiedere alla Committente una modifica al DUVRI.

INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA SPECIFICI E INDOTTI

Per le fasi di lavoro esaminate il Committente, oltre ai rischi specifici presenti nell'ambiente di lavoro (di cui alla pag. 12) individua a questo punto, in collaborazione con l'impresa, la presenza di rischi indotti dall'operatore economico, per gli interventi previsti nel contratto di appalto

SCHEDA IDENTIFICATIVA DELL'APPALTO/OPERA	
Impresa appaltatrice/prestatore d'opera (ragione sociale)	
Ragione Sociale	
Sede legale	
Partita IVA/C.F.	
Posizione CCIAA	
Settore Ateco	
Posizione Inps	
Posizione Inail	
N°. Polizza RCO/RCT	
Posizione cassa edile (se pertinente)	
CCNL applicato ai lavoratori	
Attività oggetto dell'appalto	

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio
---------	--	-------------------------------

Luoghi oggetto delle attività	Oggetto della concessione è la gestione dei servizi di mensa, bar-tavola calda e distribuzione automatica interni alla sede del Consiglio Regionale del Lazio, destinati al personale regionale ed alle persone accreditate o comunque autorizzate ad accedere alla sede. In particolare, i servizi oggetto sono destinati al personale dipendente del Consiglio regionale ed assimilati, ai consiglieri, agli assessori regionali nonché a visitatori autorizzati all'accesso in sede. Le aree dove si svolgono le attività sono affidate in concessione.
Interventi previsti	<p>1) fruizione dei locali già allestiti con apparecchiature e attrezzature necessarie per l'espletamento del servizio proposto, come di seguito specificato;</p> <p>2) acquisto immediato di elettrodomestici per la ristorazione collettiva ed accessori;</p> <p>3) approvvigionamento, preparazione e somministrazione di bevande, prodotti alimentari e pasti per l'esercizio delle suddette attività;</p> <p>4) espletamento del servizio di gestione mensa aziendale, bar-tavola calda, buvette, come di seguito specificati;</p> <p>5) gestione dei distributori automatici (vending) dislocati nei punti strategici della sede di Via della Pisana 1301 e Via Lucrezio Caro 67;</p> <p>6) pulizia dei locali e degli spazi adibiti alla preparazione, distribuzione e al consumo dei pasti o dei generi da bar, dei locali ad essa annessi, inclusi servizi igienici, dei macchinari e delle attrezzature, delle stoviglie e degli utensili utilizzati, dei bagni e degli spogliatoi del personale, come di seguito specificati;</p> <p>7) manutenzioni ordinarie e straordinarie e ogni altra attività funzionale alla ottimale conduzione e gestione delle attività, secondo le prescrizioni di seguito specificate;</p> <p>8) esecuzione di qualunque operazione, non esplicitamente indicata nel presente documento, utile per fornire un servizio puntuale, efficiente, qualitativamente elevato e rispettoso dell'ambiente.</p>
Attività che comportano cooperazione e soggetti coinvolti	Nessuna
Personale genericamente presente nei luoghi di azione	Nessuna

Rev. 05

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA

Consiglio
Regionale del
Lazio**Rischi indotti (ad esempio)**

- rischio di caduta per pavimenti resi scivolosi da fuoriuscita di liquidi o materiali della cucina;
- rischi legati all'uso di attrezzature da cucina (coltelli, frullatori, ecc.)
- uso improprio degli impianti elettrici: sovraccarichi, possibilità di corto circuiti, incendio e blackout;
- urti/schiacciamenti da utilizzo attrezzature;
- transito veicoli;
- trasporto carichi;
- utilizzo sostanze infiammabili e facilmente combustibili.

Copia

Si individuano, in questa sede, le sovrapposizioni di più attività nello stesso ambiente di lavoro;
l'individuazione si esegue secondo l'ambito temporale settimanale e mensile.

Ambito di interferenza temporale – giornaliero

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
Committente																								
Altri Enti Società Presenti nello stabile																								
Impresa appaltatrice																								
Visitatori																								
Altre imprese appaltatrici																								

Ambito di interferenza temporale – settimanale

	L	Ma	Me	G	V
Committente					
Altri Enti Società Presenti nello stabile					
Impresa					

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio
---------	--	-------------------------------

appaltatrice				
Visitatori				
Altre imprese appaltatrici				

VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA STANDARD

Di seguito viene illustrata la metodologia utilizzata per la valutazione dei rischi interferenziali, intesi come quei rischi dovuti all'interferenza delle attività in appalto che vengono svolte contemporaneamente da due o più imprese e/o alle attività di pertinenza del Committente e che possano in qualche modo influenzarsi a vicenda.

Alcuni esempi possono essere:

- **rischi di investimento**, dovuti a sovrapposizioni di percorsi di veicoli, mezzi di trasporti/sollevamento con passaggi pedonali;
- **rischi di esposizione** al rumore/sostanze pericolose, dovuti ad operazioni rumorose/con sostanze pericolose eseguite negli uffici della sede;
- **rischio incendio**, dovuto ad operazioni che producono scintille;
- **rischio di elettrocuzione** dovuto a lavori da eseguirsi presso elementi in tensione;

I fattori considerati per esprimere la valutazione sono stati pertanto:

- l'entità dell'esposizione al pericolo;
- la possibile gravità del danno conseguente;
- la probabilità del danno stesso.

A seguito di quanto emerso dalle risultanze delle due fasi precedenti (specifici e indotti) si può dedurre che, analizzate le modalità di esecuzione degli interventi previsti per l'esecuzione dell'appalto, nelle varie fasi operative, individuati i rischi **specifici** della sede che potrebbero rivelarsi tali per gli operatori economici e quelli **indotti** a terzi, esaminata la reale possibilità di sovrapposizione o di contatto tra più attività presenti nello stesso ambiente di lavoro durante il medesimo arco temporale, è stato rilevato che le interferenze tra le attività dell'Ente e quelle dell'impresa sono da considerarsi:

a contatto rischioso per cui è indispensabile definire le misure di prevenzione e protezione da adottare e i relativi costi per la sicurezza, che non saranno soggetti a ribasso d'asta

a contatto non rischioso per cui è necessario che i lavoratori delle imprese appaltatrici osservino tutte le procedure indicate nel presente documento.

Si rimanda al verbale di riunione di coordinamento l'eventuale aggiornamento del documento a seguito delle informazioni ricevute dall'operatore economico aggiudicatario.

Si riportano di seguito i rischi da interferenza standard rilevanti ai fini della sicurezza tra i dipendenti del Consiglio Regionale del Lazio e le ditte appaltatrici valutati con i relativi livelli di rischio e le conseguenti misure di prevenzione e protezione da adottare:

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio
---------	--	-------------------------------

INSTALLAZIONE/MANUTENZIONE IMPIANTI ELETTRICI -IDRICI -
RISCALDAMENTO/CONDIZIONAMENTO – SPECIALI (TELEFONICI, DI SICUREZZA, ANTICENDIO ECC...)

Verifica e manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti elettrici, di rete e degli impianti meccanici, ecc., quali:

- Quadri elettrici;
- Linee elettriche;
- Prese elettriche;
- Interruttori;
- Apparati attivi di rete (router, switch, access point, etc....);
- Centraline e controlli remoti;
- Punti luce;
- Tubazioni idriche;
- Lavori di illuminazione funzionale esterna per efficientamento energetico;
- Manutenzione centrale termica;
- Manutenzione impianti antincendio.

Rischi da interferenza per il personale del Consiglio si riscontrano nella:

- presenza di impianti elettrici BT, MT (quadri elettrici, cavi, e dispositivi elettrici in genere), da considerarsi sempre in tensione;
- presenza di impianti di estinzione incendi;
- linee elettriche in tensione nel sottosuolo;
- movimentazioni di materiali in altezza, che espongono a rischi di caduta di materiali dall'alto (sostituzione lampade etc.);
- presenza di sconnesioni e/o aperture nel pavimento che potrebbero comportare rischi di inciampo per il personale;
- presenza, a terra, di cavi di alimentazione degli attrezzi che potrebbero comportare rischi di inciampo per il personale;
- situazioni microclimatiche critiche (per temperatura, polvere, fumi, umidità o altro) in cui potrebbe venire a trovare il personale dell'Appaltatore;
- condizioni climatiche avverse, per le lavorazioni all'esterno;
- rischio vibrazioni: non sono evidenti esposizioni significative;
- rischio chimico: non sono evidenti esposizioni significative;
- rischio rumore proveniente dall'utilizzo continuativo di attrezzature rumorose;
- produzione polvere;
- rischio da taglio per la custodia di attrezzi;
- mancanza ricambio aria per fermo impianto;
- utilizzo di fiamme libere;
- contatto con tubazioni, fiamme, gas ustionanti;
- scivolamenti dovuti a perdita d'acqua.

Per il raggiungimento di zone poste in altezza sono presenti:

- scala a pioli, di altezza superiore a 2 m, vincolata a struttura portante, utilizzata per raggiungimento della postazione in cui effettuare l'intervento (impianti, luoghi di lavoro in quota).

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio
---------	--	-------------------------------

PULIZIA LOCALI/RACCOLTA DIFFERENZIATA/SMALTIMENTO RIFIUTI/MANUTENZIONE TENDE/MANUTENZIONE EDILE

La pulizia dei locali comprende:

- Lavori di lavaggio e disinfezione delle UTA e canalizzazioni;
- Servizio di disinfestazione e derattizzazione;
- Servizio di igienizzazione apparecchiature elettroniche ed informatiche;
- Pulizie, guardaroba, isola ecologica e prestazioni accessorie;
- Servizio di pulizia e servizi accessori nella sede e negli uffici;
- Spolveratura di tutte le superfici orizzontali;
- Raccolta ed asportazione dei rifiuti e relativi sacchetti di immondizia;
- Pulitura di vetri di porte e di finestre oltre alle eventuali vetrate;
- Pulitura degli impianti igienici, degli spogliatoi e degli uffici;
- Lavaggio dei pavimenti di calpestio;
- smontaggio e rimontaggio tende.

La manutenzione edile prevede:

- l'ancoraggio di attrezzi quali trabattelli, pavimentazioni sopraelevate;
- utilizzo di attrezzi taglienti e rumorose;
- utilizzo sostanze chimiche e infiammabili.

Rischi da interferenza per il personale del Consiglio si riscontrano nella:

- elettrocuzione;
- caduta da scale, sgabelli ecc...;
- caduta di materiale dall'alto;
- cadute per inciampo o scivolamento con conseguente urto contro elementi di arredo;
- rischio chimico: possibile esposizione per uso di vernici, solventi, additivi;
- rischio biologico per possibile contatto con rifiuti sanitari;
- condizioni climatiche avverse, per le lavorazioni all'esterno;
- microclima all'interno dei locali (temperatura, umidità, ecc.);
- presenza di sconnesioni e/o aperture nel pavimento che potrebbero comportare rischi di inciampo per il personale;
- presenza, a terra, di cavi di alimentazione degli attrezzi che potrebbero comportare rischi di inciampo per il personale;
- ribaltamento/caduta dei carichi durante il trasporto anche con mezzi a spinta manuale;
- carichi sospesi nelle zone adibite a cantiere;
- rischio rumore proveniente dall'utilizzo continuativo di attrezzi rumorosi;
- produzione polvere e/o di polveri provocate da demolizioni di opere murarie e di preparazione delle malte;
- circolazione di automezzi e di macchine da lavoro nel cantiere e/o zone adiacenti;
- rischio da taglio per la custodia di attrezzi.

MONTAGGIO ARREDI/FACCHINAGGIO/INSTALLAZIONE MANUTENZIONE DI MACCHINARE E ATTREZZATURE

Tali lavorazioni prevedono:

- Trasporto carichi;
- Utilizzo attrezzi taglienti o appuntiti;
- Sollevamenti carichi;
- Ancoraggio delle scaffalature;

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio
---------	--	-------------------------------

- Tiro/spinta carrelli;
- Aereazione ambienti;
- Utilizzo toner per stampanti e/o fotocopiatrici.

Rischi da interferenza per il personale del Consiglio si riscontrano nella:

- ribaltamento/caduta dei carichi durante il trasporto con transpallet elettrici o anche con mezzi a spinta manuale;
- rischio da utilizzo di impianti elevatori;
- tiro in altro mediante mezzi di sollevamento;
- rischio da inciampo/cadute causate dalla presenza di scarti di imballaggi;
- rischio da inciampo per la presenza di cavi elettrici;
- produzione polvere;
- caduta di materiale dall'alto;
- rischio da taglio per la custodia di attrezzi.

SERVIZIO MENSA, BAR, BOUDETTE

Tale attività prevede:

- Utilizzo sostanze (detergenti e detersivi) liquide e scivolose;
- Utilizzo attrezzature e macchinari elettrici;
- Approvvigionamento e consegna materiali e attrezzature da lavoro.

Rischi da interferenza per il personale del Consiglio si riscontrano nella:

- rischio di caduta per pavimenti resi scivolosi da fuoriuscita di liquidi o materiali della cucina;
- rischi legati all'uso di attrezzature da cucina (coltelli, frullatori, ecc..)
- uso improprio degli impianti elettrici: sovraccarichi, possibilità di corto circuiti, incendio e black-out;
- urti/schiacciamenti da utilizzo attrezzature;
- transito veicoli;
- trasporto carichi;
- utilizzo sostanze infiammabili e facilmente combustibili.

RESOCONTANZIONE SEDUTE CONSILIARI

Tale attività prevede:

- Utilizzo apparecchiature elettriche/tecnologiche.

Rischi da interferenza per il personale del Consiglio si riscontrano nella:

- rischio elettrico per posizionamento a parete di prese multiple;
- presenza, a terra, di cavi di alimentazione degli attrezzi che potrebbero comportare rischi di inciampo per il personale;
- incendio per comportamenti contrari al divieto di fumo.

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio

PRESIDIO PORTINERIE

Tale attività prevede:

- Personale autorizzato al possesso di armi da fuoco;
- Personale addetto al riconoscimento di dipendenti e visitatori.

Rischi da interferenza per il personale del Consiglio si riscontrano nella:

- custodia delle armi in zone protette e sulla persona con il dispositivo di sicurezza inserito;
- riconoscibilità del personale che, durante la permanenza in servizio, deve indossare la divisa prevista con il tesserino su cui è indicata la società di appartenenza e il numero di matricola.

MANUTENZIONE AREE VERDI/SCALE/MARCIAPIEDI

Tali lavorazioni prevedono:

- Operazioni di innaffiatura/potatura;
- Spargimento accidentale di prodotti;
- Utilizzo di scale, trabattelli, utensili taglienti e appuntiti;

Rischi da interferenza per il personale del Consiglio si riscontrano nella:

- caduta dall'alto di materiali o attrezzi da lavoro;
- scivolamenti causati da versamenti d'acqua o altri materiali liquidi;
- impiego sostanze chimiche (fertilizzanti, concimi ecc..);
- produzione rumore.

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio
---------	--	-------------------------------

6. SISTEMA DI GESTIONE DELLA SICUREZZA DELL'APPALTATORE

Al fine di cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro riguardanti l'attività lavorativa oggetto dell'appalto, nonché per coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, come disposto nell'art. 26 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i., l'appaltatore deve dichiarare l'attuazione delle misure di tutela per i lavoratori:

In adempimento con quanto prescritto dal D.lgs. 81/08 e s.m.i. in relazione al miglioramento delle condizioni di sicurezza ed igiene nei luoghi di lavoro l'appaltatore dichiara che ai fini della sicurezza sono state individuate le seguenti figure:	
Legale rappresentante	
Datore di lavoro	
Procuratore Speciale alla Sicurezza	
RSPP	
Elenco dei preposti sempre presenti nel corso dell'esecuzione delle attività lavorative	tel.
ASPP	tel.
RLS	tel.
Medico competente	
Referente delegato per le attività appaltate	
Elenco addetti all'emergenza (primo soccorso e antincendio) (vedi sotto)	
In riferimento ai lavori in oggetto, si elencano di seguito i nominativi dei lavoratori che intende impegnare, elenco nominativo completo della mansione, dell'incarico specifico in materia di sicurezza sul lavoro e degli eventuali titoli formativi acquisiti ai fini della sicurezza, con particolare riferimento ai lavoratori formati per intervenire attivamente nell'emergenza antincendio e nel primo soccorso	

Rev. 05 DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA Consiglio Regionale del Lazio

SEZIONE RELATIVA ELENCO LAVORATORI PRESSO LA SEDE DELL'APPALTANTE

(L'operatore economico deve fornire al committente, prima della stipula del contratto, informazioni generali fornendo notizie inerenti le attività che saranno svolte nel corso dell'affidamento, dando indicazioni circa:

le fasi di lavoro, indicando eventuali specificità legate allo svolgimento delle attività oggetto dell'appalto inerenti, ad esempio particolari modalità di carico e scarico materiali;
l'eventuale richiesta del subappalto;
le modalità di intervento sulle aree di lavoro e sugli impianti tecnologici del Committente;
le attività particolari per le quali è necessario richiedere una autorizzazione preventiva al Committente;
gli aspetti inerenti la propria organizzazione del lavoro orari, turni ecc.;
la tipologia di macchinari ed attrezzature che intende utilizzare negli ambienti oggetto dell'appalto;
la necessità di particolari di cui abbisogna (spogliatoi, depositi);
la necessità di particolari forniture per le attività da svolgere (allacci idrici dedicati ecc.);
le eventuali sostanze tossiche che intende utilizzare)

La scrivente Impresa, in riferimento alle attività oggetto dell'appalto, rende noto che:

- necessita di accedere presso i luoghi di lavoro con(specificare automezzo, targato.....)

automezzi

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio
---------	--	-------------------------------

- macchine/attrezzature
- carrello elevatore
- transpallet

- necessita di un locale, anche con accesso temporaneo, per uso spogliatoio e deposito
- prevede di adoperare per le attività previste dall'appalto, i seguenti prodotti/sostanze pericolose ad esempio (si allegano le schede tecniche):
 - cancerogeni/mutageni
 - molto tossici
 - tossici
 - corrosivi
 - nocivi
 - irritanti o sensibilizzanti

- infiammabili:
 - gas
 - liquidi

- carico d'incendio
 - esplosivi
 - comburenti
 - fiamme libere

Prevede di adoperare la seguente attrezzatura, il seguente materiale (di tipo elettrico e manuale) ad esempio:

- Aspirapolvere e aspira liquidi
- Scala professionale
- Carrello attrezzato per pulizie

A seguito della valutazione dei rischi sono stati consegnati ai lavoratori dell'impresa i seguenti DPI:

- Guanti
- Tute
- Mascherine

altro

Si comunicano, di seguito, i corsi di formazione erogati ai lavoratori che interverranno presso la Vostra sede (indicare nomi e cognomi), si allegano i relativi attestati

ULTERIORI RISCHI PARTICOLARI INDOTTI NELL'AMBIENTE DI LAVORO DALL'APPALTATORE, se esistenti.....:

PROPOSTA DI ULTERIORI MISURE DA ADOTTARE INERENTI I RISCHI DA INTERFERENZA (a cura dell'appaltatore)

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio
---------	---	-------------------------------

Riepilogo delle norme da osservare per gli operatori:

PRIMA DI ENTRARE NELL'EDIFICIO

Gli operatori devono:

- aver ricevuto: le informazioni essenziali sul luogo in cui dovranno operare, le istruzioni contenute nel P.O.S., i D.P.I. necessari per le lavorazioni da svolgere; in caso contrario devono rivolgersi al RSPP della Ditta appaltatrice, prima di intraprendere qualsiasi attività;
- esporre la tessera di riconoscimento corredata di fotografia, generalità del lavoratore e indicazione del datore di lavoro;
- qualificarsi presso la portineria dell'edificio prima di iniziare qualsiasi attività;
- avvertire la stessa quando l'intervento è terminato.

COME E DOVE LAVORARE

Prima di iniziare l'intervento l'area dovrà essere sempre verificata preventivamente, e se necessario opportunamente delimitata e segnalata, l'accesso ai non addetti ai lavori sarà controllato attivamente.

L'estensione dell'area ad accesso interdetto deve comprendere anche:

- deposito temporaneo di materiali e attrezzi;
- spazi attraversati da cavi per l'energia elettrica o di tubi per l'adduzione idrica o da altri elementi che potrebbero costituire pericolo alla circolazione;
- aree in cui avviene la movimentazione di materiali e/o attrezzi;

Dovrà essere sempre e comunque garantita l'assenza di interferenze tra l'attività degli operatori e del personale/condomini/visitatori;

L'attività di pulizia non deve prevedere la necessità di depositare materiali e/o attrezzi oltre il tempo necessario per l'intervento, pertanto gli operatori non devono mai lasciare incustoditi materiali, attrezzi o prodotti di alcun genere.

COSA FARE IN CASO EMERGENZA

Identificare preventivamente la figura di riferimento in caso di emergenza e/o pericolo, tutti i presenti dovranno eseguire le sue disposizioni e adottare le procedure impartite. **Comunicare ogni situazione di emergenza al n° delle emergenze/secondo le procedure d'emergenza.**

A tal fine gli operatori devono prendere visione della cartellonistica e segnaletica esposta negli ambienti nell'edificio dove operano e, nel caso siano necessari chiarimenti.

Per esigenze di Pronto Soccorso gli operatori devono essere a conoscenza che:

- Per le emergenze nell'ambito dell'immobile si dovrà fare riferimento al centralino delle emergenze/alle procedure di emergenza del sito. (Come descritto nel Piano di emergenza allegato al presente documento)

COSA NON SI DEVE FARE

Gli operatori non devono accedere a luoghi dove:

- sia interdetto l'accesso per motivi di sicurezza;
- esista pericolo di caduta dall'alto;
- sia segnalato o ipotizzato pericolo di instabilità strutturale;
- siano presenti ospiti/studenti/altre ditte/personale dell'edificio le cui interferenze non siano state

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio
---------	--	-------------------------------

valutate;

- non sia stato espressamente consentito l'accesso.

Gli operatori non devono svolgere attività che comportino i seguenti rischi:

- Caduta dall'alto (ad esclusione dell'utilizzo di scale per il raggiungimento della quota soffitto se autorizzate e previste);
- Seppellimento – non sono consentiti scavi;
- Innesco d'incendi

Gli operatori non possono svolgere lavori o mansioni al di fuori di quelle commissionate dalla ditta di appartenenza come deve risultare dall'ordine di intervento.

Gli operatori non devono mai utilizzare né manomettere: impianti, attrezzi, apparecchi, strumenti, materiali o sostanze diversi da quelli avuti in dotazione/concessione.

CONTROLLI

Il responsabile dell'unità immobiliare oggetto dell'intervento e suoi delegati hanno la facoltà di:

- visionare il cartellino di identificazione dell'operatore;
- dare disposizioni all'operatore su norme di comportamento, sull'evacuazione dall'edificio e procedure in caso di emergenza o pronto soccorso;
- negare o consentire l'accesso a locali o ambiti dell'edificio per giustificati motivi;
- richiedere chiarimenti sul Piano di Emergenza (consegnato in copia ad inizio del Servizio).
- segnalare al Responsabile del Servizio qualsiasi comportamento ritenuto non idoneo.

Per le istruzioni di emergenza relative ad incendio e primo soccorso, in cui possono essere coinvolti i dipendenti delle ditte appaltatrici all'interno della struttura del **CONSIGLIO REGIONALE DEL LAZIO**, si rimanda all'applicazione del PGE allegato al presente documento e delle istruzioni di comportamento impartite ai dipendenti del **CONSIGLIO** e delle ditte appaltatrici durante i corsi di formazione specifici a carico dei singoli datori di lavoro.

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio
---------	--	-------------------------------

7. ONERI E COSTI DELLA SICUREZZA

Premessa

Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, di cui agli [articoli 1559](#), ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, [1655, 1656 e 1677 del codice civile](#), devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'[articolo 1418 del codice civile](#) i costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni. I costi di cui primo periodo non sono soggetti a ribasso.

Quando si parla di costi della sicurezza si fa riferimento a due diversi tipi di costi, precisamente a:

1) *Costi relativi all'applicazione delle misure di sicurezza derivanti dai rischi propri delle imprese appaltatrici*, per i quali resta immutato l'obbligo per ciascuna impresa 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 (Circolare del Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale n. 24 del 14 novembre 2007).

Pertanto, a seguito delle precisazioni fornite dall'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture con la Determinazione n. 3/2008, tali costi:

- devono essere indicati dall'appaltatore, nell'offerta, in maniera congrua e analitica per singole voci e sono a suo carico;
- non possono essere oggetto di ribasso d'asta;
- il committente deve valutarne la congruità “anche in quei casi in cui non si proceda alla verifica delle offerte anomale”.

2) *Costi relativi all'applicazione delle misure di prevenzione e protezione contro i rischi dovuti alle interferenze*.

A seguito delle precisazioni fornite dall'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture con la Determinazione n. 3/2008, tali costi:

- devono essere adeguatamente valutati ed indicati nei bandi dalla stazione appaltante, tenendoli distinti dall'importo a base d'asta;
- non sono soggetti al ribasso;
- non sono oggetto di alcuna verifica da parte dell'appaltante in caso di valutazione dell'anomalia dell'offerta, essendo stati quantificati e valutati a monte dalla stessa Stazione Appaltante;
- se i DUVRI “dinamici” richiedono misure di sicurezza aggiuntive, il committente dovrà stimarne i costi e rimborsarli agli appaltatori; a tal fine il committente dovrà avere delle somme a disposizione per gli imprevisti, a cui poter attingere in tale evenienza;
- va indicato un importo pari a zero nei bandi relativi a contratti per lavori, servizi e forniture per i quali non sono state rilevate interferenze.

Stima dei costi della sicurezza relativi alle interferenze

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio
---------	--	-------------------------------

La stima dei costi della sicurezza viene effettuata sulla base di elenchi di prezzi standard o specializzati, oppure basata su prezziari o listini ufficiali, vigenti nell'area interessata o sull'elenco prezzi delle misure di sicurezza del committente.

I costi della sicurezza da interferenze devono riguardare tra altro per gli appalti di lavori:

- a) gli apprestamenti (opere provvisionali);**
- b) le misure preventive e protettive e i dispositivi di protezione individuale eventualmente necessari per eliminare o ridurre al minimo i rischi da lavorazioni interferenti;**
- c) gli eventuali impianti di terra e di protezione contro le scariche atmosferiche, gli impianti antincendio, gli impianti di evacuazione fumi (se non presenti o inadeguati all'esecuzione del contratto presso i locali/luoghi dal datore di lavoro committente);**
- d) i mezzi e servizi di protezione collettiva (come segnaletica di sicurezza, avvisatori acustici, ecc.);**
- e) le procedure previste per specifici motivi di sicurezza;**
- f) gli eventuali interventi finalizzati alla sicurezza e richiesti per lo sfasamento spaziale o temporale delle lavorazioni interferenti;**
- g) le misure di coordinamento relative all'uso comune di apprestamenti, attrezzature, infrastrutture, mezzi e servizi di protezione collettiva.**

Nel caso in cui le misure di prevenzione e protezione adottate per l'eliminazione o la riduzione del rischio individuato siano già previste nei POS/DVR delle ditte, tali misure non verranno conteggiate nei costi della sicurezza relativi alle interferenze.

Inoltre, non verranno conteggiate le misure di prevenzione e protezione già previste nel DVR del committente (es. DPI già in possesso del personale che effettua attività di supervisione e controllo presso i cantieri).

Nel caso in cui nel corso di esecuzione del contratto, **se previsto**, subentrasse un subappalto, la ditta appaltatrice è tenuta, in qualità di appaltatore-committente, a corrispondere gli oneri per l'applicazione delle misure di sicurezza derivanti dai rischi propri al subappaltatore. Il committente è tenuto a verificare che tali somme vengano effettivamente corrisposte (attraverso la sottoscrizione di una "dichiarazione congiunta" da parte delle ditte).

Potrebbe, infine, verificarsi in fase di elaborazione di DUVRI dinamico, o in corso di esecuzione del contratto, la necessità di modificare il DUVRI per mutate esigenze di carattere tecnico, logistico, e organizzativi incidenti sulle modalità realizzative, con una rideterminazione degli oneri della sicurezza per interferenze. A tal riguardo il committente dovrà predisporre tra le somme a disposizione una voce relativa ad imprevisti a cui poter attingere.

Tale evenienza deve essere immediatamente segnalata al responsabile del Contratto che effettuerà dopo le necessarie valutazioni, l'integrazione delle misure e il riconoscimento delle somme ad esse attribuite.

Ai fini del rispetto degli adempimenti di legge, i contratti d'appalto di lavori, di servizi e di forniture dovranno contenere nell'articolato richiami specifici al DUVRI ed ai costi della sicurezza anche nel caso in cui questi ultimi siano stati valutati pari a zero.

In tal caso sarà specificato nel contratto che all'esito della valutazione dei rischi interferenziali non sono state evidenziate particolari condizioni di rischio comportanti la necessità di apprestamenti e/o procedure di sicurezza aggiuntive e che dunque i costi della sicurezza per i rischi interferenziali risultano pari a zero.

In base al singolo appalto deve essere valutato un costo specifico da rischio interferenza.

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio

STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA PER I RISCHI INTERFERENZIALI (situazioni alternative possibili)

i costi della sicurezza per l'appalto in oggetto sono pari a zero

COMPUTO DEI COSTI DELLA SICUREZZA:

TIPOLOGIA	QUANTITÀ	COSTO UNITARIO	TOTALE PARZIALE
A) APPRESTAMENTI NECESSARI (TRABATTELLI, PROTEZIONI, RECINZIONI, SEGNALAZIONI, BARACCAMENTI DI SERVIZIO, GABINETTI,			€ 0,00
B) MISURE PREVENTIVE E PROTETTIVE E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE EVENTUALMENTE NECESSARI			€ 0,00
C) IMPIANTI AUSILIARI EVENTUALMENTE NECESSARI (DI TERRA E DI PROTEZIONE CONTRO LE SCARICHE ATMOSFERICHE, IMPIANTI ANTINCENDIO, IMPIANTI DI EVACUAZIONE FUMI, ECC)			€ 0,00
D) MEZZI E SERVIZI DI PROTEZIONE COLLETTIVA			€ 0,00
E) PROCEDURE CONTENUTE NEL DUVRI E PREVISTE PER SPECIFICI MOTIVI DI SICUREZZA;			€ 0,00
F) EVENTUALI INTERVENTI FINALIZZATI ALLA SICUREZZA E RICHIESTI PER LO SFASAMENTO SPAZIALE O TEMPORALE DELLE LAVORAZIONI INTERFERENTI;			€ 0,00
G) MISURE DI COORDINAMENTO RELATIVE ALL'USO COMUNE DI APPRESTAMENTI, ATTREZZATURE, INFRASTRUTTURE, MEZZI E SERVIZI DI PROTEZIONE COLLETTIVA. (RIUNIONE DI COORDINAMENTO)			€ 0,00
TOTALE GENERALE			€ 0,00

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio

SI RIPORTANO DI SEGUITO I PRINCIPALI RISCHI DA INTERFERENZA REALI CON LE INDICAZIONI DELLE MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE DA ADOTTARE.

ATTIVITÀ	VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZE		MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
	Possibili interferenze	Evento/Danno	
CIRCOLAZIONE E MANOVRE NELLE AREE ESTERNE CON AUTOMEZZI E MACCHINARI R=2	<p>Presenza di altri veicoli in circolazione e manovra:</p> <ul style="list-style-type: none"> - automezzi del personale - automezzi di altri appaltatori/prestatori d'opera/terzi <p>Presenza di pedoni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - personale - altri appaltatori/prestatori d'opera/terzi 	<p>Incidenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - impatti tra automezzi - Ostacolo alle procedure di emergenza - Investimenti - Urti 	<p>MISURE COMPORTAMENTALI PER L'APPALTATORE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procedere nelle aree esterne a passo d'uomo, definire le vie di transito riservate ai mezzi e quelle di pertinenza dei pedoni, delimitare i percorsi con segnaletica removibile per evitare la circolazione promiscua. - Impegnare le aree di carico e scarico merci solo quando queste non sono utilizzate da altri soggetti. <p>In caso di manovre in retromarcia o quando la manovra risulti particolarmente difficile (spazi ridotti, scarsa visibilità, ecc.), farsi coadiuvare da un collega a terra.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dare sempre la precedenza ai pedoni. - In mancanza di sistema di segnalazione acustica di retromarcia (cicalino) sul mezzo, preavvisare la manovra utilizzando il clacson se necessario. - Non sostare o parcheggiare davanti a presidi antincendio, centrali condizionamento, impianti. Non ostacolare i percorsi di esodo i punti di raccolta in caso di emergenza, né le vie di accesso e manovra dei mezzi di soccorso. - Utilizzare i percorsi carrabili non transitare sotto sbarre automatiche/manuali cancelli automatici/manuali in fase di chiusura/apertura. - Accedere dalle aree indicate ed autorizzate, sostare negli ambienti autorizzati.

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio

ATTIVITÀ	VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZE		MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
	Possibili interferenze	Danno	
SPOSTAMENTI A PIEDI ALL'INTERNO E ALL'ESTERNO DELL'EDIFICIO R=1	<p>Presenza di altri veicoli in circolazione e manovra:</p> <ul style="list-style-type: none"> - automezzi del personale - automezzi di altri appaltatori/prestatori d'opera/terzi <p>Presenza di personale che movimenta materiali ingombranti</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Investimenti - Caduta materiali - Urti - Schiacciamenti - Ostacolo alle procedure di emergenza - Emergenze varie - Inalazione di sostanze irritanti 	<p>MISURE COMPORTAMENTALI PER L'APPALTATORE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Effettuare l'accreditamento all'ingresso dello stabile. Esporre la tessera di riconoscimento personale per tutto il tempo di permanenza all'esterno/interno dello stabile, seguire il percorso indicato dal personale all'entrata in caso di difficoltà farsi accompagnare o richiedere assistenza. - Attenersi scrupolosamente alle indicazioni impartite in caso d'emergenza. - Utilizzare i percorsi pedonali, non transitare sotto sbarre automatiche/manuali in prossimità di cancelli automatici/manuali n fase di chiusura/apertura. - Non transitare o sostare in aree diverse da quelle di competenza. - Camminare sui marciapiedi o lungo i percorsi pedonali indicati mediante segnaletica orizzontale, ove presenti e comunque lungo il margine delle vie carrabili. - Non sostare nelle aree di parcheggio ed in particolare dietro gli automezzi in fermata e in manovra. - Non utilizzare gli ascensori contemporaneamente ad altri soggetti, in quanto questi/o voi possono trasportare materiali ingombranti/materiali per le pulizie (carrello etc). Rispettare sempre le portate massime degli ascensori. - Non transitare vicino a cantieri ed attività di manutenzione o scarico merci. - Non utilizzare ascensori antincendio o di sicurezza.

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio

ATTIVITA'	VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZE		MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
	Possibili interferenze	Evento / Danno	
MOVIMENTAZIONE DI MATERIALI ALL'INTERNO E ALL'ESTERNO DELL'EDIFICIO R=2	<p>Presenza di altro personale in transito o che svolgono la propria attività lavorativa</p> <ul style="list-style-type: none"> - personale - visitatori - altri appaltatori/prestatori d'opera/terzi 	<ul style="list-style-type: none"> - Urti a persone o cose - Caduta di oggetti - Sversamenti di sostanze 	<p>MISURE COMPORTAMENTALI PER L'APPALTATORE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Accedere allo stabile delle aree/percorsi indicati. Per il trasporto di: attrezzature macchine, materiale ingombrante, utilizzare gli ascensori indicati, ma mai con persone a bordo, rispettando sempre le portate massime, per evitare schiacciamenti dello stesso, sempre che il carico non possa schiacciare/ferire l'operatore in caso di riposizionamento o ribaltamento, nel caso manovrare il carico senza operatore a bordo. - Assicurare il materiale in modo che non possa cadere dall'attrezzatura di trasporto, ne ferire operatori e passanti. - In caso si debba trasportare un carico su passaggi pedonali (rampe, corridoi, ecc.), dare sempre la precedenza ai pedoni. - In caso di sversamento di materiale provvedere immediatamente alla loro asportazione con materiale assorbente. - Utilizzare se possibile sistemi meccanici di sollevamento adeguati alle situazioni, stabilizzando ed assicurando preventivamente il carico, effettuare il trasporto solo dopo aver preventivamente verificato il percorso (per identificare ostacoli, dislivelli, buche, etc), in caso di scarsa visibilità effettuare il trasporto in più persone in modo che il percorso sia sempre preventivamente verificato che sia sgombro e privo di ostacoli e persone. - Proteggere con dispositivi antiurto o taglio elementi che possono causare traumi o ferite sia ai lavoratori che ai passanti (utilizzare sempre D.P.I.). - Non prelevare materiale alla base di accumuli onde evitare cadute di materiale dall'alto. - Indossare sempre i D.P.I. necessari (guanti, scarpe antinfortunistiche, abbigliamento da lavoro e nel caso di rischio caduta di oggetti dall'alto, il casco) - Utilizzare le apposite piazzole di carico e scarico, nel caso non siano

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio
---------	--	-------------------------------

			<p>presenti o non disponibili, delimitare appositamente le aree di carico e scarico.</p> <ul style="list-style-type: none">- Non effettuare depositi di materiale in aree non assegnate.- Il personale deve essere informato e formato sul rischio movimentazione dei carichi ed addestrato all'utilizzo delle attrezzature messe a disposizione.- Il personale deve indossare i necessari e opportuni dpi (tuta, guanti scarpe, se necessario caschetto etc).- Non utilizzare gli ascensori in caso d'incendio.
--	--	--	---

Copia

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio

ATTIVITA'	VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	
		Possibili interferenze	Evento / Danno
NORME GENERALI R=1	<p>Presenza di altro personale in transito o che svolgono la propria attività lavorativa</p> <ul style="list-style-type: none"> - personale - visitatori - altri appaltatori/ prestatori d'opera/ terzi <p>Presenza di impianti e attrezzature in funzione</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Emergenze varie 	<p>MISURE COMPORTAMENTALI PER L'APPALTATORE</p> <p>Norme generali</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prima di effettuare qualsiasi attività lavorativa su locali/impianti, concordare con il referente per l'esecuzione del contratto, le modalità di effettuazione dell'attività che dovranno essere comunque svolte in assenza di personale/visitatori/altre ditte nell'area operativa. - L'area interessata dai lavori dovrà essere sempre opportunamente, delimitata e protetta in modo che sia garantita la salubrità e sicurezza degli operatori e del personale presente nei locali (anche attraverso segnaletica movibile come pannelli segnalazione pavimento bagnato, nastro bianco/rosso e barriere etc). - I lavoratori dovranno avere sempre la dotazione dei necessari DPI in funzione delle lavorazioni e dovranno essere informati dei rischi presenti nella sede in cui operano e delle misure da adottare nei casi specifici ed in caso di emergenza.

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio

ATTIVITA'	VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	
		Possibili interferenze	Evento / Danno
UTILIZZO DI PRODOTTI CHIMICI R=3	<p>Presenza di altro personale in transito o che svolgono la propria attività lavorativa</p> <ul style="list-style-type: none"> - personale - visitatori - altri appaltatori/ prestatori d'opera/ terzi <p>Presenza di impianti e attrezzature in funzione</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sollevamento polvere - irritazione per sostanze chimiche nebulizzate -Fastidio/danni apparato uditivo - scivolamenti 	<p>Utilizzo di prodotti di pulizia/chimici</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le pulizie andranno effettuate fuori orario di apertura. - Usare le sostanze e i prodotti chimici in conformità con quanto indicato nelle schede tecniche all'uopo conservate e di sicurezza in modo razionale evitando inutili dispersioni di prodotto. In caso di versamento accidentale di liquidi sulla pavimentazione procedere alla immediata rimozione delle sostanze con idoneo materiale. - Non utilizzare prodotti tossici. - Aerare i locali sempre dopo utilizzo di prodotti chimici per il tempo necessario senza lasciarli incustoditi. - Asportate il materiale senza generare polveri. - Aprire le confezioni dei prodotti solo il tempo necessario evitando dispersioni del materiale. - Avere sempre a disposizione il pacchetto medico e gli agenti neutralizzanti prescritti nelle schede di sicurezza (da portare sempre con sé). - I prodotti dovranno essere utilizzati solo da personale in possesso delle capacità e dei requisiti previsti dalla normativa (patentino per la classe corrispondente). - Utilizzare sempre idonei DPI. <p>Trasportare il materiale di risulta, pulizia, in appositi contenitori chiusi e segnalati.</p>

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio

ATTIVITA'	VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	
		Possibili interferenze	Evento / Danno
UTILIZZO DI ATTREZZATURE ELETTRICHE/ELETTRONICHE/IMPIANTI ELEVATORI R=3	<p>Presenza di altro personale in transito o che svolgono la propria attività lavorativa</p> <ul style="list-style-type: none"> - personale - visitatori - altri appaltatori/ prestatori d'opera/ terzi <p>Presenza di impianti e attrezzi in funzione</p>	<ul style="list-style-type: none"> - incendio - Eletrocuzione 	<p>Attrezzature elettriche/elettroniche/impianti elevatori</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare sempre attrezzatura conforme alla norma CE e CEI ed in maniera corretta e opportunamente dimensionata per le esigenze del caso. - Sottoporre le attrezzature utilizzate a verifiche di sicurezza e manutenzione periodica. - Verificare se l'impianto elettrico supporta la potenza richiesta attraverso l'ufficio preposto. - Togliere tensione agendo sull'interruttore posto sulla linea di alimentazione della macchina ovvero procedere al distacco della spina elettrica. - Garantire la corretta aerazione ai macchinari che scaldano (frigoriferi fornì etc). - Utilizzare attrezzature elettriche autoalimentate anche per evitare l'uso di prolunghe. Ove ciò non sia possibile, servirsi dei punti di alimentazione più vicini alla zona di lavoro e far passare in alto i cavi che attraversano le aree di transito. In alternativa, fissare detti cavi al pavimento con nastro adesivo. - Fissare a parete delle prese multiple, posizionare i cavi di alimentazione delle attrezzature di lavoro all'interno di canaline protettive. - Utilizzare, per l'alimentazione delle attrezzature di lavoro, cavi privi di danneggiamenti, strappi e/o lacerazioni della guaina di isolamento. - Non lasciare mai aperte, al termine dei lavori, le camere stagne dove sono custodite schede elettroniche per l'azionamento di attrezzature elettriche (cancelli).

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio
---------	--	-------------------------------

			<ul style="list-style-type: none">- delimitare la zona interessata dai lavori dove potrebbero essere presenti elementi in tensione raggiungibili dalle persone e mantenere chiusi gli sportelli dei quadri elettrici qualora gli interventi non vengano svolti direttamente su di essi.- Assicurarsi che tutti rispettino il divieto di fumo e che la struttura sia protetta da impianti anticendio fissi e mobili. Non utilizzare ascensori in caso di incendio.- Utilizzare, ove presenti, impianti elevatori per il trasporto di materiali senza superare i limiti di peso indicati nella cabina.
--	--	--	--

Copia

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio

ATTIVITA'	VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZE	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	
		Possibili interferenze	Evento / Danno
LAVORI IN ALTEZZA (SU SCALE, TRABATTELLI, PAVIMENTAZIONI SOPRAEVLEVATE) INRENI ED ESTERNI R=3	<p>Presenza di altro personale in transito o che svolgono la propria attività lavorativa</p> <ul style="list-style-type: none"> - personale - visitatori - altri appaltatori/ prestatori d'opera/ terzi <p>Presenza di impianti e attrezzature in funzione</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Caduta oggetti - Caduta operatori dall'alto 	<p>MISURE COMPORTAMENTALI PER L'APPALTATORE</p> <p><u>operazioni</u> <u>posizione sopraelevata</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Nel caso di operazioni in posizioni sopraelevate (>2m) il personale dovrà essere appositamente formato: l'area interessata dai lavori dovrà essere sempre opportunamente, delimitata e protetta in modo che sia garantita la stabilità degli operatori che lavorano in altezza e la protezione dei passanti nell'area sottostante dalla caduta di oggetti. - Accertarsi della presenza di tutti i dispositivi di sicurezza per evitare cadute di persone/oggetti o il ribaltamento degli elementi. - In caso si intervenga su controsoffitti, controllare, al termine dei lavori, il perfetto ancoraggio degli elementi strutturali rimossi. <p>In nessun caso si dovrà appoggiare/arrampicarsi ad elementi/arredi di qualsiasi natura</p>

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio

ATTIVITÀ	VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZE		MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
	Possibili interferenze	Evento/Danno	
RACCOLTA RIFIUTI SPECIALI E NON, TRASPORTO NELLE AREE DI DEPOSITO R=3	Presenza di altro personale - Altri appaltatori - personale	- polvere - Principi di incendio - Intralci - Urti - Biologico	MISURE COMPORTAMENTALI PER L'APPALTATORE - Chiudere con nastro adesivo i sacchi di plastica per la raccolta dei rifiuti appena pieni. - Non lasciare i sacchi e l'attrezzatura per il trasporto dei rifiuti lungo le vie di transito e le uscite di emergenza, soprattutto mai davanti ai presidi antincendio. - Depositare i rifiuti non assimilabili agli urbani nelle zone all'esterno predisposte seguendo le indicazioni fornite dal Referente per l'esecuzione del contratto. - Rifiuti speciali: utilizzare gli appositi contenitori per il trasporto, e gli specifici DPI. In caso di presenza di rifiuti sanitari affidare il ritiro a ditte specializzate. - Rilasciare il formulario ai referenti indicati. - In caso di sversamento dei prodotti, segnalare l'emergenza ai referenti della sede, delimitare l'area, non far avvicinare: il personale, le altre ditte, i visitatori, per evitare scivolamenti e bonificare l'area con opportuno materiale (smaltito correttamente anch'esso), aerare correttamente solo dopo la bonifica. - rispettare la normativa ambientale in materia di stoccaggio trasposto e smaltimento dei rifiuti. - Assicurarsi che tutti rispettino il divieto di fumo e che la struttura sia protetta da impianti anticendio fissi e mobili. - Qualora tali attività comportino la produzione di polveri, provvedere alla loro rimozione tramite apparecchiature elettriche.

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio

ATTIVITÀ	VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZE		MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
	Possibili interferenze	Evento/Danno	
INCENDIO R=3	<p>Presenza di altro personale in transito</p> <ul style="list-style-type: none"> - personale - altri appaltatori/ prestatori d'opera/terzi - visitatori 	<ul style="list-style-type: none"> - traumi - intossicazione da fumo - incendio 	<p>MISURE COMPORTAMENTALI PER L'APPALTATORE</p> <ul style="list-style-type: none"> - E' obbligatorio lasciare sempre libere le vie di esodo e le uscite di emergenza. - Il materiale combustibile dovrà essere stoccati solo negli appositi depositi compartmentati in modo ordinato e nel quantitativo che rispetti il limite previsto.

Copia

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio
---------	--	-------------------------------------

8.**COORDINAMENTO DELLE FASI LAVORATIVE**

Ai fini del coordinamento generale tra Ente e Impresa e tra le imprese e lavoratori, utenti, visitatori della sede si prevedono i seguenti adempimenti da adottarsi, di volta in volta, in sinergia con i diversi operatori economici:

- individuazione di due soggetti responsabili del coordinamento, riguardo allo specifico appalto, nominati rispettivamente dall'Ente e dall'Impresa xxxx, che svolgano azioni di comunicazione, interfaccia, monitoraggio e quant'altro necessario affinchè si attuino gli obblighi previsti all'art. 26;
- organizzazione di una riunione preliminare finalizzata a concordare le procedure di sicurezza previste nel DUVRI;
- organizzazione di riunioni periodiche tra il Delegato del DLC, referente per l'appalto dell'ente, dott., ed il referente delegato per le attività appaltate; le modalità per lo svolgimento dei predetti incontri saranno definite in sede contrattuale;
- distribuzione puntuale e certa delle informazioni significative contenute nel DUVRI verso i lavoratori interessati dall'attuazione del contratto; il documento in questione deve essere facilmente fruibile e pubblicato sulla intranet aziendale;
- erogazione di una corretta e completa formazione ed informazione ai soggetti a qualunque titolo coinvolti nell'esecuzione del contratto e potenzialmente esposti a rischi interferenziali.

Non potrà essere iniziata alcuna operazione che crei interferenza all'interno della sede, da parte dell'impresa se non a seguito di avvenuta verbalizzazione, da parte del delegato del DLC, referente per l'appalto incaricato per il coordinamento.

In caso di inosservanza delle norme in materia di sicurezza o in caso di pericolo imminente per i lavoratori, il citato Delegato, potrà ordinare la sospensione delle attività, disponendone la ripresa solo quando sia di nuovo assicurato il rispetto della normativa vigente e siano ripristinate le condizioni di sicurezza e igiene del lavoro. Eventuali inosservanze delle procedure di sicurezza che possano dar luogo ad un pericolo grave ed immediato, daranno il diritto ad entrambe le parti di interrompere immediatamente le attività.

L'impresa appaltatrice è tenuta ad informare la Committenza circa l'eventuale esigenza di utilizzo di nuove ditte o lavoratori autonomi le cui attività potranno avere inizio solo dopo la verifica tecnico-amministrativa della Committenza e la firma del contratto.

Resta inteso che i lavoratori dell'impresa appaltatrice dovranno operare nel rispetto delle vigenti norme di sicurezza, predisponendo tutte le ulteriori misure che dovessero rendersi necessarie in relazione sia ai rischi comunicati, sia ai rischi derivanti dalla propria specifica attività da svolgere all'interno dei locali della Committenza.

In ogni caso l'impresa appaltatrice dovrà attenersi alle seguenti misure di coordinamento, di carattere generale, finalizzate all'eliminazione, o riduzione al minimo, delle possibili interferenze:

- Prestare la massima attenzione durante le manovre degli automezzi e rispettare i limiti di velocità;
- vigilare costantemente i lavoratori sull'uso dei DPI previsti e in dotazione;
- informare sempre i lavoratori sui rischi e sulle precauzioni da prendere nella manipolazione dei rifiuti;
- segnalare i tratti di pavimento con presenza di olio, polveri ecc... e prevedere percorsi alternativi;
- evitare accatastamenti almeno in altezza;
- rispettare la segnaletica di sicurezza.

Occorrerà mantenere tutte le condizioni di sicurezza esistenti (compreso il rispetto delle vie di transito, delle uscite di sicurezza, dell'accessibilità ai mezzi antincendio e di gestione delle emergenze), se del caso prevedendo inoltre una specifica integrazione della segnaletica antincendio e di emergenza esistente.

Occorrerà mantenere a disposizione per tutta la durata delle attività i presidi antincendio ritenuti necessari, in aggiunta a quelli già esistenti nell'ambiente di lavoro.

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio

9. CONSIDERAZIONI FINALI E CONCLUSIONI

Il DUVRI è un documento “dinamico” per cui la valutazione dei rischi da interferenza deve essere necessariamente aggiornata al mutare delle situazioni originarie, quali l’intervento di subappalti, lavoratori autonomi, ulteriori forniture e/o pose in opera nonché in caso di modifiche di tipo tecnico, logistico o organizzativo che si sono rese necessarie nel corso dell’esecuzione delle attività previste.

Il documento denominato “Emergenza Covid-19, Relazione sulle misure di sicurezza della sede del Consiglio Regionale del Lazio”, allegato al presente DUVRI, in caso di aggiornamento da parte del Consiglio regionale del Lazio, andrà a sostituire il precedente, previa comunicazione alla controparte, senza necessità di aggiornamento del DUVRI stesso.

Il presente documento viene redatto di concerto tra il Consiglio Regionale del Lazio e le aziende appaltatrici e viene conservato in copia originale presso la sede, formalizzandone il recepimento mediante opportuna ricevuta firmata da entrambe le parti.

Al presente documento vanno allegati il certificato di iscrizione alla Camera di Commercio, la dichiarazione sostitutiva atto di notorietà, il/i verbali di sopralluogo preventivo (di cui si allega bozza), il/i verbali di riunione di coordinamento (di cui si allega bozza), l’informativa sul trattamento dei dati personali

ROMA,

Appaltatore:

.....

Committente
e responsabile dell’esecuzione del contratto:

.....

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio
---------	--	-------------------------------------

Verbale di sopralluogo preventivo

Oggetto dell'appalto:

Il Committente, rappresentato dae l'Impresarappresentata dain data odierna hanno effettuato un sopralluogo congiunto.

E' stato discusso l'esito del sopralluogo preventivo effettuato sui luoghi ove si dovranno svolgere le attività stabilite, allo scopo di valutare i rischi presenti riferibili agli ambienti di lavoro ed alle interferenze standard, nonché di mettere l'Impresa nelle condizioni di informare i propri lavoratori sui rischi presenti nei luoghi dove essi dovranno operare, come richiesto dall'art. 26 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i.

Roma,....

Il Committente

L'Impresa

Copia

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio
---------	--	-------------------------------

Verbale di riunione di coordinamento

Oggetto dell'appalto:

Il Committente, rappresentato dae l'Impresarappresentata dain data odierna hanno effettuata una riunione di coordinamento.

Sono stati discussi i seguenti argomenti:

esame dei rischi specifici esistenti nell'ambiente di lavoro in cui andrà ad operare l'impresa; rischi da interferenze tra l'attività svolta nella sede e quella dell'Impresa e relative misure di prevenzione e protezione necessarie alla loro eliminazione o riduzione al minimo; misure di prevenzione e protezione adottate dall'Ente in relazione alla propria attività; misure di emergenza con particolare riguardo alla procedure contenute nel PE, alla dislocazione dei presidi antincendio e di primo soccorso, alla ubicazione e alle manovre sul quadro elettrico e sui vari impianti presenti nella sede, ai nominativi degli addetti alle squadre di emergenza; fissazione delle procedure previste nel DUVRI; integrazione del DUVRI, prima dell'inizio delle attività, con riferimento ai rischi da interferenza reali nei luoghi dove sarà espletato l'appalto; l'integrazione sottoscritta dall'esecutore integra gli atti contrattuali.

Roma,....

Il Committente

L'Impresa

Rev. 05	DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA	Consiglio Regionale del Lazio
---------	--	-------------------------------



ADDENDUM AL DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI
PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEI LUOGHI DI LAVORO
secondo i disposti del D. Lgs 81/08 artt. 28 e 29 e s.m.i.

Roma, 27 marzo 2023

Il Datore di Lavoro:

Dott. Ing. Vincenzo Ialongo

Il Responsabile del Servizio di Prevenzione, e Protezione dai Rischi

Geom. Davide Antoci

Il Medico Competente:

Dott. Mauro Marciano

Per presa visione i Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza:

Dott. Ugo Degl'Innocenti

Dott. Fabrizio Maria Galeani

Sig. Nicola Tranzi

ALLEGATO 9

Affidamento in concessione del servizio di gestione mensa, bar-tavola calda, distribuzione automatica e buvette
presso la sede del Consiglio regionale del Lazio, via della Pisana 1301 – Roma

SERVIZIO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
AI SENSI DEL D.M. 10/03/2020 (G.U. N.90 DEL 4 APRILE 2020) E D.M. 6 NOVEMBRE 2023 (PUBBLICATO IN
G.U. N. 282 DEL 2 DICEMBRE 2023, IN VIGORE DAL 1° APRILE 2024)

PIANO ECONOMICO E FINANZIARIO

CIG:

PIANO ECONOMICO E FINANZIARIO APPALTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO BAR TAVOLA CALDA, MENSA, DISTRIBUZIONE AUTOMATICA E BUVETTE DEL CONSIGLIO REGIONALE DEL LAZIO

SEDE DI VIA DELLA PISANA 1301

<i>Andamento economico della concessione nel quinquennio</i>									TOTALE (5 Anni)
A	Servizio Mensa	Annualità Standard	2025	2026	2027	2028	2029	2030	
	Ricavi (anno)	201.600,00 €	117.600,00 €	201.600,00 €	201.600,00 €	201.600,00 €	201.600,00 €	84.000,00 €	1.008.000,00 €
B	Bar - Tavola Calda								
	Ricavi (anno)	254.600,00 €	148.516,67 €	254.600,00 €	254.600,00 €	254.600,00 €	254.600,00 €	106.083,33 €	1.273.000,00 €
C	Distributori Automatici (Vending)								
	Ricavi (anno)	43.800,00 €	25.550,00 €	43.800,00 €	43.800,00 €	43.800,00 €	43.800,00 €	18.250,00 €	219.000,00 €
D	Ricavi Totali (A + B + C)	500.000,00 €	291.666,67 €	500.000,00 €	500.000,00 €	500.000,00 €	500.000,00 €	208.333,33 €	2.500.000,00 €
E	Materia prima	160.000,00 €	80.000,00 €	160.000,00 €	165.000,00 €	170.000,00 €	175.000,00 €	90.000,00 €	840.000,00 €
F	Costo del Personale	310.000,00 €	155.000,00 €	310.000,00 €	310.000,00 €	310.000,00 €	310.000,00 €	155.000,00 €	1.550.000,00 €
G	Spese Generali	20.000,00 €	10.000,00 €	20.000,00 €	20.000,00 €	20.000,00 €	20.000,00 €	10.000,00 €	100.000,00 €
H	Ammortamenti	12.000,00 €	5.000,00 €	12.500,00 €	12.500,00 €	12.500,00 €	12.500,00 €	5.000,00 €	60.000,00 €
									0,00 €
L	Oneri a carico della S.A.	60.000,00 €	35.000,00 €	60.000,00 €	60.000,00 €	60.000,00 €	60.000,00 €	25.000,00 €	300.000,00 €
M	Canone concessione	8.000,00 €	4.000,00 €	8.000,00 €	8.000,00 €	8.000,00 €	8.000,00 €	4.000,00 €	40.000,00 €

ALLEGATO 10

Affidamento in concessione del servizio di gestione mensa, bar-tavola calda, distribuzione automatica e buvette
presso la sede del Consiglio regionale del Lazio, via della Pisana 1301 – Roma

SERVIZIO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
AI SENSI DEL D.M. 10/03/2020 (G.U. N.90 DEL 4 APRILE 2020) E D.M. 6 NOVEMBRE 2023 (PUBBLICATO IN
G.U. N. 282 DEL 2 DICEMBRE 2023, IN VIGORE DAL 1° APRILE 2024)

TABELLA CCNL
SETTORI PUBBLICI ESERCIZI, RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE E TURISMO
CIG:

MINISTERO DEL LAVORO E DELLE POLITICHE SOCIALI
 Direzione Generale dei Rapporti di Lavoro e delle Relazioni Industriali - Div. IV

COSTO ORARIO DEL LAVORO PER I DIPENDENTI DA AZIENDE DEI SETTORI PUBBLICI ESERCIZI, RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE E TURISMO

DICEMBRE 2021

Livelli	A	B	1	2	3	4	5	6S	6	7
A - Elementi della Retribuzione										
Paga base conglobata	26.990,28	24.942,84	23.193,48	21.146,28	19.908,84	18.752,28	17.548,08	16.849,80	16.601,64	15.517,80
Anzianità (tre scatti)	1.468,80	1.413,00	1.357,20	1.301,40	1.254,96	1.189,80	1.171,44	1.125,00	1.115,64	1.096,92
Indennità di funzione	900,00	840,00								
A - TOTALE	29.359,08	27.195,84	24.550,68	22.447,68	21.163,80	19.942,08	18.719,52	17.974,80	17.717,28	16.614,72
B - Oneri Aggiuntivi										
Tredicesima	2.446,59	2.266,32	2.045,89	1.870,64	1.763,65	1.661,84	1.559,96	1.497,90	1.476,44	1.384,56
Quattordicesima	2.324,19	2.148,57	1.932,79	1.762,19	1.659,07	1.562,69	1.462,34	1.404,15	1.383,47	1.293,15
B - TOTALE	4.770,78	4.414,89	3.978,68	3.632,83	3.422,72	3.224,53	3.022,30	2.902,05	2.859,91	2.677,71
C - Oneri previd. e ass.vi										
Inps (29,70%)	10.136,57	9.388,39	8.473,22	7.745,91	7.302,20	6.880,48	6.457,32	6.200,42	6.111,43	5.729,85
Fondo di integrazione salariale (Fis) (0,43%)	146,76	135,93	122,68	112,15	105,72	99,62	93,49	89,77	88,48	82,96
Inail (2,40%)	819,12	758,66	684,70	625,93	590,08	556,00	521,80	501,04	493,85	463,02
C - TOTALE	11.102,45	10.282,98	9.280,60	8.483,99	7.998,00	7.536,10	7.072,61	6.791,23	6.693,76	6.275,83
D - Altri Oneri										
Elemento Economico di Garanzia	186,00	186,00	158,00	158,00	158,00	140,00	140,00	112,00	112,00	112,00
Trattamento fine rapporto	2.528,14	2.341,54	2.113,29	1.931,89	1.821,22	1.716,05	1.610,51	1.546,43	1.524,24	1.429,07
Contributo EBT	69,28	64,02	59,53	54,28	51,10	48,13	45,04	43,25	42,61	39,83
Assistenza QuAS	374,00	374,00								
Assistenza sanitaria integrativa			158,40	158,40	158,40	158,40	158,40	158,40	158,40	158,40
Previdenza complementare (adesione 30%)	61,95	57,37	51,78	47,34	44,62	42,05	39,46	37,89	37,35	35,02
D - TOTALE	3.219,37	3.022,93	2.541,00	2.349,91	2.233,34	2.104,63	1.993,41	1.897,97	1.874,60	1.774,32
COSTO ANNUO	48.451,68	44.916,64	40.350,96	36.914,41	34.817,86	32.807,34	30.807,84	29.566,05	29.145,55	27.342,58
COSTO ORARIO	30,21	28,00	25,16	23,01	21,71	20,45	19,21	18,43	18,17	17,05

ORARIO DI LAVORO	40 ore
Ore teoriche (40 x 52,2 settimane)	2.088
Ore non lavorate per:	
Ferie (gg. 26)	173
Festività soppresse (gg. 1)	7
Permessi retribuiti	104
Festività (gg. 12)	80
Malattia, gravidanza, infortunio (gg.15)	100
Assemblee sindacali, permessi (gg. 2)	13
Formazione, permessi D.Lgs.vo 81/08 (gg.1)	7
Totali ore mediamente non lavorate	484
Ore mediamente lavorate	1.604



**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE
DEL SERVIZIO DI GESTIONE MENSA, BAR-TAVOLA CALDA,
DISTRIBUZIONE AUTOMATICA E BUVETTE PRESSO LA SEDE
DEL CONSIGLIO REGIONALE DEL LAZIO, VIA DELLA PISANA
1301 – ROMA**

CIG:

**SERVIZIO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
AI SENSI DEL D.M. 10/03/2020 (G.U. N.90 DEL 4 APRILE 2020) E D.M. 6 NOVEMBRE
2023 (PUBBLICATO IN G.U. N. 282 DEL 2 DICEMBRE 2023, IN VIGORE DAL 1° APRILE
2024)**

SCHEMA DI CONTRATTO

CONTRATTO DI APPALTO
TRA

“CONSIGLIO REGIONALE DEL LAZIO”, con sede in Roma, Via della Pisana n. 1301, C.F.: 80143490581, nella persona del Direttore _____ - del predetto Ente, nato a _____, il _____, C.F.: _____, domiciliato a Roma presso la sede del Consiglio regionale del Lazio (di seguito: “Amministrazione”);

E

_____ con sede legale in _____, Via/Piazza _____, n. _____, rappresentato nella persona di _____, nato a _____ il _____ C.F.: _____ in qualità di _____ (di seguito: “operatore”),

PREMESSO

- che, con determinazione n. _____ del _____, il Consiglio regionale del Lazio (di seguito: "Amministrazione") ha indetto una procedura aperta per l'affidamento quinquennale del servizio di gestione della mensa e del bar- tavola calda, distribuzione automatica e *buvette* nella sede del Consiglio regionale del Lazio, in Via della Pisana 1301, per una durata di 60 (sessanta) mesi e un importo a base d'asta € 2.263.540,82 (euro: duemilioniduecentosessantatremilacinquecentoquaranta/82), oltre IVA di legge, comprensivo degli oneri per la sicurezza, da aggiudicare con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, approvandone il relativo bando e indicando il responsabile unico di progetto incaricato di procedere in tal senso;
- che con la medesima determinazione è stata approvata la documentazione di gara;
- che, con successiva determinazione n. _____ del _____ è stata avviata la procedura di gara per la selezione del concessionario;
- che il bando è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea in data

_____ n. _____, sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. _____ del _____, _____ e sul sito internet istituzionale della Amministrazione;

- che, con successiva determinazione n. _____ del _____ è stata definitivamente approvata l'aggiudicazione in favore dell'operatore _____ (di seguito: "operatore"), per un corrispettivo offerto di € _____, oltre IVA al _____ %, avendo la stessa ottenuto un punteggio finale di _____ in quanto più vantaggioso per l'Amministrazione oltre all'impegno assunto a corrispondere un canone di concessione di cui al successivo art. 29 per l'intera durata del contratto pari a € 40.000,00 (euro quarantamila/00);
- che l'operatore risulta in regola con il versamento dei contributi e dei premi e accessori e con le disposizioni previste per la contraenza con le pubbliche amministrazioni;
- che l'Amministrazione ha già svolto le verifiche d'ufficio previste dalla vigente normativa in materia di contratti pubblici nei confronti dell'Aggiudicatario;
- che l'operatore ha prodotto tutta la documentazione necessaria per la stipula del contratto con l'Amministrazione, prevista dalla legge e dalla *lex specialis* della gara, talché l'aggiudicazione è anche efficace e sono realizzate tutte le condizioni per la stipula del contratto di affidamento delle prestazioni;
- che le parti convengono che tutte le prescrizioni contenute o rinvenienti dal Capitolato speciale e tecnico di Concessione ed i suoi allegati, dal Disciplinare di Concessione ed i suoi allegati, nonché l'offerta tecnica ed economica, i relativi allegati, gli atti, le clausole e le condizioni menzionate nel presente contratto sono di chiara comprensione, espressamente convenute ai fini del consenso alla stipula e non devono intendersi di mero stile.

Tutto ciò premesso e ritenuto quale parte integrante e sostanziale del presente atto,

STIPULANO QUANTO SEGUE

ART. 1
Premesse

Le premesse costituiscono parte integrante ed essenziale del presente contratto. Con la stipula del presente contratto di concessione, il Consiglio Regionale del Lazio, come sopra rappresentato e domiciliato, affida alla _____, come sopra rappresentata e domiciliata, il servizio di mensa, il servizio di distribuzione automatica, il servizio bar – tavola calda e buvette (di seguito: servizio), in favore del personale e dei visitatori alle condizioni che seguono.

ART. 2
Comunicazioni Preliminari

Tutte le comunicazioni tra le parti avverranno tramite posta elettronica certificata ai seguenti indirizzi:

- -per l'Amministrazione: tecnicoconsiglio@cert.consreglazio.it;
- -per l'operatore: _____

Al fine dell'esecuzione del presente contratto e di migliorare la gestione delle prestazioni, l'Amministrazione indica, quale Direttore dell'Esecuzione il seguente: _____
tel. _____ e-mail _____.

Per l'operatore il ruolo di responsabile della Commessa è assunto da _____, in qualità di _____. In caso di assenza o impedimento l'operatore è tenuto a comunicare immediatamente il nominativo del nuovo responsabile o del sostituto.

Tutte le intimazioni, le assegnazioni di termini ed ogni altra notificazione o comunicazione dipendente dalle norme vigenti e dal contratto di appalto, come da qualsiasi circostanza di fatto, cui occorre attribuire data certa, sono sottoposte alla firma del Direttore del Servizio su predisposizione del responsabile unico del progetto o del direttore dell'esecuzione, a mezzo PEC. Comunicazioni o notificazioni effettuate da altri soggetti sono nulle e non obbligano le parti contraenti finché non vengano recapitate o ratificate con identiche modalità.

ART. 3
Norme regolatrici dell'appalto

Le parti si obbligano reciprocamente ad eseguire l'appalto con l'osservanza dei seguenti patti, oneri e condizioni previsti.

Il servizio è disciplinato:

- a) dal presente contratto (di seguito: “contratto”);
- b) dal Capitolato speciale e tecnico di concessione (di seguito: “capitolato”), dal Disciplinare di concessione e da tutti i documenti di gara;
- c) dall’offerta tecnica ed economica del Concessionario;
- d) dal “Patto d’integrità”, sottoscritto dal Concessionario in sede di partecipazione alla gara;
- e) dal “DUVRI”;
- f) dalle disposizioni contenute nella normativa di cui al d.lgs. 36/2023 (“Codice”), in particolare dagli artt. da 176 a 192;
- h) dalle disposizioni in materia di sicurezza e di igiene sui luoghi di lavoro;
- i) dalle disposizioni in materia di igiene e sicurezza alimentare;
- l) dalle disposizioni in materia di “Criteri Ambientali Minimi”, di cui al Decreto del Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 marzo 2020 (pubblicato sulla G.U.R.I., Serie Generale, n. 90 del 4 aprile 2020) e del D.M. 6 novembre 2023 (pubblicato sulla G.U.R.I., Serie Generale, n. 282 del 2 dicembre 2023, in vigore dal 1° aprile 2024);
- m) dalle consuetudini e dagli usi;
- n) dalle istruzioni operative che saranno emanate dall’Amministrazione, nel corso dell’esecuzione del servizio.

In caso di discordanza tra il presente contratto e le disposizioni del disciplinare e del capitolato, queste ultime prevarranno.

ART. 4 Oggetto

L’oggetto della concessione è la gestione dei servizi di mensa, bar-tavola calda e distribuzione automatica interni alla sede del Consiglio regionale del Lazio, destinati al personale regionale ed alle persone accreditate o comunque autorizzate ad accedere alla sede. In particolare, i servizi oggetto sono destinati al personale dipendente del Consiglio regionale ed assimilati, ai consiglieri, agli assessori regionali nonché ai visitatori autorizzati all’accesso in sede.

Il servizio comprende la possibilità di gestire anche un bar-ristorante denominato “buvette”, ad esclusivo beneficio di Autorità, dei Consiglieri regionali (n.b.: assemblea legislativa

composta da n. 50 Consiglieri eletti, oltre assessori regionali, quando presenti) e di ospiti, collocato in locali adiacenti all'aula consiliare.

È prevista anche la gestione dei distributori automatici (*vending*) dislocati nei punti strategici della sede di Via della Pisana n. 1301 e nella sede distaccata di Via Lucrezio Caro n. 67.

Il servizio dovrà essere eseguito secondo le modalità definite nell'art. 1 del Capitolato speciale e tecnico di concessione, al quale si fa espressamente rinvio ed in base all'offerta tecnica presentata dalla Società in sede di gara che viene integralmente recepita.

Le attività, sinteticamente, consistono in:

- fruizione conforme alla destinazione dei locali allestiti con apparecchiature e attrezzature necessarie per l'espletamento del servizio proposto;
- fornitura di elettrodomestici per la ristorazione collettiva e di beni accessori e strumentali;
- approvvigionamento, preparazione e somministrazione di bevande, prodotti alimentari e pasti per l'esercizio delle attività;
- espletamento del servizio di gestione integrata mensa aziendale, distribuzione automatica (*vending*), bar-tavola calda e buvette;
- pulizia dei locali e degli spazi adibiti allo svolgimento del servizio, alla preparazione, distribuzione e al consumo dei pasti o dei generi da bar, dei locali ad essa annessi, inclusi servizi igienici, quali risultanti dalle planimetrie;
- pulizia degli arredi, dei macchinari e delle attrezzature, delle stoviglie e degli utensili utilizzati;
- raccolta dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti o dei generi da bar ed il convogliamento degli stessi presso l'isola ecologica individuata dall'Amministrazione;
- effettuazione di manutenzioni ordinarie e straordinarie degli elettrodomestici ed apparecchiature adibite al servizio, ed ogni altra attività funzionale alla ottimale conduzione e gestione delle attività;
- esecuzione di qualunque operazione, non esplicitamente indicata, utile per fornire un servizio puntuale, efficiente, qualitativamente elevato e rispettoso dell'ambiente.

Il Concessionario si obbliga a prestare il servizio nel rispetto delle specifiche di qualità e quantità non inferiori a quelle dichiarate nell'offerta tecnica valutata.

A titolo di corrispettivo delle prestazioni, al Concessionario è riconosciuto il diritto di gestire funzionalmente e sfruttare economicamente l'oggetto della concessione, con assunzione a

proprio carico del rischio operativo legato alla gestione, nonché nel riconoscimento di contributo in conto gestione ed investimenti per garantire l'equilibrio economico dell'operazione, dell'importo indicato all'art. 21, in considerazione della dichiarazione di sede disagiata per gli immobili di via della Pisana che ospitano gli uffici di supporto e l'assemblea legislativa delle regione Lazio e degli obblighi di servizio imposti (apertura non programmabile della buvette con orari e utenti non predefiniti).

L'oggetto della concessione è a domanda individuale, pertanto, il Concessionario non può avanzare alcuna pretesa, né richiedere modifiche del contratto, per la mancata o ridotta fruizione da parte degli utenti.

Conformemente a quanto specificato all'art. 29 del Capitolato, il Concessionario si obbliga ad accettare dall'utenza, in luogo del pagamento in denaro contante o in moneta elettronica, anche i buoni pasto elettronici in dotazione al personale dell'Amministrazione, ovvero altra moneta elettronica acquisita in corso di contratto.

Durante la validità contrattuale, potrà essere necessario modificare la società emittente il buono pasto e/o il valore facciale del buono stesso; in tale ipotesi il Concessionario sarà obbligato a convenzionarsi con la nuova società.

Ai fini del pagamento dei singoli pasti si tiene in considerazione il valore facciale dei buoni pasto, non rilevando le eventuali commissioni richieste dalle società emittitrici.

Il Concessionario si obbliga ad utilizzare opportuni strumenti per consentire ai dipendenti dell'Amministrazione e categorie equiparate l'utilizzo, anche parziale, del buono pasto.

Per i cibi e le bevande afferenti al servizio bar-tavola calda e buvette, per i prodotti in vendita nei distributori automatici, nonché per ogni tipologia di menù mensa, sono corrisposti i corrispettivi come da offerta economica, da intendersi qui integralmente recepita.

Il Concessionario dichiara che nella determinazione del prezzo offerto ha tenuto conto di tutti gli elementi economici, tecnici e di tempistica indicati negli atti di gara, i quali sono stati determinati, secondo propria valutazione di convenienza, prendendo in considerazione le ultime variazioni dei prezzi di mercato di tutti i beni ed i servizi necessari.

Dichiara anche che l'offerta tiene conto della proiezione quinquennale del contratto, al fine di conteggiarvi i relativi incrementi o decrementi.

Le prestazioni contrattuali devono essere eseguite secondo le specifiche contenute nel Capitolato, così come integrato dall'offerta tecnica valutata. Il Concessionario effettua il servizio esclusivamente negli appositi locali e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità, nei giorni e secondo gli orari di seguito riportati. Il servizio mensa ha luogo, di

norma, nei cinque giorni di ogni settimana dal lunedì al venerdì compresi, salvo le festività infrasettimanali di chiusura uffici, nella fascia oraria dalle ore 13:00 alle ore 15:00, con le modalità indicate negli artt. 24, 25, 26 e 27 del Capitolato e secondo quanto specificatamente indicato nell'offerta tecnica.

Il servizio bar-tavola calda è espletato nella fascia oraria dalle ore 8:00 alle ore 18:00, dal lunedì al venerdì, secondo le modalità di cui all'art. 31 del Capitolato e secondo quanto specificatamente indicato nell'offerta tecnica.

Il servizio di buvette è erogato con le modalità di ristorazione tradizionale (servizio al tavolo con menu *à la carte*) e viene prestato con cadenze e orari preventivamente concordati con l'Amministrazione e svolto principalmente durante l'ora di pranzo, dalle ore 13:00 alle ore 15:00, salvo diversa indicazione dell'Amministrazione, di norma nei giorni di sedute del Consiglio Regionale, secondo le modalità di cui all'art. 32 del Capitolato. In caso di prosecuzione dei lavori dell'aula o in eventi eccezionali, l'Amministrazione si riserva la facoltà di avvisare nella stessa giornata il Concessionario della necessità di erogare i servizi al di fuori degli orari sopra indicati, a parità di condizioni economiche. È consentito convenire un menu semplificato. L'Amministrazione può disporre, anche su richiesta del Concessionario, la sospensione e/o la chiusura anticipata dei servizi previsti nel presente contratto.

La quantità dei generi alimentari per la confezione dei pasti deve corrispondere a quanto riportato nell'allegato 1 del Capitolato.

La qualità e le proprietà organolettiche dei generi alimentari utilizzati devono conformarsi a quanto previsto nell'allegato 2 del Capitolato ed a quanto specificatamente proposto nell'offerta tecnica con la possibilità di scegliere, per quanto riguarda il servizio mensa, su tre principale tipologie alternative di somministrazione:

1. acquistare un menu "pasto completo" composto da un primo, un secondo, un contorno e il pane, somministrati al self-service di cui all'art. 9 lett. 2a;
2. acquistare i piatti singoli, scegliendoli tra quelli presenti nell'offerta giornaliera;
3. acquistare i piatti singoli preparati in modalità "espressa" di cui all'art. 9 lett. 2b.

L'utenza operata la scelta della modalità di somministrazione indicata all'art. 25 del Capitolato paga il corrispettivo secondo il listino prezzi servizio mensa affisso in luogo ben visibile all'interno del locale mensa.

Nell'ambito del servizio di bar-tavola calda indicativamente saranno presenti i seguenti prodotti: brioche e dolci, focacce, pizza in tranci e a spicchio, panini, tramezzini, toast e snack

salati, insalate e macedonie di frutta, spremute, frullati di frutta ed estratti di frutta e verdura, yoghurt e gelati confezionati. Il listino dei prezzi di vendita dovrà essere affisso nel bar in luogo ben visibile. Il Concessionario consenta di consumare il pasto anche in modalità take – away, con ritiro delle “lunch box” all’interno di una fascia oraria concordata presso la mensa oppure al bar – tavola calda. Con le stesse modalità, al fine di contrastare gli sprechi alimentari, dovrà essere possibile acquistare dopo la chiusura della mensa, sempre in modalità take – away, le pietanze non vendute e ben conservate a un prezzo simbolico (sconto non inferiore al 50% del prezzo di listino offerto dall’operatore economico).

Il Concessionario deve garantire, in favore degli utenti che ne facciano richiesta con prenotazione anticipata di almeno 24 ore, la preparazione di pasti per celiaci, allergici o per specifiche intolleranze alimentari, così come previsto all’art. 26 del Capitolato e più specificatamente nell’offerta tecnica.

ART. 5

Durata della concessione e diritto di recesso

La concessione ha durata di anni 5 (cinque) a far data dalla stipula contrattuale o dal verbale di avvio del servizio o altro atto equipollente.

Per motivi di interesse pubblico, debitamente accertati e comunicati, l’Amministrazione può recedere in qualsiasi momento dal contratto, con un obbligo di preavviso scritto di giorni novanta. In tal caso, si fa rinvio a quanto stabilito nell’art. 190, d.lgs. 36/2023. A titolo di indennizzo, è dovuto al Concessionario un importo pari al 10% del valore delle prestazioni rimaste ancora da eseguire.

Non sono in alcun caso ammessi la disdetta o il recesso parziali del concessionario da singoli servizi (a titolo esemplificativo, solo bar; solo distribuzione automatica; sola mensa; sola buvette). L’abbandono o il rifiuto costituisce grave inadempimento contrattuale sanzionato con la risoluzione ai sensi dell’art. 1456 c.c., senza preventiva diffida ad adempiere o costituzione in mora, con la conseguenza di trattenere la garanzia definitiva in conto di eventuali, maggiori danni.

ART. 6
Luogo di esecuzione del servizio

Il servizio sarà svolto principalmente presso la sede del Consiglio Regionale del Lazio, via della Pisana n. 1301. Per la sede di via Lucrezio Caro n. 67 è previsto il servizio di distribuzione automatica (vending) per la somministrazione di bevande calde, fredde, nonché prodotti confezionati, spuntini dolci e salati, integratori alimentari etc.

Il Consiglio dichiara che i locali sono conformi alle vigenti normative in materia sanitaria, ambientale, di inquinamento e di sicurezza antinfortunistica al fine dello svolgimento delle attività di cui al presente contratto e pertanto si impegna a rilasciare all'operatore, a richiesta, copia delle autorizzazioni, certificazioni e denunce previste dalla legge.

I locali dove è previsto lo svolgimento del servizio in concessione sono già muniti di arredi, elettrodomestici ed impianti fissi (elettrico, idrico, condizionamento, etc.), banchi bar e banchi per la consumazione dei pasti con sistema self-service per la mensa; nonché appositi locali retrostanti da adibire a cucina, stoccaggio e preparazione degli alimenti, spogliatoi del personale e servizi igienici.

L'operatore si impegna ad acquisire tutte le autorizzazioni necessarie per l'esecuzione delle migliorie proposte nell'offerta tecnica e a produrre le certificazioni previste dalla vigente normativa.

Il Concessionario si obbliga a conservare e custodire ed utilizzare con cura e diligenza i beni e le attrezzature in uso, siano esse di proprietà propria che quelle acquisite in comodato d'uso, noleggio e di proprietà della concedente di cui al verbale di consistenza di cui al presente articolo, nel rispetto delle norme di igiene e di quelle relative alla sicurezza di cui al d.lgs. 81/2008, nonché di quanto previsto dai manuali di manutenzione delle attrezzature, garantendo l'Amministrazione nel caso in cui il danneggiamento o la sottrazione di tali beni sia ascritta al comportamento colpevole della stessa.

Per tutta la durata, a far data da quanto stabilito nell'art. 5, l'Amministrazione consegna al Concessionario i locali, di cui al precedente capoverso. Il Concessionario, di-venuto custode, si impegna ad utilizzare gli spazi concessi e le relative pertinenze con diligenza professionale, e comunque ai soli fini dell'esecuzione del servizio. Sarà vietata la sub-concessione a terzi, sia pubblici che privati, dell'uso anche saltuario dei locali concessi o di parte di essi, senza il preventivo consenso scritto dell'Amministrazione.

All'interno dei locali, il Concessionario non può concedere a terzi spazi a uso pubblicitario, se non previa autorizzazione dell'Amministrazione.

Il contratto di concessione decorre dalla data di avvio del servizio e dalla sottoscrizione del verbale di consegna di cui all'art. 4 del Capitolato, data in cui sono consegnati i locali e le aree oggetto della concessione.

Le condizioni dei locali, lo stato d'uso dei beni e di tutte le attrezzature esistenti al momento della consegna, risultano da apposito verbale, redatto e sottoscritto dalle parti, con le modalità di cui all'art. 4 ("verbale di consegna dei locali") del Capitolato, in giorno e ora tale da assicurare l'avvio del la Concessione.

Le modalità per l'accesso ai locali sono indicate in dettaglio all'art. 4.2 del Capitolato.

Alla scadenza di cui all'art. 5 ovvero ad altra scadenza anticipata, il Concessionario è tenuto alla riconsegna dei locali nello stato in cui li aveva ricevuti, salvo l'ordinario deperimento derivante dall'uso.

All'atto della riconsegna sarà redatto apposito "verbale di riconsegna", con le modalità di cui al successivo art. 12.

Alla scadenza, le spese per i ripristini, ove non giustificati dal degrado d'uso, saranno economicamente quantificate per essere addebitate al Concessionario attraverso l'incameramento, totale o parziale, della garanzia fidejussoria prestata di cui all'art. 22, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione al risarcimento degli eventuali maggiori danni riscontrati.

4ART.7 Accesso ai locali

L'accesso del personale addetto al servizio (staff per la gestione), di cui all'apposito elenco descritto all'art. 10 del Capitolato speciale e tecnico di concessione, dovrà essere effettuato previa identificazione presso la postazione della vigilanza situata all'ingresso della sede. A tal fine, al personale impiegato nel servizio sarà consegnato un tesserino personale non cedibile o utilizzabile da terzi.

Il Concessionario, ai fini dell'autorizzazione all'accesso, dovrà altresì comunicare all'Amministrazione i nominativi dei fornitori, dei vettori nonché quelli del personale addetto alle consegne.

Nei locali oggetto della concessione, adibiti alla preparazione dei cibi e in quelli destinati a magazzino non sarà consentito l'accesso ad alcuno, fatta eccezione per il R.U.P., il D.E.C. o loro delegati, gli incaricati della vigilanza armata, gli operatori dei servizi di pulizie per le

attività periodiche, e della manutenzione edile ed impiantistica dell’Amministrazione.

L’Amministrazione, in ogni caso, si riserva la facoltà di accesso in qualunque momento, per effettuare verifiche sullo stato d’uso e sul mantenimento dei locali, nonché sulle attrezzature ed i materiali ed alimenti in essi custoditi, o per ogni altra esigenza di servizio debitamente comunicata anche senza preavviso.

Al termine dell’orario di effettuazione dei servizi in oggetto non è consentito l’accesso. Il gestore, pertanto, si obbliga a chiudere gli accessi, trattenendo con sé le chiavi. Si specifica opportunamente che copia delle chiavi è in deposito dell’Amministrazione, in busta sigillata, trattenuta dal soggetto gestore del servizio di vigilanza armata, per le necessità di sicurezza dei locali.

ART. 8

Locali e spazi in concessione, allestimento e arredamento

Per l’espletamento del servizio, l’Amministrazione mette a disposizione i locali, meglio descritti nelle planimetrie di cui all’allegato 6 del capitolato, a norma con le disposizioni di legge, già muniti di arredi ed impianti fissi (elettrico, idrico, condizionamento, etc.), banchi bar e banchi per la consumazione dei pasti con sistema *self-service* per la mensa, nonché appositi locali retrostanti adibiti a cucina, a stoccaggio e preparazione degli alimenti, a spogliatoi del personale e servizi igienici.

Per tutta la durata, l’Amministrazione consegna al concessionario i locali mensa, cucina, bar e *buvette* e spazi serventi, nonché le aree per l’installazione dei distributori automatici, di cui al precedente capoverso. Il Concessionario si impegna ad utilizzare gli spazi concessi e le relative pertinenze ai soli fini dell’esecuzione del servizio. Sarà vietata la concessione a terzi, sia pubblici che privati, dell’uso anche saltuario dei locali concessi o di parte di essi, senza il preventivo consenso scritto dell’Amministrazione.

All’interno dei locali, il gestore non potrà concedere a terzi spazi a uso pubblicitario, senza il preventivo consenso scritto dell’Amministrazione.

Le condizioni dei locali, dei beni e di tutte le attrezzature al momento della consegna risulteranno da apposito verbale, redatto e sottoscritto dalle parti.

Ove necessario, la consegna potrà precedere di alcuni giorni l’effettivo inizio delle attività. Il verbale costituirà inoltre elemento di confronto rispetto al corrispondente verbale di restituzione.

All'avvio del servizio, il Concessionario dovrà predisporre quanto necessario, in particolare:

- 1) curare le pratiche amministrative relative al rilascio dei permessi, delle autorizzazioni e delle licenze d'esercizio;
- 2) dotare i locali adibiti di quanto necessario alla corretta esecuzione del servizio;
- 3) dotarsi di uno o più POS per i buoni elettronici e per la moneta elettronica.

Il Concessionario si obbliga a conservare e a custodire ed utilizzare con cura e diligenza i beni e le attrezzature in uso, acquisite dalla concedente, di cui al verbale di consistenza di cui al presente articolo, nel rispetto delle norme di igiene e di quelle relative alla sicurezza di cui al d.lgs. 81/2008, nonché di quanto previsto dai manuali di manutenzione delle attrezzature, che vengono tenuti a disposizione del concessionario da parte del R.U.P.

In caso di mancata ottemperanza anche ad una sola delle suddette prescrizioni, l'Amministrazione dirama una dettagliata contestazione per iscritto, con costituzione in mora e intimazione ad adempiere nei successivi 7 (sette) giorni lavorativi, applicando immediatamente e in via amministrativa una penale giornaliera di € 1.000,00 (euro: mille/00). In tutti i casi di perdurante inottemperanza, anche parziale, comunque imputabile al Concessionario, il contratto è risolto, ai sensi dell'art. 1453, c.c.

La risoluzione determinerà l'incameramento della garanzia definitiva in conto di eventuali, maggiori danni.

ART. 9

Divieto di variazione della destinazione d'uso dei locali e dell'uso dei macchinari

L'Amministrazione concede i locali adibiti allo svolgimento del servizio per le esclusive finalità della gestione del servizio. È fatto espresso divieto al concessionario di modificare, anche parzialmente, la destinazione d'uso dei locali, dei macchinari e delle attrezzature. Non potrà modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi e/o la posizione degli impianti e dei macchinari utilizzati.

Il Concessionario potrà apportare esclusivamente le modifiche e le migliorie tecnologiche e funzionali indicate nel progetto tecnico allegato all'offerta tecnica valutata, che è parte integrante del presente contratto.

In caso di mancata ottemperanza anche ad una sola delle suddette prescrizioni, l'Amministrazione dirama una dettagliata contestazione per iscritto, con costituzione in mora e intimazione ad adempiere nei successivi 7 (sette) giorni lavorativi, applicando

immediatamente e in via amministrativa una penale giornaliera di € 1.000,00 (euro: mille/00). In tutti i casi di perdurante inottemperanza, anche parziale, comunque imputabile al Concessionario, il contratto è risolto, ai sensi dell'art. 1453, c.c.

La risoluzione determinerà l'incameramento della garanzia definitiva in conto di eventuali, maggiori danni.

È tuttavia consentito fare proposte scritte all'Amministrazione, finalizzate ad un'ottimale gestione del servizio ed all'esecuzione secondo principi e criteri informatori della presente concessione.

ART. 10

Pulizia dei locali, delle attrezzature e gestione dei rifiuti

Il Concessionario dovrà mantenere nel massimo ordine ed in perfetta pulizia i locali e gli spazi messi a disposizione dall'Amministrazione come di seguito specificato, nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie e delle procedure di autocontrollo.

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.

In particolare, il Concessionario dovrà provvedere:

- a) 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;
- b) al lavaggio e sanificazione delle superfici verticali, comprese quelle vetrate, e orizzontali interne dei locali; alla disinfezione quotidiana delle attrezzature fisse e mobili, dei pavimenti della sala cucina, della zona di preparazione dei cibi, dei rivestimenti, dei macchinari, dei tavoli di lavoro, delle cappe di aspirazione, dei corpi illuminanti, degli infissi, ecc.;
- c) alla pulizia delle celle frigorifere e dei locali adibiti a dispensa e ad immagazzinamento delle provviste;
- d) 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;

e) allo spurgo e alla pulizia periodica degli scarichi a servizio dei locali adibiti a bar e della cucina, compresi i pozzetti degrassatori e fosse biologiche e dei servizi igienici.

Le attività di cui alle precedenti lettere a), b), c), d) ed e) dovranno essere eseguite con frequenza tale da garantire l'ottimale livello di igiene, come da Piano di programmazione giornaliero, settimanale e mensile che dovrà essere consegnato all'amministrazione entro il termine di giorni 10 (dieci) antecedente alla sottoscrizione del contratto e oggetto di specifica verifica.

Il Concessionario deve utilizzare prodotti detergenti che rispettano i criteri stabiliti per l'ottenimento dell'etichettatura Ecolabel o equivalenti, con riferimento al gruppo di prodotto "detergenti multiuso e detergenti per servizi sanitari", ovvero di qualsiasi sostanza o preparato contenente saponi e/o altri tensioattivi destinati ad attività di lavaggio e pulizia dei locali delle mense e locali attigui. Il rispetto del requisito è comprovato dall'utilizzo di detergenti che siano in possesso dell'etichetta EU Ecolabel o qualsiasi altra etichetta ISO 14024 (tipo I) equivalente rispetto al criterio.

L'Amministrazione si riserva di chiedere al Concessionario di effettuare tutti gli interventi straordinari che si rivelino necessari. Tali interventi andranno effettuati entro il primo sabato utile successivo alla richiesta. Ad avvenuta esecuzione di ciascun intervento, ordinario o urgente che sia, 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.

Il Concessionario dovrà assicurare che tutti i locali siano mantenuti costantemente puliti ed ordinati anche durante le ore di servizio all'utenza. Le operazioni di lavaggio e pulizia non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di preparazione e somministrazione degli alimenti, e sempre dopo l'orario di chiusura al pubblico dei locali adibiti ai servizi. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti e degli alimenti, in generale, sarà assolutamente vietato tenere nelle zone di lavorazione detergivi e ausili per le pulizie di qualsiasi genere e tipo.

I detergivi 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 deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti prodotti dall'attività oggetto della concessione, coerente con le modalità di raccolta

individuate dal Comune di Roma, provvedendo al trasporto degli stessi nell'isola ecologica allestita dall'Amministrazione all'interno del perimetro della sede. Per tale operazione dovrà essere utilizzato esclusivamente l'accesso ai locali destinato alle merci e ai fornitori. Nessun sacchetto contenente rifiuti solidi urbani dovrà mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali adibiti ai servizi.

Qualunque onere relativo alla gestione ed organizzazione dei rifiuti anteriormente al loro conferimento nei cassonetti (es. sacchetti, contenitori interni, etc.) sarà a carico del Concessionario.

Sarà tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili ai servizi svolti, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico del Concessionario.

I rifiuti speciali provenienti dalle attività in concessione (oli e grassi alimentari esausti, residui alimentari di origine animale, ecc.) dovranno essere raccolti e smaltiti, a cura e spese del Concessionario, nei modi previsti dalla normativa vigente nazionale ed europea. Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento saranno a totale carico del Concessionario, per cui l'Amministrazione sarà completamente sollevata da detti obblighi.

La difformità a quanto sopra, formalmente contestata dall'Amministrazione, determina la costituzione in mora e applicazione della penale giornaliera di € 250,00 (euro duecentocinquanta/00). In ogni caso, in mancanza di adempimento entro il termine di giorni 15 (quindici) lavorativi, il contratto è automaticamente risolto.

ART. 11

Manutenzione dei locali, dei macchinari, delle attrezzature e degli impianti

A partire dalla data della consegna dei locali e del contestuale avvio del servizio, il Concessionario si impegna ad utilizzare e custodire con l'ordinaria diligenza i locali, gli impianti fissi messi a disposizione dall'Amministrazione, nonché mantenere in perfetta efficienza i macchinari e le attrezzature, parimenti messe a disposizione dell'Amministrazione, tutti risultanti dall'apposito verbale di consistenza, altresì applicando corretti metodi di pulizia ed uso, nel rispetto delle normative vigenti, in particolare in materia di sicurezza e igiene.

L'Amministrazione si assume la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e degli

impianti elettrici, idrici, di aspirazione, di condizionamento e di rete telefonica e LAN.

Dei macchinari ed attrezzature fornite dall'Amministrazione, il Concessionario si obbliga alle prestazioni di manutenzione ordinaria, rimanendo in capo all'Amministrazione tutte le prestazioni di manutenzione straordinaria e le eventuali sostituzioni, qualora definitivamente non idonei al funzionamento per guasto, per obsolescenza tecnica o per ogni altro caso previsto dalle vigenti norme.

Il Concessionario comunica all'Amministrazione ogni necessità di adeguamento delle strutture e degli impianti fissi, quale che sia la causa che tuttavia si obbliga a specificare. L'Amministrazione, effettuate le verifiche di competenza, qualora ne ravvisi la necessità o l'opportunità, provvede a propria cura e spese. Nel caso in cui si renda necessaria una sospensione del servizio interessato, troverà applicazione l'art. 30 del Capitolato.

Il concessionario si impegna a segnalare entro 24 (ventiquattro) ore agli indirizzi e-mail che verranno forniti dall'Amministrazione eventuali guasti degli impianti o comunque segnalazioni di necessità di intervento.

Le apparecchiature oggetto del piano di investimento sono di proprietà del Concessionario, fino alla scadenza della concessione. Alla scadenza naturale del contratto, l'Amministrazione si riserva la scelta di acquisire in proprietà le attrezzature rientranti nell'investimento nello stato in cui si trovano e senza alcun obbligo a corrisponderne un valore residuo, salvo che non preferisca farle dismettere a cura e spese del Concessionario.

In caso di scadenza anticipata del contratto, quale che sia la causa, dette attrezzature sono acquistate dall'Amministrazione, la quale sottrae al valore di acquisto un ammortamento annuale del 20%, e di conseguenza corrispondendo al Concessionario il valore residuo in relazione alla loro vetustà, salvo che non preferisca farle dismettere a cura e spese del Concessionario.

L'Amministrazione può sempre eccepire il non normale degrado d'uso, qualora dipendente dal non corretto utilizzo o dalla mancata o non appropriata manutenzione effettuata dal concessionario, sottraendo dal valore o in alternativa imputando alla garanzia definitiva il costo del ripristino delle stesse.

Per tutta la durata del contratto, il Concessionario si obbliga alle prestazioni di manutenzione ordinaria, programmata, anche in rapporto alle intese con l'azienda produttrice di cui fornisce eventuale protocollo, e straordinaria, impegnandosi a non attuare comportamenti che determinino la limitazione o l'esclusione o la decadenza della garanzia della casa produttrice o installatrice.

I contratti di comodato d'uso, noleggio o di *leasing* delle apparecchiature, di manutenzione ed assistenza tecnica non saranno in alcun caso opponibili all'Amministrazione, che rimane indenne anche per i canoni non riscossi o per il recupero del residuo dell'investimento.

Il Concessionario si obbliga a fornire e mantenere le eventuali apparecchiature ulteriori indicate nell'offerta tecnica, e a sostituirle in caso di malfunzionamento, nonché a tenere in ordine e riassortire in mancanza le stoviglie, il vasellame, i vassoi, la posateria e, in generale, tutto quanto dallo stesso utilizzato per l'esecuzione dei servizi, attraverso una costante manutenzione ordinaria e straordinaria, nonché applicando corretti metodi di pulizia ed uso.

Si obbliga a sostituire immediatamente tutto quanto non risulti conforme, non funzionale, tecnicamente obsoleto, danneggiato o esausto.

Il Concessionario si obbliga a presentare il programma relativo agli interventi manutentivi previsti e alla loro cadenza periodica. L'Amministrazione può comunque richiedere almeno un ulteriore passaggio mensile di controllo nel rispetto di quanto previsto nei libretti di uso e manutenzione, nonché di quanto indicato dalla normativa vigente in materia di salute e sicurezza sul lavoro, a cura e spese del Concessionario.

Il programma è inviato all'Amministrazione che potrà chiedere altri chiarimenti.

L'Amministrazione si riserva anche di verificare in ogni momento che le manutenzioni siano eseguite correttamente: qualora fossero riscontrate inadempienze, il Concessionario vi dovrà provvedere entro il termine ultimo di 5 (cinque) giorni dalla richiesta scritta. Decorso tale termine l'Amministrazione, accertato il mancato intervento, provverà direttamente se del caso incaricando una ditta esterna per l'esecuzione della manutenzione contestata, e quindi rivalendosi nei confronti del concessionario per il recupero dei costi sostenuti.

Tutti i danni causati da incuria, cattivo uso, negligenza, imperizia, dolo o colpa del proprio personale dipendente o dei fornitori graveranno sul concessionario che si farà carico dei costi relativi al ripristino.

La difformità a quanto sopra, formalmente contestata dall'Amministrazione, determina la costituzione in mora e applicazione della penale giornaliera di € 250,00 (euro duecentocinquanta/00). In ogni caso, in mancanza di adempimento entro il termine di giorni 15 (quindici) lavorativi, il contratto è automaticamente risolto.

ART. 12

Riconsegna dei locali

Al termine del servizio, il concessionario riconsegna i locali, gli impianti e le attrezzature messi a disposizione dall'Amministrazione nello stato in cui si trovano, puliti ed in ordine. All'atto della riconsegna sarà redatto apposito verbale in contraddittorio.

Le eventuali difformità riscontrate in contraddittorio rispetto al corrispondente verbale di consegna e quelle eccedenti il normale degrado d'uso, formeranno oggetto di contestazione e di valutazione economica; le spese per il ripristino saranno addebitate interamente al Concessionario, attraverso l'incameramento, totale o parziale, della garanzia fideiussoria prestata, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione al risarcimento degli eventuali maggiori danni.

Lo svincolo della garanzia fideiussoria sarà effettuato entro sessanta giorni dalla scadenza contrattuale o dall'effettiva cessazione del servizio, previa emanazione della verifica di conformità e sia certificata la corretta esecuzione della concessione.

Il Concessionario, alla scadenza contrattuale o anticipata, non avrà titolo ad esigere alcun indennizzo o buonuscita, né ha diritto all'avviamento commerciale, non rientrando nelle fattispecie locatizie di cui alla legge n. 392/1978.

Nel caso in cui il Concessionario non rispettasse i tempi di restituzione dei locali, l'Amministrazione applicherà in via amministrativa una penale giornaliera di € 1.000,00 (euro: mille/00) e, qualora la riconsegna non avvenga nei successivi 7 (sette) giorni lavorativi, incamera la garanzia definitiva, con riserva di agire per gli eventuali, ulteriori danni.

ART. 13

Corrispettivi e modalità di pagamento

La controprestazione a favore del Concessionario consiste nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il servizio, per tutta la durata della concessione.

Il corrispettivo per l'erogazione dei generi da bar e dei pasti alla mensa, nonché dei distributori automatici, sarà versato direttamente dall'utenza di cui al presente articolo, ovvero dai soggetti che fruiscono della buvette, secondo quanto di seguito specificato.

Effettuata la scelta degli alimenti e bevande, ciascun commensale, provvederà all'immediato pagamento, utilizzando denaro contante, il buono pasto elettronico ovvero sistemi di pagamento elettronici, a propria scelta, ivi comprese le carte di credito e di debito. Per ogni

tipologia di menu e per ogni pietanza sarà corrisposto l'importo quotato nell'offerta economica. Il buono pasto non dà diritto a resti in denaro ad alcun titolo, non è cedibile a terzi, fatto salvo quanto di seguito riportato.

Il Concessionario è tenuto ad accettare, in luogo del pagamento in denaro, i buoni pasto concessi al personale dipendente, attualmente del valore facciale di € 7,00 (euro: sette/00) tale fissato dall'art. 5, comma 7, legge 135/2012 e successive modificazioni ed integrazioni. Qualora dovessero variare le condizioni economiche del buono pasto, incrementandone il valore facciale, il servizio sarà erogato con identiche modalità, con l'obbligo di emettere scontrino per l'eccedenza, spendibile successivamente.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, qualora siano attive convenzioni Consip ovvero analoghi strumenti di acquisto in tale ambito, il concessionario è obbligato a convenzionarsi con l'emittente e ad accettarne i buoni pasto.

In caso di mancata ottemperanza anche ad una sola delle suddette prescrizioni, l'Amministrazione dirama una contestazione per iscritto, con costituzione in mora e intimazione ad adempiere nei successivi 7 (sette) giorni lavorativi, applicando immediatamente e in via amministrativa una penale giornaliera di € 1.000,00 (euro: mille/00). In tutti i casi di perdurante inottemperanza, anche parziale, comunque imputabile al Concessionario, il contratto è risolto, ai sensi dell'art. 1453, c.c.

Il buono pasto non dà diritto a resti in denaro ad alcun titolo, non è cedibile a terzi, fatto salvo quanto di seguito riportato. Qualora dovessero variare le condizioni economiche del buono pasto, incrementandone il valore facciale, il servizio sarà erogato con identiche modalità, prevedendo la possibilità di attivare schede ricaricabili. I buoni pasto possono essere accettati in pagamento anche per il servizio di *buvette*.

ART. 14

Clausola di revisione dei prezzi

I corrispettivi dei singoli pasti o del *menu* “pasto completo” non potranno subire variazioni, nemmeno in relazione all'andamento stagionale, rientrando nel rischio operativo assunto in capo al concessionario, né è conseguentemente autorizzata una modifica unilaterale delle prestazioni.

Ai sensi dell'art. 60 del D.lgs. 36/2023 (come modificato dal D. Lgs 209 del 31.12.2024 Correttivo appalti), possono attivarsi le clausole di revisione dei prezzi, che non apportano

modifiche che alterino la natura generale del contratto o dell'accordo quadro al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva che determinano una variazione del costo della fornitura o del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo e operano nella misura dell'80% (ottanta per cento) del valore eccedente la variazione del 5 % (cinque per cento) applicata alle prestazioni da eseguire.

Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi di cui al comma 1, si utilizzano i seguenti indici sintetici con riguardo ai contratti di servizi e forniture:

- gli indici anche disaggregati dei prezzi al consumo;
- gli indici dei prezzi alla produzione dell'industria e dei servizi;
- gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie.

Tali indici sono pubblicati, unitamente alla relativa metodologia di calcolo, sul portale istituzionale dell'ISTAT in conformità alle pertinenti disposizioni normative europee e nazionali in materia di comunicazione e diffusione dell'informazione statistica ufficiale.

L'allegato II.2-bis disciplina le modalità di applicazione delle clausole di revisione dei prezzi, tenuto conto della natura e del settore merceologico dell'appalto, e degli indici disponibili e ne specifica le modalità di corresponsione, anche in considerazione dell'eventuale ricorso al subappalto

ART. 15 Personale addetto ai servizi

Il Concessionario dovrà avvalersi esclusivamente di personale dipendente specializzato, ovvero di collaboratori utilizzati in via esclusiva per l'esecuzione del servizio, in relazione alle prestazioni da eseguire ed in numero adeguato.

L'organico (*staff*) per la gestione del servizio deve obbligatoriamente prevedere le figure professionali previste nell'art. 10 del Capitolato.

L'organico (*staff*) minimo per la gestione del servizio deve obbligatoriamente prevedere le seguenti figure professionali:

- a) un capo gruppo o coordinatore con esperienza specifica documentata di almeno 5 (cinque) anni presso esercizi di tipologia 3 o 4;
- b) un capo cuoco con qualifica rilasciata da una scuola alberghiera legalmente riconosciuta e con esperienza specifica documentata di almeno 5 (cinque) anni presso esercizi di tipologia 3 o 4;

c) addetti ai servizi mensa/bar-tavola calda/buvette, adeguati per numero e qualifica professionale (almeno: n. 8 (otto) unità).

Nelle date di funzionamento della buvette potrà essere necessario il potenziamento del servizio con almeno un cuoco e un addetto al servizio.

Il Concessionario dovrà garantire l'impiego del personale indicato nell'offerta tecnica occorrente nell'ambito delle proposte migliorative per l'organizzazione del servizio e di cui fornisce nominativi e recapiti entro 10 (dieci) giorni dalla stipula.

La gestione del personale è di esclusiva competenza del Concessionario, salva la facoltà dell'Amministrazione di verificare in qualsiasi momento, senza preavviso, il rispetto delle normative di legge, regolamentari e di contrattazione collettiva vigenti in materia di rapporto di lavoro, di formazione, di salute e sicurezza.

Il Concessionario è tenuto nei confronti dei propri dipendenti, o collaboratori a qualsiasi titolo utilizzati, all'osservanza delle medesime norme fino alla loro sostituzione.

È altresì tenuto all'osservanza delle norme in materia di contributi previdenziali ed assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali.

Il Concessionario dovrà garantire la continuità del servizio, assicurando le sostituzioni dei propri addetti assenti per ferie, malattie, permessi o qualsiasi altro motivo, senza recare alcun disservizio all'Amministrazione o all'utenza. Qualora si rendesse necessaria la sostituzione di una delle persone facenti parte dello staff per la gestione del servizio, il Concessionario dovrà darne comunicazione scritta all'Amministrazione con preavviso di almeno 1 (uno) giorno lavorativo.

Anche per gli aspetti di cui al presente articolo, il Concessionario si avvale del Responsabile indicato nel precedente art. 2, affidandogli l'incarico di organizzare il personale addetto, coordinandone le mansioni e verificando che tutti i compiti inerenti al servizio vengano eseguiti puntualmente e diligentemente.

In casi particolari di sopraggiunta ed improvvisa assenza, dovuta a malattia o ad altra impossibilità del personale operante (inclusa l'astensione dal lavoro anche non concordata), dovrà esserne inviata comunicazione scritta (al recapito del R.U.P. o D.E.C.) almeno 2 (due) ore prima dell'inizio dell'orario di lavoro, e comunque deve essere assicurata la sostituzione senza che l'Amministrazione abbia a soffrire alcun disservizio o ritardo.

L'Amministrazione potrà comunque richiedere, con preavviso scritto di almeno 3 (tre) giorni lavorativi, la sostituzione motivata delle persone non ritenute idonee al servizio o non gradite, in relazione a comportamenti oggetto di rilievo scritto. In caso di sostituzione non temporanea,

il Concessionario dovrà fornire all'Amministrazione il *curriculum vitae* del personale supplente al fine di ottenere la necessaria autorizzazione. Il *curriculum vitae* del nuovo personale dovrà essere equivalente a quello del personale sostituito.

Il personale impiegato nell'esecuzione dei servizi dovrà tenere un contegno sempre corretto e non potrà eseguire attività diverse da quelle di cui trattasi.

Il Concessionario deve essere in regola con il pagamento degli stipendi, nonché con gli adempimenti fiscali, assicurativi e previdenziali. Almeno 10 (dieci) giorni prima dell'avvio del servizio, dovrà fornire all'Amministrazione la seguente documentazione:

- elenco nominativo con l'indicazione dei dati anagrafici, del numero di matricola, degli estremi delle posizioni assicurative e previdenziali, della data di assunzione, della tipologia di contratto, della qualifica professionale e del livello, delle mansioni cui sarà adibito, del monte ore settimanale;
- copia estratto del libro matricola, dei libretti di lavoro e dei libretti sanitari ai sensi del d.P.R. 327/1980;
- documentazione a comprova dell'ultima denuncia contributiva per via telematica all'INPS (UNIEMENS Individuale o equipollente).

La stessa documentazione dovrà essere presentata qualora si verifichino modifiche nell'organico impiegato.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare direttamente tutti i controlli che riterrà opportuni e di coinvolgere l'Ispettorato del Lavoro ed ogni altra autorità pubblica di controllo al fine di accertare la regolarità del Concessionario rispetto all'applicazione delle disposizioni in materia di lavoro, di contrattazione, di retribuzione, assistenza e previdenza, di sicurezza, etc.

In caso di mancata ottemperanza anche ad una sola delle suddette prescrizioni, l'Amministrazione dirama una dettagliata contestazione per iscritto, con costituzione in mora e intimazione ad adempiere nei successivi 7 (sette) giorni lavorativi, applicando immediatamente e in via amministrativa una penale giornaliera di € 1.000,00 (euro: mille/00). In tutti i casi di perdurante inottemperanza, anche parziale, comunque imputabile al Concessionario, il contratto è risolto, ai sensi dell'art. 1453, c.c.

La risoluzione determinerà l'incameramento della garanzia definitiva, in conto degli eventuali, maggiori danni.

ART.16

Formazione, addestramento ed aggiornamento del personale

In conformità al Reg. (CE) n. 852/2004 (Cap. XII – “Formazione”) e alle norme vigenti della legislazione nazionale, in particolare agli artt. 36 (“Informazione ai lavoratori”) e 37 (“Formazione dei lavoratori e dei loro rappresentanti”) del d.lgs. n. 81/2008, che prevedono il rispetto di specifici requisiti in materia di programmi di formazione per le persone che operano in determinati settori alimentari, il Concessionario dovrà garantire e documentare, ogni fine anno, che venga regolarmente effettuata la formazione, l’addestramento e l’aggiornamento degli addetti ai servizi (staff) sia in materia di salute ed igiene alimentare sia in materia di sicurezza e rispetto dell’ambiente.

Le tematiche da trattare dovranno riguardare, a solo titolo indicativo e non esaustivo, i seguenti aspetti:

- l’igiene alimentare;
- l’autocontrollo nella ristorazione collettiva e piano HACCP;
- la salute, l’alimentazione e la dietetica;
- la conservazione, la stagionalità degli alimenti e la territorialità dei prodotti;
- l’ambiente, l’uso di deterdini a basso impatto ambientale e la gestione dei rifiuti;
- le norme sulla sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro;
- le norme comportamentali da osservare durante lo svolgimento del servizio;
- la prevenzione incendi;
- il primo soccorso.

Il Concessionario deve assicurare che il personale impegnato sia addestrato ad utilizzare in sicurezza i macchinari e le attrezzature presenti nei locali destinati all’esecuzione del servizio. L’Amministrazione declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone e/o a cose derivanti da un non corretto o cattivo uso delle apparecchiature in dotazione.

ART.17

Clausole sociali di protezione o di assorbimento

In applicazione dell’art. 57, d.lgs. n. 36/2023, recante “Clausole sociali del bando di gara e degli avvisi, degli avvisi e degli inviti e criteri di sostenibilità energetica e ambientale”, il Concessionario dovrà assicurare i livelli occupazionali attuali, procedendo all’assunzione in via prioritaria del personale già in forza nell’impresa cessante impiegato nella gestione del

servizio mensa, bar-tavola calda/buvette.

A tal fine, l'elenco del personale dell'impresa cessante, con relativo profilo e inquadramento, è contenuto nell'Allegato 7 del Capitolato.

ART.18

Altre disposizioni in materia di personale

Il personale dovrà prestare servizio munito di apposita divisa, recante il logo e la denominazione del contraente, e di opportuna tessera di riconoscimento in evidenza; le divise indossate per la somministrazione dei cibi e bevande dovranno essere distinte e visibilmente diverse da quelle adoperate per le operazioni di pulizia, lavaggio locali, etc...

Il Concessionario, inoltre, durante l'erogazione dei servizi oggetto di gara dovrà:

- a) garantire che la preparazione, la trasformazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la fornitura, compresa la somministrazione dei prodotti alimentari e delle bevande avvengano nel più rigoroso rispetto delle norme igieniche e sanitarie;
- b) garantire che il personale addetto ai servizi sia in possesso dell'idoneità sanitaria prescritta, nonché indossi cuffia e abiti da lavoro sempre in perfetto ordine e puliti;
- c) avvalersi di personale che accederà ai locali destinati al servizio nel rispetto di tutte le prescrizioni di accesso fornite dall'Amministrazione prima dell'avvio del servizio medesimo.

Il Concessionario è tenuto, altresì, a fornire al proprio personale i dispositivi di protezione individuale (DPI) indicati nel documento di valutazione dei rischi, nonché a rispettare tutte le prescrizioni contenute nel DUVRI.

Le persone addette all'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, devono essere nel numero e con le caratteristiche dichiarate. Eventuali variazioni dovranno essere necessariamente motivate ed approvate dall'Amministrazione.

La difformità a quanto sopra, formalmente contestata dall'Amministrazione, determina la costituzione in mora e applicazione della penale giornaliera di € 250,00 (euro duecentocinquantamila/00). In ogni caso, in mancanza di adempimento entro il termine di giorni 15 (quindici) lavorativi, il contratto è automaticamente risolto.

ART. 19
Servizi aggiuntivi

Per eventuali servizi aggiuntivi non previsti dal presente contratto e che dovessero rendersi necessari nel corso del contratto stesso, al fine di ottimizzare le modalità di prestazione o il contenuto dei Servizi, le parti si incontreranno per trovare una soluzione tecnico economica di reciproco soddisfacimento, conformemente alle modalità e prescrizioni contenute nel capitolato speciale di appalto e nell'offerta tecnica. Le modifiche diverranno vincolanti per le parti solo dopo che la parte che ha ricevuto la proposta avrà espresso la propria accettazione scritta alla parte proponente. Nelle more di tale accettazione, l'operatore continuerà ad eseguire i servizi secondo le modalità previste nel presente contratto.

ART.20
Oneri del concessionario

Il Concessionario è responsabile a tutti gli effetti dell'esatto adempimento delle condizioni contrattuali e della perfetta esecuzione del servizio in concessione, in conformità a quanto dichiarato nell'offerta di aggiudicazione nonché nel rispetto di tutti gli obblighi che qui devono intendersi integralmente riportati, previsti a suo carico nel Disciplinare e nel Capitolato.

Il Concessionario si assume i seguenti obblighi ed oneri (compresi nell'offerta), indicati a titolo esemplificativo:

- a) oneri sottesi alla stipula del contratto, compresa la registrazione, alle imposte e bollì;
- b) oneri di sottoscrivere le assicurazioni derivanti da leggi, regolamenti o contrattazione collettiva, nonché il pagamento dei contributi posti a carico dei datori di lavoro;
- c) oneri di adottare tutti i provvedimenti le cautele necessarie per garantire la sicurezza e l'incolmunità 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;
- d) oneri relativi all'acquisto, manutenzione e lavaggio delle divise di servizio e degli indumenti di lavoro del personale;
- e) oneri relativi all'acquisto, trasporto e immagazzinamento dei generi alimentari, dei prodotti necessari alla pulizia (detersivi, disinfettanti, ecc.) dei locali e degli arredi (incluso cucine, celle frigorifere, magazzino, ecc.) e al lavaggio delle stoviglie, ecc.;

- f) oneri derivanti dall'acquisizione o dal rinnovo delle licenze, imposte e tasse inerenti all'attività esercitata, alle multe e ammende eventualmente irrogate dall'autorità competente per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia.
- g) oneri derivanti dall'acquisto o dal rinnovo degli arredi, attrezzature ed elettrodomestici;
- h) il pagamento del canone di concessione.

Il Concessionario assume gli obblighi stabiliti dall'art. 3, legge 13 agosto 2010, n. 136, sulla c.d. "tracciabilità dei flussi finanziari" ed a tal fine comunica che il rapporto di conto corrente bancario dedicato, anche in via non esclusiva, ai pagamenti verso l'Amministrazione è il seguente: _____, giusta la comunicazione

_____ del _____, nella quale sono inseriti i soggetti incaricati delle movimentazioni. Il Concessionario si impegna a comunicare entro il termine perentorio di giorni sette ogni eventuale variazione al suddetto allegato. Si impegna altresì a osservare e a far osservare la medesima disposizione ai propri subfornitori o subcontraenti. La semplice conoscenza dell'inadempimento di cui al presente articolo comporta, ai sensi dell'art. 3, co. 9-bis, legge n. 136/2010, la risoluzione del contratto con le stesse e la comunicazione del fatto alla competente Prefettura – UTG.

Il Concessionario deve provvedere all'acquisto delle derrate alimentari assumendosi tutte le responsabilità verso i fornitori per il pagamento e verso l'Amministrazione per l'igiene, la qualità e le proprietà organolettiche dei prodotti, nonché per la loro conservazione e magazzinaggio, così come previsto in dettaglio all'art. 23 del Capitolato.

Il Concessionario è tenuto ad assicurare il servizio di mensa con le modalità per la gestione delle emergenze di cui all'art. 15 del Capitolato.

Il Concessionario è tenuto ad adeguarsi ad eventuali novità normative in materia di prodotti alimentari e sarà ritenuto responsabile per intossicazioni o altre infermità causate agli utenti dei servizi, se dipendenti dall'inosservanza delle norme igienico-sanitarie che regolano l'acquisto e la conservazione delle derrate alimentari, la preparazione, la manipolazione e la somministrazione dei cibi e delle bevande.

Il Concessionario si impegna ad assolvere a quanto proposto nell'offerta tecnica e quanto richiesto all'art. 21 del Capitolato; in particolare si impegna a rispettare gli impegni premianti assunti nell'ambito dell'offerta tecnica nell'ambito dei criteri ambientali.

Il Concessionario si impegna a trasmettere all'Amministrazione, su base annuale, entro 90 (novanta) giorni solari successivi a ciascun anno di riferimento, una relazione sull'andamento

del servizio svolto, contenente le informazioni specificate nell'art. 21 del Capitolato, nonché i valori del fatturato distinto per ciascuna delle attività oggetto di concessione.

Il Concessionario durante l'erogazione del servizio si impegna a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione da tutte le conseguenze derivanti dall'inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche di prevenzione, sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, di igiene e sanitarie vigenti, specificate in dettaglio agli artt. 15 e seguenti del Capitolato.

Il Concessionario è, altresì, responsabile dell'operato e del comportamento, nonché di eventuali danni causati all'Amministrazione o a terzi, per imperizia o negligenza, di tutti i propri dipendenti o collaboratori a qualsiasi titolo utilizzati nell'esecuzione del servizio.

Il Concessionario si impegna a non rivelare a terzi e a non usare in alcun modo le informazioni relative ad attività istituzionali o strettamente organizzative dell'Amministrazione, di cui possa venire a conoscenza, in occasione dell'esecuzione del servizio.

Il Concessionario è responsabile nei confronti dell'Amministrazione per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti o collaboratori a qualsiasi titolo utilizzati, degli obblighi di riservatezza anzidetti.

Il concessionario risponde anche ai sensi degli artt. 2050 e 2051, c.c.

ART.21 Oneri dell'Amministrazione

L'Amministrazione è tenuta a consentire al Concessionario di svolgere correttamente i servizi alle condizioni esplicitate, collaborando a fornire tutti gli strumenti operativi di propria competenza e conoscenza ed a comunicare, con congruo anticipo, le informazioni che possano avere riflessi sull'attività del Concessionario.

Le utenze (consumi di acqua calda e fredda, gas, energia elettrica, riscaldamento, condizionamento, linea telefonica urbana, wi-fi) e la tassa rifiuti rimangono in carico all'Amministrazione, fermo il corretto utilizzo delle utenze da parte del Concessionario, che potrà essere sempre verificato dall'Amministrazione stessa.

Eventuali oneri fiscali o amministrativi sorti per effetto di disposizioni sopravvenute faranno carico ai soggetti previsti nella disciplina contenuta in dette disposizioni.

Anche successivamente alla scadenza il Concessionario rimane tenuto per debiti, accertamenti o per sanzioni relative al periodo in cui era contraente.

Per garantire l'equilibrio economico dell'operazione sarà riconosciuto annualmente al

concessionario, ai sensi del comma 6 dell'art 177 del D.Lgs n. 36/2023, un contributo in conto gestione ed investimenti di € 300.000,00 lordi (euro trecentomila/00) il quale verrà versato al concessionario in rate annuali posticipate, previo controllo della correttezza dell'esecuzione del contratto e dell'aderenza alle prescrizioni contenute nei documenti di gara e nell'offerta tecnica.

ART. 22

Garanzia a corredo dell'esecuzione del contratto

A garanzia della regolare esecuzione di tutte le prestazioni di cui al presente contratto, l'operatore ai sensi e per gli effetti dell'art. 117 del codice, ha costituito a favore dell'Amministrazione una garanzia *fidejussoria* incondizionata ed irrevocabile (n. _____ emessa da _____ in data _____ di € _____, _____ (valore polizza/00) valida fino alla data del _____).

Alla garanzia di cui al presente articolo si applicano le riduzioni previste all'art. 106, comma 8 del codice.

Su richiesta dell'Amministrazione l'operatore si obbliga a sottoscrivere modifiche o integrazioni, anche temporali.

Dalla garanzia definitiva potrà essere prelevata qualsiasi penale irrogata ai sensi del successivo articolo 19, rimanendo l'operatore obbligato al reintegro entro e non oltre il termine di giorni 10 (dieci) dall'avvenuto prelievo.

La garanzia è progressivamente svincolata a far data dal secondo anno, a misura dell'avanzamento temporale, comunque fino all'80% dell'importo; l'aumentare residuo è svincolato all'atto dell'emissione del certificato di regolarità del servizio o verifica di conformità o altro documento equipollente.

ART. 23

Polizza assicurativa

L'amministrazione dà atto che l'operatore ha trasmesso copia conforme della polizza assicurativa RC ordinaria, comprensiva della responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e verso i prestatori di lavoro (R.C.O.), accesa con _____, n. _____ quietanzata il _____, scadenza _____, con assunzione dell'impegno a rinnovarla, ovvero a pagare il relativo premio alla scadenza, qualora avvenga in corso di esecuzione del

presente contratto. In caso di disdetta, di mancato rinnovo o rifiuto ai sensi dell'art. 1456 c.c., con conseguente incameramento della garanzia definitiva, in conto sull'azione per i maggiori danni.

ART. 24
Tutela contro azioni di terzi

Fatto salvo quanto previsto al precedente articolo, l'operatore assume ogni responsabilità per i casi di infortuni o di danni arrecati all'Amministrazione ed ai terzi a causa di proprie condotte dolose o colpose. Inoltre, assume la responsabilità e gli oneri derivanti da

ART. 25
Responsabilità dell'Operatore

L'Operatore è formalmente inadempiente quando:

- a) ometta di assicurare il servizio;
- b) non si conformi anche ad una sola delle prescrizioni contenute nel presente contratto e nel Capitolato.

ART. 26
Cessione del contratto

È in ogni caso vietata la cessione, anche parziale, delle prestazioni a pena di nullità della cessione e di risoluzione del presente contratto.

Art. 27
Disciplina delle penali. Risoluzione

Le penali previste e stabilite nel presente documento costituiscono misura atta a rafforzare la pretesa della committenza ad un corretto, puntuale, integrale adempimento. L'applicazione della penale avviene in via amministrativa, previo riscontro formale della circostanza che ne giustifica l'applicazione.

L'importo della penale è prelevato dalla garanzia definitiva in corso e fa sorgere l'obbligazione del Concessionario di reintegrarla nel termine di giorni quindici dall'avvenuta corresponsione dell'importo da parte del garante.

L'irrogazione di almeno tre penali nell'arco dell'anno solare, indipendentemente dalla causa, fa sorgere il diritto dell'Amministrazione di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1456, c.c. L'Amministrazione incamera l'intera garanzia in conto di eventuali, maggiori danni.

Il contratto di Concessione è risolto, per inadempimento, nei seguenti casi:

- a) rifiuto ad eseguire il servizio;
- b) gravi omissioni, o vizi, o ritardi nella esecuzione del servizio;
- c) frode o malafede del Concessionario nell'esecuzione delle prestazioni affidate;
- d) applicazione di prezzi difformi;
- e) subappalti non autorizzati;
- f) inadempimento di obblighi di natura contrattuale, previdenziale, assistenziale e assicurativa di propria spettanza, nonché nei confronti dei lavoratori, nonché delle norme in materia di collocamento o di sicurezza sul lavoro;
- g) mancato reintegro della garanzia definitiva;
- h) mancato rinnovo della polizza assicurativa RCT o in esito al recesso della Compagnia.

Il contratto è risolto per fallimento del Concessionario. Può anche essere risolto al verificarsi di una circostanza che comporti una significativa diminuzione della capacità tecnico-finanziaria e/o patrimoniale, ovvero che incida sull'operatività dell'impresa: es.: liquidazione volontaria, sospensione dell'attività, amministrazione controllata, concordato preventivo.

Nei casi di risoluzione, i macchinari e le attrezzature oggetto del piano degli investimenti rimangono acquisiti in proprietà all'Amministrazione la quale, calcolata la quota di ammortamento - se prevista in rapporto alla vetustà - e sottratte le somme che quantifichino l'inadempimento del contraente, si riserva la facoltà di corrispondere al concessionario il valore residuo, salvo che non preferisca invitarlo a dismetterle direttamente.

Il contraente è autorizzato ad asportare esclusivamente le attrezzature ulteriori a qualsiasi titolo fornite (stoviglie, piatti, etc.).

L'entità delle penali è stabilita nel dettaglio nel capitolato tecnico qui integralmente richiamato.

ART. 28

Clausola risolutiva espressa

L'Amministrazione si avvale della clausola risolutiva espressa, ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., nei casi di cui in seguito:

- a) mancata o ritardata erogazione del canone di concessione per due anni consecutivi;
- b) ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti della compagnie sociale, o dei dirigenti con funzioni specifiche relative all'affidamento, alla stipula e all'esecuzione del contratto sia stata disposta una misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317, 318, 319, 319-bis, 319-ter, 319-quater, 320, 322, 322-bis, 346-bis, 353, 353-bis c.p.;
- c) in caso di perdita dei requisiti di carattere generale e/o di idoneità professionale che legittimano la partecipazione alle gare ovvero di perdita della legittimazione a contrarre con PP.AA.

In tali casi l'Amministrazione non è tenuta a corrispondere alcunché a titolo di risarcimento o indennizzo.

La risoluzione del contratto determina l'incameramento della garanzia definitiva in conto dei maggiori danni, nonché le comunicazioni di legge alle Autorità competenti.

ART. 29

Canone di Concessione

Il canone annuo che il Concessionario si obbliga a corrispondere all'Amministrazione è pari a € 8.000,00 (euro ottomila/00), per un importo complessivo pari a € 40.000,00 (euro quarantamila/00) rapportato all'intera durata di cui all'art. 5. Il canone sarà corrisposto annualmente in anticipo e versato attraverso bonifico bancario che il concessionario effettuerà su c\c bancario n. _____ intestato a Regione Lazio presso _____ indicando come causale "CIG e determinazione di affidamento del servizio oppure l'oggetto della concessione "Contratto di concessione servizio mensa, distributori automatici, bar – tavola calda e buvette") o su altro rapporto o c\c intestato all'Amministrazione. Il pagamento relativo alla prima annualità del canone di concessione dovrà essere effettuato entro e non oltre 15 (quindici) giorni naturali e consecutivi dalla data del _____; la suddetta data costituisce parametro temporale per il pagamento delle annualità successive. In caso di ritardo nel pagamento dei canoni, il concessionario è tenuto a corrispondere, senza necessità di diffida o costituzione in mora, gli interessi a decorrere dal giorno di scadenza. Il tasso è previsto ai sensi dell'art. 5, comma 2, del Decreto Legislativo 9 ottobre 2002, n. 231 così come modificato dal Decreto Legislativo 9 novembre 2012, n. 192. Il mancato pagamento del canone alla scadenza

comporta anche l'applicazione della penale giornaliera pari a € 250,00 (euro: duecentocinquanta virgola zero zero)/giorno. Il pagamento dei canoni non potrà essere sospeso o omesso o ritardato per compensare eventuali pretese verso l'Amministrazione, dovendo il Concessionario pagare e poi separatamente agire per l'eventuale dovuto.

ART. 30 Verifiche e Controlli

Il Concessionario è in possesso di un proprio sistema di gestione della qualità e deve attenersi a tutta la normativa vigente in materia, in particolare a quanto previsto dal Regolamento CE n. 852/2004 e dal D.Lgs. n. 193/2007 in materia di igiene dei prodotti alimentari. Fatta salva la circostanza che i controlli igienico sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della ASL competente per territorio, l'Amministrazione si riserva di verificare in qualsiasi momento-to, alla presenza del Concessionario, il rispetto della qualità del cibo somministrato, delle grammature indicate, della conservazione degli alimenti, dell'integrità delle divise del personale e in generale dell'osservanza delle prescrizioni contenute nel presente documento, nel Capitolato, nonché di tutte le disposizioni o pratiche previste nel manuale HACCP di cui all'art. 16 del Capitolato.

Il Concessionario è obbligato a facilitare tutte le suddette attività di verifica senza limitazioni di giorni, ore e modalità di accesso, secondo le modalità specificate nell'art. 20 del Capitolato.

ART. 31 Controversie

Per ogni controversia derivante dall'interpretazione delle clausole o dall'esecuzione, ovvero in dipendenza della nullità, annullamento e risoluzione del presente contratto, è competente per territorio il Foro di Roma.

E' in ogni caso escluso il ricorso all'arbitrato.

ART. 32 Spese contrattuali

Sono a carico dell'operatore tutte le spese del contratto e dei relativi oneri connessi alla sua stipulazione e registrazione, compresi quelli tributari, fatta eccezione per l'imposta sul valore

aggiunto che resta a carico dell'Amministrazione.

ART. 33
Riservatezza

L'Operatore dichiara di aver preso visione dell'Informativa sul trattamento dei dati personali, contenuta negli atti di gara nell'allegato – Documento privacy.

In caso di inosservanza dei suddetti obblighi, l'Amministrazione ha il diritto di dichiarare risolto il contratto per inadempimento, incamerando la garanzia definitiva ferma restando la facoltà di agire per il risarcimento dei danni cagionati ai propri dipendenti o ai terzi da tali violazioni.

L'Amministrazione informa l'operatore che titolare del trattamento dei dati è il Consiglio Regionale del Lazio con sede a Roma, in via della Pisana, n. 1301, e che, relativamente agli adempimenti inerenti al Contratto, "Responsabile" del suddetto trattamento è il R.U.P.

tel. _____ email: _____

ART. 34
Disposizione in materia di anticorruzione

Il Concessionario dichiara di essere edotto della circostanza che, ai sensi dell'art. 53, comma 16-ter, D.Lgs. n. 165/2001, per tutta la durata non potrà assumere né avvalersi dell'attività professionale di dirigenti o titolari di funzioni dirigenziali che abbiano esercitato poteri autoritativi o negoziali nei propri confronti per conto dell'Amministrazione e che siano cessati dal lavoro da meno di tre anni. Dichiara inoltre di essere a conoscenza che i contratti conclusi in violazione di tale divieto sono nulli di pieno diritto.

Il presente contratto, della lunghezza di pagine _____ fino alla fine del presente periodo, redatto tramite strumentazione informatica, ho letto ad alta voce alle parti contraenti, le quali, trovandolo del tutto conforme alla loro volontà, lo sottoscrivono qui di seguito insieme a me, Ufficiale Rogante del Consiglio Regionale.

Formano parte integrante e sostanziale del presente contratto i seguenti documenti non materialmente allegati allo stesso:

..

..

Letto, confermato e sottoscritto:

PER L'AMMINISTRAZIONE:

PER L'OPERATORE:

Copia